

Fatta fisken!

Gott och lättlagat från havet




DAGENS RÄTT
FISK

Fisk precis som du vill ha den

Att fler vill ha fisk på menyn vet vi sedan länge. Och vi förstår dem, så mycket nyttigheter som fisk innehåller, t.ex vitaminer, antioxidanter och Omega-3. Även Livsmedelsverket tycker vi ska äta mer fisk och rekommenderar att vi äter det 2-3 gånger i veckan.*

Dagens Rätt Fisk är ett av marknadens bredaste sortiment MSC/ASC-märkt fisk för alla typer av behov, med smaker som garanterat uppskattas av dina gäster.

- **Hög fiskhalt i alla våra produkter**
- **Förfriterade i solros- eller rapsolja** för ett hållbart och hälsosamt val.***
- **En god, krispig panad** som klarar varmhållning. Lätt att lyckas med. Uppskattas av både personal och elever.
- **Sortiment med glutenfritt och Fri från** för att passa de flesta typer av specialkost och önskemål.
- **Vi använder alltid MSC/ASC-märkt fisk** för att motverka utfiskning och bevara havsmiljön världen över.
- **Merparten av våra produkter är Nyckelhålmärkta**  vilket innebär att de uppfyller flera kriterier för att vara ett nyttigare alternativ.**



Fisken i denna produkt uppfyller MSC:s standard för miljömässig hållbarhet. Det betyder att den kommer från ett välkött fiske som minimerar sin påverkan på havet och skyddar fiskbestånden för framtiden. www.msc.org



Denna produkt kommer från en odling som har blivit oberoende tredjepartscertifierat enligt ASC:s standard för ansvarsfull odling av fisk och skaldjur. www.asc-aqua.org



Formade för att passa alla måltider

Dagens Rätt Fisk finns i många olika former och panader, t.ex. burgarformad eller filéformad. Det ser både bra ut på tallriken och förhöjer hela måltidskänslan för matgästen.

1276 Torskburgare 70 g, MSC

Sprödbakad burgare av torsk från Nordostatlanten. Utan E-nr. Förfriterad i solrosolja. Hög fiskhalt 65 %.

1277 Guldlax 50 g, MSC

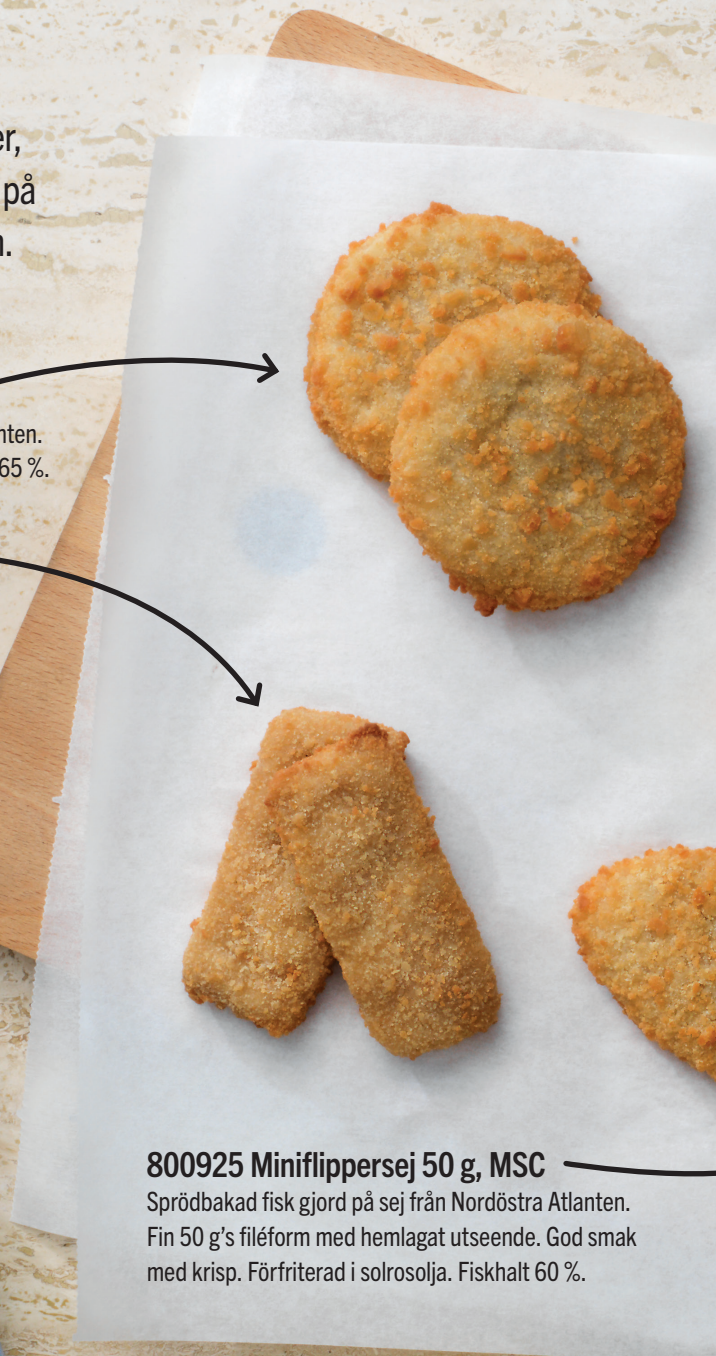
Sprödbakad guldlax från Nordostatlanten. Mycket fin vit fisk med känslan av filé. Nyckelhålmärkt och utan E-nr. Förfriterad i rapsolja. Hög fiskhalt 65 %.

