

Smakresan



**Så förnyar
vi framtidens
skolkök**

Recept: **Kajsa Siggesson** – Restaurang Tullängen



**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow



Comfort food reimagined

Älskade klassiker i uppfräschade tappningar

Mat-hybrider av välkända rätter kan göra vardagsmat mer spännande, och öka chansen att barn och ungdomar provar nya råvaror. De kan också bli signaturrätter som gästerna minns!

I en omvärld som går i 100 km/h är det lätt att glömma hur viktig maten är för vårt välmående. Det handlar inte bara om att stilla hungern, det handlar om värme, trygghet och njutning vid varje tugga.

I den här broschyren hittar du klassiker och nyheter som är enkla, mättande och fyllda med kärlek. Krispiga schnitzlar och saftiga fritters, sallader och såser som alla är värda uppmärksamhet.

Recepten är utvecklade för att passa både stora och små gäster och kan lätt anpassas utan att tappa sin charm. Så luta dig tillbaka, känn dofterna, smaka, njut och låt maten bli din comfort zone i en ny tappning.

Kajsa Siggesson
Restaurang Tullängen





Hybrid-frikadeller på kyckling

med tomatsås, spaghetti, pangrattato och krämig grönkål

Ett bra sätt att våga minska animaliska proteiner och tillsätta mer grönsaker och näring utan att tappa identitet? Här har du lösningen! En riktig klassiker som faller alla åldrar i smaken. Testa!

 10 portioner



Fri från ägg



Fri från laktos

HYBRIDFRIKADELLER

275 g gråärta, kokt
90 g lupinböna, kokt
120 g gul lök
300 g kycklinglårfilé, mald
50 g potatis

Kryddor

20 g **Knorr Kyckling-fond**
22 g **MAIZENA**
1,5 dl vatten
11 g salt
2 krm vitpeppar
4 g vitlök
0,5 st persilja, knippe
2 tsk Kikkoman soja
2 krm spiskummin
6 g citronjuice

Till stekning

rapsolja eller smör

Gör så här:

Dag 1

1. Blötlägg lupinbönor och gråärter enligt anvisningarna på respektive förpackning, i separata bunkar.

Dag 2

2. Skölj och koka bönorna enligt anvisningarna på respektive förpackning.
3. Finhacka eller riv löken och stek mjuk i en panna.
4. Blanda kycklingfärsen med samtliga kryddor och tillsätt den stekta löken.
5. Mixa gråärter och lupinbönor var för sig i robotcoupe eller matmixer. Lupinen ska vara fast i konsistensen och gråärtan krämig. Blanda ner örter och bönor i kycklingfärsen.
6. Finriv potatisen och blanda ner i kycklingfärsen.
7. Provstek en mindre, tillplattad biff och smaka av. Tillsätt mer kryddor

vid behov.

8. Rulla smeten till bollar om 17–20 g per boll. Det ger cirka 5–6 frikadeller per vuxenportion.

9. Lägg bollarna på plåt och baka i ugn på 160 °C i 10 min. Färgen får de senare vid stekning, precis som köttbullar.

10. Stek frikadellerna i panna med rapsolja tills de får fin färg runt om och är gyllene.

TOMATSÅS

150 g gul lök
1 st vitlök, klyfta
100 g morot
100 g stjälselleri
110 g paprika
4 g chili, färsk
3 msk olivolja
25 g socker
2 msk tomatpuré
5 dl krossade tomater
5 dl vatten

Kryddor

30 g **Knorr Grönsaks-buljong, ekologisk**
3 dl matlagningsvin, rött
1,5 msk oregano, torkad
0,5 dl timjan, färsk
1,5 msk basilika, torkad
2 msk Kikkoman soja
1 msk **MAILLE Sherryvinäger**
0,5 st citron + zest
svartpeppar

Till servering

1 kg spaghetti

Gör så här:

1. Dela grönsakerna i önskade bitar och fräs i olivolja.
2. Tillsätt tomatpuré och socker och låt grönsakerna karamelliseras.
3. Tillsätt krossade tomater och vatten.
4. Koka tomatsåsen

Krämig grönkål - en riktig supergrönsak som det är svårt att få nog av, här gör Knorr's Örtagårdsbuljong jobbet.

tills grönsakerna är riktigt mjuka. Mixa i en kannmixer, håll tillbaka såsen i grytan och tillsätt kryddor. Tomatsåsen mår bra av att småputtra länge.

