

Magnihill



Frosset er næringsrigt. Længe.



100%
DYBFROSSEN



Opskriftsamling

Vi vil give inspiration til hvordan man på en enkel, prisbevidst og smagfuld måde kan anvende dybfrosne produkter fra planteriget i madlavningen - uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Fra råvare til færdigt frosset produkt

Vi har produceret grøntsager med omhu og opmærksomhed, siden Wivecas far, Lennart Pehrsson, købte gården i 1957. I tæt og langsigtet samarbejde med vores producenter i Sverige, og i andre lande, producerer vi dybfrosne grøntsager, frugt og bær med fokus på økologi.

Vi har arbejdet med økologisk og KRAV-certificeretproduktion til industri og catering siden 1994.

Gården i familien siden 1957

Magnihill blev startet i 1957 af Wivecas far, Lennart Pehrsson. Gården blev drevet som et traditionelt landbrug, hvor man først dyrkede kartofler og siden også rodfrugter. Med tiden begyndte grøntsagerne at blive forarbejdet og solgt til fødevarerindustrien.

I 1974 blev den første fryser bygget på gården. Allerede som 20-årig, i 1993, overtog Wiveca ansvaret og ejerskabet fra sin far Lennart.

I dag har vi et af markedets bredeste sortimenter af økologisk og KRAV-certificeret frosne frugt, bær og grøntsager. certificerede frosne frugter, bær og grøntsager til restaurant- og cateringmarkedet. marked. Magnihill startades 1957 utav Wivecas far Lennart Pehrsson.

"- Da jeg overtog fra min far i 1993, gik vi direkte over til økologisk landbrug," siger Wiveca. Allerede i 1994 blev hele anlægget KRAV-certificeret. Dengang var der ikke mange, der troede på, at økologi var fremtidens fødevarer. "

I dag har vi et af markedets bredeste sortimenter af økologisk og KRAV-certificerede frosne frugter, bær og grøntsager til restaurant- og cateringmarkedet.



Magnihills personale 1969.



Tæt, ægte og inspirerende

Vores kerneværdier er tæt, ægte og inspirerende.

Vi har kontraktlandbrug med egne maskiner i Sydsverige for at dække markedets behov.

"-Vi bygger langsigtede partnerskaber med vores avlere og producenter," siger Wiveca. Vi vil inspirere folk til at dyrke mere her i Sverige. Nutidens restaurantgæster og forbrugere sætter pris på oprindelse og kvalitet."

Ud over kontraktlandbrug har vi tætte og langsigtede partnerskaber med producenter i Sverige og i andre lande. Vi importerer det, vi ikke kan dyrke i Norden. Vi har opbygget tætte og langvarige partnerskaber med producenter rundt om i verden, hvor råvarerne vokser bedst og fra områder af høj kvalitet.



Familien Pehrsson Almgren. Wiveca, direktør og ejer sammen med sin familie og mor og far Lennart, som i sin tid startede Magnihill.



Luftfoto af Magnihill i 2014.



Jordkokkesuppe med parmesancreme og persille

Optøede jordkokker oxiderer let. Derfor skal du altid tilberede jordkokker direkte fra fryseren. Den bedste måde at tilberede jordkokker på er at hælde de frosne jordkokker i kogende saltet vand, tilsæt et par stænk citronsaft og lad dem simre, til de er bløde.

10 portioner

Suppe

1000 g **Magnihill jordkokker i skiver** (varenr 33790 ØKO)
 100 g **Magnihill løg i tern** (varenr 33723 ØKO, 32303 konventionel)
 2 kg **Magnihill kartofel i tern ekstra blancheret** (varenr 33780 ØKO)
 eller melede kartofler, skrællet og skåret i små stykker.
 3 spsk neutral rapsolie
 2 lit vand
 4 grøntsagsbouillonterninger
 3 dl piskefløde
 4 spsk hvidvinseddike
 salt & sort peber

Parmesancreme

5 dl crème fraiche
 4, 5 dl parmesan, fintrevet
 1 citron, fintrevet skal
 cayennepeber
 salt & sort peber

Nødde- og persillehakker

2 dl ristede mandler, grofthakket
 3 dl **Magnihill persille hakket** (varenr 33901 ØKO, 34417 konventionel)

Gør såden her

Suppe: Opvarm en stor gryde med rapsolie. Steg løget i 5 minutter uden at det tager farve. Tilsæt frosne jordkokker og frosne kartofler. Tilsæt et par stænk af citron over jordkokkerne. Rør rundt og kog i ca. 10 minutter. Tilsæt vand og bouillonterninger. Kog med låg i ca. 20 minutter, eller indtil grøntsagerne er helt bløde. Blend suppen, indtil den er glat, og tilsæt fløde og hvidvinseddike. Smag til med salt og peber. Tilsæt mere vand, hvis du ønsker en løsere konsistens.

