



Kreativ med rotfrukter

Smaksättning med rotfrukter har sedan länge praktiserats i kockvärlden.

– Det är ingen slump att rotfrukter åkt in i matlagningens finrum på restauranger. Med små knep och kunskap kan nya eller förfinade smakupplevelser kreeras. Det ska vara enkelt och det ska vara gott, det är egentligen inte svårare än så, säger Dan Palmsten.

Syra, sötma, beska och sälta

Vi avgudar våra knölar med sina olika fantastiska smaker som kan lyfta många rätter. Jämför sötman från gul lök eller en jordig, söt rödbeta med palsternackans aromatiska, lite söta smak. Jordärtskocken har en nötig ton och rotselleri sin kraftfulla smak.

Alla rotfrukter har en grundsmak med olika mängd syra, sötma, beska och sälta. Fett kan runda av smakerna och honung eller socker lyfta fram söta toner. Hemligheten med att lyfta fram mer smak ur rotsaker är rätt val av tillagningssätt, smaksättare och mix.



Hur kan vi sätta bättre smak på maten med hjälp av rotsaker? Hur kan vi förändra sättet vi använder dem på idag – från att ha våra älskade knölar till maten – till att istället använda dem i maten?

Roots är ett gastronomiskt innovationsinitiativ som föddes när Malmö stad efterfrågade hjälp med att lyfta smakerna för skolmåltiderna. Detta på ett sätt som inte skulle exkludera någon enda matgäst.

Marcus Nemrin, välkänd krögare på Sofiero Slottsrestaurang, har tillsammans med oss på Aviko utvecklat vegetariska smakförstärkare med rotfrukter.

We're rooting for you.



avikonorden.se | info@aviko.se | 042-38 60 30
facebook: Aviko Norden Foodservice

Roots

We're rooting for you



Höj smakerna med rotfrukter!



Höj smakerna med rotfrukter!

Hur kan vi sätta bättre smak på maten med rotfrukter i de professionella köken? Vi hoppas kunna sätta fart på era tankar och erbjuder en lösning – i form av smaker.



En central punkt inom hälsa och hållbar matkonsumtion är som bekant hur vi ska minska andelen kött på tallriken och äta mer grönsaker, utan att smakerna på maten försämras. Vi vågar påstå att smakerna i måltiden faktiskt kan höjas med hjälp av rotfrukter.

Rota loss i köket för bättre köksekonomi

För restaurang och storkök är kostnadsökningar en tråkig del av vardagen, nu kanske mer aktuell än någonsin. En lösning som kommer med fördelar – i form av bättre ekonomi, smak och innovation – är att använda rotfrukter som smakförstärkare och att tillsätta dem i maten istället för att servera dem till maten.

Malmö stad och rotfrukter som smakförstärkare

Roots föddes när Malmö stad efterfrågade hjälp med att lyfta smakerna för skolmåltiderna. Där och då, våren 2021, gick startskottet för Roots, Avikos gastronomiska innovationsinitiativ. Detta mynnade för Aviko ut i ett kreativt samarbete med Marcus Nemrin, välkänd profil från Sofiero Slottsrestaurang. Två smakförstärkare, rotfruktsmixar för fondkokning, kom till.



– När priserna på animaliskt protein skenar och matgästernas förväntningar på nya och goda smakupplevelser ökar måste vi naturligtvis anpassa och lyfta vårt erbjudande. Det finns så mycket matkultur i rotfrukter, ett arv att förvalta, utveckla och förfina.

Vi har en enorm källa till fantastiska smaker i våra rotfrukter, så mycket för så lite!

Dan Palmsten

Försäljningschef kategori färskt och marknadschef, Aviko, Helsingborg



Marcus Nemrin om Roots:

– Varje rotfrukt är en krydda. I köket på Sofiero slottsrestaurang använder vi rotfrukter och andra grönsaker som smakförstärkare – helt rätt i tiden!

Marcus Nemrin

Krögare, Sofiero Slottsrestaurang, Helsingborg

- I Roots har vi skapat välbalanserade mixar som lyfter smakerna i många rätter till nya nivåer, utan att behöva exkludera någon. De nya smakförstärkarna är helt vegetabiliska, men den mörka smakar faktiskt som kalvfond, säger Marcus.

Smakförstärkarna kan tillagas i ugn på låg värme över natten, för att skörda fin buljong på morgonen, redo att lyfta smakerna till nya nivåer.

Restaurangekonomiskt med rotfrukter

Rotfrukter har längre hållbarhet än andra grönsaker och har ett riktigt bra kilopris jämfört med både kött och fisk. De har låg klimatpåverkan, är i säsong under nästan hela året och kan varieras i det oändliga.

Nyhet!

Smakförstärkare av rotfrukter

Nattkoka enkelt och brandsäkert förstklassig ljus eller mörk smakförstärkare i ugn med hjälp av Aviko Roots. Två färdiga väl balanserade mixar, som ger smakförbättring till mat som alla kan äta, ingen exkluderad.



Färdig smakförstärkare smakar som kalvfond!

1564 Vegetarisk smakförstärkare mörk 1x4 kg
15649 Vegetarisk smakförstärkare mörk 2x4 kg

En färdig mix med timjan.

Ingredienser: rödbeta, persiljerot, rödlök, morot, vitkål, rotselleri, jordärtskocka, palsternacka, champinjoner, blekselleri och timjan.

Tillagning: Rosta mixen i ugn på 190°C i 1 timme. Rör om då och då. Tillaga därefter smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt tomatpuré (ca 50 g/kg), hela vitpepparkorn och lagerblad. Förvaras svalt. Den färdiga smakförstärkaren går bra att frysa.



1554 Vegetarisk smakförstärkare ljus 1x4 kg
15549 Vegetarisk smakförstärkare ljus 2x4 kg

En färdig mix med timjan.

Ingredienser: persiljerot, palsternacka, gul lök och timjan.

Tillagning:

Tillaga smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C med dubbelt så mycket vatten som mix, samt hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av. Förvaras svalt. Den färdiga smakförstärkaren går bra att frysa.