

CPF DENMARK A/S

Bliv inspireret... nemt, hurtigt og lækkert



CPF DENMARK A/S

Kitchen of the world

Velkommen til vores inspirationskatalog.
Vi har lavet 13 lækre og nemme opskrifter, der egner sig godt både i små og store køkkener.

LIDT OM OS

CPF Denmark A/S er den skandinaviske afdeling af Charoen Pokphand Foods, som er én af Asiens største fødevareleverandører. CPF ejer og kontrollerer selv alle led i forsyningskæden - helt fra foder-møllerne og opdræt, til produktion og levering. Det sikrer fuld sporbarhed og kontrol med alle processer.

PRODUKTER PÅ FROST

Vores produkter er løsfrosne (IQF), og derfor nemme at håndtere, da de blot skal tø op, eller varmes i ovn/mikroovn. Vores produkter egner sig derfor godt til storkøkkener, kantiner og restauranter.

I denne folder finder du inspiration og forslag til hvordan vores produkter kan serveres. Vi håber, at opskrifterne vil inspirere dig, og give glæde i dit køkken, og for dine gæster.

CPF Denmark – din samarbejdspartner.



VARENr. 51041801 <i>Avocado</i> <i>i tern</i> Avocado i tern er gode i salater, og kan også blendes i en juice. Smagfuld, proteinrig og sund.		Kan spises når det er optøet
		Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
		660 kJ / 160 kcal
		500 gram
		Kolli med 12 poser á 500 gram

VARENr. 51041800 <i>Avocado</i> <i>i skiver</i> Altid 100% frisk Hass avocado. Brug skiverne i en sandwich eller sushi. Nemt, hurtigt og lækkert.		Kan spises når det er optøet
		Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
		660 kJ / 160 kcal
		500 gram
		Kolli med 12 poser á 500 gram





”

Oplev den klassiske Chili con Carne med kylling i strimler.
Serveres med fladbrød, salsa og guacamole.

VARENr. 23041345

Kyllingebryst i strimler

Vores forstegte kyllingestrimler 5-7 mm passer perfekt til varme retter som denne Chili con Chicken.

	Færdigtilberedte. Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn
	Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
	480 kJ / 114 kcal
	1000 gram
	Kolli med 10 poser á 1000 gram

INSPIRATION

Chili con Chicken

4 PERSONER

INGREDIENSER

- 500 gram kyllingebryst i strimler
- 1 stort løg
- 3-4 fed hvidløg
- 1 tsk spidskommen
- 1-2 friske chilier
- 3 gulerødder
- 1 tsk kanel
- 1 dåse flåede tomater
- 1 dåse røde kidneybønner
- 1 spsk mørk chokolade
- 1 spsk creme fraiche 18% + 4 dl til topping ved servering
- Olie
- Salt og peber

SÅDAN

1. Pil løget og hak det.
2. Hvidløget pilles og hakkes.
3. Skræl gulerødderne og skær dem i tern.
4. Del chilierne på midten og fjern nogle af kernerne – behold gerne nogle af dem, så de giver lidt bid.
5. Kom olie i en gryde og varm langsomt op.
Når olien er varm, sauteses løg, hvidløg, gulerødder, kanel, chili og spidskommen.
6. Kom kyllingestrimlerne ved og brun det godt.
7. Tilsæt de flåede tomater og kog godt igennem.
8. Dryp kidneybønnerne af og tilsæt i gryden.
9. Smag til med salt/peber, og kom til sidst den mørke chokolade i sammen med 1 spsk creme fraiche, som kun skal koges med ganske kort.

Server rygende varm med et fladbrød, salsa og guacamole.
(Se opskrift på guacamole side 7).



”

Fyld et pitabrød eller en pandekage med kylling, grøntsager og lidt dressing. Anret med et par skiver avocado. Så har du en hurtig og nem frokost.



VARENr. 23040580

Kyllingebryst i skiver

Stegt skiveskåret kyllingebryst 6-8 mm kan varmes eller bruges kolde. Gode til blandt andet pitabrød og tortilla pandekager.



Færdigtilberedte.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



540 kJ / 129 kcal



2500 gram



Kolli med 4 poser á 2500 gram

INSPIRATION

Kylling picadillo

2 PERSONER

INGREDIENSER

110 gram kyllingebryst i skiver
110 gram hakkede løg
55 gram rød peberfrugt
110 gram snittet hvidkål
55 gram gulerødder i små tern
55 gram edamame bønner
15 gram smør
1 styk laurbærblad
Timian
55 gram tomatpuré
15 gram ketchup
Tortilla pandekager

SÅDAN

1. Bland løg, peberfrugt, hvidkål, gulerødder og hak det groft i en foodprocessor.
2. Kom kylling og grøntsager på en pande, svits det ved hård varme i 2 min.
3. Tilsæt laurbærblad, timian, tomatpuré og ketchup.
4. Lad det simre til det er "tyknet" og fjern laurbærblad.
5. Fladbrød fyldes og serveres med guacamole og aioli.

