



Delikat

SETT FARGERIKE RETTER
AV SILD PÅ MENYEN
UTVIKLET SAMMEN MED KULINARISK AKADEMI





Foto: Kjell Ove Storvik – Norges Sjømatråd ©

Delikat

SETT FARGERIKE RETTER
AV SILD PÅ MENYEN
UTVIKLET SAMMEN MED KULINARISK AKADEMI

Vi ønsker silda velkommen!

Sild er en delikatesse som har lange tradisjoner i det nordiske kjøkkenet. Historien om sild handler ikke bare om mat, men er en eventyrlig historie om kystkultur, tradisjonelt fiske, råvarekunnskaper og nytelse.

I samarbeid med Kulinarisk Akademi, har vi jobbet med nye smakskombinasjoner for å løfte silda frem og friste også et yngre publikum. Delikat Paprikasild og Delikat Ingefærsild er gode eksempler på det.

De 6 flotte sildevariantene i Delikat sortimentet er en fin kombinasjon av klassiske og nye varianter i lake og saus. Vi har lekt oss med spennende, nye kombinasjoner av sild og moderne råvarer og gleder oss virkelig til å dele dette med deg.

Norsk sild er en fantastisk råvare! Den er tilgjengelig i bærekraftige bestander og den fiskes «vilt» i Norskehavet. Ikke minst er

den også bra for deg med sitt innhold av gunstig umettet fett. Vår sildefabrikk er dessuten MSC sertifisert, og vi har full sporing av silderåvarene vi bruker fra båt til bølge.

Vi er opptatt av å tilby deg som proff bruker meget gode produkter. Et godt eksempel er den klassiske sursilden som vi har gitt en ekstra «touch» med panneristet, sort pepper for å få frem den flotte, intense aromaen. Håndplukkede førsteklasses laurbærblader gir i tillegg en fin og balansert smak til vår nye Delikat Sursild.

Kulinarisk Akademi og representanter fra det norske juniorkokkelandslaget fikk en utfordring av oss: «Hvordan vil du helst møte sild på et serveringssted?» Resultatet kan du nyte og la deg inspirere av i denne brosjyren! Gled deg!

Hilsen oss i Mills Proff Partner

EPLER OG SILD - HERLIG!

FRISK SYRE OG BALANSERT SØDME FRA EPLEMOS ELLER KOMPOTT LAGET AV GODE EPLER, HARMONERER PERFEKT MED DEN FETE SILDEN!

BLÅMUGGOST OG SILD - SPENNENDE!

SHERRY OG BLÅMUGGOST ER EN VELKJENT KOMBINASJON, SÅ PRØV DENNE OSTEN SOM TILBEHØR TIL SHERRYSILD SOM HAR SMAK AV FRUKT MED PREG AV ROSIN OG TØRKET FIKEN - FANTASTISK!

MANGO, CHILI OG SILD - TØFT!

MED SIN BALANSERTE SØDME FRA MANGOEN OG SMAKEN AV CHILI ER MILLS RED MANGO CHILI MAJONES PERFEKT FØLGE TIL SILD. KNASENDE SPRØ KRUTONGER PASSER GODT SAMMEN MED DEN MYKE SILDEN.

POTETER OG SILD - EN KLASSIKER!

KOKTE POTETER I GROVE BITER, TILSETTES RAUST MED OLIVERO OG Blandes MED FINHAKKET GRESS-LØKVÄRLØKURTER, SALT OG PEPPER. HERLIG SILDEFØLGE!



GROVE BAGUETTER 16 stk

Fordeig - bløtlegges over natten
450 g kaldt vann
10 g fersk gjær
600 g grov sammalt hvete

Dag 2 blandes fordeigen med:
600 g kaldt helmelk
20 g Flora Premium
30 g fersk gjær
35 g salt
30 g mørk sirup
450 g fin sammalt rug
950 g siktet hvetemel

Fordeigen og ingrediensene eltes i 6 - 8 min i kjøkkenmaskin. Ferdig eltet skal deigen holde 24 °C. La den hvile i 20 min. Emner á 200 g formes til baguetter. Heves på brett i 45 - 60 min. Snittes på langs. Settes i ovn på 235 °C og stekes videre på 200 °C i ca. 20 min.



53 % grovt

SILD MED SPENNENDE TILBEHØR

FRISTENDE SILD PÅ BUFFETEN

DET ER ENKELT Å SERVERE FRISTENDE SILD TIL MANGE. FLERE FORSKJELLIGE SILDEVARIANTER SAMMEN GIR ET FLOTT OG FARGERIKT INNSLAG PÅ BUFFETEN. TILBYR DU OGSÅ GODT OG SPENNENDE TILBEHØR LITT UTENOM DET VANLIGE TIL SILDEN, GARANTERER VI AT GJESTENE DIN BLIR BEGEISTRET. LA DEG INSPIRERE!