5. Smaka av och tillsätt svartpeppar och eventuellt salt vid behov.

6. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

PANGRATTATO

140 g panko eller ströbröd av torrt bröd
1 dl persilja, finhackad
1,5 st vitlök, klyftor
1 st citron, zest
salt
svartpeppar

Till stekning

rapsolja

Gör så här:

1. Stek panko, eller ströbröd som du mixat själv, gyllene i en panna på medeltemperatur under uppsikt.
2. Pressa i vitlöken och tillsätt salt och svartpeppar.
3. Häll över pangrattaton på en tallrik med hushållspapper i botten. Ta bort pappret när överflödiga olja sugits upp.
4. Vänd ner persilja och citronzest. Klar att toppa med.

Kajsa tipsar!

Pangrattato håller sig bra i en tätsluten glasburk – eller att frysa in!



KRÄMIG GRÖNKÅL

100 g pumpakärnor
200 g grönkål, inklusive stjälk
3 msk olivolja
0,5 st citron, pressad saft och rivet skal
100 g **HELLMANN'S Vegan**
2 tsk **Knorr Örtagårds-buljong, pulver**
svartpeppar

Gör så här:

1. Rosta pumpakärnorna i en stekpanna på medelvärme under uppsikt, rör om då och då för jämn rostning. Ställ åt sidan.
2. Plocka grönkålen i lagom stora blad och skär stjälken i tunna strimlor. Vi använder hela råvaran.
3. Hetta upp en stekpanna med olivolja. Stek grönkålen lätt i två omgångar, krydda med örtagårdsbuljong i pulver, 1 tsk per stekning.
4. Lägg i skål för servering, zesta citronskalet, tvätta citronen först, och pressa citronhalvan över grönkålen.
5. Blanda med Hellmann's Vegan och toppa med rostade pumpakärnor och svartpeppar vid servering.



Kajsa tipsar!

Kaprismajonnäs - krämig, syrlig och salt på exakt rätt sätt, en sås som inte ber om uppmärksamhet utan tar den. Livsfarlig till mycket!

Krispig schnitzel

med sky och kaprismajonnäs

Traditionell mat som vi vill äta, men anpassad så vi blir hållbara, för bra för att vara sant? Schnitzel är kanske alltid en "vanlig" schnitzel för många, men serverar du den med rätt tillbehör, välbalanserat för ögat och smaklökarna... Trust me, du kommer inte sakna köttet! Passar alla, stora som små.

 10 portioner

SCHNITZEL PÅ LUPIN, FRÖN OCH POLENTA

240 g lupinbönor, Mirabor, kokta
220 g solrosfrön
192 g gul lök
3 dl polenta
40 g psylliumfrön, mixade +
2 dl vatten
potatismjöl

Buljong
3 dl vatten
0,5 dl Kikkoman soja
35 g vitvinsvinäger
1 msk Knorr Örtagårds-buljong, pulver
MAILLE Dijonsenap
0,5 dl lökpulver
1 tsk vitlökpulver
1 tsk socker
1 tsk salt
1 tsk vitpeppar

Panering
2,5 dl glutenfria havregryn
1 dl polenta
0,5 dl solrosfrön

Gör så här:

Dag 1:
1. Blötlägg lupinbönorna enligt anvisningarna på förpackningen.