800925 Miniflippersej 50 g, MSC

Sprödbakad fisk gjord på sej från Nordöstra Atlanten. Fin 50 g's filéform med hemlagat utseende. God smak med krisp. Förfriterad i solrosolja. Fiskhalt 60 %.

1810 Guldlax 50 g, Fri Från, MSC

Sprödbakad, vit fisk med filékänsla gjord av guldlax och kolja från Nordostatlanten. Sprödbakad med majs puffar. Fri från mjölk, ägg, gluten och soja. Nyckelhålmärkt och utan E-nr. Förfriterad i rapsolja. En favorit hos barnen. Hög fiskhalt 71 %.



1800 Miniflippersej 80 g, Fri från, MSC

Sprödbakad sej från Nordostatlanten, med panering gjord på majsbranor (likt corn flakes). Fri från mjölk, ägg, gluten och soja. Nyckelhålsmärkt och utan E-nr. Förfriterad i rapsolja. Hög fiskhalt 65 %.

1281 Fiskpanett 50 g, MSC

Sprödbakad vit fisk i härlig smakkombination. Kolja, hoki, alaska pollock, guldlax och torsk. Fångad i Atlanten och Stilla havet. Nyckelhålsmärkt och utan E-nr. Förfriterad i rapsolja. Hög fiskhalt 67 %.

811832 Sejfilé med ekologisk panad 80 g, Fri från, MSC

Sprödbakad sej gjord på bitar av färsk filé från Nordostatlanten. Nyckelhålsmärkt och utan E-nr. Förfriterad i solrosolja. Fri från ägg, soja, laktos och mjölkprotein. Hög fiskhalt 65 %.

1225 Västerhavsfisk 95 g, MSC

Sprödbakad fisk i en härlig smakkombination av torsk och rödspätta, från Nordostatlanten. Nyckelhålsmärkt. Fin fiskform. Förfriterad i rapsolja. En favorit hos barnen. Hög fiskhalt 65 %.

Sprödbakad fisk



Skärgårdstorsk 80 g, MSC
Art.nr. 1214
ca 62 x 80 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 262246
BNR Menigo: 407823
BNR Svensk Cater: 1214



Kolja 50 g, MSC
Art.nr. 1223
ca 100 x 50 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 645846
BNR Menigo: 400781
BNR Svensk Cater: 1223



Västerhavsfisk 3.0 95 g, MSC
Art.nr. 1224
ca 52 x 95 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 624239
BNR Menigo: 400035
BNR Svensk Cater: 1224



Västerhavsfisk 95 g, MSC
Art.nr. 1225
ca 52 x 95 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 150458
BNR Menigo: 765492
BNR Svensk Cater: 1225



Skärgårdstorsk 90-100 g, MSC
Art.nr. 1232
ca 52 x 90-100 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 480921
BNR Menigo: 712790
BNR Svensk Cater: 1232



Miniflippersej 50 g, MSC
Art.nr. 800925
ca 100 x 50 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 123322
BNR Menigo: 412503
BNR Svensk Cater: 800925



Miniflippersej 80 g, MSC
Art.nr. 1246
ca 63 x 80 g, 5,04 kg/förp

BNR M&S: 993212
BNR Menigo: 706266
BNR Svensk Cater: 1246



Miniflipperlax 50 g, ASC
Art.nr. 800394
ca 100 x 50 g, 5 kg/förp

BNR M&S: –
BNR Menigo: –
BNR Svensk Cater: 800394



Sejpanett 50 g, MSC
Art.nr. 1258
ca 100 x 50 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 468744
BNR Menigo: 413290
BNR Svensk Cater: 1258



Torsburgare 70 g, MSC
Art.nr. 1276
ca 71 x 70 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 128322
BNR Menigo: 401371
BNR Svensk Cater: 1276



Guldax 50 g, MSC
Art.nr. 1277
ca 100 x 50 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 150276
BNR Menigo: 401722
BNR Svensk Cater: 1277



