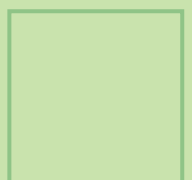
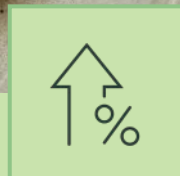


PROTEINRIK VARMMAT

Varmretter som treffer dagens
kantingjester



Gjør proteinrik varmmat til god butikk

Proteinrik varmmat som gjestene vil ha – og som lønner seg for deg

Kantinen har blitt en viktig del av arbeidsdagen. Som kantineleverandør blir det derfor viktigere å levere lunsj som gir energi, metthet, og som føles både sunn og moderne.

Matvalg i dag påvirkes av ernæringstrender, og én trend peker seg tydelig ut: Protein. Det er en av de raskest voksende driverne bak matvalg i Norge, særlig blant yngre voksne.

For deg som driver kantine betyr det én ting: Et proteinrikt lunsjtilbud gjør menyen mer attraktiv og relevant.

Hvem er Orkla Foods Partner?

Vi er din samarbeidspartner med inspirasjon som gjør det enklere å skape varmmat med god smak i en hektisk hverdag.

Våre oppskrifter er laget for kantiner som trenger:

- **Proteinrike varmretter som matcher gjestenes matpreferanser**
- **Retter med økonomiske proteinkilder som fungerer i en hektisk kjøkkenhverdag og reduserer svinn**
- **Fleksible oppskrifter som gir menyvariasjon uten økt kompleksitet**

Orkla Foods Partner har bestselgerne som nordmenn liker, så du kan enkelt lage varmretter med riktig balanse mellom smak, ernæring og lønnsomhet.

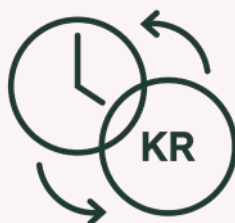
Det er flere 50/50 oppskrifter i brosjyren:

50/50-løsningen innebærer at halvparten av kjøttet erstattes med vegetarfarse i en rett. En god løsning for både kjøkkenøkonomien og for å redusere CO2-utslipp.



 **Orkla**
Foods
Partner

**Raskt, enkelt
og lønnsomt**





Protein er en trend

Flere nordmenn velger mat med høyt proteininnhold, særlig unge voksne. 32 % i alderen 15–24 år sier de aktivt ser etter proteinrik mat. Protein er i ferd med å bli en ny forventning, spesielt i lunsjen.

– Norske Spisefakta 2024, Ipsos



EN
50/50
LØSNING

Shepherd's Pie

INGREDIENSER

(10 porsjoner)

- 200 g paprika (strimlet)
- 200 g sjampinjong (skivet)
- 600 g **Stabburet Vegetar Farse**
- 600 g kjøttdeig
- 260 g **TORO Stroganoffgryte**
- 400 g rømme
- 1,5 l vann

POTETMOSLOKK

- 440 g **TORO Potetmos**
- 1650 g vann
- 70 g smør

TOPPING

- 160 g ost (revet)
- 80 g griljermel

FREMANGSMÅTE

1. Stek strimlet paprika og skivet sjampinjong raskt i litt olje. Sett til side.
2. Stek kjøttdeig og vegetarfarsen sammen i pannen.
3. Bland stroganoffpulver sammen med vann og rømme. Kok opp og la småkoke i 10 minutter under omrøring.
4. Skru av varmen, vend inn farsen og grønnsakene. Smak til med salt og pepper.
5. Spre gryten utover i en gastroform.
6. Lag potetmosen etter anvisning med vann og smør.
7. Fordel potetmosen jevnt over gryten og strø over revet ost blandet med griljermel.
8. Stek i ovnen på 170°C i 20-30 minutter til potetlokket har fått en gyllenbrun farge.
9. Server med grønn salat og godt brød.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|-----------------------------------|------------------------|
| 6350383 | Stabburet Vegetar Farse | Soya |
| 2548436 | TORO Proffkjøkken Stroganoffgryte | Gluten, melk og sennep |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|--------|----------------------|-----------------|
| 638114 | TORO Potetmos m/melk | Melk og sulfitt |



