

Pro Innova

kvalitet som fersk



HOLST
foods

Pro Innova

Kvalitet som fersk

Nye produkter 12.10.2015

Holst Foods og Pro Innova har utviklet, ferdigretter fra Thailand i tillegg til torskeloins og panerte produkter. Våre produkter passer for alle innen den gastronomiske verden.

Thairettene

Kommer i vakumposer og er bare å varme opp og servere! Alle variantene er med friske grønnsaker, smaker autentisk Thai og er klare til bruk!

Torskeloins

- Den store utfordringen på frossenfisk, (spesielt hvit fisk) hos forbruker er svinn og dårlig kvalitet ved presentasjon/ servering. Mellom 30 og 50 % av vekten kan forsvinne på enkelte varianter fra frossent til ferdig tilberedt produkt.

- Den unike produksjonsmetoden Pro Innova har utviklet, kan revolusjonere frossenfisk næringen. Pro Innovas prosess gjør at all sjømat holder tilnærmet kvalitet som fersk fisk. I tillegg sparer man svinn og arbeidstiden, noe som vil glede enhver kjøkkensjef.
- Kvalitet som kan sammenlignes med fersk.
- Økonomisk gevinst: Du bruker opptil 15 % mindre fisk enn på tilsvarende produkter.
- Ingen bruk av fosfat.
- Linefanget.
- Bakteriehemmende.

Panerte produkter

- Er produsert med samme teknologi som Loinsen.
- De er håndprodusert.
- Små stykker som passer både til fingermat og buffetservering.
- Autentisk tempura panade.
- Autentisk panert med smak av pepper.



Smakene

Panang

Dette er den mildeste, lett oransje i fargen og har en god og rund fylde.

Grønn karri

Denne er litt sterkere på smak, har en lys grønn farge og mild fylde.

Rød karri

Dette er den sterkeste av variantene, men fortsatt tilpasset den nordiske gane, delikat rød farge og sterk fylde.



Våre varianter

- Torsk i panang
- Torsk i grønn karri
- Torsk i rød karri

Disse inneholder rå torsk, som gjør at det blir fine store stykker ved oppvarming.

- Kylling i panang
- Kylling i grønn karri
- Kylling i rød karri

Vi bruker kun kyllingbryst, da dette gir de mest delikate bitene. Kyllingen er varmebehandlet.

- Scampi i grønn karri

Retten inneholder rå scampi, noe som gjør at den får en fin konsistens ved oppvarming.



 **2 500 g** pr. pose

Art. nr. 250 / EPD.nr. 4261582



TILBEREDNING

1. Legg tint pose i kokende vann i 25–30 min
2. Varmes i kjele 15–20 min
3. Tint pose steames i 20–25 min

i

Pakking

Vakumpakket 2,5 kg/
10 kg kart.

Holdbarhet

18 mnd. etter
produksjonsdato

Oppbevares

Fryst ved -20 °C
eller kaldere



INNHold

Rød karrisaus	44 %
Rå torsk	40 %
Grønn pepper blad (kokt)	9,08 %
Bambusskudd kuttet (kokt)	3,80 %
Rød chilli kuttet (kokt)	1,60 %
Søt basilikum (kokt)	1,40 %
Kaffir lime blader (kokt)	0,12 %

Fangstområde FAO-61 og 67. **Allergener:** Torsk, fisesauspulver

NÆRINGSINNHold PER 100 GR

Energi	498 kJ (119 kcal)
Fett	4,2 g
Hvorav mettede fettsyrer	2,9 g
Karbohydrater	14,5 g
Hvorav sukkerarter	1,4 g
Protein	5,2 g
Salt	1,3 g



 **2 500 g** pr. pose

Art. nr. 251 / EPD.nr. 4262119



TILBEREDNING

1. Legg tint pose i kokende vann i 25–30 min
2. Varmes i kjele 15–20 min
3. Tint pose steames i 20–25 min

i

Pakking

Vakumpakket 2,5 kg/
10 kg kart.

Holdbarhet

18 mnd. etter
produksjonsdato

Oppbevares

Fryst ved -20 °C
eller kaldere



INNHold

Grønn karrisaus	44 %
Rå torsk	40 %
Gulrot skivet (kokt)	9,08 %
Erter	3,80 %
Rød chilli kuttet (kokt)	1,60 %
Søt basilikum (kokt)	1,40 %
Kaffir lime blader (kokt)	0,12 %

Fangstområde FA0-61 og 67. **Allergener:** Torsk, fiskeauspulver

NÆRINGSINNHold PER 100 GR

Energi	448 kJ (107 kcal)
Fett	4,6 g
Hvorav mettede fettsyrer	3,3 g
Karbohydrater	9,2 g
Hvorav sukkerarter	1,0 g
Protein	6,6 g
Salt	1,2 g



 **2 500 g** pr. pose

Art. nr. 252 / EPD.nr. 4262309



TILBEREDNING

1. Legg tint pose i kokende vann i 25–30 min
2. Varmes i kjele 15–20 min
3. Tint pose steames i 20–25 min

i

Pakking

Vakumpakket 2,5 kg/
10 kg kart.

