



Skånemejerier

PRODUKT  
 i fokus

FÖR DET PROFESSIONELLA KÖKET



*Upptäck möjligheterna med*  
**CRÈME FRAICHE**

# MÅNGSIDIG SMAKHÖJARE

På kontinenten har crème fraiche en lång historia, men till Sverige kom den först på 1980-talet. Liksom gräddfilen är crème fraichen en sorts syrad grädde, men med en högre fetthalt och lägre syra är crème fraichen en kokbar produkt som även lämpar sig i det varma köket. Skånemejerier Crème Fraiche 34 % är gjord på svensk mjölk och kommer i praktisk 2 kg hink för det professionella köket.



**SKÅNEMEJERIER  
EKOLOGISK  
CRÈME FRAICHE**  
Förpackning 2 kg hink  
Art nr 52540



**SKÅNEMEJERIER  
CRÈME FRAICHE**  
Förpackning 2 kg hink  
Art nr 52375

## TIPS!

Direkt ur förpackningen har Skånemejerier Crème Fraiche en fast form. Det beror på att vi låter vår crème fraiche mogna på plats i förpackningen. Rör om crème fraichen kort om du önskar krämigare konsistens.

## TOMAT- OCH SERRANOCRÈME

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
150 g schalottenlök, finhackad  
100 g soltorkade tomater semi dry,  
fint strimlade  
50 g Serranoskinka, fint strimlad  
1 dl persilja, finhackad  
salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser försiktigt  
och smaka av med salt och svartpeppar.

På omslaget

## AVOKADO- OCH LIMESÅS

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
2 st avokado  
1,2 dl koriander  
1 st lime, zest och saft  
2 msk honung  
salt och grovmalen svartpeppar

Mixa alla ingredienser med en stavmixer  
och smaka av med salt och svartpeppar.



## CREAMY LEMON GARLIC

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
1,2 dl solrosfrö, rostade  
2 st lime, saft och zest  
1,2 dl olivolja  
2 msk pressad vitlök  
salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser och smaka av med  
salt och svartpeppar.



## DRAGON- OCH LIMECRÈME

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
1 msk starkt rökt paprikapulver  
2 msk dragon, finhackad  
1 dl schalottenlök, finhackad  
1 lime, zest och saft  
1 krm grovmalen svartpeppar

Vispa crème fraiche hårt. Blanda försiktigt  
ner de andra ingredienserna.



## PAPRIKACRÈME

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
2 msk rostad vitlök  
(tunt skivad och torrostad i ca 2 min)  
2 msk starkt paprikapulver  
1 tsk chiliflakes  
1 dl bredbladig persilja, finhackad

Vispa upp crème fraichen till ett hårt skum.  
Vänd försiktigt ner resterande ingredienser.



## CHIMICHURRI

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
1 st röd chili, finhackad med kärnor  
½ dl olivolja  
½ dl gröna jalapeño, grovt hackade  
1 dl persilja, hackad  
½ dl gul lök, finhackad  
1 st vitlöksklyfta, finhackad  
1 st lime, saft och zest  
salt och peppar

Vispa upp crème fraichen till ett hårt skum.  
Vänd försiktigt ner resterande ingredienser.

## HET AVOKADOSÅS

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
1 st avokado, grovhackad  
1 dl basilika  
30 g het jalapeño  
1 st lime, saft och zest

Mixa allt med en stavmixer till slät sås.





## GRÄSLÖKSCRÈME

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
2 st citron, saft och zest  
ca 1,5 dl gräslök, skuren  
vitpeppar

Vispa crème fraichen hårt (som tjockt vispad grädde). Blanda ner citrozest och saft tillsammans med gräslök. Smaka av med vitpeppar.



## SENA PSSÅS

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
2 msk chiliflakes  
1 msk chili, finhackad  
2 msk äppelcidervinäger  
3 msk dijonsenap stark  
1 tsk akaciahonung  
1 tsk grovmalen svartpeppar

Mixa alla ingredienserna till en slät sås.

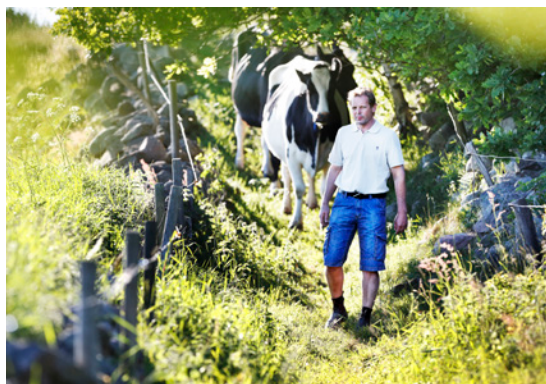
## PINJESÅS

10 PORTIONER

500 g Skånemejerier Crème Fraiche  
1,2 dl pinjenötter, rostade  
1 msk röd currypasta  
3 msk kokosflingor  
1 st lime, saft och zest  
1 msk vitökspasta  
1 tsk grovmalen svartpeppar  
1 msk ingefära, riven  
salt

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt.





## 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)