EN
50/50
LØSNING



Masala Hot Bowl

INGREDIENSER (10 porsjoner)

- 300 g løk
- 60 g ingefærpaste
- 3 ss olje (nøytral)
- 500 g kyllingkjøttdeig
- 500 g **Stabburet Vegetar Formbar Farse**
- 6 g **TORO Tandoori Masalakrydder**
- 270 g **TORO Tikka Masala Gryte**
- 1 l kokosmelk
- 1 l vann
- 150 g rød paprika (ternet)
- 150 g kikerter (drenert)

RAITA TWIST

- 400 g **Idun Hvitløksdressing**
- 20 g mynte (frisk)
- 10 g spisskummen (malt)
- 20 g limesaft

TOPPING & TILBEHØR

- 20 g korianderblader
- 70 g limebåter (til pynt)
- 400 g nanbrød
- 300 g basmatiris (rå vekt)

FREMGANGSMÅTE

1. Stek løk og ingefær i litt olje. Tilsett og stek kjøttdeig og formbar farse. Dryss over tandoori masalakrydder og bland godt. Ta blandingen ut av gryten og sett til side.
2. Lag TORO Tikka Masala ved å blande pulver med vann og kokosmelk. Kok opp under omrøring og la den småkoke i ca. 10 minutter. Tilsett ternet paprika og drenerte kikerter halvveis i koketiden. Bland inn kjøtt- og løkblanding mot slutten av koketiden. Smak til med salt og pepper.
3. **Raita twist:** Bland Idun hvitløksdressing med hakket frisk mynte, spisskummen og limesaft. La stå og trekke i 10–15 minutter før servering.
4. Server gryten med raita twist, korianderblader og limebåter på toppen. Server med nanbrød og basmatiris som tilbehør.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|---------------------------------|----------|
| 2548386 | TORO Proffkjøkken Tikka Masala | Melk |
| 6350433 | Stabburet Vegetar Farse Formbar | Soya |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|-----------------------------|--------------------|
| 603936 | TORO Tandoori Masalakrydder | - |
| 2545002 | Idun Hvitløksdressing | Egg melk og sennep |



Bakt Falafel med bulgur

INGREDIENSER

(10 porsjoner)

- 0,5 dl olivenolje
- 300 g gul løk (grovhakket)
- 300 g gul paprika (ternet)
- 5 g hvitløkspuré (**TORO Urter i Olje Hvitløk**)
- 800 g hermetiske tomater (hakkede)
- 4 g **TORO Grønnsaksbuljong Salt.red**
- 5 dl vann
- 10 g harissa chilipaste
- 50 g tørket aprikos (i små terninger)
- 30 g tahini sesampaste
- 250 g spinatblader (grovhakket)
- 800 g **Stabburet Falafel**
- 3 dl gresk yoghurt
- 30 g fersk mynte (hakket)

BULGUR

- 500 g bulgur
- 8 g **TORO Grønnsaksbuljong salt.red**
- 1 l vann

FREMANGSMÅTE

- Grovhakk løk og kutt paprika i terninger.
- Stek løk og paprika sammen med olivenolje.
- Tilsett hakkede tomater, hvitløk, vann og buljong. Kok opp under omrøring og la det småkoke i noen minutter.
- Tilsett harissa, aprikos og tahini. Kok opp og smak til med salt, pepper og buljong (hvis nødvendig).
- Bland inn spinatblader og hell innholdet over i en gastronormbakke
- Fordel falafelen jevnt over bakken, og stek deretter i konveksjonsovn på 180°C i 15-20 minutter.
- Kok opp vann og buljong. Tilsett deretter bulgur og la det koke på svak varme i 8-10 minutter.
- Bland sammen yoghurt og hakket mynte, og smak til med pepper.
- Ha yogurtblandingen i fine, tynne striper over falafelblandingen.
- Serveres med bulgur.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|-----------------------------------|----------|
| 6060651 | Stabburet Vegetar Falafel | - |
| 2771541 | TORO Grønnsaksbuljong Saltreduert | - |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|--------|--------------------------------------|----------|
| 241505 | TORO Krydderiet Urter i olje hvitløk | - |



