MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

KREATIVE IDEER

SUPPER

Komplet blanding til klassisk suppe eller twisted til en spændende ret

KREATIVE IDEER

Med Kreative Ideer kan du nemt og hurtigt hente inspiration til nye opskrifter og blive opdateret med de seneste trends.

Kreative Ideer består af mange forskellige brochurer, som indeholder inspirationsmateriale inden for produktkategorier og anledninger.

Alle opskrifter er testet mht. produktion og smag - og du kan derfor være sikker på et godt resultat hos både dig og dine kunder.

Kreative Ideer bliver løbende opdateret og er således en sammensætning af nye trends og vore kunders salgssucceser.

Brug de Kreative Ideer til:

- Inspirationsmateriale
- Nem og hurtig måde at blive opdateret
- Nye salgsmuligheder
- Fokus på salgssucceser

Vi håber denne brochure vil give dig ny inspiration – og husk, hvis du har spørgsmål til opskrifterne eller brug for anden rådgivning, er du velkommen til at kontakte din fagkonsulent eller kundeservice på 86 42 96 66.

CREMET ASPARGESSUPPE

Opskriftnr. 95-0086

INGREDIENSER:

10,000kg Koldt vand
1,500 kg Aspargessnitter i lage, drænet
0,800 kg Cuisinor Asparges Cremesuppe (M0118550)

FREMSTILLING:

- Vand og Cuisinor Asparges Cremesuppe blandes og bringes derefter i kog.
- De drænede aspargessnitter tilsættes og suppen simrer i ca. 5 min.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

TIP:

- En del af vandet kan evt. udskiftes med vandet fra asparges-snitterne.
- Husk at tilrette deklarationen.

MUSLINGESUPPE MED ASPARGES

Opskriftnr. 95-0088

INGREDIENSER:

10,000kg Koldt vand
1,300 kg Muslinger, frost
1,000 kg Aspargessnitter i lage, drænet
1,000 kg Fiskeboller
1,000 kg Paprika i strimler, syltede
0,800 kg Cuisinor Asparges Cremesuppe (M0118550)

FREMSTILLING:

- Koldt vand og Cuisinor Asparges Cremesuppe bringes i kog.
- Aspargessnitter og paprika i strimler tilsættes.
- Suppen varmes godt igennem.
- Lige inden gryden tages af varmen tilsættes fiskeboller og muslinger.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

GULLASCHSUPPE

Opskriftnr. 95-0090

INGREDIENSER:

5,000 kg Koldt vand
1,250 kg Kartofler i tern
1,250 kg Suppeurter
1,250 kg Okseinderlår i tern eller strimler, u/fedt og sener
1,000 kg Tomater, flåede, hakkede
0,500 kg Gullaschsuppe FB (I35960)
0,200 kg Bacon i tern u/brusk, u/svær

FREMSTILLING:

- Bacon og okseinderlår i tern svitses i gryde.
- Vand, flåede tomater, suppeurter og Gullaschsuppe FB tilsættes og retten simrer til kødet er næsten mørt.
- Herefter tilsættes kartofler i tern og retten koger videre til kød og kartofler er møre.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

CHILISUPPE MED OKSEKØD

Opskriftnr. 95-0034

INGREDIENSER:

3,000 kg Koldt vand
1,000 kg Okseinderlår i tern eller strimler, u/fedt og sener
0,600 kg Peberfrugter i tern, forskellige farver
0,600 kg Tomater, flåede, hakkede
0,300 kg Løg, hakkede
0,300 kg Gullaschsuppe FB (I35960)
0,120 kg Tomatpure, koncentreret
0,010 kg Cayennepeber, Pulver (E5105)

FREMSTILLING:

- Løg svitses i fedtstof til de er klare, oksekød tilsættes og brunes.
- Vand, flåede tomater, tomatpure og Gullaschsuppe FB tilsættes.
- Suppen simrer til kødet er mørt, ca. 30 min.
- Herefter tilsættes peberfrugt og Cayennepeber.
- Lad suppen simre videre i ca. 10 min. til den er færdig.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

TOMATSUPPE PROVENCAL

Opskriftnr. 95-0078

INGREDIENSER:
10,000 kg Koldt vand
1,000 kg Tomatsuppe Provencal (M0118910)

FREMSTILLING:
- Koldt vand og Tomatsuppe Provencal bringes i kog.
- Lad suppen simre ca. 5 min.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:
- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

TIP:
- Kan tilsættes cirka 1 l fløde for en mere cremet smag og konsistens.

