



Rydberg's®



SUURIA
makuelämyksiä
PIENELLÄ VAIKALLA



Unilever
Food
Solutions

KALAKAUPASTA KOKO kansan suosikiksi

Rydbergsin maukas historia alkaa vuodesta 1937, kun rouva Rydberg aloitti oman majoneesin valmistamisen ja myymisen kalakaupassa Tukholmassa. Rydbergsin majoneesitehdas aloitti toimintansa jo saman vuoden aikana. Inez ja Bertil Rydbergin yrityksen ensimmäinen nimi oli Tukholman Majoneesitehdas, mutta myöhemmin nimi vaihtui Rydbergsin Majoneesitehtaaksi.

Majoneesia pidettiin alusta alkaen erityisen korkealaatuisena ja se kelpasi myös Ruotsin kuninkaallisten hoviin. Rydbergs majoneesista tuli nopeasti suosittua, ja vuonna 1951 tuotantoa piti laajentaa. Pariskunta rakensi Skogåsiin talon, jonka kellariin he rakensivat suurkeittiötilat ja palkkasivat samalla yritykseen ensimmäiset kolme työntekijää.

Vuonna 1973 Rydbergin majoneesitehtaan vuosituotanto oli jo 300 tonnia. Tässä vaiheessa Inez ja Bertil jäivät eläkkeelle, ja Rydbergs myytiin Monica ja Tom Christensenille. Uudet omistajat siirsivät yrityksen entiseen päivittäistavara kauppaan Vällingbyssä Tukholman pohjoispuolelle. Siellä syntyi moderni Rydbergs, ja useiden klassikoiden, kuten peruna- ja punajuurisalaatin valmistus alkoi.

Vuoteen 1986 mennessä Rydbergsistä tuli Ruotsin markkinajohtaja viileässä säilytettävillä majoneesi-pohjaisille salaateille ja kastikkeille. Yritys muutti uusiin 2 600 neliömetrin tiloihin Lundan teollisuus-alueelle Pohjois-Tukholmaan. Näihin aikoihin yrityksessä työskenteli jo 50 henkeä ja toimitettavat tuotemäärät olivat yli 3000 tonnia vuosittain.

2000-luvulla Rydbergs on laajentanut tuotekattaustaan niin kuluttajille kuin ravintoloille. Nykyään Rydbergs on osa Foodmark-perhettä, ja tuotteet valmistetaan Haningenin kunnassa, Tukholman eteläpuolella sekä Gotlannin Klintehamnissa. Työ korkealaatuisten makuelämysten parissa jatkuu edelleen!



MIKSI VALITSISIT Rydbergs-tuotteet KEITTIÖÖSI?



Onnistut aina

Tasalaatuiset ja laadukkaat tuotteet takaavat onnistuneen lopputuloksen jokaisella käyttökerralla.



Luot helposti niin klassiset kuin modernit makuelämykset

Rydbergsin avulla taitot asiakkaiden ikivihreät suosikit, mutta vastaat myös uusimpiin ja jatkuvasti vaihtuviin trendeihin; valikoimastamme löydät vastaukset molempiin tarpeisiin.



Säästät sekä aikaa että resursseja

Valmiiden majoneesien, kastikkeiden ja salaatikastikkeiden käyttäminen säästää aikaa, koska et tarvitse käsipareja niiden valmistamiseen. Saat taatusti tasalaatuisen lopputuloksen ja henkilökunta voi huoletta keskittyä tärkeämpiin tehtäviin.



Saat enemmän tyytyväisiä asiakkaita

Laadukkaista raaka-aineista valmistetut, herkulliset annokset saavat asiakkaasi palaamaan luoksesi aina uudelleen.



Erityisruokavaliot huomioitu

Tuotteet ovat gluteenittomia ja laktoosittomia (pois lukien Valkosipulikastike, joka on vähälaktoosinen)

Lupauksemme:

Korkealaatuiset tuotteemme tarjoavat
suuria makuelämyksiä

Reseptit

A LA CARTE -RAVINTOLOILLE

Kevätkääryleet

10 annosta

1,5 kg kuha- tai ahvenfileettä
200 g porkkanaa julienne
200 g purjosipulia julienne
tilliä
suolaa
1 arkki / annos filotaikinaa
sitruunaa tai limeä
rypsiöljyä

Dipiksi: Rydbergs Sweet Chili -kastiketta

Poista ruodot kalasta (V-viilto) ja suolaa. Leikkaa porkkana ja purjosipuli. Laita filotaikina-arkki pöydälle. Voitele taikina rypsiöljyllä ja täytä juliennellä ja kalalla. Kääri rullalle ja uppoaista 170 °C noin 4 minuuttia.