Dag 2:
2. Skölj lupinbönorna noggrant och koka enligt anvisningarna.

3. Mixa solrosfröna.
4. Finhacka löken och fräs den mjuk i en stekpanna med rapsolja.
5. Mixa lupinen till en luftig färs och blanda med solrosfröna, löken och polentan.
6. Koka upp buljongen i en kastrull. Håll den varm men inte kokande, buljongen ska inte reduceras.
7. Blanda de mixade psylliumfröna med vatten och låt svälla i cirka 10 min.
8. Tillsätt lupinblandningen i den varma buljongen. Arbeta snabbt, smeten sätter sig fort. Låt smeten gå på eftervärme en stund utan att den bränner.

9. Tillsätt psylliumfrömixen och potatismjölet, arbeta ihop smeten och ställ den åt sidan.
10. Mixa paneringen av havregryn, frön och polenta.

11. Forma smeten till bollar och rulla i paneringen. Tryck ut önskad form på schnitzeln och lägg på plåt. Strö över mer panering vid behov.
12. Stek schnitzlarna gyllene i rapsolja.

SKYSÅS

3 st rödlök
1 st vitlök, klyfta
1 msk rapsolja
1 msk tomatpuré
1 msk socker
0,5 st timjan, knippe, färsk
1 tsk svartpeppar, hel
5 st lagerblad
1,5 dl Knorr Grönsaks-buljong, konc.
MAIZENA Snowflake efter behov
1,5 l vatten

Kryddor
1 msk Kikkoman soja
2 msk sherryvinäger
1 tsk timjan, torkad, mortlad
30 g brynt smör
salt
svartpeppar

Gör så här:

1. Skala och skiva löken och vitlöken.
2. Fräs löken och vitlöken i en kastrull med rapsolja tills löken har fått fin färg.
3. Tillsätt tomatpuré och socker och låt tomatpurén karamelliseras på medelhög värme.
4. Tillsätt färsk timjan, hel svartpeppar och lagerblad.

5. Tillsätt grönsaksfond och vatten och låt skyn reducera till hälften.
6. Sila såsen och tillsätt kryddorna. Hitta en bra balans i skyn mellan syra, sötna och sätta.
7. Red av skysåsen med Maizena Snowflake uttrört med lite vatten.

KAPRISMAJONNÄS

400 g HELLMANN'S Vegan
40 g kapris i lag
0,5 st citron, saft och zest

Kryddor
5 g vitlök
20 g näringsjäst
1 tsk timjan, torkad, mortlad
1 msk gräslök, färsk
salt
svartpeppar

Gör så här:

1. Mixa kaprisen tillsammans med lite av lagen direkt i majonnäsen.
2. Zesta citronen och pressa ner saften i majonnäsen.
3. Tillsätt kryddorna, finhacka gräslöken och vänd ner.



Fri från ägg



Fri från laktos



Fri från gluten

Färs i panna

med rostad potatis, chilimajonnäs och limefrisk rödkålsslaw

Här har du en asiatisk färs som funkar både i pannan och som bas i andra rätter. Den kan göras på kyckling, nöt eller fläsk, men min favorit är groddad baljväxtfärs. Umami byggs med soja, ingefära, vitlök och fermenterade smaker, vilket gör köttet överflödigt utan att kompromissa med upplevelsen.

 10 portioner

FÄRS I PANNA

170 g vitkål
200 g champinjoner
130 g gul lök
800 g groddad baljväxtfärs

Till stekning
rapsolja

Kryddor

1 tsk svartpeppar
2 msk paprikapulver
0,5 tsk cayennepeppar
1,5 tsk koriander, malen
10 g vitlök
20 g ingefära
Collorit soja
salt

Buljong

5 dl vatten
1 msk **Knorr Umami**
1 tsk sambal oelek
0,5 dl Kikkoman soja
1 msk sirap eller annan sötning
1 st lime, saft och zest
1 krm svartpeppar
0,5 dl **MAIZENA Snowflake**