GUACAMOLE:

500 gram frosne avocado i tern, se side 3
½-1 cm rød chili
½ dl creme fraîche
½ tsk spidskommen
1 fed hvidløg
½ rødløg
1 tsk citronsaft
Salt og peber

Blend alle ingredienser sammen.
Smag til med salt, peber og citron og spis med det samme.





”

Mad uden gluten og kulhydrater hiter mange steder. Prøv denne lasagne med hvidkål til frokost i stedet for den traditionelle.

VARENØ. 23041329

Kyllingebryst i skiver

Brug stegt kyllingebryst i skiver 12 mm til frisk pasta eller salat.
Kan også bruges i varme retter, som her.



Færdigtilberedte.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



498 kJ / 119 kcal



2500 gram



Kolli med 4 poser á 2500 gram

INSPIRATION

Glutenfri lasagne

4 PERSONER

INGREDIENSER

400 gram kyllingebryst i skiver
½ rødløg
1 fed hvidløg
1 spsk. tomatpuré
1 dåse hakkede tomater
1 gulerod
½ squash
½ hvidkål
Frisk basilikum og oregano
Groft salt og peber

SÅDAN

1. Finthakkede rødløg og hvidløg svitses i olie.
2. Tilsæt tomatpuré, hakkede tomater og gulerødder i små tern.
3. Basilikum og oregano hakkes groft og tilsættes sammen med groft salt og peber.
4. Alt simrer til gulerødderne stadig har lidt "bid".
5. Tilsæt kyllingestrimler og squash i tern og giv retten et kort opkog.
6. Lav en bechamelsauce.
7. Skær hvidkålsbladene i 5 cm brede strimler, læg disse i en skål og hæld kogende vand over og lad det stå i et par minutter. Hvidkålsbladene skal stå og dryppe af, inden lagene "bygges op" af hvidkål, kyllingesauce og bechamelsauce.
8. Slut af med ét lag bechamelsauce øverst.
9. Bages i ovnen ved 200 grader i 35 min.





”

*Pitabrød kommer fra det græske køkken,
hvor pita betyder flad.
Brødet har traditionelt været brugt til at
dyppe i hummus, samt til at servere
madretter som falafel og kebab i.*

VARENØ. 23041325

Stegt kyllinge- bryst i tern

Kyllingebryst i tern 12 mm, optøes i køleskabet og er derefter klar til brug.



Færdigtilberedte.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



485 kJ / 116 kcal



2500 gram



Kolli med 4 poser á 2500 gram

INSPIRATION

Pita med kyllingesalat

1 PERSON

INGREDIENSER

100 gram kyllingebryst i tern 12 mm
½ rød peberfrugt
50 gram spidskål
1 tsk dijonsennep
150 gram græsk yoghurt
2 spsk karse
Flæskesvær

SÅDAN

1. Snit peberfrugt og spidskål.
2. Bland alle ingredienser med dijonsennep.
3. Lun pitabrødene, kom derefter fyldet i.
4. Pynt med karse og flæskesvær.



”

En tærte består af en bund af mør- eller butterdej der bages i ovnen med et fyld af hvad man lige har i køleskabet, blandet med æggemasse.



VARENr. 23041384

Kogte kyllinge- strimler

Brug kogte kyllingestrimler 12 mm til at lave tærter og tarteletter.
Det er hurtigt og nemt, og smager fantastisk.