Paneroitu kuhafilee

10 annosta

2 kg kuha- tai ahvenfileettä
4 kpl keltuaista
4 dl kermaa
150 g pankojauhoja
suolaa
rypsiöljyä paistamiseen
600 g tuoreita herneitä
sitruunaa
tuoretta minttua
Kastikkeeksi: Rydbergs Remouladekastiketta

Poista ruodot fileestä. Suolaa fileet ja anna seistä huoneenlämmössä noin 10 minuuttia. Leikkaa kalasta 150 gramman annospaloja.

Laita kerma ja keltaiset kulhoon ja sekoita varovasti haarukalla. Laita pankojauhot toiseen kulhoon. Laita yksi kalapala kerrallaan keltaismassaan. Nosta kala pois keltaismassasta ja siirrä pankojauhokulhoon. Leivitä kunnolla ja nosta pellille.

Paista paneroitu kala pannulla rypsiöljyssä kunnes se on kullanruskea.

Lämmitä herneet ja mausta mintulla.





Päivän kalaburgeri

10 annosta

1 kg kirjolohien fileetä
500 g jokiravun pyrstöjä
Rydbergs Mangorajakastiketta
sydänsalaattia
pikkelöityä punasipulia (1,2,3 -liemi)
10 hampurilaissämpylää

Valuta jokiravun pyrstöt ja kuivaa paperilla. Sekoita ravut ja Rydbergs Mangoraja kulhossa ja laita kulho kylmään.

Leikkaa kirjolohifileestä ohuita siivuja ja lämmitä burgerisämpylät.

Laita ohut kerros hienoa merisuolaa pannulle ja lämmitä. Kun pannu on lämmin, hiillosta kalaa noin 20 sekuntia per puoli kunnes siivuissa on paahtunut väri.

Laita ensin sydänsalaattia burgerisämpylän pohjalle, sitten jokirapumassa, hiillostettu kirjolohi ja punasipuli.



Kanaburgeri Mangorajakastikkeella

10 annosta

10 kpl kanan rintafileeitä
200 g Knorr Paprika Puré Professionalia
400 g Rydbergs Mangorajakastiketta
10 kpl briossisämpylöitä
250 g punakaalia
50 g chiliä
250 g punasipulia
65 g öljyä

Vinkki:

Jos haluat vielä rapsakkuutta, voit tehdä friteeratut kanapihvit pankojauhoilla ja kananmunalla paneroimalla.

Hiero kanan pintaan mausteet ja öljy. Paista pannulla keskilämmöllä noin 4–5 minuuttia per puoli, kunnes pinta on kullanruskea ja kypsä. Paahda sämpylät kevyesti pannulla tai uunissa, jotta niihin tulee rapea pinta.

Levitä Mangorajakastiketta sämpylän molemmille puolille. Lisää salaatti, punakaali, kanapihvi, punasipuli ja chili. Laita kansi päälle.

Grilled sandwich

10 annosta

1 kg naudan entrecote-pihvejä
300 g pikkelöityä punasipulia
500 g (vihreää) parsaa
Rydbergs Hot Orient -kastiketta
Rydbergs Hampurilaiskastiketta
sydänsalaattia
10 siivua maalaisleipää
vesikrassia
suolaa
rypsiöljyä

Suolaa pihvit ja anna seistä huoneenlämmössä 20 minuuttia. Leikkaa parsat ja paahda pannulla 2 minuuttia. Grillaa pihvit kunnes sisälämpötila on 60°C. Paahda leipä.

Leikkaa siivut pihvistä ja täytä leipä: laita paahdetun leivän päälle Hot Orient -kastiketta, sitten salaattia ja entrecotea. Laita entrecoten päälle Hampurilaiskastiketta, sitten parsaa ja pikkelöityä sipulia. Koristele krassilla.



Sinisimpukat

10 annosta

5 kg sinisimpukoita
500 g fenkolia
500 g salottisipulia
40 g valkosipulia
30 g chiliä
1 l valkoviiniä
suolaa
rypsiöljyä

Dipiksi: Rydbergs Sweet Chili- tai Valkosipulikastiketta

Pese simpukat hyvin, rikkiinäiset ja kuoleet simpukat heitetään pois. Leikkaa fenkoli, sipuli, chili ja valkosipuli hienoksi.

