



Delikat

SETT FARGERIKE RETTER
AV SILD PÅ MENYEN
UTVIKLET SAMMEN MED KULINARISK AKADEMI





KVALITET
NORSK.
SILD



Foto: Kjell Ove Storvik - Norges Sjømatråd ©

Delikat

SETT FARGERIKE RETTER
AV SILD PÅ MENYEN
UTVIKLET SAMMEN MED KULINARISK AKADEMI

Vi ønsker silda velkommen!

Sild er en delikatesse som har lange tradisjoner i det nordiske kjøkkenet. Historien om sild handler ikke bare om mat, men er en eventyrlig historie om kystkultur, tradisjonelt fiske, råvarekunnskaper og nytelse. Vi har fått gode innspill til nye smaks-kombinasjoner fra kokker på Kulinarisk Akademi. Målet er å løfte silda frem og friste også et yngre publikum.

De flotte sildevariantene i Delikat sortimentet er en fin kombinasjon av varianter i lake og saus. Vi har lekt oss med spennende, nye kombinasjoner av sild og moderne råvarer og gleder oss virkelig til å dele dette med deg.

Norsk sild er en fantastisk råvare! Den er tilgjengelig i bærekraftige bestander og den fiskes «vilt» i Norskehavet. Ikke minst er den også bra for helsen med sitt innhold av gunstig umettet fett.

Vi har full sporing av silderåvarene vi bruker fra båt til bølge. Det kan du lese mer om på side 19 i denne brosjyren. Vi er opptatt av å tilby deg som proffbruker meget gode produkter. Et godt eksempel er den klassiske sursilden som vi har gitt en ekstra «touch» med panneristet, sort pepper for å få frem den flotte, intense aromaen. Håndplukkede førsteklasses laurbærblader gir i tillegg en fin og balansert smak til vår nye Delikat Sursild.

Kulinarisk Akademi og representanter fra det norske junior-kokkelandslaget fikk en utfordring av oss: «Hvordan vil du helst møte sild på et serveringssted?» Resultatet kan du nyte og la deg inspirere av i denne brosjyren! Gled deg!

Hilsen oss i Mills Proff Partner

Epler og sild – herlig!

frisk syre og balansert sødme fra eplemos eller kompott laget av gode epler, harmonerer perfekt med den fete silden!



Blåmuggost og sild – spennende!

Sherry og blåmuggost er en velkjent kombinasjon. Erstatt litt av sursildlaken med en tørr Sherry og la silden «modnes» litt. Du får en sild som har smak av frukt med preg av rosin og tørket fiken - fantastisk!



Mango, chili og sild – tøft!

Med sin balanserte sødme fra mangoen og smaken av chili er Mills Red Mango Chili Majones perfekt følge til sild. Knasende sprø krutonger passer godt sammen med den myke silden.



Poteter og sild – en klassiker!

Kokte poteter i grove biter, tilsettes raust med Olivero og blandes med finhakket gressløk/vårløk/urter, salt og pepper. Herlig sildefølge!



SILD MED SPENNENDE TILBEHØR



fristende sild på buffeten

det er enkelt å servere fristende sild til mange. flere forskjellige sildevarianter sammen gir et flott og fargerikt innslag på buffeten. Tilbyr du også godt og spennende tilbehør litt utenom det vanlige til silden, garanterer vi at gjestene din blir begeistret. La deg inspirere!



Grove baguetter 16 stk

Fordeig - bløtlegges over natten
450 g kaldt vann
10 g fersk gjær
600 g grov sammalt hvete

Dag 2 blandes fordeigen med:
600 g kaldt helmelk
20 g Flora Premium
30 g fersk gjær
35 g salt
30 g mørk sirup
450 g fin sammalt rug
950 g siktet hvetemel

Fordeigen og ingrediensene eltes i 6 - 8 min i kjøkkenmaskin. Ferdig eltet skal deigen holde 24 °C. La den hvile i 20 min. Emner á 200 g formes til baguetter. Heves på brett i 45 - 60 min. Snittes på langs. Settes i ovn på 235 °C og stekes videre på 200 °C i ca. 20 min.



53 % grovt



frukt og nøttebrød 6 stk

Fordeig - bløtlegges over natten:
600 g kaldt vann
10 g fersk gjær
320 g siktet rug
650 g mellomgrov sammalt hvete

Dag 2 blandes fordeigen med:
400 g kaldt vann
730 g siktet hvetemel
100 g byggmel
30 g Flora Premium
60 g fersk gjær
30 g salt
30 g lys sirup
600 g nøtter/tørket frukt etter eget ønske (Vi har brukt 150 g valnøtter, 100 g hasselnøtter, 200 g aprikos og 150 g rosiner)

Fordeigen og ingrediensene, unntatt nøtter/frukt eltes i 6 - 8 min i kjøkkenmaskin, de siste 2 min tilsettes frukt og nøtter. Ferdig eltet skal deigen holde 24 °C. La den hvile i 20 min.