Bakt Gulrot- & Sellerisuppe

INGREDIENSER (10 porsjoner)

- 1200 g gulrot (i terninger)
- 400 g sellerirot (i terninger)
- 400 g løk (ternet)
- 1 ss hvitløkspuré (TORO Urter i Olje Hvitløk)
- 1 ss ingefærpuré
- 0,5 dl olivenolje
- 4 dl appelsinjuice
- 40 g TORO Grønnsaksbuljong Salt.red.
- 1,5 l vann
- 3 dl gresk yoghurt

TOPPING

- 10 g bladpersille (hakket)
- 25 g gresskarkjerner (ristet)
- 1 g chiliflak
- 2 stk rød chili (i ringer)

FREMGANGSMÅTE

1. Bland sammen grønnsaker, olivenolje, hvitløks- og ingefærpuré i en bakke.
2. Stek i konveksjonovn på 185°C i 10-20 minutter til alt er mykt og gyllent.
3. Putt grønnsakene i en kjele sammen med vann, buljong og appelsinjuice.
4. Kok opp og la grønnsakene koke i 10 minutter. Kjør deretter blandingen til en glatt puré med stavmikser.
5. Tilsett gresk yoghurt i pureen og gi det et raskt oppkok under omrøring.
6. Smak til med pepper og buljong.
7. Dryss over chiliflak og chiliringer, hakk et bladpersille og ristede gresskarkjerner.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|-------------------------------------|----------|
| 2771541 | TORO Grønnsaksbuljong Saltreduisert | - |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|--------|--------------------------------------|----------|
| 241505 | TORO Krydderiet Urter i olie hvitløk | - |



Moqueca brasiliansk fiskesuppe

INGREDIENSER (10 porsjoner)

- 200 g rød paprika
- 200 g gul paprika
- 300 g gul løk
- 0,5 dl olivenolje
- 10 g hvitløkspuré (**TORO Urter i Olje Hvitløk**)
- 100 g **TORO Meksikansk Tomatsuppe**
- 400 g hermetiske tomater (hakkede)
- 6 dl vann
- 2 dl kokosmelk
- 0,5 dl limesaft
- 5 g chiliflak
- 800 g fisketerninger
- 1200 g ris (ferdig kokt)
- 3 ss koriander (hakket)
- 10 stk limebåter

FREM GANGSMÅTE

1. Kutt løk og paprika i tynne strimler.
2. Stek grønnsakene raskt i olivenolje til de er blanke og myke. Bland i hvitløkspuré mot slutten av steketiden og stek litt til.
3. Tilbered meksikansk tomatsuppe ved å blande pulver, vann, hakkede tomater og kokosmelk. Kok opp under omrøring og kok til sammen i 5 minutter med omrøring av og til.
4. Ha i grønnsakene og smak til med limesaft, chiliflak og salt.
5. Tilsett fisketerninger og la trekke noen minutter.
6. Kok ris etter anvisning på pakken. Grovhakk koriander og kutt lime i båter.
7. Server gryten på toppen av risen. Strø over koriander. Pynt med limebåter.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|--------------------------------------|----------------|
| 1710912 | TORO Meksikansk tomatsuppe | Gluten og melk |
| 241505 | TORO Krydderiet Urter i olje hvitløk | - |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|--------|--------------------------------------|----------|
| 633552 | TORO Middagsris parboiled langkornet | - |



EN
50/50
LØSNING



Polpetone

italiensk kjøttpudding

INGREDIENSER

(10 porsjoner)