Holdbarhet

18 mnd. etter
produksjonsdato

Oppbevares

Fryst ved -20 °C
eller kaldere



INNHOOLD

Panangsaus	44 %
Rå torsk	40 %
Squash biter (kokt)	9,08 %
Gulrot skivet (kokt)	3,80 %
Rød chilli kuttet (kokt)	1,60 %
Søt basilikum (kokt)	1,40 %
Kaffir lime blader (kokt)	0,12 %

Fangstområde FAO-61 og 67. **Allergener:** Torsk, fiskeauspulver

NÆRINGSINNHOOLD PER 100 GR

Energi	540 kJ (129 kcal)
Fett	6,0 g
Hvorav mettede fettsyrer	4,1 g
Karbohydrater	12,0 g
Hvorav sukkerarter	2,0 g
Protein	6,2 g
Salt	1,1 g



TRE KYLLINGRETTER

Rød karrisaus, grønn karrisaus og panangsaus



KYLLING I RØD KARRISAUS

Rød karrisaus	56,86 %
Kokt kylling	19,61 %
Grønn pepper blad (kokt)	13,35 %
Bambusskudd kuttet (kokt)	5,59 %
Rød chilli kuttet (kokt)	2,35 %
Søt basilikum (kokt)	2,06 %
Kaffir lime blader (kokt)	0,18 %

Opprinnelse Thailand. **Allergener:** Fiskesauspulver

NÆRINGSINNHOLD PER 100 GR

Energi	579 kJ (139 kcal)
Fett	4,2 g
Hvorav mettede fettsyrer	3,2 g
Karbohydrater	17,8 g
Hvorav sukkerarter	2,4 g
Protein	6,5 g
Salt	1,02 g

Art. nr. 253 / EPD.nr. 4262424

KYLLING I GRØNN KARRISAUS

Grønn karrisaus	56,86 %
Kokt kylling	19,61 %
Gulrot (kokt)	13,35 %
Erter	5,59 %
Rød chilli kuttet (kokt)	2,35 %
Søt basilikum (kokt)	2,06 %
Kaffir lime blader (kokt)	0,18 %

Opprinnelse Thailand. **Allergener:** Fiskesauspulver

NÆRINGSINNHOLD PER 100 GR

Energi	664 kJ (159 kcal)
Fett	7,1 g
Hvorav mettede fettsyrer	5,7 g
Karbohydrater	16,8 g
Hvorav sukkerarter	3,6 g
Protein	6,2 g
Salt	0,91 g

Art. nr. 254 / EPD.nr. 4262432

KYLLING I PANANGSAUS

Panang karrisaus	56,86 %
Kokt kylling	19,61 %
Squash biter (kokt)	13,35 %
Gulrot skivet (kokt)	5,59 %
Rød chilli kuttet (kokt)	2,35 %
Søt basilikum (kokt)	2,06 %
Kaffir lime blader (kokt)	0,18 %

Opprinnelse Thailand. **Allergener:** Fiskesauspulver

NÆRINGSINNHOLD PER 100 GR

Energi	620 kJ (148 kcal)
Fett	6,0 g
Hvorav mettede fettsyrer	4,8 g
Karbohydrater	16,3 g
Hvorav sukkerarter	3,8 g
Protein	6,3 g
Salt	0,81 g

Art. nr. 255 / EPD.nr. 4262671



5 100 g pr. pose



TILBEREDNING

1. Legg tint pose i kokende vann i 25–30 min
2. Varmes i kjele 15–20 min
3. Tint pose steames i 20–25 min



Pakking

Vakumpakket 5,1 kg/
10,2 kg kart.

Holdbarhet

18 mnd. etter
produksjonsdato

Oppbevares

Fryst ved -20 °C
eller kaldere



1 000 g pr. pk

Art. nr. 257 / EPD.nr. 4414736



TILBEREDNING

1. Stekes i Ovn fra fryst ved 200 C° i 18–20 min
2. Stekes i frityr 175 C° i 4–5 min



Pakking

Vakumpakket 1 kg pr. pose
10 kg kart.

Holdbarhet

18 mnd. etter
produksjonsdato.