Topping

salladslök, strimlad
röd chili, hackad
eller strimlad
chilimajonnäs,
ringlad och vid sidan av

Till servering

2 kg rostad potatis

Gör så här:

1. Ta fram den groddade baljväxtfärsen och låt tina något i rumstemperatur medan du förbereder övriga ingredienser.

2. Riv vitkål och champinjoner grovt, hacka löken och riv ingefära samt vitlök.

3. Värm en stekpanna med rapsolja och fräs grönsakerna på hög värme under omrörning. Tillsätt den groddade baljväxtfärsen och kryddorna och stek färsen ordentligt. Tillsätt mer rapsolja vid behov, färsen är fettsnål och behöver fett för bra textur.

4. Färga färsen till önskat utseende med Collorit och lägg över i en ugnssäker form.

5. Blanda alla ingredienser till buljongen, utom Maizena, i en kastrull och koka upp. Smaka av och anpassa smaken efter dina gäster. Vid servering till barn kan chili och ingefära uteslutas.

6. Red buljongen med Maizena Snowflake utrörd i lite vatten tills den är blank och slät.

7. Servering: Värm färsen

i ugn eller stekpanna och servera i valfri form. Ringla generöst med den varma buljongen och toppa med chilimajonnäs, salladslök, chili och sesamfrön (kan ersättas med vita eller blå vallmofrön). Låt gärna gästerna toppa själva.

CHILIMAJONNÄS

400 g **HELLMANN'S Vegan**
1 msk chilisås
30 g sambal oelek (valfritt)
2 tsk paprikapulver
1 tsk lökpulver
2 krm timjan, mortlad
0,5 st citron, saft och zest
4 g salt
1 msk sirap eller annan sötning
svartpeppar

Gör så här:

1. Blanda majonnäsen med chilisås i en skål.
2. Rör ner sambal oelek efter önskad styrka, paprikapulver, lökpulver, svartpeppar, timjan och citron.
3. Smaka av med salt och sötning efter behag.
4. Låt gärna stå i kyl i 15–30 min så att smakerna sätter sig.

LIMEFRISK RÖDKÅLSSLAW

200 g rödkål
150 g vitkål
2 st rödlök

Dressing

8 g ingefära, riven
2 st lime, saft och zest
1,5 msk olivolja
1 tsk salt
2 msk **MAILLE Apple-cidervinäger**

Till servering

1 st koriander, krukad, hackad

Gör så här:

1. Skiva rödkålen, vitkålen och rödlöken tunt på en mandolin. Lägg kålen och löken i iskallt vatten i 10 min, låt rinna av ordentligt eller kör i salladsslunga.
2. Blanda alla ingredienser till dressing.
3. Använd en stor skål så att kålen kan blandas ordentligt med dressing. Smaka av och tillsätt mer syra och salt efter smak, eventuellt lite honung om du inte vill att syran ska sticka iväg.
4. Vänd ner hackad koriander innan servering och servera väl kyld.



Kajsa tipsar!

Servera färsen i tortillasbröd, som bowl eller ihop med nudlar i en one pot.



Fri från ägg



Fri från laktos



Fri från gluten

Kajsa tipsar!

Oljan som blir över kan du toppa maten med, använda som dressing till sallad eller ha i marinader.

Krispiga fritters

med green goddess-dressing, korn av bulgur och carrot salad

Fritters är spännande, kul och tilltalar i både utseende och krispighet. Gyllene utanpå och mjuka inuti. Enkla att byta ut till vilka grönsaker som helst, lika så kryddningen.

Utmärkta att servera i en wrap, till sallader eller nudlar

– eller bara nystekta som de är. Du väljer!