- 500 g kjøttdeig
- 500 g **Stabburet Formbar Farse**
 - 10 g hvitløkspuré (TORO Urter i Olje Hvitløk)
 - 25 g **TORO Krydder UiO Provence**
 - 60 g parmesan (raspet)
 - 80 g brødrasp / griljermel
 - 0,5 g muskatnøtt (malt)
 - 4 g sort pepper (malt)
 - 6 g salt
- 0,5 dl olivenolje
- 4 stk egg (kokte)
- 400 g bacon i skiver

TOPPING

- 10 g **TORO Krydder UiO Provence**
- 50 g **Idun Grov Sennep**
- 60 g brødrasp / griljermel

POTETER OG GRØNNSAKER

- 500 g rotgrønnsaker (i staver)
- 500 g ferske poteter (i staver)
- 100 g grønnkål (strimlet)
- 15 g hvitløkspuré (TORO Urter i Olje Hvitløk)
- 10 g salt
- 0,5 dl olivenolje

FREMGANGSMÅTE

1. Putt alle ingrediensene i en mikser og miks raskt sammen til en jevn blanding.
2. Kok eggene i ca. 10 minutter.
3. Fordel halvparten av blandingen på klingfilm og form en liten grop i midten til eggene.
4. Legg de kokte eggene i gropen og dekk dem med resten av blandingen. Sørg for at «lokket» festes godt under slik at alt holder seg samlet.
5. Rull deretter inn kjøttpuddingen i baconskiver og legg til side.
6. Bland sammen urter i olje Italian og sennep. Smør blandingen på toppen av baconet og dryss over brødrasp / griljermel på kjøttpuddingen.
7. Stek i varm kombidamper ved 190°C i 20 minutter. Øk deretter varmen til 210°C og stek ytterligere i 10 minutter.
8. La hvile i et par minutter.
9. Skjær kjøttpuddingen i skiver og server sammen med ovnsbakte poteter og rotgrønnsaker (se veiledning under).

OVNSBAKTE POTETER OG ROTGRØNNSAKER:

1. Bland sammen rotgrønnsaker, grønnkål og poteter med olje, hvitløk og salt.
2. Stek i konveksjonsovn på 185°C i 15-20 minutter. Rør om av og til.

TIPS! Server gjerne med TORO Proffkjøkken Rødvinsaus eller TORO Proffkjøkken Pastasaus m/tomat og urter. Følg anvisning for tilberedning.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|---------------------------------|----------|
| 6350433 | Stabburet Vegetar Formbar Farse | Soya |
| 2217008 | Idun Sterk & Grov Sennep | Sennep |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|--------|--------------------------------------|----------|
| 241505 | TORO Krydderiet Urter i olje hvitløk | - |
| 241521 | TORO Krydder UiO Provence | - |



EN
50/50
LØSNING

Klassisk lasagne

INGREDIENSER

(12 stk – 1 gastronom)

- 0,5 kg **Stabburet Vegetar Formbar Farse**
- 0,5 kg kjøttdeig
- 250 g Norrek Soffritto Basegrønnsaker
- 310 g **TORO Lasagnesaus**
- 200 g hermetiske tomater (hakkede)
- 1,2 l vann
- 2 l melk
- 12 stk **TORO Lasagneplater**
- 0,3 kg ost (revet)

FREM GANGSMÅTE

1. Brun kjøttdeig i en gryte. Tilsett farse og soffritto grønnsakene, og stek videre i et par minutter til alt er godt blandet.
2. Tilsett lasagnesauspulver og rør godt. Ha i hakkede tomater, melk og vann. Kok opp under omrøring og la sausen småkoke i ca. 2 minutter.
3. Fordel saus og lasagneplater lagvis i en gastronombakke, totalt 4 lag. Begynn og avslutt med saus.
4. Strø revet ost jevnt over toppen.
5. Stek i ovn på 175 °C i ca. 25 minutter og har fått en gyllen overflate. Ser sammen med frisk salat og godt brød.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|---------------------------------|----------|
| 1767599 | TORO Lasagnesaus | Melk |
| 6350433 | Stabburet Vegetar Formbar Farse | Soya |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|--------------------|----------|
| 1632470 | TORO Lasagneplater | Gluten |



