

Vegetariskt, Flexitariskt, Cheesetariskt.

Grilling Cheese – en ny huvudråvara från Arla.

Ett enkelt och
gott alternativ till
kött och vegetariska
rätter!



**ARLA
PRO.**



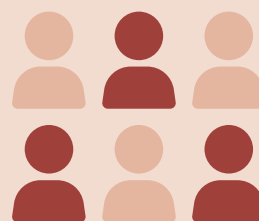
Den vegetariska trenden fortsätter... **och den är flexitarisk**

Den vegetariska trenden växer och kräver nya produkter och alternativ. Produkter som svarar på gästernas behov och samspelar med kreativiteten i köket.



“92 % av alla växtbaserade måltider äts av icke-vegetarianer”

“Varannan svensk väljer vegetarisk mat minst en gång i veckan, framförallt på lunchen”



Den flexitariska trenden ställer nya krav men ger också nya möjligheter

- Självklart att ha fler vegetariska alternativ
- Ekonomiskt viktigare och viktigare
- Mer och mer krävande gäster
- Attrahera gäster som också kan välja kött
- Som kock vill man laga mat från grunden
...men man vill undvika en **krångligare meny**

Det cheesetariska alternativet

Med vår nya huvudråvara Arla® Pro Grilling Cheese har du ett perfekt alternativ till kött, vegetariska rätter och andra matlagningsostar! En mångsidig grillost som du kan variera på en mängd olika sätt, dessutom med en låg råvarukostnad.

Enklare och godare

- **Du lagar mat** – inte ett halvfabrikat
- **Smaksätt** den på ditt sätt – mild smak som inte tar över
- **Grilling Cheese naturell** Innehåller bara **tre ingredienser** (mjölk, ystenzym och salt)
- **Mindre salt** och **mindre fett** än halloumi
- Källa till **protein** och **kalcium**



Nyckelhålsmärkta!

Smartare och lönsammare

- **Låg råvarukostnad** – enligt Arla Pro's interna undersökningar har Grilling Cheese lägre råvarukostnad än t ex halloumi, högrevsfärs, Oumph och Beyond burger
- **Mättnadskänsla** – räcker med ca 70 gram per person
- Gjord för att **laga till många**
- Lätt att **sälja** – vi vet att grillad eller gratinerad ost lockar till köp
- **Starka miljöargument** – många konsumenter föredrar den framför kött, sojaprotein och halloumi
- **Avvikande kost** – passar alla förutom de som undviker mjölk

Wraps med
Grilling Cheese,
ananas och
grönkålsslaw

Se recept längre
fram i foldern.



Maximera vinsten på din burgare!

Burgare är nästan alltid en självklarhet på menyn. Med Arla® Pro Grilling Cheese möter du efterfrågan på ett flexitariskt alternativ. Du maximerar dessutom vinsten på din burgare!

Grilling Cheese ökar lönsamheten på burgartallriken

- Lägst råvarukostnad i relation till andra burgare
- Högst bruttovinst

Burgartallrik 149 kr	Arla® Pro Grilling Cheese	Halloumi	Högrevsburgare	Beyond burger
Burgare/ost	90 gram	90 gram	113 gram	113 gram
Försäljningspris (ex moms)	133 kr	133 kr	133 kr	133 kr
Råvarukostnad total per portion	20 kr	30 kr	25 kr	48 kr
Bruttovinst	113 kr	103 kr	108 kr	85 kr

Exemplet baseras på receptet Grilling Cheese smoked chili med BBQ-sås, färsk silverlök, syrad gurka och krispig potatis och följande kilopriser: Arla® Pro Grilling Cheese 90 kr/kg, halloumi 150 kr/kg, högrev 119 kr/kg och Beyond burger 320 kr/kg.



Grilling Cheese smoked chili med BBQ-sås, färsk silverlök, syrad gurka och krispig potatis

10 portioner

900 g Arla® Pro Grilling Cheese smoked chili
25 g olivolja
6 g gräslök, finskuren
2 g chiliflakes
svartpeppar, nymalen
matolja, till stekning

Syrad gurka

300 g saltgurka, fint tärnad
100 g silverlök, fint tärnad
100 g Arla Köket®
turkisk yoghurt
20 g gräslök, finskuren
2 g chiliflakes

Krispig potatis

900 g bakpotatis
olja, till friteringar
salt

Till servering

10 hamburgerbröd
150 g krispig sallad
100 g silverlök, skivad
250 g biffotomater, skivad
200 g BBQ-sås

BBQ-sås

400 g ketchup
45 g konc. äppeljuice
30 g rödvinvinäger
30 g konc. kalvfond
30 g dijonsenap
10 g vitlök, finriven
12 g rårorsocker
6 g malen chilipeppar
6 g malen koriander
6 g lökpulver
5 g liquid smoke
salt och svartpeppar

Tips!