Parmesancreme: Bland creme fraiche med parmesan og fintrevet citronskal. Smag til med cayennepeber, salt og sort peber.

Nødde- og persillehakkeri: Bland hakkede mandler og persille i en skål.

Varm suppen op, hæld den op i skåle og tilsæt parmesancreme og drys med sort peber og nødde- og persillehakker. Serveres med et godt brød.



Biksemad med Salsiccia

10 portioner

Biksemad

1 lit **Magnihill pastinak tern ØKO** (varenr. 33789)
 1 lit **Magnihill kålroe tern ØKO** (varenr. 33741)
 1 lit **Magnihill selleri tern ØKO** (varenr. 33709)
 2 dl **Magnihill løg hakket ØKO** (varenr. 33721)
 2 dl **Magnihill persille hakket ØKO** (varenr. 33901)
 4 spsk rapsolie med neutral smag
 salt og sort peber

Ovnbagte cherrytomater

600 g cherrytomater
 3 spsk. rapsolie
 3 spsk balsamicoeddike
 salt og peber

Sennepscreme

5 dl creme fraiche
 3 spsk dijonsennep
Magnihill hvidløg hakket ØKO (varenr. 33904)
 salt og sort peber

Grillet Salsiccia

10-20 friske Salsiccia-pølser (afhængig af størrelse)

Gør såden her

Biksemad: Varm rapsolien op i en stor gryde, og steg det frosne gule løg, den frosne pastinak, den frosne majrovn og den frosne knoldselleri ved middelvarme, indtil de er bløde og varme, bløde og let kogte. Rør den finthakkede persille i. Smag til med salt og sort peber.

Ovnbagte cherrytomater: Forvarm ovnen til 200 °C. Læg cherrytomaterne i en ovnfast, smurt form og prik dem med en gaffel. Dryp dem med rapsolie, balsamico, salt og peber. Bag dem i ovnen i ca. 15-20 minutter, indtil tomatene er blevet bløde.

Sennepscreme: Creme fraiche blandes med dijonsennep, hvidløg, salt og sort peber.

Grillet Salsiccia: Grill pølserne først ved direkte varme og derefter ved indirekte varme, indtil de er gennemstegte. Du kan også stege dem på en pande, indtil de er gennemvarme.

Læg biksemad på varme tallerkener sammen med tomat, en klat sennepsfløde og grillet Salsiccia.





Salat med gule beder og ærter

10 portioner

1,5 kg **Magnihill gule beder kløvede ØKO** (varenr. 33787)
 olie, til formen
 ca 20 g **Magnihill hvidløg hakket ØKO** (varenr. 33904) el. 4 fed hvidløg, finthakket
 4 dl **Magnihill grønne ærter** (varenr. 33711, 577329 ØKO, 31101, 31102, 31103)
 0,5 agurk
 3 dl olivenolie
 1 dl hvid balsamico
 2 spsk honning
 ca.1 citron, fintrevet skal og saft
 0,5 dl solsikkekerner
 salt og peber

Gør såden her

Forvarm ovnen til 200 grader. Tag en stor varmebestandig form, dryp olie i formen, og hæld de frosne gule beder i sammen med det hakkede hvidløg. Bag i ovnen i ca. 40 minutter, eller indtil de har nået den ønskede blødhed. Dyp hurtigt de grønne ærter i varmt vand.

Skær agurken i skiver på langs, og tag indmaden ud, skær den i halve skiver. Blend i mellemtiden olie, hvid balsamico og honning med en stavblender, indtil det er glat. Tilsæt citronsaft og -skal, og rør rundt. Smag til med salt og peber. Servér de varme ovnbagte gule beder på et fad med grønne ærter, agurk i skiver og dryp med citronolie. Pynt med solsikkekerner!



Vores ærter dyrkes i Sydsverige i tæt samarbejde med avlerne. For at få de bedste ærter vælger vi frø omhyggeligt og dyrker kun ærter i den samme mark hvert 7. år. Ærterne høstes precis på den dag, hvor de har den rette sødme i juni-august. Senest tre timer efter høsten er de vasket, renset, skrællet og indfrosset!



Jordskokkegratin med ovnbagt laks og sauterede rodfrugter

Den bedste måde at tilberede vores frosne jordskokker på er at stege eller koge dem direkte fra fryseren i en stegepande eller gryde - gerne med et skvæt citronsaft, så de forbliver hvide. Så snart de er gennemvarmede, er de klar til at blive spist.