Klassiske kjøttkaker med brun saus

INGREDIENSER

(10 porsjoner)

ERTESTUING

250 g **TORO Ertestuing Grønn**
7 dl vann

BRUN SAUS

100 g **TORO Brun Middagssaus Paste**
1 l vann

KJØTTKAKER & TILBEHØR

30 stk **Mors Kjøttkaker Grove** (ca. 48 g pr. stk)
800 g gulrøtter (kokte)
1 kg poteter (kokte)

FREMGANGSMÅTE

1. Tilbered ertestuingen etter anvisning på pakken.
2. Visp brun saus paste ut i lunkent vann. Kok opp under omrøring og la sausen småkoke i ca. 5 minutter.
3. Fordel sausen i gastronorbakker og legg kjøttkakene i sausen.
4. Varm under lokk i ovn på 170 °C i ca. 20 minutter, eller til kjøttkakene har en kjernetemperatur på minimum 65 °C.
5. Server kjøttkakene med brun saus, ertestuing, kokte gulrøtter og kokte poteter eller potetmos.

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|----------------------------|----------|
| 6821409 | Mors Grove Kjøttkaker 48 g | - |
| 1711159 | TORO Ertestuing Grønn | Sulfitt |

| EPD | VARENAVN | ALLERGEN |
|---------|-----------------------------|----------|
| 6053748 | TORO Brun Middagssaus Paste | Gluten |

HVORDAN GJØRE SUPPE MER PROTEINRIK?

Suppe er et allsidig, grønt og økonomisk smart valg som passer like godt til lunsj som til middag. Den er enkel å tilberede i store mengder og gir rom for kreativitet med smak, farge og garnityr.

Suppe gir en god mulighet til å bruke sesongens grønnsaker og restemat på en smakfull måte. Variasjon i konsistens, kryddring, protein og garnityr gjør det enkelt å tilpasse menyen etter både årstid og målgruppe.

Når suppen ser lekker ut, smaker godt og metter, blir den et naturlig førstevalg for mange.

La oss gi suppen den oppmerksomheten den fortjener!

Metningsgarnityr

For å gjøre suppen mer mettende, kan man tilsette metningsgarnityr som gir både mer tyggemotstand, økt næringsverdi og en følelse av et komplett måltid.

✓ Grønnsaker

✓ Poteter

✓ Pasta

✓ Ris

✓ Linser

✓ Bønner

✓ Gnocchi

✓ Quinoa

✓ Couscous

✓ Bulgur

✓ Byggryn

✓ Rotgrønnsaker

✓ Tortelloni

✓ Kikerter

✓ Erter

✓ Grønncål

✓ Stekt blomkållris

✓ Dumplings



| EPD | PRODUKTNAMN |
|---------|-----------------|
| 633552 | TORO Middagsris |
| 1629005 | TORO Makaroni |

Protein



Ved å tenke smart rundt proteiner kan man løfte enhver suppe fra siderett til hovedrett. Et godt proteintilskudd gjør suppen både mer mettende, næringsrik og balansert.

- ✓ Egg
- ✓ Strimlet kjøtt
- ✓ Bacon
- ✓ Pølser
- ✓ Fisk
- ✓ Linser
- ✓ Bønner
- ✓ Tofu
- ✓ Skinke
- ✓ Kjøttdeig
- ✓ Kylling
- ✓ Skalldyr
- ✓ Mozzarellakuler
- ✓ Paneer ost
- ✓ Halloumi ost
- ✓ Formbar Farse
- ✓ Lever
- ✓ Bønner
- ✓ Kikerter
- ✓ Soyabønner