 10 portioner

KRISPIGA FRITTERS

165 g gul lök
130 g röd paprika
100 g morot
223 g potatis
240 g majs
1 st koriander, kruka

Kryddor

2 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
1 tsk paprikapulver
1 tsk chiliflakes
1 krm gurkmeja
1 tsk curry

Smet

1 tsk bakpulver
150 g havremjöl
40 g potatismjöl
260 g HELLMANN'S Vegan

1 dl vatten
2 msk olivolja

Till stekning

rapsolja

Bulgur

0,7 kg bulgur av korn
6 g salt

Gör så här:

1. Hacka lök och paprika i lagom stora bitar för en fritter, inte för små och inte för stora. Ta fram en bunke där du kan blanda allt och vänd ner löken och paprikan.

2. Grovriv morötter och potatis och tillsätt i bunken.
3. Tillsätt majs i bunken och hacka ner en kruka koriander. Tillsätt kryddorna.

4. Tillsätt ingredienserna till smeten och blanda noggrant med grönsakerna.

5. Låt smeten sätta sig i kylan i 30 min innan stekning. Havremjöl suger upp mer vätska än vetemjöl.

6. Koka bulgur av korn enligt anvisningarna på förpackningen.

7. Värm en panna med rapsolja. Majonnäsen i smeten ger både fett och emulsion, så mindre olja behövs vid stekning. Stek gyllene och riktigt krispiga på varje sida.

GREEN GODDESS-DRESSING

1 st persilja, kruka
1 st basilika, kruka
1 st koriander, kruka
50 g spenat
5 g vitlök
2 krm svartpeppar
20 g Knorr Örta-gårdsbuljong
1 dl rapsolja

1 dl olivolja
20 g honung, eller annan sötning
3 st lime, saft och zest
400 g HELLMANN'S Vegan, eller t. ex. yoghurt

Gör så här:

1. Klipp ner örterna i en kannmixer.
2. Zesta limen och pressa ner juicen i mixern.
3. Tillsätt resterande ingredienser, förutom majonnäsen, och mixa ordentligt.
4. Blanda 6–8 msk, eller mer efter smak, av green goddess-oljan med Hellmann's Vegan eller till exempel yoghurt och servera som en kall sås.

CARROT SALAD

1 dl pumpakärnor
6 st morötter
1 st purjolök
1 st vallmofrön, vita eller blå

Vinägrette

2 st koriander, krukor
2 tsk chiliflakes
2 msk olivolja
2 msk MAILLE Rödvin-vinäger
2 msk Kikkoman soja

1 msk honung eller annan sötning
1 st citron, saft och zest
0,5 st vitlök, klyfta

Gör så här:

1. Rosta pumpakärnorna i en torr panna och rör om då och då för jämn, gyllene rostning. Ställ åt sidan och låt svalna.

2. Skrubba morötterna. Ställ moroten upp på skärbrädan och dra potatisskalaren upp och ner samtidigt som du roterar moroten, om du använder en traditionell skalare. Målet är tunna, långa skivor. Skölj morötterna i en sil och låt rinna av.

3. Skölj och strimla purjolöken.

4. Blanda vinägretten och håll över morötterna och purjolöken. Blanda väl. Lägg upp på serveringsfat och toppa med vallmofrön, pumpakärnor och klippt koriander.

Kajsa tipsar!

Den här krispiga salladen tål att sparas i kyl om den inte går åt dag ett.



Fri från ägg



Fri från laktos



Fri från gluten

Cheesy potato bolognese

Ett pålitligt recept för storkök, där smak, ekonomi och tempo måste gå hand i hand. Smakerna är välbalanserade, råvarorna lättillgängliga och tillagningen enkel även vid större volymer. Ett tryggt val när maten ska bli bra för många!