10 portioner

Gratin med jordskokker og kartofler
 600 g **Magnihill jordskokker i skiver ØKO** (varenr. 33791 el. 963519)
 3 dl **Magnihill løg i tern** (varenr. 33723 ØKO, 32303 konventionel)
 500 g kartofler, økologiske & melede i tynde skiver
 175 g ost, groftrevet
 7 dl piskefløde
 3 tsk **Magnihill hvidløg hakket** (varenr. 33904 ØKO)
 salt & sort peber

Gør såden her

Forvarm ovnen til 200°C varmluftsovn. Varm de frosne jordskokker på en pande med et lille stænk citronsaft. Desværre oxiderer jordskokker hurtigt og bliver grålige, hvis man ikke tilsætter lidt syre. Smør bageformene (vi har brugt små bageforme, men en større kan også bruges) med en klat smør. Fordel jordskokker i skiver, løg i tern, kartoffelskiver og halvdelen af osten i formene. Hæld piskefløde i en skål, og tilsæt hvidløg, salt og sort peber. Hæld piskefløde i formene, og top med mere ost. Bag midt i ovnen, til rodfrugterne er bløde, og gratinen har fået fin farve, ca. 30-35 minutter, afhængigt af formens størrelse.

Ovnbagt laks og sauterede rodfrugter

Ca. 1,5 kg laksefilet
 1 kg **Magnihill rodfrugter rustikke ØKO** (varenr. 33735 el. 685116)
Magnihill persille hakket (varenr. 33901 ØKO, 34417 konventionel)
 4 spsk rapsolie, smagsneutral

Urteolie

3 tsk **Magnihill hvidløg hakket ØKO** (varenr. 33904)
 2 dl **Magnihill persille hakket** (varenr. 33901 ØKO, 34417 konventionel)
 2 dl rapsolie, smagsneutral
 1/2 citron, saft og fintrevet skal
 2 spsk flydende honning

Gør såden her

Bland hvidløg, rapsolie, persille og citronsaft/skal sammen i en skål, og smag til med honning, salt og peber. Dryp det over laksen, inden den sættes i ovnen.

Skær laksen i portionsstykker og læg dem på en smurt bageplade, pensl laksen med urteolien. Sautér de frosne rodfrugter på en pande med rapsolie. Smag til med salt og peber. Drys med frossen hakket persille, og genopvarm sammen med rodfrugterne.





Rodfrugtgratin med gedeost

Smagfuld rodfrugtgratin lavet med vores svenske, økologiske wokgrøntsager, gedeost og hvidløg. Vores wokgrøntsager indeholder gul og orange gulerod, chiodgia, sukkerroe og pastinak. Gratinen er perfekt til kylling og lam.

10 portioner

1,7 kg **Magnihill wokgrøntsager svenske ØKO (varenr. 33745 el. 716029)**
 ca 30 g **Magnihill hvidløg hakket ØKO (varenr. 33904)** eller 6 fed hvidløg.
 250 gram gedeost
 ca. 9 dl piskefløde
 3 spsk smagsneutral olie
 et par kviste frisk timian
 salt og peber

Gør såden her

Forvarm ovnen til 200 °C. Smør en form på ca. 20 x 30 cm.
 Varm en stor stegepande op med olie og frosne, hakkede hvidløg, og steg de frosne wokgrøntsager i ca. 10 minutter, uden at de tager farve.

Krydr med salt og peber efter smag. Læg dem i formen, og fordel den knuste gedeost. Hæld fløden over, og top med kviste af frisk timian.

Bag i den nederste del af ovnen i ca. 45 minutter, eller indtil gratinen er gennemstegt og har fået fin farve.

Fordele ved dybfrost



- Smagfulde grøntsager, frugter og bær er tilgængelige hele året.
- Lang holdbarhed på frost -18°C. Ingen svind.
- Vitaminer og næringsindhold bevares ved opbevaring på frost.
- Råvaren høstes når de har den bedste smag, farve og konsistens.
- Mindsker tilberedningstiden, da man undgår att rense, skrælle og snitte.



Ristede rodfrugter med marineret kylling og grøn ærtepesto

10 portioner

ca. 1,5 kg **Magnihill rodfrugter rustikke ØKO (varenr. 33735 el. 685116)**
 ca. 0,5 dl rapsolie
 0,5 tsk salt
 4 spsk **Magnihill purløg hakket ØKO (varenr. 33902)**
 ca. 400 gram frisk grønkål

1 kg kyllingefileter
 5 spsk frisk ingefær, fintrevet
 1,5 citron, skal + saft
 5 spsk. flormelis
 1,5 dl japansk soja

6 dl **Magnihill grønne ærter**

(varenr. 33711 ØKO, 577329 ØKO, 31101, 31102, 31103)
 2 dl solsikkekerner, ristede
 2 fed hvidløg, presset
 1 citron, fintrevet skal
 10 basilikumblade
 1 dl rapsolie
 salt og hvid peber

Gør såden her

Fordel dybfrosne rustikke rodfrugter på en bageplade og dryp dem med olie og salt. Bag rodfrugterne i ovnen i ca. 40 minutter ved 200°C, indtil de har fået fin farve. Lad rodfrugterne køle lidt af og vend dem med hakket purløg og frisk strimlet grønkål.

