



Skånemejerier

PRODUKT
i fokus

FÖR DET PROFESSIONELLA KÖKET



Upptäck möjligheterna med
GRÄDDFIL

EN SYRLIG KLASSIKER

Den svenska gräddfilen lanserades på 1950-talet, och då som en ren sommarprodukt. Idag är det en uppskattad klassiker året om. Användningsområdena har breddats sedan dess och förutom till kalla såser och rörer är gräddfilen ett perfekt tillbehör till kryddstarka rätter. Skånemejerier Gräddfil görs på svensk grädde och mjölk som med syrningskultur får sin krämiga konsistens och karakteristiska syrlighet. Gräddfilen har en fetthalt på 12 % och levereras i praktisk 2 kg eller 5 kg hink för det professionella köket.



SKÅNEMEJERIER GRÄDDFIL

Förpackning 5 kg hink
Art nr 52460



SKÅNEMEJERIER EKOLOGISK GRÄDDFIL

Förpackning 2 kg hink
Art nr 52530

TIPS!

Direkt ur förpackningen har Skånemejerier Gräddfil en fast form. Det beror på att vi låter vår gräddfil mogna på plats i förpackningen. Rör om gräddfilen kort om du önskar krämigare konsistens.



BAKAD BLOMKÅL MED STORA SMAKER

10 PORTIONER

1 kg blomkål, ansad och i buketter
2 msk stark curry
1 dl rapsolja
salt och peppar

Blanda blomkål, curry, olja, salt och peppar. Baka av i ugn på 175°C i ca 10 min. Låt svalna.

Lag

1 l Skånemejerier Gräddfil
150 g gul lök, finhackad
1 dl dijonsenap
2 msk flytande honung
100 g kapris
salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och svartpeppar.

Vänd ner den currybakade blomkålen i lagen och servera som sallad eller en vegetarisk tapas.



MANGO- OCH MYNTASMOOTHIE

10 PORTIONER

1 l Skånemejerier Gräddfil
250 g fryst mango
50 g banan
1 msk honung
1,2 dl färska myntablad
färska bär till dekoration

Mixa ingredienserna och servera i små glas tillsammans med färska bär och myntablad.



MELLANMÅLSFILURER

10 PORTIONER

4 st ägg
 1 l Skånemejerier Gräddfil
 2 msk rapsolja
 1 krm salt
 ca 1,6 dl vetemjöl
 1 dl flytande honung
 1 dl bakpulver
 1 dl vaniljsocker
 smör till stekning

Blanda alla ingredienser väl och låt smeten stå och svälla i någon timme eller över natten. Stek i smör på panna.



SENAPSGREMOLATA

10 PORTIONER

1 l Skånemejerier Gräddfil
 200 g salladslök, finhackad
 3 st citroner, skal och saft
 3 st vitlöksklyftor, pressade
 2 dl färsk persilja, hackad
 svartpeppar och salt
 1 dl god olivolja

Blanda alla ingredienser utom olivolja. Ringla och vänd försiktigt ner oljan strax före servering.



ÄDELOSTRÖRA

10 PORTIONER

1 l Skånemejerier Gräddfil
 400 g Président Bleu d'Auvergne
 150 g gul lök, finhackad
 1 dl persilja, hackad

Blanda gräddfil och ost i matberedaren till en slät sås. Tillsätt lök och persilja.





ANSJOVISTAPAS

10 PORTIONER

- 500 g ansjovisfilé, grovt hackad
- 4 st hårdkokta ägg, grovt hackade
- 150 g rödlök, finhackad
- 1 dl Kalleskaviar eller röd stenbitsrom
- 1 l Skånemejerier Gräddfil
- 3 msk ansjovisspad
- 1 dl gräslök, skuren (spara lite till garnering)

Blanda alla ingredienser försiktigt och dekorera med skuren gräslök.



SNABB BURGARDRESSING

10 PORTIONER

- 1 l Skånemejerier Gräddfil
- 2 dl stark chilisås eller tomatås
- 1 dl fransk senap
- 2 msk honung
- 2 dl färskost eller kvarg 9,2 %
- 3 dl bostongurka
- salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och svartpeppar.



VEGETARISKT ALTERNATIV TILL SILL

10 PORTIONER

Gräddfilssås

- 1 l Skånemejerier Gräddfil
- 3 msk vitlökspuré
- 1 dl gräslök skuren
- 1 st citron, skal
- 1 dl dill, skuren
- salt

Blanda och smaka av med salt.

"Sill"

- 1500 g ostronskivling,
- ansas till mindre bitar

Picklingslag

- 1 l vatten
- 3 dl ättika 24 %
- 1 dl äppelcidervinäger
- 1 krm salt
- 3 msk gula senapsfrö
- 0,5 dl socker

Koka upp lagen så att saltet löser sig helt. Lägg svampen i lagen och koka försiktigt i ca 5 min. Låt svampen rinna av ordentligt. Blanda med gräddfilssåsen och låt dra över natten innan servering.



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