Förenkla receptet genom att servera burgaren med färdig BBQ-sås och potatiships.

Gör så här

1. Burgare: Skär osten i skivor à 90 g. Blanda olivolja med gräslök och chiliflakes. Smaka av med svartpeppar.
2. Syrad gurka: Vänd ihop saltgurka och lök med yoghurt, gräslök och chiliflakes.
3. Krispig potatis: Skala potatisen och riv den grovt. Låt rinna av något på papper. Värm oljan till 180° och fritera potatisen tills den är krispig. Låt rinna av på papper och salta.
4. BBQ-sås: Blanda alla ingredienser i en kastrull. Låt sjuda ca 30 min. Smaka av med salt och peppar och kyl ner.
5. Vid servering: Rosta hamburgerbröden. Bottna bröden med krispig sallad, silverlök i ringar och skivad biffotomat. Stek ostskivorna på bägge sidor i matolja till fin färg. Lägg på tomaten och pensla med gräslöks- och chiliolja och skeda på BBQ-sås. Toppa med syrad gurka och servera med krispig potatis.

Cheese Stroganoff är storsäljaren med hög marginal – ett nytt alternativ till klassikerna

- **En självklar rätt** – Stroganoff är populärt, alla förstår vad det är och det låter gott
- **Bra i bleck** – lätt att ta, lätt att laga, lätt att hålla varm
- **Flexibel** – laga samma bas för biff och grillostalternativet
- **Hög marginal** – portionskostnaden är 6 kr lägre än för korvalternativet från Scan och 13 kr lägre än för biff
- **Grilling Cheese mättar!** 90 gram/portion jämfört med 140 g /portion för nötkött



Stroganoff 95 kr	Cheese Stroganoff	Korv Stroganoff (Scan eko och Lithells)	Korv Stroganoff (Lithells färdigstrimlad)	Biff Stroganoff
Protein per portion	50 gram	50 gram	50 gram	50 gram
Försäljningspris (ex moms)	85 kr	85 kr	85 kr	85 kr
Råvarukostnad total per portion	10 kr	11 kr	13 kr	16 kr
Bruttovinst	75 kr	74 kr	72 kr	69 kr

Exemplet baseras på följande kilopriser: Arla® Pro Grilling Cheese 90 kr/kg, Scan ekologisk korv 104 kr/kg, Lithells korv 87 kr/kg, Lithells färdigstrimlade korv 148 kr/kg och biff 130 kr/kg.



Fler recept hittar du i vår app
– **Arla Pro Recept**. Här finns nära
1 500 recept, som vi tagit fram i
vårt provkök tillsammans med
några av Sveriges bästa kockar.



Cheese Stroganoff med marinerade bönor

10 portioner

600 g Arla® Pro Grilling
Cheese smoked chili
Arla® Svenskt Smör, till
stekning
300 g gul lök, hackad
15 g vitlök, finhackad
450 g röd paprika, tärnad
120 g tomatpuré
10 g paprikapulver
750 g passerade tomater
500 g Arla® Pro syrad
grädde
salt och nymalen
svartpeppar

Marinerade bönor

200 g gurka, grovt riven
600 g kokta svarta bönor
150 g rödlök, finhackad
75 g salladslök, fint skuren
5 g vitlök, finriven
100 g Arla® gräddfil
salt och nymalen
svartpeppar

1. Grilling Cheese "stroganoff": Strimla osten och fräs den i smör i en stekpanna eller på ett stekbord, lägg åt sidan. Fräs lök, vitlök och paprika i smör i en gryta tills löken mjuknat.
2. Tillsätt tomatpuré och paprikapulver. Rör ner passerade tomater, grädde och osten. Låt sjuda ca 15 min. Smaka av med salt och peppar.
3. Marinerade bönor: Låt gurkan hänga av i en sil. Blanda gurkan med resterande ingredienser och smaka av med salt och peppar.
4. Servera rätten med bulgur, pasta eller ris som toppas med lite skivad salladslök och tärnad paprika.