Bland marinaden i en stor skål - frisk ingefær, citronskal/saft, flormelis og soja.

Kom kyllingefileterne i, og lad dem marinere i et stykke tid eller natten over. Steg derefter på begge sider i en varm pande eller på grillen.

Hæld kogende vand over de frosne grønne ærter. Blend ærter i en foodprocessor med solsikkekerner, hvidløg, citronskal og basilikumblade - hæld olien i og smag til med salt og peber. Pynt med purløg.

Servér de ristede rodfrugter med kylling i skiver og ærtepesto ved siden af.





Wokgrøntsager med ægnudler

Med vores svenske wokgrøntsager kan du nemt og hurtigt lave en velsmagende og næringsrig wok. Vores wokgrøntsager indeholder chioggia, gulerod, pastinak og sukker roe. Wokgrøntsagerne kan med fordel serveres med en smule mynte som tilbehør til lam, kylling eller fisk.

10 portioner

ca. 1,2 kg **Magnihill wokgrøntsager ØKO** (varenr 33745 el. 716029)
 3 spsk smagsneutral olie
 4 fed hvidløg, finthakket
 4 spsk fintrevet frisk ingefær
 salt og peber

Ægnudler, efter pakkens anvisninger

2 dl cashewnødder
 4-5 dl mayonnaise
 3 spiseskefulde japansk soja

Dekoration

frisk koriander

Gør såden her

Bring en stor gryde i kog med vand til ægnudlerne, følg anvisningerne! Tilsæt olie i en wokpande, og varm den op. Tilsæt hakket hvidløg og derefter de frosne wokgrøntsager, og smag til med frisk ingefær efter et stykke tid. Tilsæt salt og peber.

Rist cashewnødderne på en varm, tør pande i et par minutter, hak dem groft, og læg dem i en skål.

Bland mayonnaise og soja sammen i en skål.

Når wokgrøntsagerne er færdigkogte, tilsættes de afdrippede ægnudler, og det hele blandes i wokpanden.

Server wokken i en skåle med cashewnødder og frisk koriander.



Vegetarisk biksemad

Med vores vegetarisk biksemad kan du nemt og hurtigt lave en velsmagende, næringsrig og vegetarisk biksemad. Vores biksemad indeholder svenske rodfrugter i tern: gulerod, kartoffel, gule beder og pastinak. Smag til med krydderier og protein, hvis du ønsker det. Biksemad fungerer også godt som base for supper eller gryderetter.

10 portioner

3 kg **Magnihill vegetarisk biksemad ØKO** (varenr. 33747 el. 686029)
 400 g **Magnihill løg i tern** (varenr. 33723 ØKO, 32303 konventionel)
 50 g **Magnihill hakket persille** (varenr. 33901 ØKO, 34417 konventionel)
 50 g smør
 1 dl madolie
 salt og sort peber

Gør såden her

Tilbered direkte fra fryseren. Steg de frosne biksemad ved middelvarme i en blanding af olie og smør, indtil rodfrugterne er bløde og har fået en flot farve. Rør lejlighedsvis rundt. Tilsæt løget, og steg det sammen med biksemaden i et par minutter.

Smag til med salt og peber. Tilsæt hakket persille og rør rundt.

Servér med klassisk tilbehør som f.eks. stegt æg og marinerede rødbeder.

Marineret rødbede

10 portioner

500 g **Magnihill rødbede kløvede ØKO** (varenr. 33790)
 1 dl æblejuice, ufiltreret
 4 spsk råsukker
 4 spsk æblecidereddike
 1 laurbærblad
 4 stykker stjerneanis
 1 spsk sennepsfrø, gule
 5 nelliker
 salt & sort peber

Gør såden her

Kom de frosne rødbeder i kogende, saltet vand. Kog op og hæld vandet fra.

Bland alle de øvrige ingredienser, og bring det i kog. Lad det koge i 2 minutter. Smag marinaden til med salt og peber.

Hæld marinaden over de varme rødbeder, og lad dem køle af.

Bland alle andre ingredienser og bring det i kog. Lad koge i 2 min.

Smag marinaden til med salt og peber.

Hæld marinaden over de lune rødbeder og lad dem køle af.