Legg emner á 600 g i passende former. Heves i 45 - 60 min. Settes i ovnen på 235 °C og stekes videre på 200 °C i ca. 35-40 min.



42 % grovt

Sursild toppet med syltet paprika og dill



Tomatsild, stekt og bakt rødlok, brødpinner (grissini eller flatbrød) og karse



Sursild på kokte småpoteter pyntet med gulrot



Sursild, syltet ingefær, søtpotetchips, potetchips og gressløk



SILD SOM SMÅMAT!

Kjapt og enkelt lager du småmatserveringer med Delikat Sild som utgangspunkt. I denne brosjyren finner du inspirasjon til kreative og velsmakende kombinasjoner med sild. Bruk små skåler og fat. Her er det kun fantasien som setter grensene! Lek deg!



Sursild, gul og rød cherrytomat, kjørvel, majones og knekkebrød



Mary-Ann godt i gang med lekre sildemunnfuller



Karrisild, knekkebrød, ertespirer og gressløk

Kreativ matlaging med sild skaper god stemning på kjøkkenet!



Bland avrent sursild med syltet sushiingefær. La det «modnes» litt. Topp med kaviar og server på en seng av wakamesalat

KVALITET
NORSK
SILD



ENKEL SERVERING TIL MANGE!

Sild er lett vint og effektivt å servere til mange. Med ren og enkel pynt er sild flotte fristelser i seg selv. Bland inn bakt eller syltet paprika, syltet ingefær, syltet rødløk eller andre råvarer som gir fin farge. Bruk det du har av fat, boller eller glass. Servert sammen med utradisjonelle og moderne tilbehør, får de yngre gjestene dine også øynene opp for sild!



Delikat SILD



FLOTT MED SILD PÅ BUFFET!

Våre varianter Delikat sild lar seg enkelt kombinere med en rekke andre smaker. Prøv gjerne urter, grønnsaker og kanskje noe sprøtt som kontrast. Her har vi lagt sildebiter av forskjellige varianter på potetbåter og pyntet dem med små smakshedere av urter, rødbet og gulrot. Veldig enkelt og raskt kan du lage store fat med mange lekre små munnfuller. Mer utfyllende oppskrifter finner du på www.millsproffpartner.no

NORDISK SUSHI

Sushi er populært. Benfrie og ferdig kuttete sildebiter gjør det enkelt å bruke sild til sushiretter. Silden trives godt i kombinasjon med standard sushitilbehør som ris, wasabi, wakame, syltet ingefær og soyasaus. Enkelt og veldig godt.

Har du en egen sushifavoritt? Forsøk å erstatte den fisken du vanligvis bruker med en variant Delikat Sild. Se frem til en ny og spennende smaksopplevelse!

Delikat
SILD



LA OSS FRISTE MED NORSK SILD!

Sild blir fort en nytelse både for øyet og ganen!
Her ser du noen eksempler på fargerike flotte
sildeserveringer.

Bruk fantasien med fargerikt tilbehør og gjestene
dine vil bli begeistret!

Delikat
SILD





Synne Guldbrandsen,
senior prosjektleder, Norges Sjømatråd.

«Sild er en tradisjonsrik råvare som har blitt fisket og spist i hundrevis av år. Smaks- og variasjonsmulighetene er tilnærmet uendelige, samtidig som silda har mange positive helsemessige egenskaper som passer godt inn i tidens fokus på et sunt og bærekraftig kosthold. Norges sjømatråd og sildenæringen ønsker å endre folks oppfatning av sild, og vi gleder oss over et økende engasjement for at silda igjen skal få den oppmerksomheten den fortjener i dagens moderne kjøkken.

Vi har tro på at modernisering av tradisjonsrike råvarer, deriblant lansering av nye, spennende Delikatvarianter, er et riktig grep for å gi nytt liv til en råvare som sild.»

Synne Guldbrandsen
Senior prosjektleder, Norges Sjømatråd.