| EPD | PRODUKTNAMN |
|---------|----------------------------------|
| 5218219 | Stabburet Ost & Chili Pølse |
| 2244218 | Stabburet Wienerpølse |
| 6498828 | Stabburet Grov Chorizo Pølse |
| 6495923 | Stabburet Bratwurst Pølse, stekt |
| 6060651 | Stabburet Vegetar Falafel |
| 1858612 | TORO Seiloins m/ sitronpepper |

| EPD | PRODUKTNAMN |
|---------|-------------------------------------|
| 5017355 | TORO Fisk- & Grønnsaksblanding |
| 2541522 | Stabburet Kjøttdeig Taco |
| 1830082 | Stabburet Kjøttdeig, stekt |
| 6350433 | Stabburet Vegetar formbar farse |
| 5658729 | Stabburet Vegetar Boller |
| 1929041 | Stabburet Mors Kjøttboller, spanske |
| 1830249 | Stabburet Skinkebiter |

LOKALE KONTAKTPERSONER

REGION NORD



REGIONSJEF

Husby, Thor Egil
Tlf: 909 88 445
thor.egil.husby@orkla.no

TROMS / V. FINNMARK



SALGSSJEF

Ness, Yngve
Tlf: 917 04 142
yngve.ness@orkla.no

NORDLAND / TROMS Ø.FINNMARK



Nordahl, Jan Arne
Tlf: 913 06 255
jan.arne.nordahl@orkla.no

TRØNDELAG / NORDLAND



Arntsen, Per Anders
Tlf: 917 37 990
per.anders.arntsen@orkla.no

TRØNDELAG



Stokdal, Kevin
Tlf: 980 15 261
kevin.stokdal@orkla.no

SUNNMØRE



Olsen, Line Skogtrø
Tlf: 958 83 444
line.skogtro.olsen@orkla.no

MØRE / TRØNDELAG



Beite, Rolf Jarle
Tlf: 950 79 192
rolf.jarle.beite@orkla.no

REGION ØST



REGIONSJEF

Einbu, Stian
Tlf: 480 36 678
stian.einbu@orkla.no

SKØYEN / BUSKERUD



SALGSSJEF

Reiersrud, Jens M.
Tlf: 905 87 435
jens.morten.reiersrud@orkla.no

OSLO / AKERSHUS / INNLANDET



Greni, Morten André
Tlf: 910 06 787
morten.andre.greni@orkla.no

ØSTFOLD



Folkestad, Geir S.
Tlf: 928 96 734
geir.sindre.folkestad@orkla.no

INNLANDET



Gudbrandsen, Bjørn
Tlf: 928 96 966
bjorn.gudbrandsen@orkla.no

OSLO / AKERSHUS / INNLANDET



Spiel, Truls Oddvar
Tlf: 900 31 063
truls.spiel@orkla.no

OSLO / AKERSHUS



Andresen, Espen
Tlf: 926 41 714
espen.andresen@orkla.no

REGION SØR



REGIONSJEF

Grimstad, Jeanette S
Tlf: 482 36 855
jeanette.sorum.grimstad@orkla.no

SKØYEN



SALGSSJEF

Iversen, Tore
Tlf: 928 96 974
tore.iversen@orkla.no

VESTFOLD / DRAMMEN



Øyehals, Håvard
Tlf: 482 57 306
havard.oeyehals@orkla.no

AGDER



Jenssen, Ådne
Tlf: 957 39 218
adne.jenssen@orkla.no

OSLO VEST / VALDRES / HALLINGDAL



Andersen, Jon
Tlf: 907 61 435
jon.andersen@orkla.no

TELEMARK / LARVIK



Amundsen, Morthen L.
Tlf: 911 74 190
morthen.ludvig.amundsen@orkla.no

REGION VEST



REGIONSJEF

Espedal Olsen, Glenn Martin
Tlf: 402 20 315
glenn.martin.espedal.olsen@orkla.no

SKØYEN



SALGSSJEF

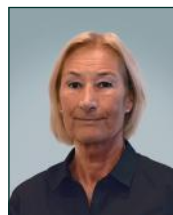
Iversen, Tore
Tlf: 928 96 974
tore.iversen@orkla.no