**"Grilling Cheese är en
nordisk produkt som är
mycket enkel att arbeta
med, byt ut kött, fågel
eller fisk mot Grilling
Cheese och smaksätt
efter eget önskemål."**

Hanna Normark, kock på
restaurang K-märkt i Stockholm



Daal med Grilling Cheese, gräddfil och naanbröd

10 portioner

500 g Arla® Pro Grilling Cheese
matolja, till stekning
200 g morötter, fint tärnade
200 g tomat, fint tärnade
200 g gul lök, hackad
50 g färsk ingefära, finhackad
25 g vitlök, finhackad
15 g röd chili, finhackad
30 g tomatpuré
5 g garam masala
5 g malen koriander
5 g malen spiskummin

5 g paprikapulver
5 g gurkmeja
2,5 g malen kardemumma
1,2 kg vatten
300 g torkade röda linser
200 g Arla® vispgrädde
salt

Till servering

300 g fryst tärnad mango
200 g tomat, tärnade
300 g Arla® gräddfil
färska plockade örter, t ex mynta och koriander

1. Daal: Tärna osten.
2. Hetta upp olja i en gryta och fräs morot, tomat och lök med ingefära, vitlök, chili, tomatpuré och kryddor. Tillsätt vatten och linser. Låt koka ca 20 min.
3. Häll i grädden och sjud ca 10 min. Smaka av med salt och vänd ner den tärnade osten.
4. Vid servering: Servera grytan direkt toppad med tärnad mango och tomat, gräddfil och plockade örter. Servera med naanbröd.



Friterad Grilling Cheese med varmt äggskum, picklad gurka

10 portioner

500 g Arla® Pro Grilling Cheese
ca 100 g majsstärkelse
200 g äggvita
ca 80 g panko ströbröd
olja, till fritering
salt

Varmt äggskum

220 g ägg
200 g Arla® vispgrädde
salt
100 g vatten
15 g kumminfrön
100 g Falbygden's Präst®
24 mån, riven

Picklad gurka

200 g vatten
100 g ättiksprit, 12%
180 g strösocker
2,5 g dillfrön
2,5 g kumminfrön
5 g gula senapsfrön
400 g gurka

Till servering

50 g rädisor, tunt hyvlade
50 g plockade salladsblad och skott
100 g solroskärnor, rostade
smörgåskrasse
100 g Falbygden's Präst®
24 mån

1. Varmt äggskum: Gör en krämig ägggröra på ägg och grädde. Smaka av med salt.
2. Koka upp vatten och kumminfrön, ta från värmen och låt dra ca 15 min, sila och spara spadet. Mixa ägggröran i en kannmixer med riven ost och ca 1 msk (vid 10 port) av kumminspadet. Smaka ev av med mer salt. Häll i sifon, ladda med 2 patroner och håll varm ca 70°.
3. Picklad gurka: Koka en lag på vatten, ättika, socker, dill-, kummin- och senapsfrön. Låt lagen svalna.
4. Dela gurka på mitten och skär sedan i tunna skivor på längden på mandolin. Låt gurkan dra i lagen över natten.
5. Friterad Grilling cheese: Skär osten i skivor à 40 g. Vänd ostskivorna först i majsstärkelse, sedan äggvita och sist panko. Värm oljan till 180°. Friter osten gyllenbrun, salta.
6. Vid servering: Lägg den friterade osten på tallrikar. Låt gurkan rinna av och lägg gurkskivorna som band runt osten så att det bildar ett fågelbo. Lägg på lite rädiskskivor, plockade salladsblad, skott, solroskärnor och krasse. Avsluta med varmt äggskum och hyvla över lite lagrad ost.

Wraps med Grilling Cheese, ananas och grönkålsslaw

Sältan i Grilling Cheese ger fin kontrast till sötman i grönkålsslaw. Wraps är en smart lunchrätt som uppskattas av många.