 8–10 portioner

CHEESY POTATO BOLOGNESE

Bolognese

100 g svensk gulärt, torr
130 g gul lök
90 g morötter
18 g vitlök
3 msk tomatpuré
1,5 msk socker
750 g krossade tomater
1 dl vatten
3 st lagerblad

Kryddor

1,5 msk oregano, torkad
1,5 msk basilika, torkad
2 tsk paprikapulver
4 msk **Knorr** **Grönsaksfond**
1,5 msk Kikkoman soja salt
svartpeppar
färsk örter,
hackade (valfritt)

Potato-béchamel

800 g potatis
125 g gul lök
135 g palsternacka, fryst, tärnad
1,5 dl vitt matlagningsvin
4 dl vatten

3 dl vispgrädde
175 g riven ost
2 msk **MAIZENA** + lite vatten
salt
vitpeppar
Knorr Örtagårdsbuljong

Topping

gräslök, strimlad
Knorr Örtagårdsbuljong, ströslad
över efter gratinering

Gör så här:

Dag 1

1. Blötlägg gulärtorna enligt anvisningarna på förpackningen.

Dag 2

2. Skölj gulärtorna och mixa fint i en matberedare eller multihackare. Stek gulärtsfärsen i rapsolja på medelhög värme under omrörning. Låt den bli ordentligt tillagad vid stekningen. Vi vill behålla texturen och inte få en grötig färs. Ställ åt sidan.

3. Tärna potatisen och koka nästan klar i kastrull, men inte så att potatisen faller isär i béchamelsåsen senare.

Bolognese

4. Fräs hackad lök, riven morot och vitlök i rapsolja.
5. Tillsätt tomatpuré och socker och låt allt karamelliseras ordentligt.
6. Häll i krossade tomater, vatten och lagerblad.
7. Tillsätt kryddor och örter, rör ner den stekta ärtfärsen och låt småputtra medan du förbereder resten.

Tänk på:

Gulärt sväller. Tillsätt inte mer vätska än nödvändigt – vi vill ha en fast konsistens som inte vätskar vid gratinering. Tänk lasagnefyllning snarare än pasta bolognese.

Potato-béchamel

8. Fräs lök och palsternacka i kastrull. Tillsätt vin och vatten och koka mjukt.
9. Mixa slät i kannmixer och häll tillbaka i kastrullen.
10. Tillsätt grädde, salt, vitpeppar och örtagårdsbuljong efter smak.
11. Rör ner osten. När osten smält, red med Maizena. Såsen ska vara tjock och inte blanda sig med bolognesen.
12. Vänd ner den kokta potatisen och smaka av.

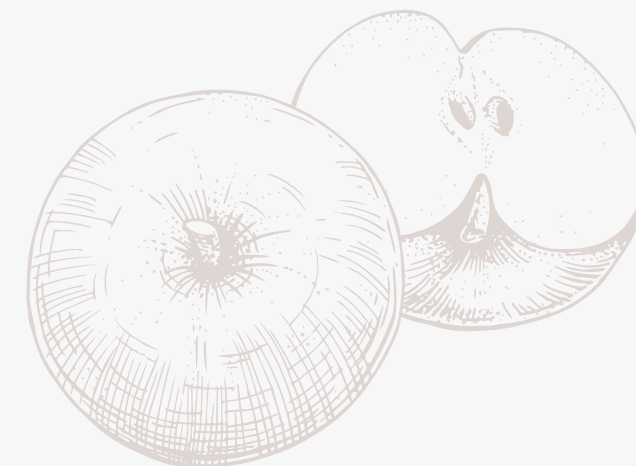
Montering

13. Lägg bolognesen i en ugnssäker form.
14. Toppa med potato-béchamelsåsen och gratinera i 225 °C i 20–25 min, tills ytan är gyllene.
15. Toppa med gräslök, eventuellt parmesan efter gratinering för extra cheesy och lyx.

Kajsa tipsar!

Håll bolognese och potato-béchamelsås separata och bygg fler former under service. Mindre överproduktion = mindre serveringssvinn.





