



Skånemejerier

PRODUKT  
 i fokus

FÖR DET PROFESSIONELLA KÖKET



*Upptäck möjligheterna med*  
**COTTAGE CHEESE**

# GRYNIG, FRISK OCH MATIG

Cottage Cheese är en sorts färskost som känns igen på sin gryniga konsistens. Namnet kommer sig av att den från början gjordes ute i stugorna, av vasslen som blev kvar efter att man kärnat smör. Lindahls Cottage Cheese är en klassisk cottage cheese med en relativt fast, grynig konsistens och en mild, frisk smak. Utmärkt till sallader, mellanmål och desserter och även som ingrediens i det varma köket. Innehåller 12,5 % protein och 4,5 % fett och kommer i praktisk 2,5 kg hink för det professionella köket.



## LINDAHL'S EKOLOGISK COTTAGE CHEESE

Förpackning 2,5 kg hink  
Art nr 54703



## LINDAHL'S COTTAGE CHEESE

Förpackning 2,5 kg hink  
Art nr 54700



## ÄPPLESALLAD MED GRANATÄPPLE OCH LIME

10 PORTIONER

400 g Lindahls Cottage Cheese  
150 g äpple, urkärnade och i bitar  
2 msk flytande honung  
1 st granatäpple, kärnorna  
1 st lime, zest  
50 g riven choklad

Varva cottage cheese och äpple i ett glas, ringla över honung och toppa med granatäpplekärnor, riv limeskal och choklad över.



## PLÄTTAR

10 PORTIONER

8 st ägg  
500 g Lindahls Cottage Cheese  
2 dl vetemjöl  
0,5 dl rapsolja  
1 dl hackad gräslök  
Smör att steka i  
ca 250 g tillbehör i form av stekt svamp, skinka i strimlor eller räkor

Vispa ägg, cottage cheese, mjöl, mjölk, gräslök och rapsolja till en slät smet och låt vila i ca 20 minuter så mjölet hinner svälla. Stek pannkakorna i smör och servera med tillbehör.

## SKOGBÄRSSMOOTHIE

10 PORTIONER

250 g Lindahls Cottage Cheese  
4 dl Skånemejerier Ekologisk Mjök 3 %  
1 dl havregryn  
4 dl frysta skogsbär  
2 dl Skånemejerier Ekologisk Yoghurt Vanilj 3 %  
1 msk flytande honung

Mixa allt till en slät smoothie.



## COTTAGE CHEESEPESTO

10 PORTIONER

150 g pinjenötter, rostade  
150 g bredbladig persilja  
1 tsk vitlökspasta  
0,5 dl färsk basilika  
1 dl rapsolja  
400 g Lindahls Cottage Cheese  
salt och svartpeppar

Mixa pinjenötter, persilja, vitlökspasta och basilika med rapsoljan. Vänd ner blandningen med cottage cheese och smaka av. Servera till sallad, pasta eller som tillbehör till vegetariska varmrätter.



## CITRONSMÖR

10 PORTIONER

1 000 g Skånemejerier Ekologiskt  
Normalsaltat Smör  
300 g Lindahls Cottage Cheese  
100 g salladslök, tunt skivad  
1 msk dillfrö, mortlade  
2 st citroner, saft och zest  
1 krm flingsalt

Vispa smöret tills det är vitt och poröst. Vänd ner resten av ingredienserna och blanda noga. Rulla in smörblandningen i smörpapper. Kyl eller frys. Används till grillat, smält över kokta grönsaker eller servera till fisk.



## PICO COTTAGE CHEESE

10 PORTIONER

400 g Lindahls Cottage Cheese  
2 dl koriander, hackad  
2 st vitlöksklyftor, hackad  
1 dl olivolja  
1 st röd chili, hackad med kärnor  
150 g tomat, tärnad och urkärnad  
1 krm grovmalen svartpeppar

Blanda alla ingredienser försiktigt.  
Passar till kryddstarka rätter.



## PICKLAD RÖDLÖKSRÖRA

10 PORTIONER

400 g Lindahls Cottage Cheese  
150 g picklad rödlök, avrunnen och hackad  
2 msk körvel, hackad  
50 g färska ärtskott, hackade  
1 krm grovmald svartpeppar

Rör ihop alla ingredienserna. Smakrikt  
tillbehör, god som topping till sallad.

## GRANOLAMELLIS

10 PORTIONER

500 g Lindahls Cottage Cheese  
250 g granola  
300 g färska bär  
2 msk flytande honung  
1 st citron, zest

Lägg cottage cheese i botten av ett glas.  
Toppa med granola och färska bär. Ringla  
över honung och riv lite citron över.





## 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.skanejerier.se](http://storhushall.skanejerier.se)