10 portioner

Wrap

900 g Arla® Pro Grilling Cheese smoked chili
10 tortillabröd (30 cm i diameter)
200 g krispsallad
400 g färsk ananas, skivad
200 g barbequesås

Grönkålsslaw

300 g plockad färsk grönkål
120 g äpplen

100 g Arla Köket®
turkisk yoghurt
100 g Arla® Pro cream cheese
5 g vitlök, finriven
salt och svartpeppar

Picklad rödlök

50 g ättiksprit, 12 %
90 g strösocker
150 g vatten
200 g rödlök, skivad

1. Picklad rödlök: Koka upp ättika, socker och vatten. Häll den varma lagen över rödlöken och låt dra över natten.
2. Grönkålsslaw: Strimla grönkålen. Dela, kärna ur och skiva äpple tunt. Blanda grönkålen med yoghurt, färskost och vitlök. Smaka av med salt och svartpeppar. Vänd ner äpple.
3. Grilling Cheese: Skär osten i skivor à 90 g. Grilla skivorna mellan bakplåtspapper i smörgåsgrill på 250° ca 2 min till fina grillränder. Dela ostskivorna i halvmånar.
4. Montering: Fyll tortillabröden med sallad, grönkålsslaw, nygrillad ost, ananas och picklad rödlök. Toppa med BBQ-sås och vik ihop till en wrap.

Tips!

Uteslut brödet och servera resterande ingredienser som en sallad med nygrillad ost och grillad ananas.

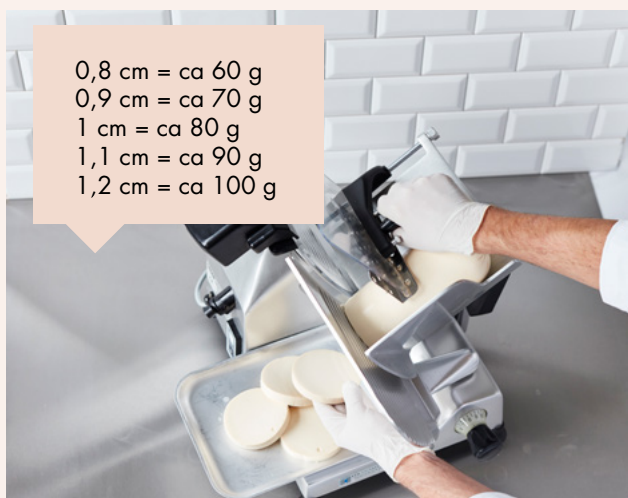


*Strimla,
skeiva, skär!*

Grilling Cheese är gjord för att laga till många – med våra smarta tips sparar du tid vid förberedelserna i köket!



0,8 cm = ca 60 g
0,9 cm = ca 70 g
1 cm = ca 80 g
1,1 cm = ca 90 g
1,2 cm = ca 100 g



Grilling Cheese går utmärkt att skära med skärmaskin för att få jämna skivor.



Använd förpackningens skärmarkeringar för att få perfekt tjocklek på skivorna.



Strimla i grönsaksskärare

Grilling Cheese passar bra att skära i grönsaksskärare, gör såhär:

- Dela osten på hälften och sedan i halvor.
- Lägg två halvor i grönsaksskäraren och pressa bestämt utan att trycka.

Tänk på att inte fylla grönsaksskäraren med för mycket ost!

Smarta tips & trix!

Grilling Cheese går att tillaga på många olika sätt! Du kan friteras, steka, grilla, ugnsbaka och koka osten. Här samlar vi ett antal smarta tips och trix som underlättar för dig när du tillagar Grilling Cheese!



Stek till många på stekhäll

Spara tid genom att steka Grilling Cheese på stekhäll. Gör såhär:

- Skär osten i skivor och lägg på stekhäll med olja, stek med tyngd på medium värme ca 2–3 minuter per sida.

- Osten kan förstekas och sedan värmas upp till servering.

Att steka med tyngd skapar en fin och jämn stekyta.



Tillaga i en gryta

Grilling Cheese passar fint att skäras i olika former och användas i grytor.

- Skär osten i en form som passar din gryta. Spara tid genom att skära den i en grönsaksskärare!
- Lägg i en grytbas och värm upp.
- Osten håller formen och passar bra för varmhållning.

Tillvarata allt på osten genom att använda ändbitarna till din gryta!

Fritera

Grilling Cheese fungerar bra att fritera. Såhär tillagar du den i fritösen:

- Skär skivor och fritera i i 170–180° ca 2,5 minuter.
- Dubbelpanera skivor och fritera i 170–180° ca 2,5 minuter.

Ostens ändbitar är perfekta att skära till tärningar och fritera!



Grilla i smörgåsgrill

Grilling Cheese gör sig bra i smörgåsgrill! Såhär går du till väga:

- Skär osten i skivor och grilla på högsta värmen i ca 3 min.