Kålroegratin toppet med sauteret jordskok og urteolie

10 portioner

Kålroegratin

1,5 kg **Magnihill kålroe i tern** (varenr. 33721 ØKO, 31207 konventionel)

1-2 tern grøntsagsbouillon

3 dl brødkrummer

6 dl piskefløde

1,5 dl lys sirup

2,5 tsk stødt ingefær

1,5 spsk salt

2 æg

1 dl brødkrummer til topping

smør

Sauterede jordskokker

300 gram **Magnihill jordskokker i skiver ØKO** (varenr. 33791)

3 spsk olie

Urteolie

3 dl olie

1 dl hvidvinseddike

1 potte frisk timian

salt og peber

Gør såden her

Kålroegratin: Kog de frosne kålroe i tern bløde i en gryde med vand og bouillon.

Hæld bouillon til side, men behold den.

Blend til en glat pasta. Lad brødkrummerne svulme op i piskefløde. Bland det med kålroemos, sirup, ingefær, salt og hvid peber.

Hvis dejen er for tyk, tilsættes lidt vand. Konsistensen skal være lidt tykkere end en kagedej. Pisk æggene sammen, og bland dem i dejen. Smør og brød en større eller 2 mindre gratinforme. Hæld dejen i formene og drys med brødkrummer. Høvl lidt smør på toppen, og bag i ovnen i ca. 90 minutter ved 175 grader.

Sauterede jordskokker: Varm en stegepande op, tilsæt olie og steg de frosne jordskokker, til de er bløde, men ikke har taget farve. Den bedste måde at tilberede vores frosne jordskokker på er at stege dem direkte fra fryseren i en stegepande - gerne med et skvæt citronsaft, så de forbliver hvide.

Urteolie: Bland olie, hvidvinseddike og timian i en blender, indtil det er glat. Smag til!

Ved servering

Servér den varme kålroetsboks med en topping af sauterede jordskokker og et dryp urteolie.



Oksegryde med kartoffelbåde og råslytede tyttebær

10 portioner

1,5 kg oksehøjreb, udbenet

600 gram **Magnihill champignon i skiver ØKO** (varenr. 33750)

3 dl **Magnihill løg i tern** (varenr. 33723 ØKO, 32303 konventionel)

ca. 8 dl **Magnihill kålroe i tern** (varenr. 33721 ØKO, 31207 konventionel)

1 kg **Magnihill rodfrugter rustikke ØKO** (varenr. 33735 el. 685116)

1 lit porter

15 dl vand

3 terninger kødbouillon

4 spsk solbærgelé

5 spiseskefulde kinesisk soja

1 spsk tørret timian

5 laurbærblade

smør

Kartoffelbåde

1 kg **Magnihill kartoffelbåde med skræl ØKO** (varenr. 33781)

1 tsk flagesalt

Råslytede tyttebær

5 dl **Magnihill tyttebær** (varenr. 33629 ØKO, 33404 konventionel)

1,5 dl sukker

Gør såden her

Skær kødet i stykker på 3 x 3 cm. Varm en stor pande op med smør, og brun kødet i ca. 15 minutter, til de er gennemstegte. Læg kødet på en tallerken.

Sautér de frosne svampe i smør i gryden i ca. 10 minutter, læg dem på en tallerken.

Sautér derefter løg og rodfrugter i smør i gryden i ca. 10 minutter, og læg dem på en tallerken.

Kom kødet tilbage i gryden, hæld porter og vand ved, og tilsæt kødbouillonterninger, solbærgelé og soja, tørret timian og laurbærblade.

Lad det simre under låg, indtil kødet er mørt, mindst 2 timer.

Kom derefter rodfrugterne i gryden, og lad det simre i yderligere 20 minutter, indtil både kød og rodfrugter er kogt, og tilsæt så svampene.

Kartoffelbåde: Forvarm ovnen til 225°C. Læg kartoffelbådene i et ovnfast fad, drys med flagesalt, og steg dem i ovnen i ca. 40 minutter.

Råslytede tyttebær: Bland tyttebærrerne med strøssukker i et glas.

Servér den varme oksegryde med frisk timian, ristede kartoffelbåde og tyttebær.





Kartoffel- og porresuppe med citron- og hvidløgscremefraiche

10 portioner

Suppe

1,5 kg **Magnihill kartofler i tern ØKO** (varenr. 33780)
 ca. 500 g **Magnihill porrer i tern ØKO** (varenr. 33713)
 3 spsk olie
 2 terninger grøntsagsbouillon
 2 - 2,5 lit vand
 7 dl fløde af enhver art
 salt & peber

Crème fraiche med citron og hvidløg

5 dl crème fraiche
 1/2 citron, fintrevet skal og saft
 1 fed hvidløg, finhakket
 salt/peber

Topping

300 gram frosne kartofler i tern, Magnihill.
 2 spsk olie
 persilleblade til dekoration

Gør såden her

Varm en stor gryde op, hæld olien i, tilsæt de frosne porrer og kartofler, og steg dem sammen i 10 minutter, uden at de tager farve.
 Smuldr bouillonterningerne i, tilsæt vand, og kog forsigtigt i ca. 25 minutter.

