

Nu lanserar vi en helt ny produktserie i Oddlygood® familjen!

Serien innefattar det mesta du behöver för en lyckad växtbaserad glutenfri matlagning eller bakning. Gott blir det också!

Oddlygood® Easy Whipping

Ett växtbaserat alternativ till vispgräddor baserat på vegetabiliska oljor (kokos & raps). Easy Whipping används kall och är lätt att vispa upp till ett härligt hållbart skum. Den expanderar tre gånger sin storlek.

Dekorera dina desserter eller toppa en varm choklad med Easy Whipping. Den är dessutom glutenfri, så att fler kan njuta.

Glutenfri!

Nyheter!

Oddlygood® Dream Fraiche

Ett havrebaserat alternativ till crème fraiche. Fungerar lika bra för både varm som kall matlagning.

Krämig konsistens och god smak i en förpackning för det större hushållet. Passar perfekt till såser, grytor eller dipp och är dessutom glutenfri.

Kokbar!

Oddlygood® Easy Cooking

Ett havrebaserat alternativ till matlagningsgräddor. Fungerar lika bra till varm som kall matlagning.

Krämig konsistens och god smak i en förpackning som passar det större hushållet. Perfekt till grytor, pastarätter och såser. Glutenfri så att fler kan njuta.

Kokbar!

Kryddig Auberginebolognese



INGREDIENSER - 10 portioner:

- 400 g Oddlygood Dream Fraiche 14 %
- 2 st Aubergine (ca 800 g)
- 800 g Passerade tomater
- 3 dl Kokta linser
- 3 msk Olivolja
- 2 msk Japansk soja
- 1 msk Torkad oregano
- 4-5 Vitlöksklyftor (ca 20 g)
- 3 msk Grönsaksfond
- 2 st Röd chili, strimlad
- 20 st Delade körsbärstomater (ca 160 g)

TILLAGNING

- Skär aubergine i bitar
- Hetta upp olivolja i grytan bryn vitlök, chili och aubergin tills den blir mjuk på medelvärme
- Tillsätt passerade tomater, grönsaksfond, Oddlygood Dream Fraiche, linser, soja, delade körsbärstomater och oregano
- Låt sjuda under lock i ca 15 minuter
- Smaka av med salt och peppar

Servera med pasta och Oddlygood Veggie Riven eller Oddlygood Veggie Mozzarella och toppa med oliver!

Krämig Svampsås med grönpeppar och örter



INGREDIENSER - 10 portioner:

- 1 L Oddlygood Easy Cooking 13 %
- 500 g Svampblandning, färsk
- 2 dl Vitt vin
- 100 g Gul lök
- 3 msk Grönsaksfond
- 2 msk Olja (oliv eller raps)
- 1 msk Soja (kinesisk eller japansk)
- 1-2 tsk Grönpeppar, krossad
- Rikligt med färsk timjan och persilja
- Salt

TILLAGNING

- Stek svamp och lök i oljan
- Tillsätt vin, grönpeppar, Oddlygood Easy Cooking, fond och soja - koka i några minuter
- Red av till önskad konsistens
- Smaka av med örterna och salt

Servera med nykokt pasta och toppa med Oddlygood Veggie Riven!

Röd Currygryta med zucchini och paprika

INGREDIENSER - 10 portioner:

- 7 dl Oddlygood Easy Cooking 13 %
- 2 st Zucchini (ca 800 g)
- 300 g Majskorn
- 7 dl Kokosmjölk
- 400 g Paprikamix
- 200 g Purjolök
- 50 g Röd currypasta
- 20 g Sambal Oelek
- 20 g Riven ingefära
- 3-4 st Vitlöksklyftor (ca 20 g)
- Salt, peppar, limejuice och matolja



TILLAGNING

- Skär zucchini i centimeterstora kuber
- Finhacka vitlök och strimla purjolöken
- Hetta upp olja i en gryta.
- Stek zucchini, purjolök, paprika, vitlök, majs och ingefära i några minuter.
- Tillsätt röd curry, sambal oelek, kokosmjölk och Oddlygood Easy Cooking
- Koka upp och red av om så önskas
- Smaka av med limejuice, salt och peppar
- Toppa med färsk koriander

Servera med ris eller pasta!



Böngryta med spenat och curry



INGREDIENSER - 10 portioner:

- 4 dl Oddlygood Dream Fraiche 14 %
- 4 dl Oddlygood Easy Cooking 13 %
- 800 g Bönmix, kokta
- 400 g Kokosgräddor
- 500 g Krossade tomater
- 350 g Bladspenat, fryst
- 200 g Hackad lök
- 70 g Grönsaksfond
- 20 g Vitlök, riven
- 20 g Curry
- Salt och peppar

TILLAGNING

- Fräs lök, vitlök och curry
- Tillsätt spenat och krossade tomater
- Koka upp i ca 5 min
- Tillsätt övriga ingredienser
- Låt sjuda i ca 10 min
- Smaka av med salt och peppar

Servera med ris!



Pizza Bianco med svamp och grönkål

INGREDIENSER:

- Oddlygood Dream Fraiche 14 %
- Oddlygood Veggie Mozzarella 24 %
- Färdig pizzabotten eller annat alternativ
- Champinjoner
- Gul lök
- Grönkål
- Svartpeppar
- Oregano

TILLAGNING

- Förbered den färdiga pizzabotten, kavla ut samt sätt på ugnen enligt anvisning på förpackningen
- Bre ett lager av Oddlygood Dream Fraiche
- Skiva champinjonerna, skölj och hacka grönkål, strimla löken
- Toppa pizzan med tillbehören
- Avsluta med Oddlygood Veggie Mozzarella
- Krydda med svartpeppar och oregano
- Grädda pizzan enligt anvisning för pizzabotten



Nyhet

	Valio art.nr.	Artikel		Förp/krt	Martin& Servera	Menigo Foodservice	Svensk Cater
Nyheter		14114 Valio Oddlygood® Easy Whipping, 26 %		15 x 2,5 dl	449278	213878	14114
Nyheter		14139 Valio Oddlygood® Easy Cooking, 13 %		10 x 1 L	439620	213880	14139
Nyheter		14146 Valio Oddlygood® Dream Fraiche, 14 %		6 x 400 g	439428	213814	14146
		220258 Valio Oddlygood® Havregurt Naturell, 0,9 %		6 x 1000 g	352856	212895	220258
		250931 Valio Oddlygood® Havregurt Hallon, 1 %		6 x 1000 g	352831	212894	250931
		250932 Valio Oddlygood® Havregurt Blåbär, 1 %		6 x 1000 g	352809	212896	250932
		10220 Valio Oddlygood® Havredryck, 1 %	 	10 x 1000 ml	404012	120250	10220
		10206 Valio Oddlygood® Barista Havredryck, 3 %	 	10 x 1000 ml	325207	123184	10206
		250798 Valio Oddlygood® Barista Havredryck, 3 %	 	6 x 750 ml	-	-	250798
		34248 Valio Oddlygood® Veggie Slices Cheddar, 21 %		8 x 200 g	-	-	34248
		34208 Valio Oddlygood® Veggie Slices Gouda, 22 %		8 x 200 g	323992	212556	34208
Nyheter		34276 Valio Oddlygood® Veggie Grated Mozzarella, 24 %		10 x 150 g	Inväntar art.nr.	Inväntar art.nr.	34276
		34216 Valio Oddlygood® Veggie Grated, 24 %		4 x 1000 g	325219	212555	34216



Head of Food Service
Peter Hamrin
070-690 88 64
peter.hamrin@valio.se

KAM Privata kedjekunder
Ingrid Blidérus
070-515 01 98
ingrid.bliderus@valio.se

KAM Grossister
Madeleine Hammar
070-689 22 84
madeleine.hammar@valio.se

1. Region Nord
Maria Lindqvist
070-560 11 54
maria.lindqvist@valio.se

2. Region Mitt
Anna-Lena Zachrisson-Södergran
072-239 76 12
anna-lena.sodergran@valio.se

3. Region Öst
Mattias Eriksson
070-303 35 69
mattias.eriksson@valio.se

4. Region Väst
Mikael Ahlberg
070-515 01 94
mikael.ahlberg@valio.se

5. Region Syd
Tomas Persson
070-303 35 66
tomas.persson@valio.se

Anbud
anbud@valio.se

Ring/maila in order:
08-725 54 44
order-se@valio.se

Valio Sverige AB
Box 30065 • 104 25 Stockholm • Tel: 08-725 51 50
konsumentkontakt@valio.se • Tel: 020-725 515

valio.se

Valio
ODDLY-
GOOD®

Växtbaserade
nyheter!

ODDLYGOOD®
MATLAGNING

Glutenfria!



Mer info
på valio.se!