Tänk på att ha bakplåtspapper i grillen, spreja gärna med smör- & rapsolja.

Stek i stekpanna

Grilling Cheese steks enkelt i stekpanna och tar upp smaker från tillbehören!

- Skär skivor och stek i stekpanna med olja på medium värme.
- Lägg i smör, timjan och vitlök, stek som en köttbit i ca 2–3 minuter per sida.

Mjöla osten innan stekning för perfekt resultat.



Ugnsbaka

Grilling Cheese kan ugnsbakas på olika sätt, till exempel kan den varvas med grönsaker eller bakas tillsammans med en sås eller gryta.

- Ugnsbaka på 200° i 10–15 minuter.
- Osten kan bakas i förväg och serveras med passande tillbehör.

Baka inte osten längre än 15 minuter – då kan den bli för torr!



En ny standard för köttfria alternativ

	Arla® Pro Grilling Cheese	Halloumi	Vegme	Peas	Oumph	Beyond meat
Pris / kg	90 kr	160 kr	167 kr	186 kr	220 kr	320 kr
Portion	90 g	90 g	124 g	103 g	112 g	115 g
Pris / portion	8,10 kr	14,40 kr	20,65 kr	18,56 kr	24,64 kr	36,84 kr
Salt	1,50 %	3 %	1,30 %	1,20 %	1,70 %	1 %
Fett	10,50 %	24,80 %	8,50 %	5 %	5,30 %	20 %
Protein	21 %	22,10 %	13,90 %	33 %	15 %	20 %

Innehåll	Mjolk, ystenzym, salt	Pastöriserad ko-, får- och getmjölk, salt, vegetabiliskt löpe, mynta.	Vatten, sojaprotein (23%), rapsolja, kallrökt vatten, lök, stabiliseringsmedel: metylcellulosa, sojaböner, ättika, majs mjöl, salt, äppleextrakt.	Vatten, ärtprotein 23 %, vetegluten, havremjöl, ärtfiber/ rapsolja, tomatpuré, äppelcidervinäger, salt, kryddor, bl a chili 0,03 %, lök, vitlökspuré 0,11 %, rosmarinextrakt och vitlökspulver.	Vatten, 40% BBQ-sås (vatten, tomatpuré, socker, senap (vatten, senapsfrö, socker, ättiksprit, salt, kryddor), äppeljuicekoncentrat, paprika, bränt socker, salt, tomat, lök, vitlök, vitvinsvinäger, rökt salt, ingefära, surhetsreglerande medel (citronsyra), persilja, svartpeppar, cayennepeppar), 15% sojaproteinkoncentrat (från sojaböner).	Vatten, ärtproteinisolat 18%, rapsolja, raffinerad kokosolja, arom, rökarom, stabiliseringsmedel (cellulosa, metylcellulosa, gummi arabicum), potatisstärkelse, maltodextrin, jästextrakt, salt, solrosolja, torrjäst, antioxidationsmedel (askorbinsyra, ättiksyra), färgämne, rödbetsrött, modifierad stärkelse, äppleextrakt, citronjuicekoncentrat.
----------	-----------------------	---	---	---	--	---

Arla® Pro Grilling Cheese

- Lägst pris/kg
- Lägst portionspris
- Grilling Cheese naturell innehåller bara tre ingredienser!

Produktinformation:

-  Arla® Pro Grilling Cheese är cylinderformad och är enkel att skiva, till exempel som burgare.
-  1,5 kg
-  Förvaras i 8°C, rekommenderas: 5°C. Hållbarhet 11 veckor, öppnad förpackning bör konsumeras inom 5 dagar.
-  4 enheter / förpackning

Ingredienser:

Naturell (art.nr 87865): Mjolk, ystenzym och salt

Mild Smoked Chili (art. nr 87916): Mjolk, ystenzym, salt och rökt chili-blandning (0,5 %)

Näringsinnehåll / 100 g

	Naturell	Mild Smoked Chili
Energi	216 kcal/899 kJ	216 kcal/901 kJ
Fett	14 g	14 g
– Varav mättat	9 g	9 g
Kolhydrater	0,6 g	0,8 g
– Varav sockerarter	0,6 g	0,6 g
Protein	21 g	21 g
Salt	1,5 g	1,5 g



Prenumerera på vårt nyhetsbrev och få tips, recept och inspiration.



Följ oss gärna på Instagram!
@ArlaProSweden



Nyckelhålmärkta!

ARLA PRO.

