



Nr. Onsild



**KØKKEN
KLAR**

Velsmag



God smag STARTER MED GODT HÅNDVÆRK

Nr. Onsild er køkkenklar velsmag til professionelle køkkener. Vi bruger altid dansk kød og håndrører vores fars med fokus på den gode smag, tekstur og det håndgjorte udtryk.

Hvorfor vælge Nr. Onsild?

Altid dansk kød: Vi bruger udelukkende dansk kød - et enkelt valg, når råvarernes oprindelse betyder noget.

Håndrørt fars: Vi håndrører vores fars for at bevare den gode struktur og give produkterne det karakteristiske, hjemmelavede udtryk.

Udviklet til professionelle: Vores produkter er udviklet til professionelle køkkener, hvor god smag, ensartet kvalitet og en nemmere hverdag skal gå hånd i hånd.

Bredt sortiment: Fra frikadeller, kødboller og farsbrød til medister og grønne alternativer - med forskellige størrelser og smagsretninger til mange typer serveringer.

En del af Future Food

Nr. Onsild er en del af Future Food - en gruppe af specialiserede fødevarereproducenter med fokus på gode råvarer, håndværk og smag.

Skrub for smagen



Se her!

På nronsild.dk kan du finde inspiration til hverdagens opskrifter og de mange serveringsmuligheder med klassiske frikadeller

Klik her



Proteiner og gæster

Nye måltidsbehov



Måltidet skal kunne mere

Gæsterne i kantinen har forskellige ønsker til både smag, sammensætning og portionsstørrelse. Nogle går efter mere protein, andre mere grønt, mindre portioner eller retter, der passer til særlige kostbehov.

Samtidig fylder inspiration fra verdenskøkkener, nye smagskombinationer og nye måder at spise på mere. Det stiller krav til et køkken, der skal kunne skabe variation - uden at gøre hverdagen mere kompliceret.

For den madprofessionelle handler det derfor om at have et fleksibelt udvalg at arbejde med. Kød, grønne proteiner og grøntsager kan kombineres på tværs og bruges i både mindre serveringer, klassiske måltider og nye formater.



Proteiner på menuen

Protein spiller en vigtig rolle i måltidet

For det professionelle køkken handler det om at skabe måltider, der både mætter, smager godt og giver gæsterne lyst til at vælge dem.

Kombinér kød, bælgrugter og grønt

Kød behøver ikke stå alene på tallerkenen. Ved at kombinere det med fx linser, kikærter, bønner og grøntsager kan du skabe varierede serveringer med masser af smag, tekstur og farve.

Prøv fx kyllinge- frikadeller

*Du kan anvende alle vores
frikadeller varianter sammen
med bælgrugter og grønt.*

Se opskrifter her





Nye VANER

Flere kantiner er i fuld gang med at gentænke tallerkenen. Det handler om at skabe måltider, der forener god smag, variation og forskellige behov – og hvor kød og grønt spiller godt sammen.

Flere muligheder på menuen

Hos Nr. Onsild vil vi inspirere til nye måder at bruge de velkendte favoritter på. Kombinér dem med sæsonens grønt, bælgrugter og nye smage, og skab variation på menuen uden at gøre arbejdet i køkkenet mere besværligt.

Kød giver smag

Godt kød bidrager med både smag, tekstur og mæthed og kan være udgangspunkt for mange forskellige serveringer. Fra klassiske måltider til mindre retter og grønne tallerkener med masser af variation.

Mindre serveringer, større oplevelse

Mindre serveringer giver mulighed for flere smagskomponenter på tallerkenen og gør det lettere at variere måltidet. Det kan give gæsterne mere at gå på opdagelse i - og samtidig være med til at mindske spild.



Kød, grønt og masser af smag



Frikadeller i alle størrelser

Fra små snackfrikadeller til store klassikere – vores udvalg fra 20 til 150 gram giver fleksibilitet i køkkenet og gør det let at vælge den rette størrelse til buffet, portionsanretning og to go.

Vi har også både økologiske, vegetariske og veganske varianter, så der er noget for enhver kantinegæst.

Se vores store
udvalg her



Bliv inspireret til en lækker kantinemenu

Kødboller på nye måder

*Her i en lækker
blomskålssauce med stegt
blomkål og bacon på toppen.*

Find flere opskrifter her



Sæt smag på kantinemenuen

Et bredt sortiment til det professionelle køkken

Du kender sikkert vores frikadeller af gris, kylling og okse, som er kendt for den gode smag, tekstur, stegeskorpe og det hjemmelavede udtryk.

Forskellige størrelser og smagsretninger gør det nemt at skabe variation og finde det produkt, der passer til menuen.



Vi har også:

farsbrød, medister og smagfulde kødboller
fx græsk, italiensk og asiatisk samt grønne, økologiske,
gluten- og laktosefri varianter, så det er køkkenpraktisk for
dig at menusætte med Nr. Onsild.

Gå på opdagelse i
vores store sortiment her



5 idéer til kantinemenuen

1. Skab kontrast med kød og grønt

Kombinér vores græske frikadeller med sprøde grøntsager, oliven og feta. Det giver en farverig servering med både friskhed, fylde og masser af smag.

Menuforslag

*Græske frikadeller
med tomat, agurk,
oliven og feta.*

Find flere
opskrifter her



2. Gør måltidet nemt at gå til

Små frikadeller på spyd gør serveringen overskuelig og indbydende - og er en enkel måde at servere kød og grønt på til fx børn og unge.



Menuforslag

*Frikadeller på spyd
med cherrytomater
og grønt.*

Find flere
opskriften her



3. Giv det grønne en ny form

Servér vores veganske frikadeller som sliders med sprød salat og urtemayo. Et lille format, der giver variation på menuen og fungerer godt til både buffet og mindre serveringer.



Menuforslag

*Mini veggie-sliders
med urtemayo
og sprød salat.*

Find flere
opskrifter her



4. Skab mæthed med grønt

Brug perlebygdeller som en del af en fyldig salat med masser af grønt. Det giver både variation, tekstur og en mættende servering, der fungerer godt på kantine menuen.

Menuforslag

*Perlebygdeller med
svampe og timian
i en fyldig grøn salat.*

Find flere
opskrifter her



5. Tænk i portionsanretninger

Servér kødboller og pasta i mindre portionsglas. Det giver en indbydende servering, der er nem at portionsstyre og fungerer godt til fx buffet, mødeforplejning og to-go.

Menuforslag

*Italienske kødboller
i tomatsauce
med pasta.*

Find flere
opskrifter her



Mere INSPIRATION

lige ved hånden

Vi deler inspiration til kantiner og professionelle køkkener - fra serveringsidéer og opskrifter til produktnyheder og inspiration til kantinemenueen.

Følg med og kom tættere på Nr. Onsild.

in



f

Vil du vide mere?

Mike Rasmussen

+45 2152 8101

mra@futurefood.dk

