



URFE



URFE

EKSKLUSIVT

KUN 2300 DYR

HØY KVALITET

100% NORSK KJØTT





URFE-OPPSKRIFTENE ER UTVIKLET AV
MORTEN JAKOBSEN FOSSMO
NORTURA PROFF KULINARISK TEAM

Kulinært Team
NORTURA



ROASTBIFFSANDWICH AV URFE FLATBIFF MED RAMSLØKMAJONES

4 porsjoner

2 kg Urfe flatbiff
4 skiver landbrød
litt brønnkarse eller annen småbladet salat

Ramsløkmajones
2 ss ramsløkpesto
150 g majones
salt og pepper

Ha et helt stykke Urfe flatbiff i en pose og vakuumer. Legg i sousvide på 55 °C eller ønsket kjernetemperatur i minimum 5 timer, gjerne over natten. Ta kjøttet ut, krydre med salt og pepper, og brun det godt på alle kanter på høy varme.

Rør ramsløkpesto med majones og smak til med salt og pepper.

Del kjøttet i tynne skiver, smør brødskivene med ramsløkmajones, topp med kjøtt og brønnkarse.

Trend & TRADISJON

ET MATMAGASIN FRA NORTURA PROFF

2. UTGAVE

VEGGIS

Trendingrediens:

Matcha

Eldhus

Lokale spesialiteter
med lange tradisjoner

10



Hawaiiretter som
får deg til å si **ONO!**

URFE

– det beste fra
naturens spisskammer

Kimchi

Koreas nasjonalrett



URFE

Urfe Sortiment

NR.	PRODUKT	VEKT	FERSK/FRYS
780	Urfe Indrefilet	0,7 kg	Fersk
731	Urfe Indrefilet	0,7 kg	Frys
798	Urfe Indrefilet stor	1,2 kg	Fersk
806	Urfe Indrefilet stor	1,2 kg	Frys
830	Urfe Ytrefilet	1,2 kg	Fersk
848	Urfe Ytrefilet	1,2 kg	Frys
814	Urfe Ytrefilet m/fett marmorert	1,4 kg	Fersk
822	Urfe Ytrefilet m/fett marmorert	1,4 kg	Frys
939	Urfe Entrecôte	1,3 kg	Fersk
947	Urfe Entrecôte	1,3 kg	Frys
954	Urfe Entrecôte marmorert	1,3 kg	Fersk
962	Urfe Entrecôte marmorert	1,3 kg	Frys
913	Urfe Høyrygg	2,0 kg	Fersk
921	Urfe Høyrygg	2,0 kg	Frys
897	Urfe Høyrygg stor	3,0 kg	Fersk
905	Urfe Høyrygg stor	3,0 kg	Frys
855	Urfe Mørbrad	1,0 kg	Fersk
863	Urfe Mørbrad	1,0 kg	Frys
871	Urfe Mørbrad stor	1,7 kg	Fersk
889	Urfe Mørbrad stor	1,7 kg	Frys
970	Urfe Flatbiff	2,0 kg	Fersk
988	Urfe Flatbiff	2,0 kg	Frys
996	Urfe Flatbiff stor	4,0 kg	Fersk
002	Urfe Flatbiff stor	4,0 kg	Frys





- 1 Sidet Trønderfe og Nordlandsfe
- 2 Dølafe
- 3 Vestlandsk raudkolle
- 4 Østlandsk rødkolle
- 5 Vestlandsk fjordfe
- 6 Telemarksfe

URFE-RASENE



Urfe på NM menyen I 2018

Årets kokk eller kokke NM har urfe ytrefilet med fettlokk & urfe høyrygg på menyen I år.

Hovedrett:

Ytrefilet av av urfe med fettkappe og mørbrad av urfe. Norsk rosettkål, Norsk Svartkål og TINE Kvitseidsmør.

Hver kandidat får 1,4 kg Ytrefilet med fettkappe av urfe, varenummer 402821 og ca 1,0 kg mørbrad av urfe, varenummer 402841

Retten skal bestå av både ytrefilet og mørbrad, de andre ingrediensene må inngå i retten.



Slutt kunde på Urfe

Credo Trondheim

Vaaghals Oslo

Nb.Sørensen Stavanger

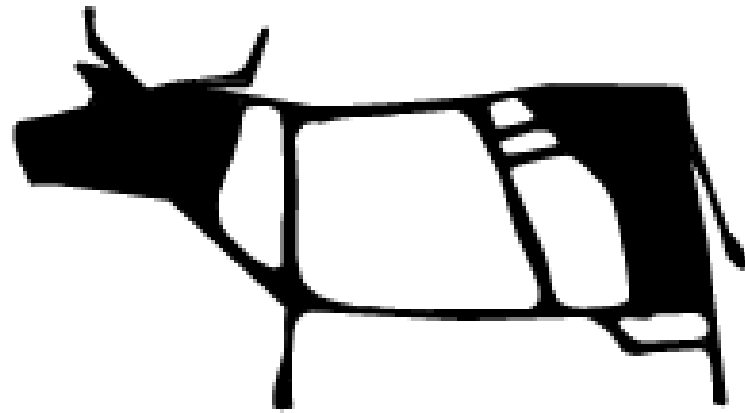
Gilde

PRIOR

Eldhus
RØYKT PÅ EVANGER

Thulefjord

Terina



URFE