Fiskpanett 50 g, MSC
Art.nr. 1281
ca 120 x 50 g, 6 kg/förp

BNR M&S: 582494
BNR Menigo: –
BNR Svensk Cater: 1281



Sejfilé med ekologisk panad 80 g, MSC
Art.nr. 811832
ca 62 x 80 g, 5 kg/förp

BNR M&S: 304840
BNR Menigo: 410053
BNR Svensk Cater: 811832

Sprödbakad fisk med matvetesallad

10 portioner

Sprödbakad fisk med matvetesallad, serveras med stekt broccoli samt mango- & currydressing

20 st Dagens Rätt Fisk Miniflippersej 50g, MSC,
art.nr. 800925

5 dl Gourmet Service Mango Curry Dressing,
art.nr. 83525

Bladpersilja, färsk

Sauterade brocolibuketter

400 g Dagens Rätt Grönt Broccoli buketter,
art.nr. 1941

4 msk Olivolja

Flingsalt

Matvetesallad

10 port Matvete, kokt men fortfarande ljummen

1–2 st Gurkor, tärnade

400 g Tomater, små, röda, skurna i bitar



GÖR SÅ HÄR:

Matvetesallad:

Blanda matvetet, tomatklyftor och gurktärningar i en rymlig skål.

Sauterade brocolibuketter:

Stek eller rosta broccolin i ugn tillsammans med olivolja och flingsalt tills de fått lite färg men fortfarande har en spänst.

Tillaga fisken enligt anvisning på förpackningen.

Servera med matvetesalladen, sauterad broccoli samt mango & currydressing. Toppa med bladpersilja.

Spödbakad fisk på grekiskt vis

10 portioner

Sprödbakad fisk med ugnsbakad potatis, tzatziki och sallad på småtomater, färsk basilika och rödlöksbåtar, serveras med morot och gurkstavar

20 st Dagens Rätt Fisk Miniflipperlax 50 g, ASC, art.nr. 800394

5–7 dl Gourmet Service Tzatziki, art.nr. 801002

1 st Gurka, skuren i stavar

2 st Morötter, skurna i stavar

Rostade delikatesspotatisar

1,5 kg Delikatesspotatisar, små

3 msk Olivolja

Flingsalt

Tomatsallad

500 g Tomater, röda, små

5 Salladsblad, gröna, bruten i mindre bitar

1–2 st Rödlökar, skurna i båtar

10 st Basilikablåd, färska

Olivolja

Vitvinsvinäger

Flingsalt



GÖR SÅ HÄR:

Rostade delikatesspotatisar

Lägg potatis i en ugnsfast form, ringla olivolja över samt flingsalt.

Rosta i ugnen 200 grader i ca 30 minuter.

Tomatsallad

Lägg sallad på ett fat, toppa med tomatklyftor, rödlöksbåtar och basilikablåd.

Ringla över olivolja, vitvinsvinäger och flingsalt.

Tillaga fisken enligt anvisning på förpackningen.

Servera med de varma småpotatisarna,

tomatsalladen samt tzatziki, gurk- och morotsstavar.

Sprödbakad fisk med rostade rotfrukter

10 portioner

Sprödbakad fisk med rostade rotfrukter och picklad rödlök, serveras med rökig tomatsalsa och vitlöksdressing

20 st Dagens Rätt Fisk Guld lax 50g, Fri Från, MSC, art 1810

5 dl Gourmet Service Rökig Tomatsalsa, art 800129

5 dl Gourmet Service Vitlöksdressing, art 80225

Morötter, rårivna

Bladpersilja, färsk

Rostade rotfrukter

15 st Potatisar, skuren i klyftor

12 st Palsternackor, skuren i stavar

5 st Morötter, skuren i stavar

½ dl Olivolja

Flingsalt

Picklad rödlök

4 st Rödlök, tunt skivad

2 dl Ättiksprit, 12%

3 ½ dl Strösocker

6 dl Vatten

GÖR SÅ HÄR:

Picklad rödlök

Koka upp ättiksprit, strösocker och vatten.

Låt svalna. Lägg rödlök i en glasburk, håll på den ljumma lagen och låt stå tills den kallnat. Förvara i kylskåp.

Rostade rotfrukter

Lägg potatis, palsternacka och morot i en rymlig ugnform, ringla olivolja över samt flingsalt.

Rosta i ugnen 200 grader i ca 30 minuter.

Tillaga fisken enligt anvisning på förpackningen.

Servera med rostade rotfrukter, picklad rödlök, rårivna morötter och såser. Toppa med bladpersilja.