VESTLAND



Eide, Kari Hoff
Tlf: 928 96 718
kari.hoff.eide@orkla.no

VESTLAND



Sundt, Marianne
Tlf: 928 96 915
marianne.sundt@orkla.no

ROGALAND



Kvinen, Thor-Arve
Tlf: 928 96 925
thor-arve.kvinen@orkla.no

ROGALAND



Rognsvåg, Tommy
Tlf: 958 79 296
tommy.rognsvag@orkla.no

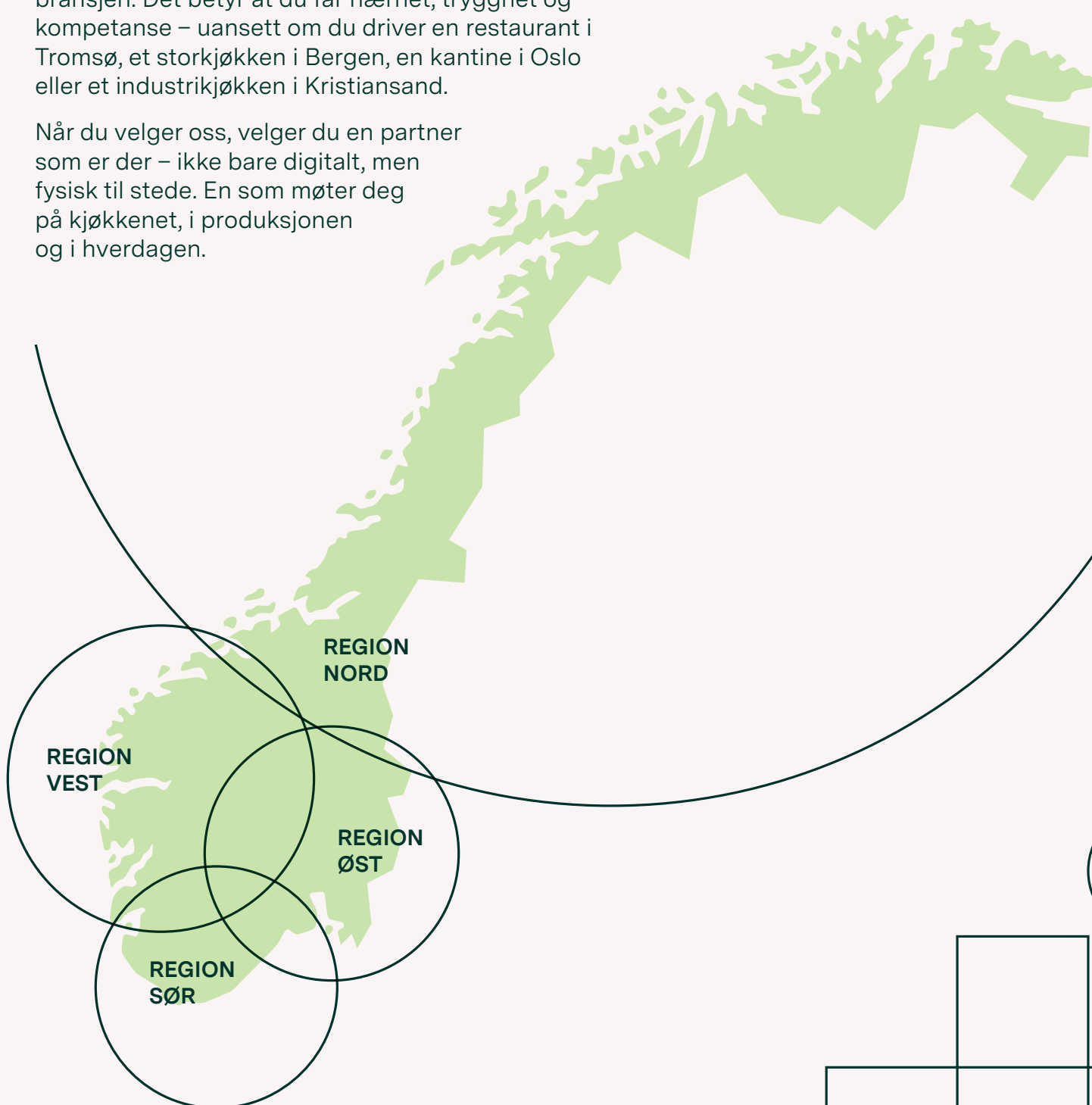
FIRE REGIONER ETT MÅL

– Din lønnsomme drift!

Uansett hvor i landet du driver kjøkken, møter du oss – og samme høye standard.

Vi er til stede i alle regioner fra sør til nord, med dedikerte fagfolk som kjenner både regionen og bransjen. Det betyr at du får nærhet, trygghet og kompetanse – uansett om du driver en restaurant i Tromsø, et storkjøkken i Bergen, en kantine i Oslo eller et industrikjøkken i Kristiansand.

