



FINTÄRNAD PRAKTISKT FÄRDIGRIVEN MOZZARELLA

Enkelt och gott med Galbani Mozzarella Grattugiata

PERFEKT TILL PIZZA...

Sedan 1882 har Galbani varit ledande i utvecklingen av italienska ostar och delikatesser. Till exempel var det Galbani som 1957 la grunden för mozzarellans segertåg över världen. Genom att leverera osten i saltlake i tätslutande förpackning förbättrades hållbarheten radikalt.

Mozzarella Grattugiata är ytterligare en smart innovation från Galbani. Här är Mozzarellan fint tärnad istället för riven, vilket gör att den blir enklare att fördela och inte riskerar att klumpa ihop. Grattugiata är perfekt för gratinering och med sina suveräna smältegenskaper är den det självklara valet till pizzan.

Mozzarella Grattugiata har den klassiska, friskt milda mozzarella-smaken och levereras i praktisk 2 kg påse som är lätt att åter-försluta.



**GALBANI MOZZARELLA
GRATTUGIATA, FINTÄRNAD**

Förpackning: 2 kg
Antal/kartong: 5
SKM: 2437
Martin&Servera: 464669
Menigo: 206292



...OCH EN MASSA ANNAT GOTT

Mozzarella Grattugiata sätter guldkant på de flesta gratinerade rätter. Här har vår kock Brian Mårtensen använt den till en läcker lasagne med lax och spenat och en härlig tortillarrätt med grönkål och svarta bönor.

Den fintärnade mozzarellan är även utmärkt som "blanda ner-ingrediens". Grattugiata gör våra morot- och zucchini-frittatas läckert fräsiga och våra burgare extra saftiga. Missa heller inte tipset att använda Grattugiata som bas i en ost-/kryddblandning till pasta, sallad eller färsbiffar.



LASAGNE MED RÖKT LAX, SPENAT OCH SÖTPOTATIS

10 PORTIONER
800 g lasagneplattor

Béchamelsås
20 g Skänemejerier Smör
7 dl Skänemejerier Mjöl 3 %
1 tsk salt
½ tsk svartpeppar
¼ tsk muskotnöt, riven
maizena

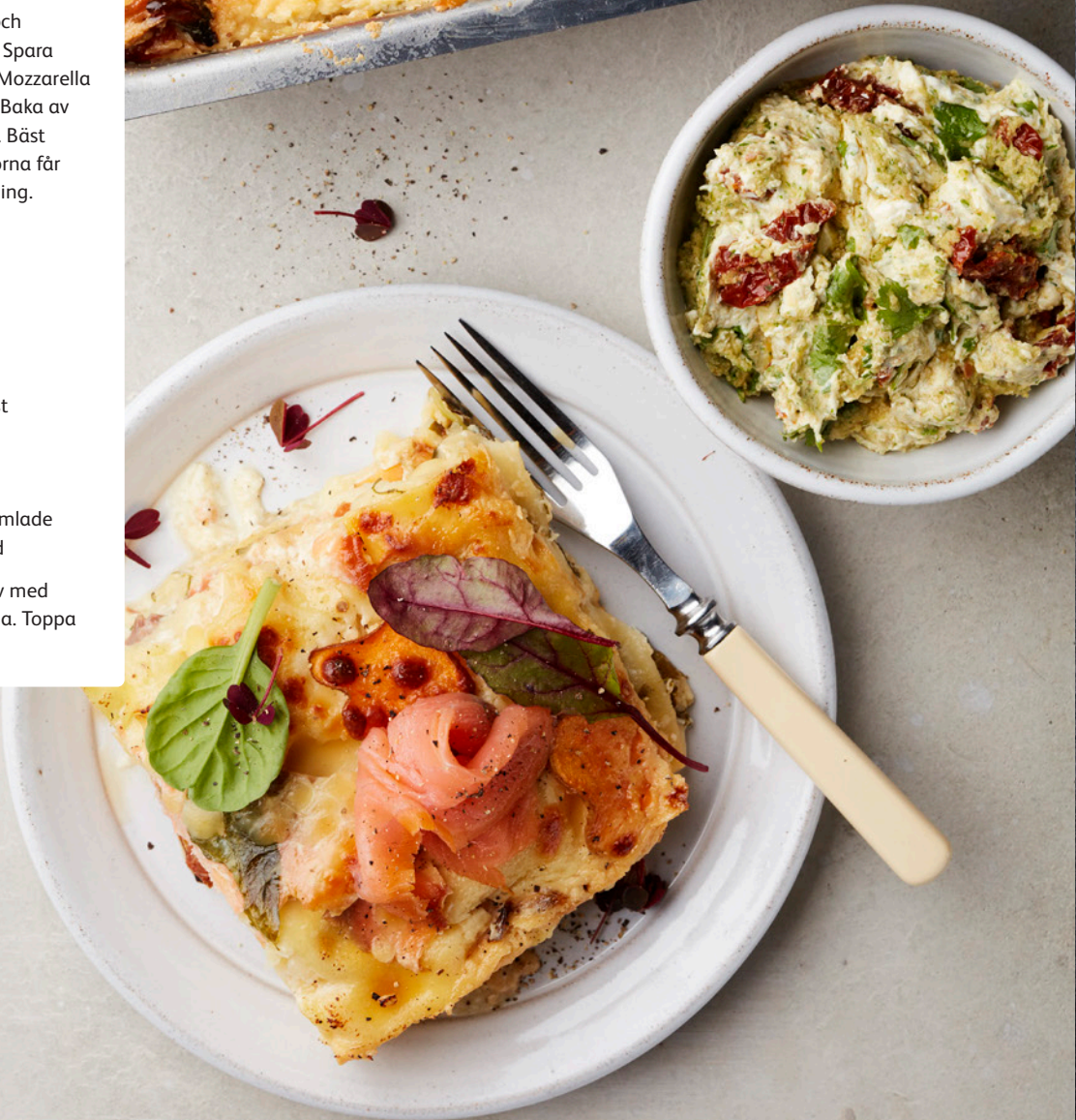
Smält smör i en kastrull, häll på mjölk och tillsätt kryddorna. Vispa hela tiden och var försiktig med värmen. Tillsätt maizena. Koka tills såsen tjocknat.

