

Findus Special Foods

Brødtimbale

Findus 29295

Syltet agurketimbale

Findus 19942

Tomattimbale

Findus 39209



Endelig kan alle få et rigtig lækkert stykke smørrebrød – også dem med tygge- og synkebesvær

Nu kan vi tilbyde brød, agurk og tomat til alle, som har behov for timbalekonsistens.

Servér vores nye brødtimbale med smagfuldt blødt pålæg til både frokost, aftensmad og som mellemmåltid. Smørrebrødet er let at spise med enten bestik eller med hånden. Og så er hver brødskive også en lille energibombe med masser af protein. Lige præcis som vi ønsker det.

Vores nye syltet agurketimbale ligner en cornichon, men smager som en syltet agurk. Den har en perfekt konsistens, der går lige så godt som pynt til smørrebrødet, som til stegen eller frikadellen.

Tomattimbale er en ny lækker timbale med form og smag af cherrytomater. Som alle timbaler er den blød og let at spise – og samtidig er den en fryd for øjet.

Danskerne elsker smørrebrød! Og vi har hver vores favorit Lav indbydende og varieret smørrebrød

Tips til pålæg på brødtimbale

- Kipperspostej med tomattimbale
- Blød røræg med sildegelé og tomattimbale
- Skinketimbale, i skiver, med peberrodsfløde og syltet agurketimbale
- Laksetimbale, i skiver, med rævesauce
- Skinketimbale med creme fraiche og tomattimbale
- Leverpostej med syltet agurketimbale
- Kødbolletimbale med syltet agurketimbale
- Paneret fisketimbale med karrymayonnaise og tomattimbale
- Lidt sødere pålæg
 - Smøreost med blød marmelade
 - Dessertost med blød abrikosmarmelade

Fiske- og kødtimbaler skal tilberedes (se emballagen) og køles ned inden de serveres som pålæg.



Vi er meget stolte over, at vi endelig kan tilbyde en brødtimbale, som kan serveres til alle måltider.

Frokost

Servér til frokost lækkert smørrebrød med blød røræg, kaviar og tomattimbale samt leverpostej og syltet agurketimbale.



Aftensmad

Til grøn ærtesuppe, kan der serveres et stykke brød med skinketimbale i skiver og tomattimbale.

Husk at tilberede skinketimbalen (se emballagen) inden den serveres på brødet.



Grøn ærtesuppe

10 portioner

Ærtepuré, Findus 3726 – 900 g
Suppe- og saucebase, Findus 47061 – 1,8 kg
Evt. maledede krydderier

Bland ingredienserne.
Varm op under omrøring og smag til.

Mellemmåltid

Du kan med fordel, servere et stykke smørrebrød mellem hovedmåltiderne.

Servér et stykke brød med kyllingetimbale, creme fraiche og tomattimbale. Eller et stykke brød med cremet flødeost, fx chèvre uden kanter, dryppet med lidt honning på toppen.

Eller et stykke brød med blød leverpostej og syltet agurketimbale.



De nye timbaler giver mange gode muligheder



Pølse med brød

Læg en varm pølsestimbale mellem to brødtimbaler. Smag til med ketchup og sennep.

Slut af med at strø hakkede syltede agurketimbaler ovenpå.



Oksetimbale med kartoffelmos sauce og tilbehør

Servér oksetimbale med kartoffelmos og sauce. Som tilbehør anbefales bønnetimbale, tomattimbale og syltet agurketimbale.



Lun sandwich à la 'Croque Monsieur'

Læg en skive skinketimbale ovenpå brødtimbale. Bland flødeost med sennep og smør på. Dæk formen til og varm i ovnen.



Hamburger

Læg en varm oksetimbale mellem to brødtimbaler. Tilsæt skivet tomattimbale og hakket syltet agurketimbale. Strø grillkrydderier på oksetimbale og smag til med dressing.

Produktfakta på nyhederne



Brødtimbale 29295

VÆGT 2,52 kg, ca 63 x 40 g

Ingredienser

Crème fraîche, gulerødder, æggehvite, rapsolie, rasp (hvedemel, vand, salt, gær, paprikapulver, gurkemeje), æggeblomme, modificeret majsstivelse, æggehvitepulver, brun farin, salt og karameliseret sukker.

Optøning

Optø i køleskab 3-4 timer. Opbevares på køl ved max. 8° C og serveres indenfor 6 timer efter optøning.

Næringsindhold

Pr:	100 g	40 g timbale
Energi	1201 kJ/287 kcal	477/114 kcal
Fedt	24 g	9,5 g
heraf mættede fedtsyrer	9,1 g	3,6 g
Kulhydrater	11 g	4,5 g
heraf sukkerarter	3,7 g	1,5 g
Fiber	1,1 g	0,4 g
Protein	6,9 g	2,7 g
Salt	0,79 g	0,32 g



Syltet agurketimbale 19942

VÆGT 2,52 kg, ca 504 x 5 g

Ingredienser

Agurk 31 %, pærepuré, spinat, æggeblomme, rapsolie, æggehvite, eddike, modificeret majsstivelse, sukker, æggehvitepulver, salt, løgpulver og hvid peber.

Optøning

Optø i køleskab 3-4 timer. Opbevares på køl ved max. 8° C og serveres indenfor 6 timer efter optøning.

Næringsindhold

Pr:	100 g	5 g timbale
Energi	628 kJ/150 kcal	33/8 kcal
Fedt	8,2 g	0,4 g
heraf mættede fedtsyrer	1,2 g	0,1 g
Kulhydrater	13 g	0,7 g
heraf sukkerarter	6,4 g	0,3 g
Fiber	1,7 g	0,1 g
Protein	5,3 g	0,3 g
Salt	2,1 g	0,11 g



Tomattimbale 39209

VÆGT 2,52 kg, ca 360 x 7 g

Ingredienser

Tomatkoncentrat, tomater 27 %, æggehvite, æggeblomme, rapsolie, modificeret majsstivelse, æggehvitepulver, grøntsagspulver (rødbede, løg, pastinak, gulerod), salt, kartoffelstivelse, krydderier og krydderiekstrakt.

Optøning

Optø i køleskab 3-4 timer. Opbevares på køl ved max. 8° C og serveres indenfor 6 timer efter optøning. Kan også serveres varme. Læg de dybfrosne timbaler i en brædepande. Hæld lidt vand/bouillon i bunden (ca 1 dl 1/1 GN) og pensl med olie eller fedt før opvarmning. Forvarm ovnen. Tilbered ved 100 % damp, 100° C, ca 5-10 minutter. Mikroovn (750 W), 84 g, ca 2-3 minutter.

Næringsindhold

Pr:	100 g	7 g timbale
Energi	575 kJ/137 kcal	40/10 kcal
Fedt	8,5 g	0,6 g
heraf mættede fedtsyrer	1,2 g	0,1 g
Kulhydrater	8,5 g	0,6 g
heraf sukkerarter	4,0 g	0,3 g
Fiber	0,9 g	0,1 g
Protein	6,4 g	0,4 g
Salt	1,0 g	0,07 g

Opbevaring af samtlige timbaler

I dybfryser (-18° C eller koldere), se datomærkning. Bør altid opbevares på frost. Bør ikke fryses efter optøning.

...vi er her for din skyld! Benyt dig endelig af vores viden

info@dk.findus.com • www.findusfoodservices.dk

