

www.avikonorden.se



AVIKOS APTITRETARE

SMÅRÄTTER ON THE GO BAR SNACKS



Öka din
försäljning
och dina
marginaler!





”

*Den långa hållbarheten
och den snabba och
enkla tillagningen
underlättar för dig
och dina medarbetare.
Du kan erbjuda ett
brett sortiment
av aptitretare
med massor av
variationsmöjligheter.*



Avikos aptitretare – skapar merförsäljning

Vi känner igen det från våra egna matinköp – vi har planerat våra inköp när vi går till butiken, men ändå är det så lätt att frestas av ett impulsköp, antingen på vägen genom butiken eller vid kassan. Vi spenderar lite mer än planerat.

När vi går ut för att äta på restaurang eller kafé, när vi väntar på take away-mat eller vid grillen frestas vi ofta till en öl eller drink i farten.

Side orders kannibaliserar inte på huvudrätten utan bidrar snarare till extra intäkter. Varför inte erbjuda en

oemotståndlig snacks-bricka i goda vänners lag. De här frysta aptitretarna friteras samtidigt i ca 3 minuter och serveras direkt.

- Lökringar
- Röstibollar
- Chilli Cheddar Cheese Nuggets
- Mozzarella Fingers

Produkterna kan blandas från de olika påsarna och delas upp i portioner.

Tips!

Servera Avikos goda aptitretare med en läcker chilisås, tzatziki eller en hemlagad majonnäs. En fest för ögat och kul för både dig och dina gäster!

Tapas och smårätter gör alltid succé

Tapas eller plockmat är en mattrend som accelererar och många restauranger har ett stort urval på menyn. Aviko har utvecklat en serie aptitretare som passar utmärkt för detta. Hur kan du tjäna pengar på aptitretare? Och vilka kombinationer funkar bäst?

Låt kunden själv komponera

Om du erbjuder en pick'n'mix meny med olika smårätter och dipsåser skapar du merförsäljning både för middagen och som tilltugg till en öl, ett glas vin eller en drink.

Konsumenterna väljer ofta drinktilltugg på sin after work och lägger du upp det hela och serverar snyggt, så är det större chans att dina gäster delar sin upplevelse i social media = gratis marknadsföring.

Sötpotatis ökar stort

Intresset för sötpotatis har ökat enormt de senaste 10 åren och trenden håller i sig. Sötpotatisen fortsätter som favorit bland hälsomedvetna, med sitt höga innehåll av antioxidanter, låga GI och sin goda smak.

Avikos Sweet Potato Fries är krispiga sötpotatis-pommes frites

fulla av smak. De har dessutom en unik coating som gör dem extra krispiga.

Till restaurangfavoriten Sweet Potato Fries passar chilidippar, hemslogen majonnäs, sambal oelek, tryffeldipp och majonnäs smaksatt med citron och gräslök.

En restaurangfavorit för både barn och vuxna. Magiskt god!



Beställ gärna
Prover
av aptitretarna!

Aviko ger dig möjligheter att vara flexibel och lönsam med smårätter på menyn. Kontakta gärna våra säljare när du vill veta mer och beställa prover av Avikos aptitretare. Väl mött!

Trenderna som pekar i din riktning

Vår syn på mat och hur vi äter förändras i snabb takt. Från cross over-mat tillbaka till mer traditionella recept och klassiker. Några trender just nu är:

- Street Food
- Sharing
- Nya smakkombinationer
- Snabbt & enkelt
- Vego, vego, vego!
- Sött och salt



Philadelphia Crispy Snacks

Älskade ostbollar! Gräddig Philadelphia-ost med gräslök i ett krispigt hölje. De har en bra storlek, med sina 11 g per styck kan de serveras som aptitretare eller smårätter. Philadelphia Crispy Snacks är ett komplement på den vegetariska menyn. Tillagas direkt från fryst, bara 3 minuter i fritös. Mums!



Tips!

Utbilda personalen. Känner personalen till vad maten innehåller och hur dina rätter och drycker bäst kombineras ökar smakupplevelsen för dina gäster.



Tips & recept



Fish'n Chips med Röstibollar

10 portioner

1040 g Röstibollar (8 bollar per person)

1.5 kg fiskfilé

300 g färskost

300 g ströbröd

100 g parmesanost, riven

2 ägg

50 g citronskal

15 g persilja, färsk

15 g gräslök, färsk

salt, peppar, chili

citronskivor

Tillaga Röstibollarna i ugnen 20 minuter på 220°C. Skär fiskfiléerna i bitar à 50 g. Blanda färskost med ströbröd, parmesan, ägg, citronskal och hackade örter. Fördela blandningen på fiskbitarna. Sätt in fisk och Röstibollar i ugnen i 10 minuter. Garnera med citronklyftor.