Fyllning
800 g kallrökt lax, skivad
600 g grillad paprika, strimlad
200 g sötpotatis, tunt skivad
200 g spenat
350 g Galbani Mozzarella Grattugiata

Varva fyllning med béchamelsås och lasagneplattor i en ugnsfast form. Spara cirka 2 dl béchamelsås och 100 g Mozzarella Grattugiata till det översta lagret. Baka av på 175°C till 76°C kärntemperatur. Bäst resultat får man om lasagneplattorna får svälla några timmar innan avbakning. Servera med färskosthummus.

Färskosthummus
3 dl kikärter, kokta och avrunna
2 msk vitlök, pressad
1 msk Tahini (kan uteslutas)
2 dl rapsolja
150 g Président Tartimalin Färskost
1 krm spiskummin
2 msk citronsaft
salt efter smak
75 g saltorkade tomater i olja, strimlade
1 dl koriander eller persilja, hackad

Mixa ingredienserna och smaka av med citron och salt. Vänd ner tomaterna. Toppa med koriander eller persilja.



MOROT- OCH ZUCCHINIFRITTATAS

10 PORTIONER
150 g morot, riven
400 g zucchini, riven och urvattnad
300 g gul lök, hackad
5 g chili, hackad
5 st ägg
ca 1,5 dl bovetemjöl
250 g Galbani Mozzarella Grattugiata
1 dl koriander, hackad

mango chutney
blandade salladsblad

Blanda morot, zucchini, lök och chili. Tillsätt ägg och blanda i bovetemjöl, Mozzarella Grattugiata och koriander. Tryck ut smeten till små biffar på en plåt. Grädda i ugnen på 160°C tills de är gyllenbruna. Servera med mango chutney och sallad.



GRATINERAD GRÖN- KÅL OCH TORTILLA

8 PORTIONER

150 g gul lök, fint skivad
ca 400 g grönkål
salt
vatten
500 g kryddade tortillachips
500 g salsasås
250 g svarta bönor
olja till att smörja formen med
180 g Galbani Mozzarella Grattugiata
8 st ägg
salt och peppar

Till servering

1 dl koriander, skuren
limeklyftor

Sätt ugnen på 200°C. Fräs lök mjuk i lite olja. Skölj kålen, skär bort de hårda stjälkarna och hacka den grovt. Fräs kål tillsammans med lök, en nypa salt och en skvätt vatten, tills kålen har mjuknat. Blanda tortillachips och salsasås med händerna i en bunke. Vänd ner grönkålsblandningen samt svarta bönor. Lägg alltsammans i en smord ugnform. Grädda i ca 15 minuter. Ta ut formen och strö över Mozzarella Grattugiata. Gör gropar i blandningen och knäck ett ägg i varje grop. Salta på äggen. Grädda i ytterligare ca 10 minuter. Strö över koriander. Servera med limeklyftor och extra salsasås.