FRUKT OG NØTTEBRØD 6 stk

Fordeig - bløtlegges over natten:
600 g kaldt vann
10 g fersk gjær
320 g siktet rug
650 g mellomgrovt sammalt hvete

Dag 2 blandes fordeigen med:
400 g kaldt vann
730 g siktet hvetemel
100 g byggmel
30 g Flora Premium
60 g fersk gjær
30 g salt
30 g lys sirup
600 g nøtter/tørket frukt etter eget ønske (Vi har brukt 150 g valnøtter, 100 g hasselnøtter, 200 g aprikos og 150 g rosiner)

Fordeigen og ingrediensene, unntatt nøtter/frukt eltes i 6 - 8 min i kjøkkenmaskin, de siste 2 min tilsettes frukt og nøtter. Ferdig eltet skal deigen holde 24 °C. La den hvile i 20 min.

Legg emner á 600 g i passende former. Heves i 45 - 60 min. Settes i ovnen på 235 °C og stekes videre på 200 °C i ca. 35-40 min.



42 % grovt

KVALITET
NORSK.
SILD



PAPRIKASILD
PYNTET MED DILL



TOMATSILD, STEKT OG BAKT
RØDLØK, BRØDPINNER
(GRISSINI ELLER FLATBRØD)
OG KARSE



SURSILD PÅ KOKTE
SMÅPOTETER PYNTET
MED GULROT



INGEFÆRSILD, SØT-
POTETCHIPS, POTET-
CHIPS OG GRESSLØK



SILD SOM SMÅMAT!

Kjapt og enkelt lager du småmatserveringer med Delikat sild som utgangspunkt. I denne brosjyren finner du inspirasjon til kreative og velsmakende kombinasjoner med sild. Bruk små skåler og fat. Her er det kun fantasien som setter grensene! Lek deg!



SURSILD, GUL OG
RØD CHERRY TOMAT,
KJØRVEL, MAJONES
OG KNEKKEBRØD



MARY-ANNE GODT
I GANG MED LEKRE
SILDEMENUFULLER



KARRISILD, KNEKKE-
BRØD, ERTESPIRER
OG GRESSLØK

KREATIV MATLAGNING
MED SILD SKAPER GOD
STEMNING PÅ KJØKKENET!



INGEFÆRSILD TOPPET MED
KAVIAR PÅ EN SENG AV
WAKAMESALAT



ENKEL SERVERING TIL MANGE!

Sild er lett vint og effektivt å servere til mange. Med ren og enkel pynt er de nye sildevariantene flotte fristelser i seg selv. Bruk det du har av fat, boller eller glass. Tenk at det skal være fargerikt og smakfullt. Servert sammen med utradisjonelle og moderne tilbehør, får de yngre gjestene dine også øynene opp for sild!



Delikat **SILD**



FLOTT MED SILD PÅ BUFFET!

Våre varianter Delikat sild lar seg enkelt kombinere med en rekke andre smaker. Prøv gjerne urter, grønnsaker og kanskje noe sprøtt som kontrast. Her har vi lagt sildebiter av forskjellige varianter på potetbåter og pyntet dem med små smakshevere av urter, rødbet og gulrot. Veldig enkelt og raskt kan du lage store fat med mange lekre små munnfuller. Mer utfyllende oppskrifter finner du på www.millsproffpartner.no

NORDISK SUSHI

Sushi er populært. Benfrie og ferdig kuttete sildebiter gjør det enkelt å bruke sild til sushiretter. Silden trives godt i kombinasjon med standard sushitilbehør som ris, wasabi, wakame, syltet ingefær og soyasaus. På bildet har vi brukt flere av disse ingrediensene sammen med Delikat Ingefærsild. Enkelt og veldig godt.

Har du en egen sushifavoritt? Forsøk å erstatte den fisken du vanligvis bruker med en variant Delikat sild. Se frem til en ny og spennende smaksopplevelse!

Delikat
SILD



VI ER STOLTE AV VÅRT SILDESORTIMENT!

Våre sildevarianter er en nytelse både for øyet og ganen!
Her ser du alle de seks fargerike flotte produktene i sildeserien.
Gled deg til å smake!

Delikat
SILD





Synne Guldbrandsen,
senior prosjektleder, Norges Sjømatråd.