BONDESUPPE MED HVIDKÅL

Opskriftnr. 95-0076

INGREDIENSER:
3,000 kg Koldt vand
0,700 kg Oksekød, hakket (10-12% fedt)
0,600 kg Kartofler i tern
0,500 kg Hvidkål i strimler
0,300 kg Tomatsuppe Provencal (M0118910)
0,250 kg Gulerødder, fintsnittet

FREMSTILLING:
- Løg svitses i fedtstof til de er klare, oksekød tilsættes og brunes.
- Vand, Tomatsuppe Provencal og grøntsager tilsættes.
- Suppen bringes til kogepunktet hvor den småsimrer i ca. 15 min til grøntsagerne er møre.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:
- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

MULLIGATAWNY SUPPE MED KYLLING

Opskriftnr. 95-0010

INGREDIENSER:

10,000 kg Koldt vand
2,000 kg Kylling, kogt
1,200 kg Fløde
1,000 kg Mulligatawny Suppe (Karry) (I36140)

FREMSTILLING:

- Alle ingredienserne blandes og bringes derefter i kog.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max, 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

TIP:

- Kan tilsættes cirka 1 l fløde for en mere cremet smag og konsistens.

KARRYSUPPE MED FERSKEN OG REJER

Opskriftnr. 95-0037

INGREDIENSER:

3,200 kg Koldt vand
0,800 kg Rejer i lage, drænet
0,800 kg Ferskner, i lage, drænet
1,000 kg Tomater, flåede, hakkede
0,400 kg Ferskenlage
0,400 kg Rejelage
0,400 kg Mulligatawny Suppe (Karry) (I36140)

FREMSTILLING:

- Koldt vand, reje- og ferskenlage samt Mulligatawny suppe FB blandes og bringes derefter i kog.
- Ferskerne skæres i mundrette størrelser.
- De hakkede flåede tomater, ferskner i tern, løg i tern og rejer tilsættes.
- Suppen varmes godt igennem.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

SKOVSVAMPE SUPPE

Opskriftnr. 95-0050

INGREDIENSER:

10,000 kg Koldt vand
2,000 kg Fløde 38%
1,500 kg Cuisinor Skovsvampesuppe (M0126810)

FREMSTILLING:

- Koldt vand og Cuisinor Skovsvampe Suppe blandes, hældes i en gryde og bringes i kog.
- Herefter tilsættes fløde.
- Lad den småsimre til suppen er varmet godt igennem.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

EFTERÅRSSUPPE MED SVAMPE OG BACON

Opskriftnr. 95-0071

INGREDIENSER:

2,000 kg Koldt vand
0,400 kg Champignon, frisk
0,300 kg Cuisinor Skovsvampesuppe (M0126810)
0,200 kg Bacon i tern
0,200 kg Fløde 38%
0,010 kg Hvidløg, frisk
0,005 kg Timian, Skåret (E6210)

FREMSTILLING:

- Bacon i tern svitses i en gryde.
- Rensede champignon i kvarte og presset hvidløg tilsættes og svitses med.
- Koldt vand og Cuisinor Skovsvampe Suppe blandes, hældes ved og suppen bringes i kog.
- Herefter tilsættes fløde og Timian, skåret.
- Lad det hele småsimre til suppen er varmet godt igennem.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TILBEREDNING HOS FORBRUGER:

- Varmes i en gryde eller i mikroovn.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer

MOGUNTIA A/S | Agerskellet 50-56 | DK-8920 Randers NV | Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk