

PARTNER

Julegodt



TINE PARTNER
SERVERING



TEMA:
ALLERGENMERKING

**ENDELIG
EDAMER**

Osteakademiet om
juleosten framfor noen

**BEGYNN MED
DESSERTEN**

Nye desserter med fløte

JULEGODT

FRA TINE PARTNER SERVERING

Sesongen for matglede ringes inn. Forventninger som bunner i tradisjoner, glede og gode minner samles rundt bordet, og storhusholdninger i hele landet står parat for å innfri. I denne utgaven av Partner kan du finne inspirasjon til hvordan smaken av norsk jul kan brukes på litt nye måter. Du får også en full oversikt over reglene for allergenmerking og i den nye spalten Osteakademiet deler TINEs osteeksperter sine erfaringer.

TINE Partner Servering har flere kampanjer før jul – hold deg oppdatert på aktuelle tilbud og nyheter på tinehandel.no eller i din bestillingsportal.



Ny vri på nissegrøten!
s. 20

INNHold:

- 03. Desserten først
- 06. Osteakademiet
- 09. Julestemning i koppen
- 11. Et perfekt glass med melk
- 14. Minner til kaffen
- 17. TEMA: Allergenmerking
- 20. Ny vri på nissegrøten!
- 22. Julestemning i en fart



Julestemning i kopp s. 09

Med varm Tinemelk® som utgangspunkt er det enkelt å tilberede lune fristelser.



Minner til kaffen s. 14

Én deig - fire slag

JULEGODT

Utgiver: TINE Partner Servering / Utgitt: 2019 / Design: Play Reklamebyrå
Redaksjon: TINE Partner Servering / Play Reklamebyrå / Foto: TINE Kjøkken, Getty, PLAY



Desserten først

Alle har sin faste dessert når juletiden endelig er over oss. I tiden før jul er det lov å eksperimentere med smakene. Med fløte og sesongens ingredienser kan du utvide dessertrepertoaret og fortsatt ivareta julestemningen.



PORSJONSOSTEKAKER MED JULESMÅK

12 porsjoner

300 g	ferdige pepperkaker
100 g	TINE Meierismør
6 dl	TINE Kremfløte
400 g	TINE Kremgo® Naturell
1 ½ dl	melis
1 ½ dl	aprikos- og ferskensyltetøy
1 ts	malt kanel

Knus pepperkakene, smelt smør og bland det sammen med pepperkakesmulene. Fordel blandingen i bunnen av små glass. Sett glassene på kjøll i en halvtime. Pisk fløte til lett krem. Pisk kremost sammen med melis i en annen bolle. Vend fløtekremen i ostekremen. Fordel kremen i glassene, og sett dem til kjøling over natten. Bland syltetøy med kanel. Fordel blandingen på hver ostekake og server. Du kan erstatte syltetøyet med Piano® Bringebærsaas.



SITRON-PANNA COTTA MED OVNSBAKTE BÆR

12 porsjoner

9 stk	gelatinplater	12 dl	bringebær
3 stk	vaniljestenger	9 dl	bjørnebær
1 ½ l	TINE Kremfløte	9 dl	blåbær
3 dl	sukker	3 stk	vaniljestenger
3 stk	sitroner	1 ½ dl	sukker

Bløtlegg gelatin i ca. 5 minutter og klem ut vannet. Skrap frøene ut av vaniljestangen. Varm opp fløte, vanilje og sukker i en gryte på middels varme. Rør til sukkeret er oppløst. Sett til side, fjern vaniljestang og rør inn gelatin. Riv skallet på sitronene, press ut saften og ha alt i fløteblanding. Hell i porsjonsglass, kopper eller former og sett kaldt i minst 4 timer. Sett ovnen på 200 °C. Ha bær i en ildfast form. Skrap ut frøene fra vaniljestangen og dryss over bærene, sammen med sukker. Stek i ovnen i ca. 30 minutter. Rør forsiktig av og til. Avkjøl noe og server på toppen av panna cottaen.





PANNA COTTA MED VINTERFRUKTER

12 Porsjoner

- 3 stk gelatinplater
- 9 dl TINE Kremfløte
- 2 ¼ dl sukker
- 1 ½ stk vaniljestang

Lake

- 3 dl rødvin
- 1 ½ dl sukker
- 3 stk kanelstenger
- 1 ½ stk vaniljestang
- 3 stk stjerneanis

Frukt

- 12 stk svsker
- 12 stk tørkede aprikoser

Bløtlegg gelatin i ca. 5 minutter. Bland fløte og sukker i en kjele. Skrap ut frøene fra vaniljestengene og bland i fløten. Kok opp under omrøring. Ta kjelen av platen. Tilsett gelatinen og rør til den har smeltet. Sett kjelen i kaldt vann til fløten er avkjølt. Rør om av og til. Ta ut vaniljestengene og fordel fløten i porsjonsformer. Sett i kjøleskapet i minst 2 timer.

Bland vin, sukker, kanelstenger, snittede vaniljestenger og stjerneanis i en liten kjele. Rør til sukkeret har smeltet og gi blandingen et oppkok. Hakk svsker og aprikoser og legg i vinlaken. La frukten trekke minst 1 time. Legg frukt og lake over panna cottaen rett før servering.



Nordmenn vil endre kostholdet for miljøet

I TINEs Balanserapport for 2019 (du kan lese den på TINE.no) sier over halvparten av alle nordmenn at de vil gjøre endringer i eget kosthold for å bidra til et bedre miljø og bærekraft.

De fleste oppfatter norsk landbruk som miljøvennlig og bærekraftig så lenge vi unngår overforbruk. Et bærekraftig kosthold samsvarer med de norske kostholdsrådene som skal fremme god helse, så det er grunn til optimisme for både klima og norsk helse.

Endelig EDAMER

Selv om Edamer er veldig godt året rundt, er det juleosten framfor noen. Den er selvsagt som en del av julebuffeten, og i tillegg nydelig i salater og til gratinering. Med sin fyldige, rene, syrlige og aromatiske smak er den kanskje aller best sammen med en søt fruktarmelade.





Katharina Sandberg Lund
Leder OsteAkademiet

OSTEN SOM SMAKER JUL



Edamer Vellagret er en norskprodusert halvfast, modnet ost som opprinnelig stammer fra byen Edam i Holland. Den har en ekstra fyldig, ren, syrlig og aromatisk smak. Vellagret Edamer ystes hos TINE Meieriet Ørsta og er modnet i minimum 12 måneder. Osten er svært lagringsdyktig, forutsatt at den oppbevares i ubrutt emballasje. Får den ligge i noen år, blir den enda mer karakteristisk.

EDAMER OG DRIKKE

Most av gravensteinepler, stikkelsbær, eple eller solbær er veldig godt til edamer. Severes den med vin er det godt med en tørr, lett fruktig og aromatisk hvitvin som følge. En tysk riesling

eller en lett variant laget på sauvignon blanc er gode valg. De som foretrekker rødvin bør velge en lett, bløt og fruktig variant. Tenk vin fra Valpolicella, noe som er laget av barbera druen eller en bærpreget beaujolais. De som vil prøve osten med øl anbefales å kombinere edamer med en mild og sødmefylt engelsk ale eller belgisk witbier.

NÅR JULEN ER OVER

Er man så heldig å ha igjen edamer etter jul kan man marinere den. Bruk en god olivenolje og krydre etter smak. Prikk gjerne osteterningene med en gaffel – da tar de til seg enda mer smak av marinaden.

TRE NIVÅ AV BLÅ

Ingen julebuffet er komplett uten et utvalg ost, minst en av dem bør være en blåmuggost. Selbu Blå er en allsidig blåmuggost. Den lages i Selbu i Trøndelag, og er utviklet spesielt for norske ganer. Selbu Blå er aromatisk og smakfull med halvfast konsistens. Selbu Blå Økologisk er mild i smaken og har en mykere konsistens enn de to andre Selbu Blå-ostene.