Hæld noget af bouillonnen i en kande, blend resten glat, og tilsæt vand for at få en løsere, ønsket konsistens.

Tilsæt piskefløde lidt ad gangen, og bring suppen i kog, smag til med salt og peber.

Bland cremefraiche, citronsaft og -skal samt hakket hvidløg i en skål. Smag til med salt og peber.

Før servering: Steg de frosne kartoffeltern i olie på en pande.
 Server suppen i skåle, toppet med stegte kartoffelstykker, en klat citroncremefraiche og hakket persille.



Grøn ærtesuppe

10 portioner

500 g **Magnihill grønne ærter** (varenr. 33711, 577329 ØKO, 31101, 31102, 31103)
 200 g **Magnihill løg i tern** (varenr. 33723 ØKO, 32303 konventionel)
 2 tsk **Magnihill hvidløg hakket ØKO** (varenr 33904)
 1,5 lit grøntsagsbouillon
 20 g mynte
 salt og peber

Gør såden her

Hæld de frosne ærter i en gryde. Varm en pande op, og steg løg og hvidløg i madolie, indtil de er bløde, men ikke har taget farve.

Bring grøntsagsfonden i kog og hæld den over ærterne. Lad det simre i et minut.
 Tilsæt det stegte løg og mynte. Blend suppen helt glat.
 Smag til med salt og peber.





Ananas og havtorn smoothie med granatæblekerner

Boost dine gæster med optimal energi! Dagens mest geniale start eller opfriskning midt på dagen. Du kan også hælde smoothien i en skål og toppe den med frø og kerner, så den udgør et mættende morgenmåltid. Dette hedder i daglig tale en "smoothie-bowl".

ca. 1-1,5 liter

- 5 dl **Magnihill ananas tern ØKO** (varenr. 33627)
- 2 dl **Magnihill havtorn** (varenr. 920425 ØKO, 33312 konventionel)
- Magnihill granatæblekerner** (varenr. 790425 ØKO, 33207 konventionel)
- 3 spsk presset limesaft
- 3 tsk honning
- 6 dl yoghurt

Gør såden her

Blend alle ingredienserne til en glat smoothie, og brug gerne bærrene når de stadig er lidt frosne.

Pynt med isterninger af frosset granatæble og mynteblade.

Jordbær, havtorn og mango smoothie

Boost dine gæster med optimal energi! Dagens mest geniale start eller opfriskning midt på dagen.

ca. 1-1,5 liter

- 500 g **Magnihill bærmix med mango ØKO** (varenr. 33784)
- 1 økologisk banan (kan udelukkes)
- 2 dl æblejuice
- 2 dl vand

Gør såden her

Blend alle ingredienserne til en glat smoothie, og brug gerne bærrene når de stadig er lidt frosne.

Pynt med isterninger af frosne bær og mynteblade.



Bærtærte med jordbær, hindbær, kirsebær og vaniljecreme

Sprød bærtærte med jordbær, hindbær og kirsebær. Serveres med en dejlig friskpisket vaniljecreme. Opskriften er udviklet af Louise Bondebjer.

10 portioner

- Bærtærte
- 200 g **Magnihill kirsebær ØKO** (varenr. 33634)
- 175 g **Magnihill jordbær** (varenr. 33610 ØKO, 33001 konventionel)
- 120 gram **Magnihill hindbær** (varenr. 33613 ØKO, 33101 konventionel)
- 225 g smør
- 4 dl strøsukker
- 3 æg
- 4 ½ dl hvedemel
- 2 tsk vaniljesukker
- 3 tsk bagepulver
- 3 tsk kardemomme, friskmalet
- 2 spsk kartoffelmel

Gør såden her

Indstil ovnen til 195 grader. Læg en bageplade i et ovnfast fad, ca. 28-30 cm. Pisk smør og sukker luftigt, og tilsæt et æg ad gangen. Bland de tørre ingredienser, og rør dem derefter i dejen. Fordel dejen i formen.

Rør de frosne bær sammen med kartoffelmålet i en skål, og puttes derefter i dejen. Bages midt i ovnen i ca. 45-50 minutter. Tærten skal ikke være klistret, men helst cremet i midten og have en fin farve på overfladen.

Lad tærten hvile lidt, inden den serveres, og server den med vaniljecreme.

Vaniljecreme

- 5 æggeblommer
- 4 spsk. sukker
- 1,5 spsk vaniljesukker
- 5 dl piskefløde

Gør såden her

Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker til en luftig masse. Pisk piskefløden indtil den er stiv. Vend æggepisket i fløden, og rør forsigtigt! Opbevares på et køligt sted.

Pynt bærtærten med friske mynteblade, og server den med frisk pisket vaniljecreme.