Drikke til sild

Må det alltid følge øl og snaps til sild? Mon tro hva vinkespertene sier om det? Vi utfordret sommelier Linda Frostestad til å se med nye øyne på drikke til sild. Og det ble en spennende opplevelse for oss! En saftig, frisk og leskende rød Valpolicella viste seg som et perfekt følge til en paprikasild. Prosecco og Champagne Blanc de Blanc løfter Delikat Sursild til nye høyder! Alkoholritt følge til alle Delikat sildevariantene kan fint være en av de flotte norske eplemostene. Det er morsomt å utfordre de tradisjonelle drikkevariantene til sild. Prøv deg frem med åpent sinn! Kanskje du kan overraske gjestene dine med nye opplevelser?



Nye spennende smaksopplevelser!



Besøk vår nye blogg!

Bloggen kokkeknepe er for deg med mat som yrke. Her skriver vi om smarte knepe og nyskapende inspirasjon innen kjøkkendrift og matlagning.

Høres dette interessant ut?

Meld deg på for å motta gode matfaglige artikler, oppskrifter og tips til inspirasjon!

Du bestemmer hvor ofte du vil høre fra oss.

Klikker du deg inn på linken eller skanner QR-koden under, kan du helt uforpliktende abonnere på nye artikler som vi legger ut på bloggen.

blogg.millsproffpartner.no





Delikat Sursild

Mills nr: 148377
Vekt: 1300 g
Antall i kartong: 2 stk.



EPDnr: 5 542 410



Delikat Tomatsild

Mills nr: 148381
Vekt: 1300 g
Antall i kartong: 2 stk.



EPD nr: 5 542 394



Delikat Karrisild

Mills nr: 148378
Vekt: 1200 g
Antall i kartong: 2 stk.



EPD nr: 5 542 402



Delikat Kremet kryddersild

Mills nr: 148376
Vekt: 1200 g
Antall i kartong: 2 stk.



EPD nr: 5 542 386



Delikat Tomatsild

Mills nr.: 144765
Vekt: 380 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 2 937 878



Delikat Karrisild

Mills nr.: 144587
Vekt: 225 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 2 837 714



Delikat Sursild

Mills nr.: 144751
Vekt: 590 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 2 937 910



Delikat Sursild

Mills nr.: 144764
Vekt: 380 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 2 937 886



Delikat Sursild kuvert

Mills nr.: 142281
Vekt: 65 g
Antall i kartong: 32 stk.



EPDnr: 1538 339



Delikat Tomatsild kuvert

Mills nr.: 142283
Vekt: 65 g
Antall i kartong: 32 stk.



EPDnr: 1538 354



Delikat Appetitsild

Mills nr.: 110572
Vekt: 270 g
Antall i kartong: 12 stk.



EPDnr: 898 247



Delikat Kryddersild

Mills nr.: 144753
Vekt: 380 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 2 944 411



Delikat Kremet sild

Mills nr.: 144586
Vekt: 225 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 2 837 706



Delikat Sennepsild

Mills nr.: 145057
Vekt: 380 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 4 071 114



Delikat Peppersild

Mills nr.: 144766
Vekt: 380 g
Antall i kartong: 6 stk.



EPDnr: 2 937 894



DELIKAT SILD KAN SPORES HELE VEIEN!

Delikat Sild kan spores hele veien fra båten som fisker den og frem til ditt kjøkken!

På alle sildebøttene fra Delikat står navnet på båten som har fisket silden i akkurat den bøtten du har foran deg. Hvis "M. Ytterstad"

dukker opp på et sildebøttelokk i kjøkkenet ditt, da kan vi fortelle deg at det er skipper Stein Bjarne Kristiansen og hans mannskap som har fisket denne silden. All fangsten spores slik at vi vet nøyaktig hvor i havet fisken ble tatt, til hvilket tid-

spunkt og hvilken båt som fisket den. Og det er vi stolte over å fortelle videre til deg!



Delikat Sild kan spores hele veien fra båten som fisker den og frem til ditt kjøkken!



matbyraet.no

LA OSS BY PÅ MATFAGLIG INSPIRASJON!

På kokkeknep.no deler vi matglede, kunnskaper og tips med deg som har mat som yrke. Her vil du finne oppskrifter, matfaglige artikler og opplæringsvideoer som er laget for deg som er profesjonell. Det finnes også mange konsepter

som kan gi deg nye ideer til temadager eller nye serveringsløsninger. Det er helt uforpliktende og gratis å melde seg på.

Velkommen til oss!

Ønsker du mer
inspirasjon?
Følg oss på Kokkeknep
ved å scanne denne
QR-koden




KOKKEKNEP
EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE



Mills Proff Partner
Postboks 4644
Sofienberg 0506 Oslo
Tlf 22 80 86 00
www.millsproffpartner.no