Krispig macka på surdegsbröd

10 portioner

Sprödbakad fisk på surdegsbröd med gröna krispiga blad, tomatskiva, inlagd gurka, remouladsås, stekt lök och färsk dill

10 st Dagens Rätt Fisk Skärgårdstorsk 90–100 g, MSC, art.nr. 1232

5–7 dl Gourmet Service Remouladsås, art.nr. 80125

Citronklyftor

Dill, färsk

10 skivor Surdegsbröd

3 msk Smör

10 st Salladsblad

200 g Färskost

20 st Långa gurkskivor, inlagda

3 st Tomater, stora, skivade

3 st Gula lökar, skivade

3 msk Olja

GÖR SÅ HÄR:

Hetta upp en stekpanna med smör och stek surdegskivorna gyllene. Lägg åt sidan.

Hetta upp olja i stekpannan och fräs lök tills den får fin färg.

Tillaga fisken enligt anvisning på förpackningen.

Lägg surdegskivorna på tallrikar, bred ut färskost, lägg på salladsblad, gurk- och tomatskivor samt fisk.

Toppa med stekt lök och servera tillsammans med remouladsås, färsk dill och en citronklyfta.



VI FINNS HÄR FÖR DIG!

Kontakta din lokala Area Manager om du behöver hjälp med inspiration, recept och produkter.

Jörgen Blomdahl
070-673 77 00
jorgen.blomdahl@atria.com



Magnus Bruce
070-514 62 42
magnus.bruce@atria.com



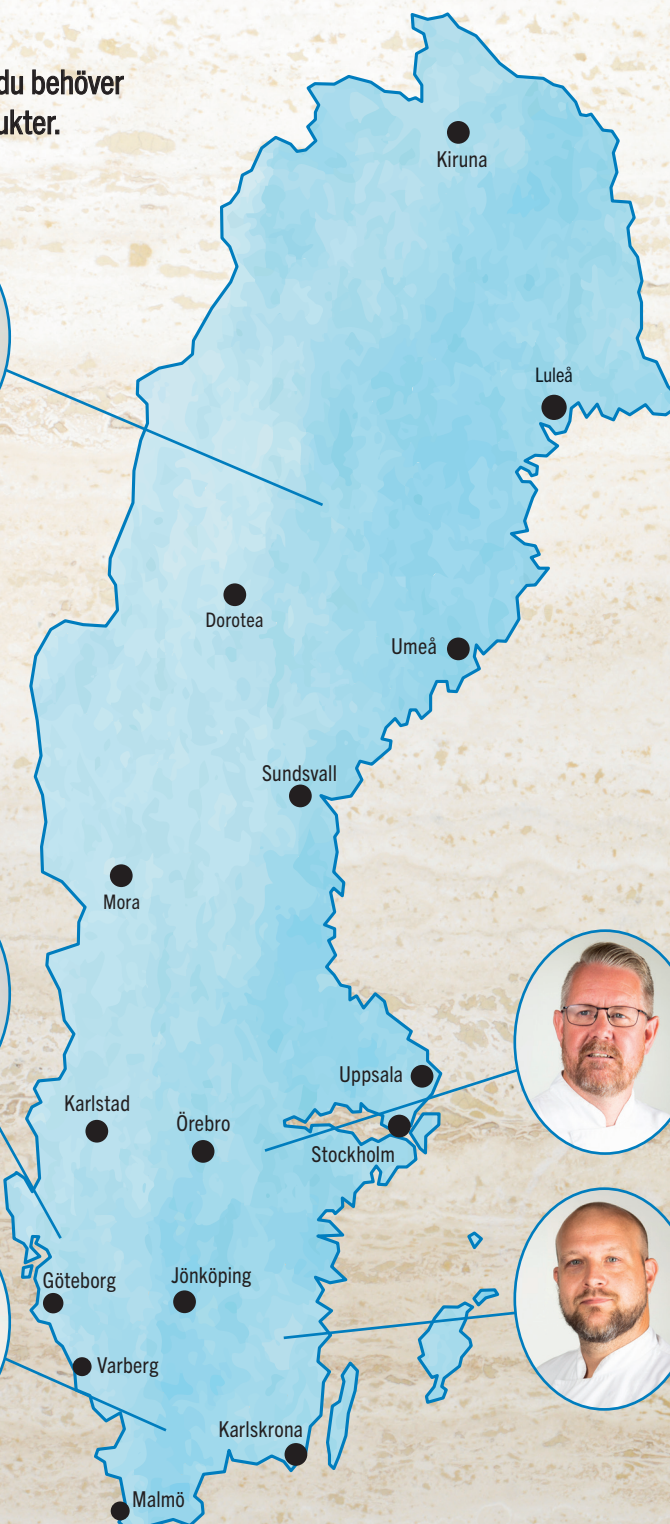
Anders Sjöbeck
076-129 64 34
anders.sjobeck@atria.com



Mats Windahl
070-523 99 48
mats.windahl@atria.com



Conny Boström
072-501 02 13
conny.bostrom@atria.com



ATRIA

Good food – better mood.

Tel. 010-482 30 00 • www.atria.se

Följ oss gärna på Instagram  @atriafoodservice_sverige