Oppbevares

Fryst ved -20 °C
eller kaldere



TEMPURA PANERT TORSK

NÆRINGSINNHOOLD PER 100 GR

Energi	812 kj (194 kcal)
Fett	8,5 g
Hvorav mettede fettsyrer	1,5 g
Karbohydrater	17 g
Hvorav sukkerarter	0,6 g
Protein	12 g
Salt	1,4 g



PANERTE TORSKEBITER

 1 000 g pr. pk

Art. nr. 258 / EPD.nr. 4414736



TILBEREDNING

1. Stekes i Ovn fra fryst ved 200 C° i 18–20 min
2. Stekes i frityr 175 C° i 4–5 min

i

Pakking

Vakumpakket 1 kg pr. pose
10 kg kart.

Holdbarhet

18 mnd. etter
produksjonsdato

Oppbevares

Fryst ved -20 °C
eller kaldere



NÆRINGSINNHold PER 100 GR

Energi	791 kJ (189 kcal)
Fett	8,7 g
Hvorav mettede fettsyrer	1,4 g
Karbohydrater	17 g
Hvorav sukkerarter	0,8 g
Protein	11 g
Salt	1,6 g



2 500 g pr. pose

Art. nr. 256 / Epd nr. 4262333



TILBEREDNING

1. Legg tint pose i kokende vann i 25–30 min
2. Varmes i kjele 15–20 min
3. Tint pose steames i 20–25 min

i

Pakking

Vakumpakket

Holdbarhet

18 mnd. etter
produksjonsdato

Oppbevares

Fryst ved -20 °C
eller kaldere



INNHold

Grønn karrisaus	44 %
Rå scampi	40 %
Gulrot kuttet (kokt)	9,08 %
Erter	3,80 %
Rød chilli kuttet (kuttet)	1,60 %
Søt basilikum (kokt)	1,40 %
Kaffir lime blader (kokt)	0,12 %

Oppdrett Thailand. **Allergener:** Scampi, fiskesauspulver

NÆRINGSINNHold PER 100 GR

Energi	607 kJ (145 kcal)
Fett	6,9 g
Hvorav mettede fettsyrer.....	5,3 g
Karbohydrater	13,0 g
Hvorav sukkerarter	2,0 g
Protein	7,5 g
Salt	1,0 g

TORSKELOINS

Pro Innova – fryst fisk med fersk kvalitet

HVORFOR VELGE PRO INNOVA?

- Du bruker opptil 15 % mindre fisk på å mette like mange mennesker, enn på tilsvarende produkter.
- Gjennom vår behandling av fisk har man klart å redusere svinnet ved opptining til det minimale (1–2 %). Svinnet ved varmebehandling er redusert med 6–8 %. Dette medfører at fisken blir saftigere, får bedre smak, hvitere farge, tåler hardere behandling og kjøttet får mer struktur.
- Ingen bruk av fosfat.
- Bakteriehemmende behandling.
- Pro Innova sin fisk er av så høy kvalitet at den med fordel kan sammenlignes med fersk fisk.

Art. 200	EPD 4440210	Gourmet Loins	80–100g u/skinn
Art. 201	EPD 4149324	Gourmet Loins	120–140g u/skinn
Art. 205	EPD 4149761	Gourmet Loins	140–160g u/skinn
Art. 202	EPD 4149704	Gourmet Loins	160–180g u/skinn
Art. 204	EPD 4149720	Gourmet Loins	160–180g m/skinn



FISK- OG THAIRETTER

Art.nr.	Produktbeskrivelse	EPD	Mengde
250	Torsk i rød karrisaus	4261582	10 kg IQF
251	Torsk i grønn karrisaus	4262119	10 kg IQF
252	Torsk i Panangsaus	4262309	10 kg IQF
253	Kylling i rød karrisaus	4262424	10 kg IQF
254	Kylling i grønn karrisaus	4262432	10 kg IQF
255	Kylling i Panangsaus	4262671	10 kg IQF
256	Scampi i grønn karrisaus	4262333	10 kg IQF
201	Torskeloins Pro Innova 120–140 g u/skinn	4149324	5 kg IQF
202	Torskeloins Pro Innova 160–180 g u/skinn	4149704	5 kg IQF
204	Torskeloins Pro Innova 160–180 g m/skinn	4149720	5 kg IQF
205	Torskeloins Pro Innova 140–160 g u/skinn	4149761	5 kg IQF
200	Torskeloins Proinnova 80–100 g (Ny)	4440210	5 kg IQF
257	Tempura Panert torsk 1 kg (Ny)	4414736	10 kg IQF
258	Panerte Torskebiter 1 kg (Ny)	4414113	10 kg IQF

For bestilling!

Thomas Hegge

M: 98 29 50 17 / **T:** 23 17 58 80 / **F:** 23 17 58 81

E-mail: thomas@holst-foods.no / post@holst-foods.no

Adresse: Prof. Birkelands vei 28c, 1081 Oslo, Norway.

Bankers: Danske bank, Oslo, Bankgiro: 8101.08.07093

HOLST
foods