BRUKSOMRÅDER

Selbu Blå Smaksrik er en allsidig blåmuggost som passer godt på ostefatet, eller som kveldskos på ferskt brød eller knekkebrød. Nyt den gjerne som den er uten tilbehør, eller legg den på en skje med godt syltetøy.

PASSENDE DRIKKE

Selbu Blå er godt med most av eple eller solbær. Serverer du vin til Selbu Blå bør du velge en hvitvin med restsødme. En tysk riesling av kvaliteten spättelese eller auslese anbefales. En godt lagret, søt sherry passer også fint.





Blåmugg-muffins

12 porsjoner

100 g	smør
2 dl	sukker
2 stk	egg
3 dl	hvetemel
2 ts	bakepulver
2 ts	kanel
1 ts	kardemomme
1 ts	ingefær
1,5 dl	hmelk
170 g	Selbu Blå

Gjør istand et muffinsbrett med papirformer før røra lages. Sett stekeovnen på 200 °C. Visp smør og sukker godt sammen. Tilsett ett og ett egg under omrøring. Bland mel, bakepulver og krydder, og rør i melblandingen vekselvis med melken. Fyll muffinsformene trekvart fulle og stek i 10-12 minutter, til de er ferdige. Serveres lunkne med en skive blåmuggost på toppen, eller delvis stukket ned i muffinsen.

Sprø ostekjeks til ostefatet

25 stk

1 dl	lettkokte havregryn
1 ½ dl	Tinemelk® Lettmelk 1 % fett
2 dl	hvetemel
¼ ts	bakepulver
¼ ts	salt
3 dl	TINE Norsk Edamer, revet
2 ss	TINE Meierismør, kaldt
1 stk	egg

Bland havregryn og melk og la det stå i 5 minutter. Kjør hvetemel, bakepulver, salt og revet ost i en kjøkkenmaskin med knivblad, til finmalt. Tilsett smør og kjør til smuldret. Ha i havregrynblandingen og egg, og kjør til en jevn deig. Vend ut på et stykke plast, dekk godt og la ligge kaldt i ca. 1 time.

Sett ovnen på 180 °C. Kjevle deigen ut på et melet bord til ca. 3 mm tykk og stikk ut figurer med kakeformer eller bare skjær deigen i ruter, alt ettersom hva slags form du ønsker på kjeksene. Legg over på stekebrett dekket med bakepapir og stek i ovnen til gylne og sprø, ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.





Julestemning i koppen

Med varm Tinemelk® som utgangspunkt er det enkelt å tilberede lune fristelser. Enten man ønsker en oppkvikker på en kald desemberdag eller vil gjøre kvelden ekstra stemningsfull, vil oppskriftene på neste side gjøre susen.



HVIT SJOKOLADEMELK

8 porsjoner

- 300 g hvit kokesjokolade
- 2 l Tinemelk® Lettmelk 1 % fett

Kok opp melken under omrøring. Trekk kjelen til side og tilsett grovhakket sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Bruk gjerne stavmikser for å få mer smak ut av sjokoladen.

KARAMELLMELK

10 porsjoner

- 2 l Tinemelk® Helmelk 3,5 % fett
- 1 ½ dl karamellsaus
- 5 ss honning
- frisk basilikum

Kok opp melk, smak til med karamellsaus og honning. Hell i ildfaste glass og tilsett små blader av basilikum. Pynt eventuelt med litt stivnet sukker, som på bildet.

SPICY VARM SJOKOLADE

8 porsjoner

- 2 l Tinemelk® Helmelk 3,5 % fett
- 2 stk chili
- 2 stk kanelstenger
- 2 ts fersk ingefær, revet
- 300 g mørk kokesjokolade

Ha melk, hel chili, hel kanel og revet ingefær i en kjele og kok opp under omrøring. Trekk kjelen til side og tilsett grovhakket sjokolade. Rør rundt til sjokoladen har smeltet inn i melken. La sjokoladedrikken trekke i et par minutter slik at all den gode smaken fra krydderne kommer fram. Sil sjokoladedrikken før servering. NB: Ikke del opp chilien, da blir smaken for intens.

MINT KAFFELADE

10 Porsjoner

- 7 ½ dl ferdig sjokoladesaus
- 15 stk mintsjokolade f.eks. After Eight
- 7 ½ dl Tinemelk® Helmelk 3,5 % fett
- 7 ½ dl sterk espresso

På toppen

- 2 ½ dl TINE Kremfløte
- 5 ss sjokoladestrø

Dekk innsiden av glassene med sjokoladesaus. Kok opp melk og la mintsjokoladen smelte i den. Hell kaffe og melk i glassene.



Et perfekt glass **MED MELK**

Visste du at åtte av ti nordmenn sier at de liker melk? Eller at nesten halvparten (46 %) av alle nordmenn drikker melk til ett eller flere måltider hver dag? Får de tilbud om kald frisk melk til flere enn de vanlige måltidene er sjansen stor for at de takker ja. Melk er aller best når de serveres rett fra kartongen og er mellom 0 og 4 °C. Da har den en søtlig, mild og rund smak.



De fleste mener at melk er sunt

90 % av alle nordmenn mener at melk er en sunn drikk og ved å tilby melk i rett temperatur som et naturlig drikkealternativ til alle måltider gjør man det enklere for gjestene å følge Helsedirektoratets anbefaling om at alle bør innta tre enheter med meieriprodukter hver dag. To av de tre enhetene bør være melk eller yoghurt.

Flere kan benytte dispenserne fra TINE

Den beste måten å servere melk til sine gjester på, er via dispenser. Jo mindre lys og luft melken har blitt utsatt for på vei til kundens glass, jo bedre er kvaliteten på produktet.

Alle som serverer rundt 10 liter melk eller mer daglig bør vurdere en dispenser fra TINE. Espen Nyløkken Grostad som har ansvar for kjølemøbler i TINE forteller at dispenserne er med på å øke effektiviteten for serveringsstedene som benytter dem:

«Mange foretrekker å tilby melk fra dispenser fordi det medfører mindre renhold enn noen annen måte å servere melk på. Boksen med melk i settes rett inn i dispenser, så man unngår unødig søl. I tillegg kan gjestene dine være helt sikre på at ingen ting har kommet i kontakt med melken og at den holder riktig temperatur, samtidig som de lett ser hvilke produkt de velger»



Alltid en frisk opplevelse

Dispenserne fra TINE er stadig gjenstand for forbedringer. Fordi det er viktig for TINE at produktene som serveres fra dispenser skal være av høyeste kvalitet blir de kontinuerlig testet og evaluert. Justeringer på design og funksjonalitet er også hele tiden oppe til vurdering.

«Vårt mål er at man skal få den samme kvalitetsopplevelsen av Tinemelk® uansett om man har lunsj på jobben, frokost på hotell eller kveldsmat hjemme på eget kjøkken. Velger du Tinemelk® skal du alltid få en frisk og kald smaksopplevelse.»

Melk som blir til overs

Av og til skiftes beholderen i dispenser før den er helt tom. Melken som er igjen kommer til nytte i matlaging og bakst. Har man overskudd av melk, fløte, rømme eller andre meieriprodukter passer de for eksempel alltid i vafler og sveler. Melk og fløte kan i tillegg brukes i sauser og supper.



ENKEL (NN - 240)

Rommer 10 liter

DOBBEL (NT - 360)

Rommer 10 + 10
liter av to forskjellige
eller like drikker

BRED (NG - 300)

Rommer 10 liter



Vil du bestille dispensere fra TINE?

Snakk med din TINE-kontakt eller ring
TINE Partner kundesenter: 513 71 513



Minner til kaffen

Det kommer aldri til å bli enighet om hva som er de rette 7 slagene. Men at småkaker er en viktig del av julemenyen er det ingen tvil om! Det er enkelt å glede med tradisjonelle kaker - her finner du en grunndeig som blir til intet mindre enn 4 forskjellige slag.