Når du velger oss, velger du en partner som er der – ikke bare digitalt, men fysisk til stede. En som møter deg på kjøkkenet, i produksjonen og i hverdagen.





Lasagne



Shepherd's Pie



**Bakt Falafel
med bulgur**

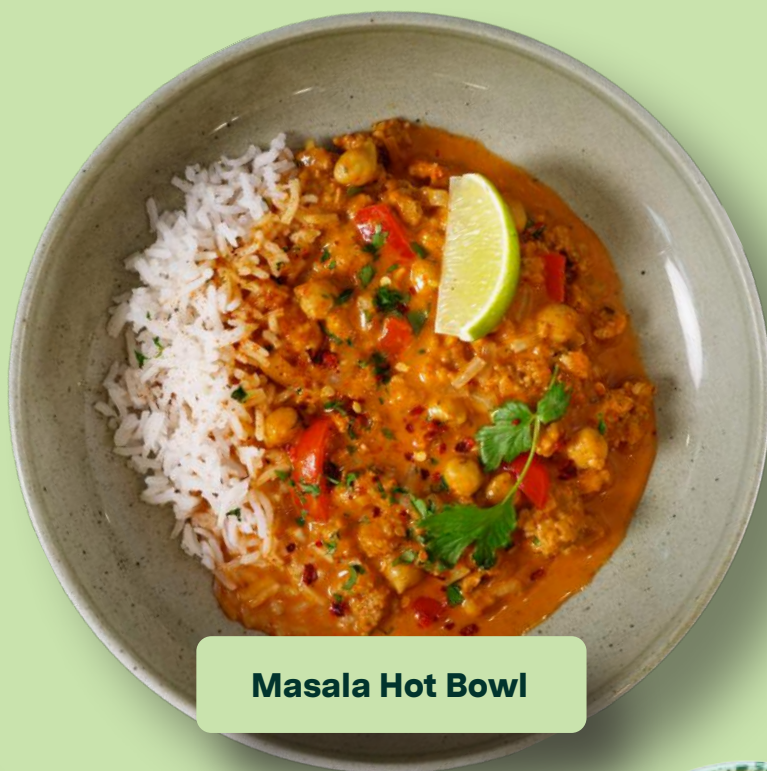


**Bakt Gulrot- &
Sellerisuppe**





**Klassiske
Kjøttkaker**



Masala Hot Bowl



**Moqueca
Brasiliansk fiskesuppe**



**Polpetone
Italiensk kjøttpudding**

GJØR MAT TIL GOD BUTIKK

Med Orkla Foods Partner får du en samarbeidspartner som hjelper med god smak og forutsigbare kostnader. Våre løsninger gjør det enkelt å ta gode valg for både drift og gjester.



For inspirasjon og tips, besøk:

<https://orklafoods.no/orkla-foods-partner/>

Her finner du også vår produktkatalog med informasjon om ingredienser, næringsinnhold