«Sild er en tradisjonsrik råvare som har blitt fisket og spist i hundrevis av år. Smaks- og variasjonsmulighetene er tilnærmet uendelige, samtidig som silda har mange positive helsemessige egenskaper som passer godt inn i tidens fokus på et sunt og bærekraftig kosthold. Norges sjømatråd og silde-næringen ønsker å endre folks oppfatning av sild, og vi gleder oss over et økende engasjement for at silda igjen skal få den oppmerksomheten den fortjener i dagens moderne kjøkken.

Vi har tro på at modernisering av tradisjonsrike råvarer, deriblant lansering av nye, spennende Delikat-varianter, er et riktig grep for å gi nytt liv til en råvare som sild.»

Synne Guldbrandsen
Senior prosjektleder, Norges Sjømatråd.



Drikke til sild

Må det alltid følge øl og snaps til sild? Mon tro hva vinekspertene sier om det? Vi utfordret Linda Frostestad hos Kulinarisk Akademi til å se med nye øyne på drikke til sild. Og det ble en spennende opplevelse for oss! En saftig, frisk og leskende rød Valpolicella viste seg som et perfekt følge til Delikat Paprikasild! Prosecco og Champagne Blanc de Blanc løfter Delikat Sursild til nye høyder! Alkoholritt følger til alle Delikat sildevariantene kan fint være en av de flotte norske eplemostene. Det er morsomt å utfordre de tradisjonelle drikkevariantene til sild. Prøv deg frem med åpent sinn! Kanskje du kan overraske gjestene dine med nye opplevelser?



Nye spennende smaksopplevelser!



Besøk vår nye blogg!

Bloggen kokkeknepe er for deg med mat som yrke. Her skriver vi om smarte knep og nyskapende inspirasjon innen kjøkkendrift og matlagning.

Høres dette interessant ut?

Meld deg på for å motta gode matfaglige artikler, oppskrifter og tips til inspirasjon!

Du bestemmer hvor ofte du vil høre fra oss.

Klikker du deg inn på linken eller skanner QR-koden under, kan du helt uforpliktende abonnere på nye artikler som vi legger ut på bloggen.

blogg.millsproffpartner.no



PAPRIKA-SILD

SPRØ, NYSKÅRET LØK OG KNASENDE RØD, GRØNN OG GUL PAPRIKA ER LAGT NED SAMMEN MED FØRSTEKLASSES SILD.



KREMET KRYDDER-SILD

HER ER FERSK NYSKÅRET LØK OG KRYDDERSILD LAGT I EN KREMET SAUS. HEL SORT PEPPER OG EN «KLYPE» SMÅ, SØTLIGE ROSÉPEPPER GJØR SMAKEN KOMPLETT.



INGEFÆR-SILD

SILD SAMMEN MED FERSK RØDLØK OG SPENSTIG SYLTET SUSHI-INGEFÆR FRA UNGE, MILDE INGEFÆRRØTTER, GIR EN MODERNE OG FRISK SILDEVARIANT.

TOMAT-SILD

SAUSEN TIL DENNE KLASSISKE TOMATSILDEN ER BASERT PÅ TOMATPURÉ FRA SAFTIGE, MODNE TOMATER. OG SELVFØLGELIG FERSK LØK.



SUR-SILD

I KLASSISK SURSILD ER FERSK NYSKÅRET LØK EN SELVFØLGE. FOR Å FÅ FREM DEN FLOTTE AROMAEN, PANNERISTER VI HEL SORT PEPPER. TIL SLUTT TOPPER VI SILDEN MED HÅND-PLUKKEDE LAURBÆRBLADER.



KARRI-SILD

EN FYLDIG OG «VARM» KARRISALS SAMMEN MED SØDMEFYLTE GUL-RØTTER OG LITT PURRE GIR DENNE SILDEVARIANTEN EN KRAFTIG, MEN BALANSERT SMAK.

Delikat



INGEFÆRSILD

Mills nr: 144767

Vekt: 1250 g

Antall i kartong: 6 stk

EPD nr 2943249



PAPRIKASILD

Mills nr: 144763

Vekt: 1300 g

Antall i kartong: 6 stk

EPD nr: 2937456



KREMET KRYDDERSILD

Mills nr: 144785

Vekt: 1200 g

Antall i kartong: 6 stk

EPD nr: 2937217



SURSILD

Mills nr: 144784

Vekt: 1300 g

Antall i kartong: 6 stk

EPD nr: 2943223



TOMATSILD

Mills nr: 144749

Vekt: 1300 g

Antall i kartong: 6 stk

EPD nr: 2943256



KARRISILD

Mills nr: 144768

Vekt: 1200 g

Antall i kartong: 6 stk

EPD nr: 2943231