ÉN DEIG - FIRE SLAG

Grunndeig: 750 g TINE Meierismør, 1 kg hvetemel, 330 g melis

SJAKKRUTER:

1/3 porsjon grunndeig
2 ss kakao

TYSKE SKIVER:

1/3 porsjon grunndeig

SYLTETØYKAKER:

1/3 porsjon grunndeig
1 stk egg (1-2 egg etter størrelsen)
4 ss fast bringebær-syltetøy

RIFLEKJEKS:

1 porsjon grunndeig

Fyll til riflekjeks:

50 g kokosfett
1/2 plate kokesjokolade
1 stk egg
2 ss melis

Sett stekeovnen på 175 °C. Ta fram flere stekebrett dekket med bakepapir.

Grunndeigen:

Pisk melis og smør hvitt. Bland inn hvetemelet. Elt deigen godt sammen. Del den i tre. De tre delene brukes til Tyske skiver, Sjakkruter og Syltetøykaker. Sett deigen kjølig i et par timer før du former den. Riflekjeksene får en hel grunndeig alene.

Sjakkruter:

Bland halvparten av denne delen av deigen med 2 ss kakao. Trill ut to hvite og to brune fingertykke pølser. Legg en hvit og en brun pøse inntil hverandre, og de to andre pølsene oppå, slik at de danner et rutemønster. Trykk dem sammen og skjær tynne skiver. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter.

Tyske skiver:

Trill to pølser av denne delen av grunndeigen. Sett kjølig før du skjærer opp i 1/2 cm tykke skiver. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter.

Syltetøykaker:

Bland eggene i deigen og elt til en smidig deig. Sett kjølig i 1 time. Halvmåner: Kjevle en tynn leiv, et par mm tykk. Stikk ut runde kaker, ca. 6 cm i diameter. Legg en klatt tykt syltetøy, gjerne bringebær, på den ene halvdelen av kaken. Fold deigen og trykk sammen kanten med en gaffel. Stekes midt i ovnen i ca 10 minutter. Kakene skal være lyse og sprø.

Riflekjeks:

Denne oppskriften krever én porsjon grunndeig alene. Sprøyt deigen ut gjennom kakespruter. Skjær ca 3 cm lange stenger. Legg stengene på bakepapir på stekeplate og stek dem midt i ovnen i ca 10 minutter.

Fyll: Smelt kokosfettet og sjokoladen sammen. Avkjøl litt før du rører inn egg og melis. Smør fyll mellom to og to riflekjeks. Oppbevar kjeksene i en tett boks.



Se flere oppskrifter
på tinekjokken.no
og tinehandel.no





MYK KRYDDERKAKE MED TYTTEBÆR

Rundform, 1,5 liter

100 g	TINE Meierismør
2 dl	sukker
2 stk	egg
1 dl	TINE Lettrømme 18 %
½ dl	tyttebærsyltetøy
3 dl	hvetemel
1 ss	kanel
1 ss	malt nellik
1 ts	malt ingefær
1 ts	bakepulver
1 ss	TINE Meierismør til formen

Sett stekeovnen på 175 °C. Rør smør og sukker hvitt. Tilsett eggene, ett av gangen, og rør kraftig. Rør i rømme og syltetøy. Bland mel, kanel, malt nellik, malt ingefær og bakepulver.

Tilsett melblandingen, og rør til det blir en jevn og glatt deig. Pensle formen med smør. Fordel røren i formen, og stek kaken i nedre del av ovnen i 50-60 minutter. Denne kaken holder seg i kjøleskap og kan fryses.

Nye løsninger reduserer matsvinn

For å lage 1 kg med ost brukes det 10 liter med melk. Når osten er klar sitter man igjen med ca 9 liter restprodukt, myse. Tidligere har myse blitt brukt i dyrefor, men nå har TINE ved hjelp av nye metoder funnet løsninger for å lage om mysen til melkesukker og proteinpulver. Å gjøre myse om til mat for mennesker reduserer matsvinnet betraktelig.



TRYGG MAT

Det er 14 allergener som skal merkes: Kornslag som inneholder gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, melk, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter, lupin og bløtdyr.

Det er enkelt å identifisere disse når man bruker dem som hovedingredienser. Men hva om de gjemmer seg i noen av de andre ingrediensene? Her får du oversikten over hvilke produkter du bør følge med på.

KORNSLAG SOM INNEHOLDER GLUTEN

Alle kornslag må deklarerer, men man velger selv om man vil merke med gluten. Kornslag som inneholder gluten kommer i de fleste bakervarer, couscous, bearbeidede kjøtt- og fiskeprodukter og svært mange sauser og supper. Blant de vanligste kornslagene man finner i disse produktene er hvete, rug, bygg, havre, spelt og korasanhvete.

NØTTER

Nøtter må også navngis nøyaktig. Hasselnøtter, mandler, valnøtter, kasjunøtter (cashewnøtter), pekannøtter, pistasienøtter, paranøtter og macademianøtter må alltid deklarerer. De finner man gjerne i bakervarer, kjeks, desserter, iskrem, sjokolade, marsipan, nøtteoljer og en rekke sauser, spesielt asiatiske.

PEANØTTER

Peanøtter er ofte en ingrediens i kjeks, kaker, desserter, sjokolade, iskrem, peanøttolje, chips, peanøttsmør og asiatiske sauser og retter.

EGG

Egg finnes i kaker, majones, sufflé, pasta, pai, bearbeidede kjøttprodukter, sauser og desserter. En rekke matvarer kan også være penslet med egg.

FISK

Fisk finnes i skalldyr og fiskeretter. I tillegg kan du finne fisk i leverpostei, dressinger, tapenade, buljong/kraft, Worcestersaus og asiatiske sauser.

SKALLDYR

Skalldyr er blant annet hummer, reker, krabbe, scampi, krill og kreps. Du finner skalldyr i skalldyr- og fiskeretter, i tillegg til i buljong/kraft, marinader og asiatiske sauser og retter.

SOYA

Det er mye som lages av soya: Tofu, miso, tempeh, soyasaus, -drikker og -mel. Soya kan i tillegg finnes i kjøtt- og fiskeprodukter, sauser, supper, vegetarprodukter, iskrem og andre desserter.

BLØTDYR

Bløtdyrfamilien inkluderer blant annet muslinger, snegler, blekksprut, blåskjell, kamskjell, østers, hjerteskjell, kråkeboller, akkar, kalamari og sjøsnegler. Se opp for bløtdyr i fiske- og skalldyrkraft/buljong, supper, marinader, sauser og sjømatkrydder.

MELK

Husk at mat med laktosefrie melkeprodukter i fortsatt må merkes med melk. Melk finnes i smør, ost, rømme, Crème Fraîche, fløte og yoghurt. Produkter som iskrem, desserter, kjøtt og fiskeprodukter, bakverk, sauser, supper, patéer og vegetarprodukter kan alle inneholde melk.

SELLERI

Med selleri menes alle deler av planten. Selleri kan finnes i krydderblandinger, salater, supper, dressing, buljong/kraft og bearbeidede kjøtt- og fiskeprodukter.

SENNEP

Sennep er sennep, sennepspulver og sennepsfrø. Sennep finnes ofte i bearbeidede kjøttprodukter, curryretter, marinader, dressinger, sauser og supper.

SESAMFRØ

Sesamfrø er hovedingrediensen i tahini, sesammel og sesamolje. I tillegg finner du sesamfrø i bakervarer, godteri, vegetarretter og hummus.

SVOVELDIOKSID OG SULFITTER

Sulfitter brukes til konservering av frukt, grønnsaker og noen kjøttprodukter. Du finner også sulfitter i brus, juice, vin og øl.

LUPIN

Lupinmel og lupinfrø regnes også som lupin. Du kan finne lupiner i bakervarer, mel, vegetarprodukter og pasta.



Helle Grøttum er Generalsekretær for Astma og allergi i LHL. Hun jobber blant annet med å gjøre det enklere for alle å spise trygt, uansett sammenheng. For noen er nemlig konsekvensene av matallergien potensielt livstruende. Helle forklarer:

Allergener er proteinene i maten. De som har allergi oppfatter allergenene som farlige inntrengere og setter i gang en allergisk reaksjon. Noen får lette symptomer som magevondt eller oppkast, mens andre kan få livstruende reaksjoner, selv av en liten mengde allergen.