Sortiment grøntsager

Varenr	Produkt	Fp/Kg
33715	Blomkål 15-35 mm ØKO	2x2,5
32001	Blomkål 15-35 mm	2x2,5
33716	Broccoli 30-50 mm ØKO	2x2,5
170919	Broccoli 20-40 mm ØKO	8x0,400
33748	Broccoli 10-20 mm ØKO	2x2,5
31605	Broccoli 40-60 mm	2x2,5
32005	Rosenkål	2x2,5
33746	Falafel ØKO	5x1,0
33797	Græskar tern ØKO	5x1,0
33801	Grønkål hakket løsfrossen ØKO	11x0,45
33787	Gule beder kløvede ØKO	5x1,0
33710	Gulerod skiver ØKO	2x2,5
31002	Gulerod skiver	2x2,5
33705	Gulerod strimler ØKO	2x2,5
31009	Gulerod strimler	2x2,5
33704	Gulerod tern ØKO	2x2,5
31001	Gulerod tern	2x2,5
33718	Haricots verts ØKO	2x2,5
318010	Haricots verts	2x2,5
33904	Hvidløg hakket ØKO	8x0,25
33791	Jordskokker skiver ØKO	5x1,0
963519	Jordskokker skiver ØKO	12x0,3
33781	Kartoffelbåde med skræl frriteret ØKO	2x2,5
33780	Kartoffeltern ekstra blancheret ØKO	2x2,5
33785	Kartofler søde tern ØKO	2x2,5
33798	Kikærter ØKO	5x1,0
33741	Kålroe tern ØKO	2x2,5
31207	Kålroe tern	2x2,5
33723	Løg tern ØKO	2x2,5
32303	Løg tern	2x2,5
33732	Løg skiver ØKO	2x2,5
323020	Løg skiver	2x2,5
33714	Majs ØKO	2x2,5
320425	Majs ØKO	18x0,250
314011	Majs	2x2,5
33789	Pastinak tern ØKO	5x1,0
33707	Peber rød tern ØKO	2x2,5
33712	Peber rød strimler ØKO	2x2,5
32307	Perleløg 16-18 mm	4x2,5
33713	Porrer 6/12 mm ØKO	2x2,5
32005	Rosenkål 10-25 mm	2x2,5
33790	Rødbeder kløvede ØKO	5x1,0
33709	Selleri tern ØKO	2x2,5
33799	Sojabønner kerner ØKO (Edamame)	5x1,0
31805	Sojabønner kerner (Edamame)	5x1,0
33719	Spinat hel portion ØKO	2x2,5
31902	Spinat hel portion	4x2,5
33721	Spinat hakket portion ØKO	2x2,5
31903	Spinat hakket portion	2x2,5

Varenr	Produkt	Fp/Kg
33711	Ærter ØKO	2x2,5
577329	Ærter ØKO	18x0,35
31101	Ærter fine	4x2,5
31102	Ærter mellemfine	2x2,5
31103	Ærter mellemfine økonomi	4x2,5

Grøntsagsblandinger

Varenr	Produkt	Fp/Kg
33747	Biksemad vegetarisk ØKO (kartofel, gulerod, pastinak, gule beder)	2x2,5
686029	Biksemad vegetarisk ØKO (kartofel, gulerod, pastinak, gule beder)	6x0,85
32102	Blomkålblanding (ærter, gulerod skiver, blomkål)	2x2,5
32103	Broccoliblanding (broccoli, blomkål, gulerod skiver)	2x2,5
33736	Buketgrøntsager ØKO (gulerod, broccoli, blomkål)	2x2,5
33740	Gryderodsmix ØKO (gulerod, pastinak, porre)	2x2,5
33739	Grøntsagsblanding ØKO (ærter, gulerod, majs, bønner)	2x2,5
33733	Gulerodsmix kløvede ØKO (orange & gule)	5x1,0
32118	Gulerodsmix kløvede (orange & gule)	2x2,5
33744	Majsblanding ØKO (ærter, majs, peber rød tern)	2x2,5
33743	Ovngrøntsager ØKO (gulerod, broccoli, rødløg, kålroe)	2x2,5
33706	Pebermix strimler rød/gul/grøn ØKO	2x2,5
31709	Pebermix strimler rød/gul/grøn	2x2,5
33734	Ratatouille ØKO (tomat, squash, aubergin, peber rød og grøn, løg)	2x2,5
33735	Rodfrugter rustikke ØKO (gulerod, pastinak, rødbede)	2x2,5
685116	Rodfrugter rustikke ØKO (gulerod, pastinak, rødbede)	10x0,5
33730	Rodfrugttern ØKO (gulerod, kålroe, selleri, pastinak, porre)	2x2,5
32105	Suppeurter tern (gulerod, porre, selleri, pastinak)	2x2,5
33745	Wokgrøntsager ØKO (gulerod, chiodgia, pastinak, sukker roe)	2x2,5
716029	Wokgrøntsager ØKO (gulerod, chiodgia, pastinak, sukker roe)	6x0,8
710028	Wokmix ØKO (gulerod, pastinak, broccoli, haricots verts)	8x0,5
33731	Wokmix Hong Kong ØKO (gulerod, pastinak, porre, peber rød, haricots verts)	2x2,5
32100	Ærter / gulerødder tern	2x2,5