Overnight bulgur

med chiafrön, äppelpuré och kokoskrisp

Den här övernattade bulgurn av korn bygger på tid, enkelhet och råvarans egen smak! Krämhgheten är perfekt och låter kornet stå i centrum med en härlig textur. Prova att byta ut äpple till andra bär eller frukter, gör din egen coola touch!

 4 stora / 10 små portioner

OVERNIGHT BULGUR AV KORN

- 1 dl bulgur av korn, torr
- 2 msk chiafrön
- 2 dl kokosgrädde
- 2 dl turkisk yoghurt
- 1 tsk agavesirap eller annan sötning
- 1 krm salt

Äppelpuré

- 3-4 st äpplen
- vatten

Kaneläpplen

- 2 st äpplen
- 2 tsk kanel
- 2 tsk kardemumma
- 2 tsk MAILLE Äpple-cidervinäger
- 4 tsk agavesirap

Kokoskrisp

- kokosflakes
- honung
- havssalt

Gör så här:

1. Koka bulgur enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Blanda chiafrön, kokosgrädde, yoghurt och agavesirap i en bunke.
3. När bulgurn är klar, skölj den i kallt vatten i ett durkslag och pressa ut överflödigt vatten. Blanda ner i bunken och ställ i kylan i 1-2 tim eller över natten.
4. Koka äppelbitarna

mjuka i en kastrull med skal och lite vatten i botten.

5. Mixa till puré och tillsätt kryddor samt vatten efter smak och önskad konsistens. Kyl ner och förvara kallt.

6. Tärna färska äpplen och blanda med kanel, kardemumma, äpplecidervinäger och agavesirap. Håller i kylan i 2-3 dagar.

7. Rosta kokosflakes i en torr panna på medelhög värme under omrörning tills de är gyllene. Ringla över honung och strö över havssalt, vänd runt och låt svalna.

8. Lägg upp overnight bulgur i serveringsskålar. Toppa med äppelpuré, kaneläpplen och kokoskrisp och strö över lite havssalt. Servera som frukost, mellanmål eller ett hälsosammare alternativ i ett kafé.

Kajsa tipsar!

Gör en bulgur frutti! Tillsätt vaniljpulver i bulgurn och servera med jordgubbssylt, något för de mindre att älska!



Knorr Kycklingfond, koncentrerad
6 x 1 L / Artikelnr: F27276



Knorr Grönsaksfond
6 x 1 L / Artikelnr: F27280



Knorr Grönsaksbuljong, ekologisk
6 x 1,1 kg / Artikelnr: F91543
1 x 5 kg / Artikelnr: F20269



Knorr Örtagårdsbuljong
6 x 1,5 kg / Artikelnr: F70561



Knorr Umami
6 x 1 kg / Artikelnr: F90085



MAIZENA
12 x 0,7 kg / Artikelnr: 13300201
4 x 2,5 kg / Artikelnr: 311313



MAIZENA Snowflake
2 x 2 kg / Artikelnr: 311315



HELLMANN'S Vegan
1 x 3 L / Artikelnr: F79063
1 x 5 L / Artikelnr: F79061



MAILLE Dijonsenap
12 x 215 g / Artikelnr: 22012801
6 x 865 g / Artikelnr: 12017601



MAILLE Sherryvinäger
6 x 500 ml / Artikelnr: F66712



MAILLE Rödsvinsvinäger
6 x 500 ml / Artikelnr: F95271



MAILLE Äpplecidervinäger
6 x 500 ml / Artikelnr: F95269

Smakprov?

Är du nyfiken på någon av våra produkter hjälper vi dig gärna med smakprover.

Kontakta oss redan idag:

Marie Hjort
Försäljningschef

072-994 51 03
marie.hjort@unilever.com

Thomas Lund
Säljkoordinator

070-245 82 90
thomas.lund@unilever.com



unileverfoodsolutionsse



Unilever Food Solutions Sverige



Unilever Food Solutions Sverige



Unilever Food Solutions Sverige



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow