

Så här enkelt och inspirerande bygger du ihop olika rätter.
Utan att behöva hacka det minsta. Det är lönsamt, inspirerande och du sparar tid.



Quinoamix ört kokt
Örtkryddad marinad
5172 2x2 kg.

+



Blomkålsbuketter
3133 2x1 kg, ca 20-30 g.
3132 4x1 kg, ca 20-30 g.

+



Fänkål strimlad
1117 4x1 kg, 2mm.

+



Tomat tärnad
2263 2x2 kg, 10x10 mm.

+



Sidesallad
Frisée, rosé, maché
25443 5x500 g (SRS).

+



Babyspenat
1140 2x500 g.
5140 4x500 g.
1161 2x500 g (EKO).



Spetskålmix strimlad
Spetskål/grönkål
5166 2x1 kg, 3 mm.

+



Apelsin bitar skalad
2142 2x2 kg.

+



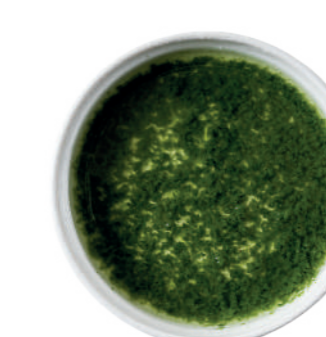
Morot orange svarvad
3163 4x500 g.

+



Rödbeta picklad
Avrunnen
0716 1,5 kg, julienne.

+



Ramslöksolja
Olja, ramslök, salt, vatten
328 6x950 ml.
312 3 kg.

+



Havtorn & Ingefära
Havtorn, honung, ingefära, citron
320 6x950 ml.

Dessa läckra rätter och fantastiskt många därtill kan du enkelt och smidigt tillaga av artiklarna ovan. Inklusive dina egna fantasifulla kombinationer såklart.

Vi vill hjälpa dig att spara tid med smarta produkter som är klara att använda (utan svinn), så att du kan koncentrera dig på att utveckla gästernas smakupplevelse!



Quinoamix ört kokt, fänkål strimlad, apelsin bitar skalad, babyspenat, havtorn & ingefära.



Fänkål strimlad, rödbeta picklad, sidesallad, morot orange svarvad.



Apelsin bitar skalad, spetskålmix strimlad, havtorn & ingefära, babyspenat.



Tomat tärnad, fänkål strimlad, sidesallad, blomkålsbuketter, morot orange svarvad.



Rödbeta picklad, apelsin bitar skalad, babyspenat, spetskålmix strimlad.



Spetskålmix strimlad, ramslöksolja, blomkålsbuketter, rödbeta picklad, morot orange svarvad.



Spetskålmix strimlad, fänkål strimlad, havtorn & ingefära, quinoamix ört kokt.



Blomkålsbuketter, apelsin bitar skalad, ramslöksolja, sidesallad.

Blomkålsbuketter, tomat tärnad, ramslöksolja, quinoamix ört kokt, sidesallad.

Vårt mål är att vara ett bidrag till det moderna köket!

Sluthackat.

För mer information och nyheter:
www.sallacarte.se

Kontakta oss:
sallacarte@greenfood.se
Tel: 020 18 18 10

Flera hundra artiklar med tusentals möjliga recept. Klyftigt.

Salla Carte

Sortimentsguide



Salla Carte

Sluthackat.

Vårt bidrag till det moderna köket är enkelt att summera. Vi hjälper dig att dra ner på hackandet så att du istället kan fokusera på dina gästers matupplevelse. Tiden du får över genom att använda våra produkter som är tvättade och färdiga att använda kan du istället lägga på ännu mer kreativitet i köket. Det är trots allt du som ska stå på pallen och ta emot gästernas ovationer. Vi själva står stolta i kulisserna och ler.

Att sluta hacka är en smart genväg till ökad kreativitet och glädje i köket.

Vår filosofi är att ta tillvara på allt och att minska matsvinnet till ett minimum. Och det vi inte använder i maten blir i slutänden biogas.

SALLAD													GRÖN-SAKER													KÅL													ROT-FRUKTER													LÖK													CITRUS & FRUKT													TOPPING & MATIG SALLAD													KOKT PASTA & GRYN																																																		

Lönsamt och tidseffektivt.



Visste du att: Om du ex. vill skära isbergssallat själv och i slutänden behöver 6 kg skuren sallat på tallriken behöver du köpa 10 kg hel isbergssallat. Av oss köper du bara vad du behöver och sparar dessutom värdefull tid. Klyftigt.

Kontakta oss: sallacarte@greenfood.se
Tel: 020 18 18 10
www.sallacarte.se

Kommer från kort!