Laita iso kattila lämpenemään ja lisää rypsiöljyä. Lisää vihannekset ja kuullota. Lisää simpukat ja suolaa ja sekoita varovasti. Lisää valkoviiniä ja laita kansi päälle. Keitä kunnes simpukat ovat auenneet. Tarjoile.



Reseptit

PALVELUTISKEILLE

Kylmäsavulohi-valkosipulitahna

10 annosta

500 g kylmäsavulohta
250 g Rydbergs Valkosipulikastiketta
100 g creme fraichea
25 g sitruunamehua
20 g tilliä
20 g ruohosipulia
10 g mustapippuria
30 g hunajaa

Tarjoile tahna esimerkiksi:

Paahdetun ruisleivän päällä

Briossisämpylän välissä

Ruissipsien kanssa pieninä cocktailpaloina

Uuniperunoiden täytteenä

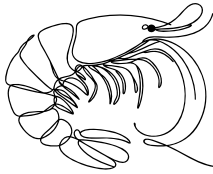
Wrapin sisällä salaatin kanssa

Pilko kylmäsavulohi pieniksi kuutioiksi.

Sekoita kulhossa Valkosipulikastike, creme fraiche, sitruunamehu ja hunaja.

Lisää joukkoon hienonnettu tilli, ruohosipuli ja lohivalat. Mausta mustapippurilla ja halutessasi pienellä ripauksella suolaa.





Toast Skagen

10 annosta

1 kg katkarapuja
600 g Rydbergs Täysmajoneesia
1 puntti tilliä
½ punttia ruohosipulia
paahtoleipää
2 sitruunaa

Vinkki:

Sekoittamalla Knorr kylmätärkkelystä rapumassaan, voit myös ottaa ravun liemen ja maun talteen, rakenteen pysyessä ideaalisena.

Valuta katkaravut hyvin ja kuivaa paperilla. Laita majoneesi kulhoon ja raasta mukaan yhden sitruunan kuori. Leikkaa tilli ja ruohosipuli hienoksi ja lisää majoneesiin. Lisää katkaravut ja sekoita. Paahta leivät ja annostele.

Reseptit

LIIKENNEASEMILLE

Kana-pekoni

10 annosta

2 kg ranskanperunoita
1,5 kg paneroituja kanan sisäfileitä
800 g pekonia
300 g cheddar-kastiketta
100 g kevätsipulia, hienonnettuna
400 g Rydbergs Valkosipulikastiketta
suolaa ja mustapippuria maun mukaan

Paista pekoni rapeaksi ja ranskalaiset uunissa tai fritissä ohjeen mukaan. Kypsennä paneroidut kanafileet pannulla, uunissa tai fritissä kullanuskeaksi.

Aseta paistetut pekoni, juustokastike, kypsennetyt kanat ja valkosipulikastike ranskalaisten päälle ja koristele kevätsipulilla.





Havaiji Hot Dogit

10 annosta

10 hodarisämpylää

10 nakkia

Mangosalsa:

250 g tuoretta mangoa

250 g punasipulia

100 g tuoretta korianteria hienonnettuna

60 g tuoretta limemehua

25 g suolaa

Kastikkeet:

200 g Rydbergs Sweet Chili -kastiketta

40 g srirachaa

Valmista mangosalsa:

Sekoita kulhossa mango, punasipuli, korianteri ja limemehu. Mausta suolalla.

Kuumenna grilli tai grillipannu keskilämmölle. Halkaise hodarisämpylät ja paahda.

Paista nakit. Aseta nakit sämpylöihin, lisää päälle mangosalsaa ja viimeistelee Sweet Chili -kastikkeella ja srirachalla. Koriste korianterilla ennen tarjoilua.



Katso YouTubesta Mark Kumlinin reseptidemot!

Klikkaa ja katso miten syntyy
helppo ja herkullinen Fish & Chips

Rydbergs®



Täysmajoneesi 5 kg



Yellow Curry -kastike 2,5 kg



Mangorajakastike 2,5 kg



Hot Orient -kastike 2,5 kg



Orientkastike 2,5 kg



Sweet Curry -kastike 2,5 kg



Sweet Chili -kastike 2,5 kg



Valkosipulikastike 2,5 kg



Remouladekastike 2,5 kg



Hampurilaiskastike 2,5 kg



Kurkkusalaatti 2,5 kg



unileverfoodsolutions_suomi



Unilever Food Solutions Finland



@UFSFinland



unileverfoodsolutions.fi