VILTFÄRSLIMPA

10 PORTIONER

- 800 g viltfärs
- 1 dl panko
- 3 dl grönsaksbuljong (färdigspädd)
- 300 g gul lök, finhackad
- 6 st vitlöksklyftor, hackade
- 4 dl oliver, urkärnade, skivade eller hela
- 350 g Galbani Mozzarella Grattugiata
- 250 g morot, riven
- 150 g saltorkade tomater, strimlade
- 3 st ägg
- salt och peppar
- 1 dl färsk basilika och/eller persilja

Blanda alla ingredienser och gör ett stekprov. Addera krydda eller justera konsistensen på färsblandningen om så behövs. Lägg färsen i brödformar. Baka av i ugn på 175°C till 76°C kärntemperatur. Servera med bakade rotfrukter och mangosalsa.

Snabb mangosalsa

- 300 g Président Tartimalin Fäskost
- 150 g mango chutney
- 150 g tomat, tärnad
- salt och peppar

Blanda och smaka av med salt och peppar.

MELONSALSA

10 PORTIONER

- 600 g melon (helst olika sorter), i små bitar
- 2 st salladslök, grovt delade
- 150 g rödlök, klyftad
- 1 st röd chili, fint strimlad
- 2 msk olivolja
- 2 msk limesaft
- 200 g örtekryddad mozzarella

Blanda ingredienserna och toppa med örtekryddad mozzarella.

Örtekryddad mozzarella

- 1 msk torkad basilika
- 1 msk torkad oregano
- ½ msk torkad mejram
- ½ msk torkad rosmarin
- 1 st vitlöksklyfta, finhackad
- 200 g Galbani Mozzarella Grattugiata

Blanda alla ingredienser.





RÖDBETSBURGARE

10 PORTIONER

10 st hamburgerbröd, gärna Brioche

Burgare

500 g rödbetor, skalade, rivna
180 g gul lök, riven
200 g Galbani Mozzarella Grattugiata
2 st ägg
5 dl havregryn
2 st vitlöksklyftor
0,5 dl olivolja
1 dl färsk basilika, hackad
salt och peppar
smör

Blanda alla ingredienser och låt stå och dra i ca en halvtimme. Forma till biffar och stek i smör.

Picklad lök

1 dl äppelcidervinäger
2 dl strösocker
3 dl vatten
5 st svartpepparkorn
1 st lagerblad
200 g rödlök, klyftad

Blanda äppelcidervinäger, socker och vatten. Tillsätt svartpepparkorn och lagerblad. Lägg i lök och låt dra en timme före servering.

Basilikaaioli

2 st äggula
2 st vitlöksklyftor
2 dl basilika
2 tsk dijonsenap
1 dl matolja
1 dl olivolja
½ citron, saft och zest
salt och peppar

Mixa äggula, vitlök, basilika och senap. Försätt mixa medan du droppvis tillsätter oljorna. Smaka av med citron, salt och peppar.



QUINOABIFFAR

10 PORTIONER

350 g svarta bönor
4 dl quinoa, färdigkokt
1 dl grahamsmjöl (kan ev. behöva justeras)
200 g rödlök, finhackad
2 st ägg
180 g Galbani Mozzarella Grattugiata
1 tsk spiskummin
salt och peppar
olja till stekning

Häll av spadet från bönorna, skölj och mosa lite lätt. Blanda alla ingredienser i en skål. Låt blandningen stå kallt en stund så att den blir lite fastare. Forma till biffar. Stek biffarna på medelhög värme i mycket olja. Peta inte på dem för mycket, då kan de gå sönder. Vänd biffarna när de fått en fin yta på undersidan.

Green garlic sås

60 g persilja
150 g purjolök
1 st vitlök
1 dl rapsolja
½ dl citron, zest
1 l Salakis Turkisk Yoghurt

Mixa alla ingredienser utom yoghurt. Blanda sedan ner yoghurten i blandningen.

