

Rotfrukter

– för smaken, klimatet, hälsan och ekonomin!

Rotfrukter i varmrätter och på salladsbord är gott och har många fördelar:

- Kostar mindre än kött och fisk per kilo - bra för restaurangekonomin.
- Högt innehåll av kostfibrer ger mättnadskänsla - mindre portioner.
- Längre hållbarhet än andra grönsaker - mindre svinn, bra för miljön och ekonomin.
- Hälsosamt tillbehör till proteinet med högt innehåll av mineraler, fibrer och vitaminer.
- Blanda ut eller ersätt köttfärsen i tacos, biffar och andra färsrätter. Uppvärmning av rotfrukterna gör näringsupptaget effektivare.
- Använd färdigskuret - personalbesparande.

Rotfruktsbas

Bara fantasin sätter gränser - använd rotfruktsbasen i allt från köttbullar till Vegetarisk Skagenröra.

3N Produkter

Innehåll: Finhackad gul lök (40%), morot (30%) och palsternacka (30%)

Art nr: 12593

Storlek: 2 kg/påse vac.

Hållbarhet: 9 dagar i obruten förpackning

Förvaring: Kylvara 2-8°C



Köttbullar med
rotfrukter



Vegetarisk
Skagenröra



Rödbeta riven 1,1 mm

En uppskattad och nyttig ingrediens som kan användas på många olika sätt - till exempel som ny smak i rödbetstzatziki.

3N Produkter

Innehåll: Skalad riven rödbeta 1,1 mm snitt, svenskproducerad av svensk råvara.

Art nr: 1882, 2 kg/påse

Hållbarhet: 6 dagar i obruten förpackning

Förvaring: Kylvara 2-8°C



Rödbetstzatziki



Inspirerande recept med rotfrukter på avikonorden.se