I følge Verdens helseorganisasjon (WHO) øker forekomsten av allergisk sykdom i hele den vestlige verden.

Vi er også mer oppmerksomme på hva vi ikke tåler, og helsevesenet er blitt flinkere til å stille allergidiagnose enn tidligere. I tillegg er det mange som unngår matvarer de selv føler gir ubehag og ønsker en tilrettelagt kost. Totalt gir dette økt oppmerksomhet rundt matallergi og en reell opplevelse av at matallergi øker.

I Norge har vi god mattrygghet og vi forventer å få trygg mat. For en med matallergi er trygg mat laget uten det de ikke tåler.

Dialog med de som tilbereder maten er avgjørende. Kjøkkenet må ha kontroll på ingrediensene de bruker og opplyse om hva retten inneholder. På forespørsel må de kunne gjøre rede for hvordan maten er tilberedt. Er kjøttet stekt i en panne som også brukes til fisk? Da kan de mest følsomme fiskeallergikere reagere.

De som har allergi må på bakgrunn av opplysningene vurdere om de trygt kan spise maten. Vær ærlig og ikke gjett! Det er lov til å si at man dessverre ikke kan tilby et trygt måltid.

«For en med matallergi er trygg mat laget uten det de ikke tåler. Dialog med de som tilbereder maten er avgjørende. Vær ærlig og ikke gjett! Det er lov å si at man dessverre ikke kan tilby et trygt måltid.»



Ny vri på nissegrøten!

Rømmegrøt, fløyelsgrøt eller risengrynsgrøt – hva som er den ekte nissegrøten varierer fra familie til familie. Det de har til felles er sukker, kanel og smørøye på toppen. Hva med å gjøre adventstiden litt mer spennende, ved å tilby andre toppinger på julegrøten? Sesongen er full av spennende smaker – gi gjestene muligheten til å utforske dem.

VINTERLIG SITRUS

Fileterte appelsinbåter, mørk sjokolade og pistasjnøtter gir en frisk, sødmefull, litt salt og knasende topping.



OVERRASK NISSEN!

Topp grøten med jordbær, banan, karamell-saus og pepperkake. Du kan lage en helt ny grøt-opplevelse ved å vente til grøten er kald og blande den ut med vaniljeyoghurt.



JULENS FAVORITTER

Dadler, fiken, nøtter og tørket aprikos er tradisjonelle julesmaker. Med noen solsikkefrø og et kaneldryss over får man en ny julegrøt, med smaker man kjenner fra før.

Julestemning i en fart

Visste du at 35 % av alle nordmenn spiser grøt fire ganger eller oftere i desember? Med interessen på topp er det smart å sørge for å ha nok på lur. Husk at skulle det mot formodning bli grøt til overs kan den benyttes til riskrem eller bakst.



Fjordland



Fjordland Risgrøt 4 kg Varenr. 8054



Fjordland Rømmegrøt 4 kg Varenr. 8062



Piano® Riskrem Varenr. 345



Piano® Bringebærsaus Varenr. 3753



TINE tester rømme i pappbeger

TINE lever av naturen og er helt avhengig av å ta vare på miljøet. Å teste ut pappbeger på rømme er et stort og viktig skritt videre i TINEs arbeid mot bærekraftig og 100 % fornybar emballasje innen 2023. Hvis testen er vellykket ønsker TINE å gå fra plast til papp på over 50 millioner begre.

Om 50 millioner begre går fra plast til papp, vil det ha mye å si for TINEs totale plastforbruk. Det vil spare miljøet for nesten 500 tonn plast i året. Det er snakk om mye plast - et beger veier kun 10 gram.



Sprudlende julegodt!

Bestill smådrikke på tinehandel.no

Samarbeid for bærekraftig matglede

TINE Partner
513 71 513
kundeservice@tine.no
Åpningstid: Man - Fre
07.00 - 18.00
www.tinehandel.no



TINE PARTNER-SKOLEN TILBYR ULIKE KURS I STORE DELER AV LANDET!

Som kunde hos oss, har du
automatisk tilgang. For mer
informasjon og påmelding se

tinehandel.no