Rostade rotfrukter

300 g potatis (fast)
300 g rödbetor
3 st morötter
200 g kålröt
100 g rotselleri
4 msk rapsolja
1 rosmarinkvist eller 0,5 tsk torkad rosmarin
0,5 tsk flingsalt
1 krm svartpeppar

Skala och skär rotfrukterna i bitar. Blanda med olja, rosmarin, salt och peppar i en ugnform. Baka på 200°C i ca 25 minuter. Kryddgrönt till dekoration.

MINIBURGARE

20 PORTIONER
1 200 g högrevsfärs
svartpeppar och grovsalt
200 g Galbani Mozzarella Grattugiata

Salta och peppra färsen och tillsätt Mozzarella Grattugiata. Forma 20 stycken lika stora biffar. Grilla eller stek på plåt i ugnen på stekprogram för biffar.

Picklad rödlök
1 dl äppelcidervinäger
2 dl socker
3 dl vatten
300 g rödlök, tunt skivad

Blanda äppelcidervinäger, vatten och socker och rör tills sockret löst sig. Lägg i löken. Låt stå i kylan en timme.

Topping
300 g picklad rödlök
100 g Galbani Mozzarella Grattugiata
50 g bredbladig persilja, grovt hackad

Blanda samman.

Montering
20 st hamburgerbröd
300 g tomat, skivad
topping
1 st röd chili, tunna skivor
10 st romansalladsblad, finskurna
½ dl ketchup
svartpeppar



ZUCCHINISOPPA MED BRUSCHETTA

10 PORTIONER
600 g zucchini, i bitar
150 g gul lök, i klyftor
½ dl olivolja
6 dl kokosmjölk
1 l grönsaksbuljong
500 g kikärter, kokta
cayennepeppar
basilika
2 st avokado
salt och peppar
150 g Galbani Mozzarella Grattugiata
50 g pumpafrön till toppning
1 dl hackad persilja till garnering

Bryn zucchini och lök i olivolja. Tillsätt kokosmjölk, grönsaksbuljong och kikärter och koka i ca 15 minuter. Tillsätt cayennepeppar och basilika. Mixa alla ingredienser släta, tillsätt Mozzarella Grattugiata och avokado allra sist. Smaka av med salt och peppar. Toppa med zucchini, kikärter, pumpafrön och persilja.

Bruschetta
50 skivor av baguette
4 msk vitlök, hackad
5 dl tomat, urkärnad, tärnad
1 dl persilja, hackad
1 dl basilika, finskuren
200 g Galbani Mozzarella Grattugiata
4 dl gul lök, finhackad
3 dl olivolja
flingsalt

Blanda alla ingredienser och fördela på brödskivor. Baka av i ugn på 175°C i ca 10 minuter.



MÅNGSIDIGA SMAKSÄTTNINGAR

Blanda i din färs eller toppa en sallad eller pasta.

10 PORTIONER

Örtkryddad

- 1 msk torkad basilika
- 1 msk torkad oregano
- ½ msk torkad mejram
- ½ msk torkad rosmarin
- 1 st vitlöksklyfta, finhackad
- 200 g Galbani Mozzarella Grattugiata

Mellanösternkryddad

- 1 msk hel koriander
- 1 msk hel spiskummin
- 2 tsk svartpepparkorn
- 2 tsk gurkmeja
- 1 tsk gula senapsfrön, lätt mortlade
- 1 tsk torkad ingefära
- 200 g Galbani Mozzarella Grattugiata



GALBANI MOZZARELLA GRATTUGIATA, FINTÄRNAD

Näringsvärde per 100 g:	
Energi	1157 kJ/278 kcal
Fett	20 g
Varav mättat fett	13,6 g
Kolhydrat	0,5 g
Varav sockerarter	0,5 g
Protein	24 g
Salt (SALTEQ)	1,6 g
Förp. strl: 2 kg	
Antal/förp: 5	
SKM: 2437	
Martin&Servera: 464669	
Menigo: 206292	



NÄRA VÅRT URSPRUNG, NÄRA DIG

På Skånemejerier lever vi nära bonden och ursprunget, med kretsloppet från gård till kök som en självklar utgångspunkt. Hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser har alltid varit en ledstjärna för vår verksamhet – och vi är glada att kunna konstatera att detta är något som våra kunder sätter ett högt värde på.

Skånemejerier Storhushåll är den del av vår verksamhet som vänder sig till professionella användare av våra produkter. Vi är specialiserade på det professionella kökets förutsättningar och behov och utvecklar kontinuerligt vårt sortiment i samarbete med skickliga kockar, kostchefer och inköpare.



Skånemejerier

storhushall.skanemejerier.se