



Skånemejerier

PRODUKT  
 i fokus

FÖR DET PROFESSIONELLA KÖKET



*Upptäck möjligheterna med*  
**KVARG 9,2%**



# DET PROTEINRIKA ALTERNATIVET

Till skillnad från de fettsnåla kvargvarianterna ute på marknaden är Lindahls Naturell Kvarg med 9,2 % en klassisk matlagningsprodukt. Den högre fetthalten kommer sig av att den magra färskosten blandas med grädde, vilket ger en krämigare och fylligare kvarg som lyfter fram andra smaker. Den naturella kvargen har en hög proteinhalt och är en utmärkt ingrediens till röror, bakning och desserter. Kommer i praktisk 2 kg hink för det professionella köket.



## LINDAHL'S KVARG NATURELL

Förpackning 2 kg hink  
Art nr 54640

## BLÅBÄRSSMOOTHIE

10 PORTIONER

1000 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
250 g frysta eller färska blåbär  
3 msk flytande honung  
1 st lime, saft och zest

Mixa och servera.



## RAMSLÖK, SKINKA OCH PICKLAD RÖDLÖK

10 PORTIONER

400 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
5 g ramslökspulver (eller färsk)  
150 g Galbani Prosciutto Crudo, strimlad  
30 g picklad rödlök

Blanda alla ingredienser och lägg upp i små glas. Dekorera med ramslök, skinka och picklad lök.



## RÄKRÖRA

10 PORTIONER

400 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
15 g fransk senap  
1 msk honung  
1 dl Skånemejerier Crème Fraiche  
½ dl dill, finskuren  
150 g räkor, grovt hackade

Blanda alla ingredienser försiktigt.  
Gott på en toast eller som topping.





## TOMATBRUSCHETTA

10 PORTIONER

500 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
1 dl pesto  
20 st cocktailtomater  
20 skivor surdegsbaguette  
färsk basilika  
svartpeppar  
smör till stekning

Blanda kvarg och pesto. Baka av cocktailtomaterna i ugn på 185°C i ca 10 min och låt svalna. Ge brödsnivorna lite färg i en varm panna. Bred på kvargrömen på baguetten och toppa med en bakad tomat. Dra lite svartpeppar över och dekorera med basilika.



## CHOKLADMUSSE

10 PORTIONER

200 g ljus choklad  
500 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
½ dl flytande honung  
mörk choklad, riven

Smält chokladen i ett vattenbad. Vispa upp kvargen så att den blir lite luftig. Vänd ner den varma smälta chokladen i kvargen och tillsätt honung. Vispa till en fin slät mousse. Fyll i portionsformar och strö över choklad.

## VARMRÖKT LAX OCH PICKLAD GURKA

10 PORTIONER

500 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
200 g varmrökt lax  
50 g rödlök, finhackad  
100 g vårlök, skivad

Blanda kvarg och lax med lök till en slät smet. Klicka upp blandningen på en bit bröd och dekorera med vårlök och picklad gurka.

Picklad gurka  
slanggurka, tunt skivad  
1 dl ättika 24 %  
1,5 dl socker  
2 dl vatten

Koka upp ingredienserna och låt svalna lite. Slå över gurkan och låt dra i ca 10 tim.







## GORGONZOLACRÈME MED CHORIZO

10 PORTIONER

300 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
400 g Galbani Gorgonzola  
50 g tomat, skalad och tärnad  
75 g salladslök, tunt skivad  
5 g tomatflakes  
30 g stark chorizo, tunt skivad

Blanda kvarg, gorgonzola, tomat, salladslök och flakes. Lägg upp på fat eller i formar och toppa med chorizo.



## BASILIKA- OCH AVOKADORÖRA

10 PORTIONER

500 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
250 g avokado, grovt hackad  
1 dl basilika, hackad  
2 msk fransk senap  
1 msk flytande honung  
salt och peppar

Blanda alla ingredienser till en slät smet och smaka av med salt och peppar.



## COLESLAW

10 PORTIONER

450 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
400 g spetskål, finstrimlad  
150 g morot, riven  
2 msk tomatketchup  
2 msk flytande honung  
2 msk äppelcidervinäger  
salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser så att spetskålen blir väl arbetad. Smaka av med salt och peppar.



## OLIV- OCH SARDELLTOPPING

10 PORTIONER

500 g Lindahls Kvarg 9,2 %  
150 g kalamataoliver, urkärnad och grovt  
hackade  
30 g sardeller i olja, finhackade  
1 dl persilja, hackad  
1 tsk svartpeppar grovmalen

Blanda alla ingredienser i en matberedare.





## 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)