Frugt & bær

Varenr	Produkt	Fp/Kg
33627	Ananas tern ØKO	2x2,5
910025	Aroniabær ØKO	16x0,200
33632	Blåbær vilde ØKO	2x2,5
140425	Blåbær vilde ØKO	16x0,25
33402	Blåbær vilde	2x2,5
140416	Blåbær vilde	10x0,5
33633	Brombær ØKO	5x1,0
33401	Brombær	2x2,5
150429	Brombær	12x0,75
33784	Bærmix med mango ØKO (jordbær, havtorn, mango)	5x1,0
790425	Granatæblekerner ØKO	16x0,25
33207	Granatæblekerner	5x1,0
920425	Havtorn ØKO	16x0,225
33312	Havtorn	5x1,0
33613	Hindbær whole&broken ØKO	2x2,5
33101	Hindbær hele	2x2,5
110429	Hindbær hele	12x0,75
829325	Hindbær / Mango	16x0,30
33610	Jordbær ØKO	2x2,5
106029	Jordbær ØKO	6x0,85
33001	Jordbær	2x2,5
100429	Jordbær	12x0,75
33634	Kirsebær ØKO	2x2,5
33628	Mango tern syrlig ØKO	2x2,5
828525	Mango tern ØKO	16x0,225
828529	Mango tern ØKO	6x0,750
34008	Mango tern	2x2,5
828725	Mango tern	16x0,300
33622	Rabarber skiver ØKO	2x2,5
33206	Rabarber skiver	2x2,5
33302	Ribs	2x2,5
33306	Stikkelsebær	2x2,5
33201	Sveskeblommer	4x2,5
33630	Solbær ØKO	5x1,0
33631	Sommerbær ØKO (jordbær, brombær, blåbær)	2x2,5
34103	Skovbærblanding (brombær, ribs, solbær, blåbær)	4x2,5
840429	Skovbær (hindbær, brombær, ribs, solbær, blåbær)	12x0,750
33629	Tyttebær vilde ØKO	2x2,5
33404	Tyttebær vilde	2x2,5
33626	Æblebåde ØKO	2x2,5
33203	Æblebåde	2x2,5
33624	Æbletern	2x2,5
33205	Æbletern ØKO	2x2,5

Frugt- & grøntsagpuréer (pellets)

Varenr	Produkt	Fp/Kg
33646	Blomkålpuré ØKO	2x1,0
33647	Broccolipuré ØKO	2x1,0
33645	Hindbærpuré ØKO (varmebehandlet)	2x1,0
33648	Jordbærpuré ØKO	2x1,0
33644	Løgpuré ØKO	2x1,0

Kryddeurter

Varenr	Produkt	Fp/Kg
33903	Dild hakket ØKO	20x0,075
34418	Dild hakket	5x1,0
33902	Purløg hakket ØKO	20x0,075
33901	Persillie hakket ØKO	20x0,075
34417	Persillie hakket	5x1,0

Svampe

VARENR	PRODUKT	FP/KG
33750	Champignon skiver ØKO	2x2,5
34301	Kantareller hele	5x1,0
34308	Karl Johan hele	5x1,0
34311	Karl Johan stykker	5x1,0



Med fokus på økologi og bæredygtighed

Økologi er mad uden rester af pesticider, global retfærdighed, plads til natur og omtanke for miljøet. Økologi handler om bæredygtighed og en helhedstankegang fra jord til bord.

En stor del af vores sortiment består af økologisk dyrkede grøntsager, frugt og bær. Det stiller høje krav til kvaliteten og til miljøet i alle led - helt fra råvare og dyrkning til produktion, indfrysning, pakning og lager.

Kontakt os - Magnihill i Danmark

Salgskonsulent

Steen Grue

tfn: 20 98 75 69

steen@magnihill.dk



Magnihill

Dybfrosne produkter med fokus på økologi

Magnihill er et svensk familieejet firma, siden 1957. I tæt og langsigtet samarbejde med vores producenter i Sverige, og i andre lande, producerer vi dybfrosne grøntsager, frugt og bær med fokus på økologi.

Vi ønsker at inspirere til en nem, billig og smagfuld måde at bruge frosne plante-produkter i madlavningen. Uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Produceret i 2023 (version 1) af Magnihill AB med forbehold for eventuelle trykfejl og ændringer.