”

Johans snabba tips

Genom att sälja ytterligare snacks till dina gäster när de väntar, eller till drinken, så ökar du snabbt din merförsäljning på befintliga kunder. Kort sagt, Aviko ger dig möjligheter att vara flexibel och lönsam med smårätter på menyn.

Det är lättare att sälja mer till befintliga kunder än att hitta nya. Ta vara på dina försäljningsmöjligheter på befintliga gäster utan ökade personalkostnader. Enkelt och lätt med små munsbitar. Små billiga beställningar som kunden inte kan motstå och gärna beställer en extra av!

”

Tillsammans med nutella och vispad grädde smakar dina Churros himmelskt! Svårare än så behöver det inte vara.



Älskade Churros

Churros är en traditionell spansk delikatess, älskad över hela världen. Några goda tillbehör är chokladsås, florsocker och/eller glass. Churros tillagas snabbt – endast ca 2 1/2 minut i fritös – och passar utmärkt på fester och större evenemang. Tillagas direkt från djupfryst.

Om aptitretarna

Avikos aptitretare passar utmärkt i många olika sammanhang – som smårätter, drinktilltugg, i sallader, som tillbehör eller på ”sharing platters”. Avikos aptitretare innehåller råvaror av hög kvalitet och är beprövade produkter för foodservice som utvecklats med fokus på bästa smak och utseende. Dessutom har de frysta aptitretarna lång hållbarhet.



Produkt	Sweet Potato Fries	Chili Cheddar Cheese Nuggets	Philadelphia Crispy Snacks	Röstibollar "Hash Browns"	Mozzarella Fingers	Battered Onion Rings	Churros
Artikelnummer	5805140	5804777	5804871	5804496	5801088	5803287	5805541
Förpackning	5 x 2,27 kg	5 x 1 kg	3 x 1 kg	4 x 2,5 kg	3 x 1 kg	6 x 1 kg	4 x 1 kg
Om	Förfriterad djupfryst pommes frites av sötpotatis	Förfriterade djupfrysta nuggets med kryddig jalapeno och cheddarost.	Förfriterade djupfrysta kroketter med philadelphiaost och gräslök, rullade i ströbröd.	Förfriterade djupfrysta Röstibollar.	Förfriterad djupfryst mozzarellaost med krispig coating.	Panerade djupfrysta lökringar med mycket smak och en gyllene, krispig yta.	Djupfrysta churros.
Storlek/Snitt	9,5 mm	17 g	11 g	13 g / ca 30 mm	25 g		
Tillagning	Friterar eller tillaga i ugn	Friterar	Friterar	Friterar eller tillaga i ugn	Friterar eller tillaga i ugn	Friterar eller tillaga i ugn	Friterar
Innehåll	Sötpotatis, rapsoolja, modifierad stärkelse, rismjöl, dextrin, salt, jäsningsmedel (E500, E450), färgämne (paprikaextrakt), förtjockningsmedel (E415). <i>Förfriterade i rapsoolja (helt fri från palmolja). Fri från gluten, mjölk och laktos. Extra krispiga tack vare en unik coating med risstärkelse. En restaurang-favorit.</i>	Ost 30 % (pastöriserad mjölk, grädd, surhetsreglerande medel E331), vetestärkelse, salt, kalciumklorid, modifierad stärkelse, mjölksyrastartkultur, ströbröd (vetemjöl, salt), grön chili, panering (vetemjöl, vetestärkelse, majsstärkelse, rismjöl, salt, förtjockningsmedel E412, jäsmedel E450, E500), glukos, emulgeringsmedel E471, cheddarost 9,6 % (mjölk, mjölksyrastartkultur, färgämne E160b, kalciumklorid), solrosolja, jalapeno 0,5 % (jalapeno, salt, ättiksyra E260, vetefibrer, glukos, förtjockningsmedel E461, kryddor, färgämne E101).	Philadelphiaost 33% (mjölk, grädd, mjölkprotein, salt), vetemjöl, majsstärkelse, vatten, majs, solrosolja, mjölkpulver, modifierad majsstärkelse, gräslök (1,5%), salt, dextrin, lök, svartpeppar, förtjockningsmedel (E412, E415), kornmaltextrakt, emulgeringsmedel (E472), färgämne (E100). <i>En klassiker på frammarsch</i>	Potatis, solrosolja, dextrin, salt, lökpulver, stabiliseringsmedel (E450), vitpeppar. <i>En klassiker på frammarsch</i>	Mozzarella 42%, vetemjöl, solrosolja, stärkelse (innehåller vete), vatten, salt, kryddor, dextrin, förtjockningsmedel (E461, E412, E466).	Lök 57%, vetemjöl, palmolja, majsstärkelse, dextrin, salt, modifierad stärkelse, socker, bakpulver (E450, E500), gleringsmedel (E401), färgämne (E100), stabiliseringsmedel (E339). <i>Klassiskt tilltugg till en kall öl eller bubbel.</i>	Vatten, vetemjöl, salt, dextrin. <i>En dessert för alla!</i>