Færdigtilberedte.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



473 kJ / 113 kcal



2500 gram



Kolli med 4 poser á 2500 gram

INSPIRATION

Kitchen Joy tærte

4 PERSONER

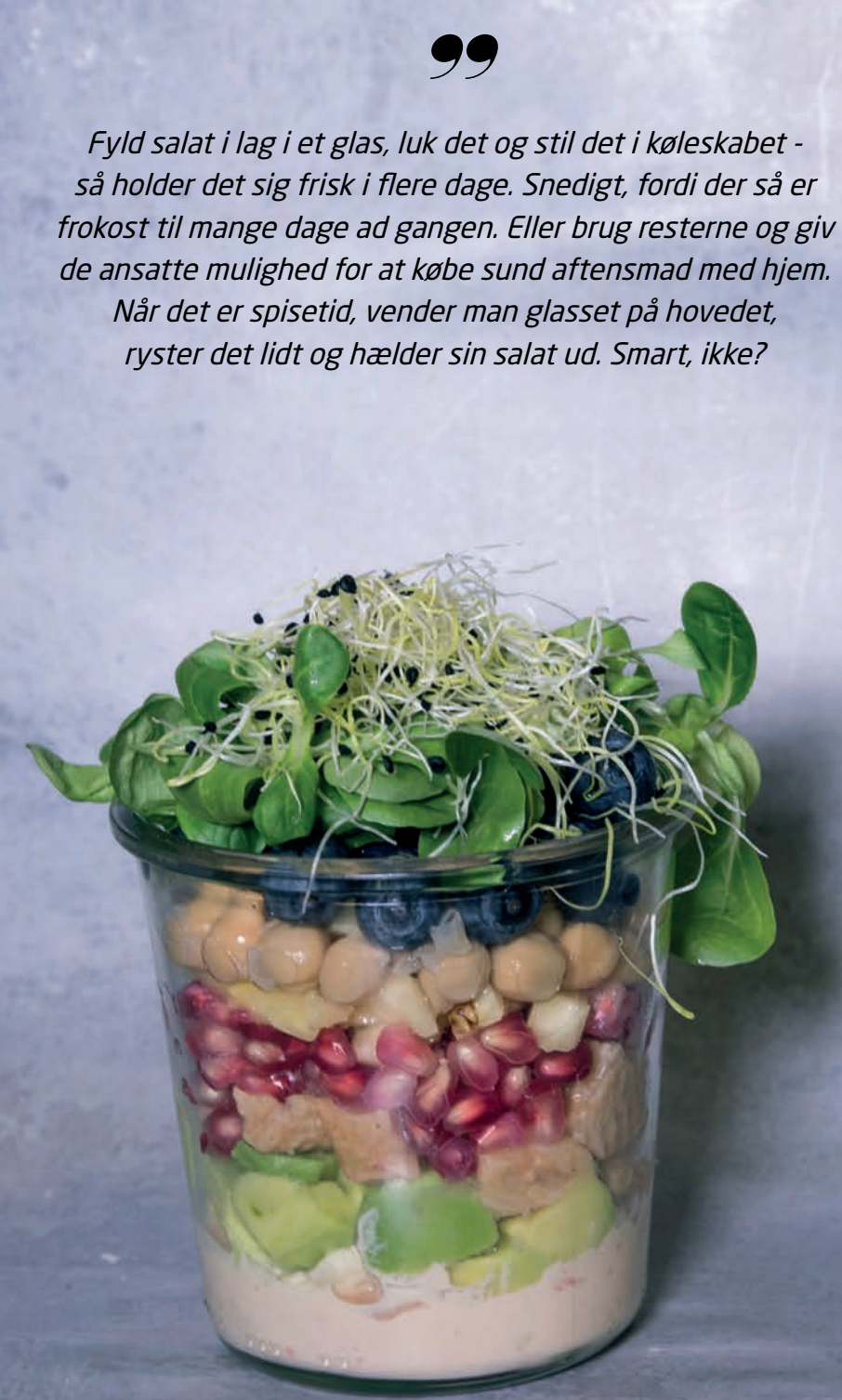
INGREDIENSER

350 gram kogte kyllingestrimler
1 bundt forårsløg
1 bundt asparges
2 tsk karry
2 æg
200 gram hytteost
1 dl skummetmælk

SÅDAN

1. Rens og hak forårsløgene groft.
2. Rens asparges og skær dem i skrå stykker.
3. Svits karry i olie, tilsæt kylling, forårsløg og asparges i 2 min.
4. Fordel kyllingefylDET på de forbagte tærter.
5. Rør æg, hytteost, mælk, salt, peber sammen og hæld det i tærten.
6. Bages i ovnen i ca. 25-30 min. ved 200 grader.
7. Serveres med hytteost.





”

Fyld salat i lag i et glas, luk det og stil det i køleskabet - så holder det sig frisk i flere dage. Snedigt, fordi der så er frokost til mange dage ad gangen. Eller brug resterne og giv de ansatte mulighed for at købe sund aftensmad med hjem. Når det er spisetid, vender man glasset på hovedet, ryster det lidt og hælder sin salat ud. Smart, ikke?

VARENr. 23041331

Salatkylling

Hos CPF har vi mange forskellige typer stegt kylling, der kan serveres direkte efter optøning. Salatkylling er krydret godt, og er perfekt til at komme i en kold salat.



Færdigtilberedte.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



495 kJ / 117 kcal



2500 g.gram



Kolli med 4 poser á 2500 gram

INSPIRATION

Salat i glas

1 PERSON

INGREDIENSER

Salatkylling
Avocado i tern (se side 3)
Blomkål
Granatæble
Ananas
Kikærter
Blåbær
Feldsalat
hvidløgsspirer
Fetacreme

FETACREME:

100 gram frosne avocado i tern (se side 3)
150 gram feta
½ fed hvidløg
2 spsk 18% creme fraiche
Citronsaft
Salt/peber

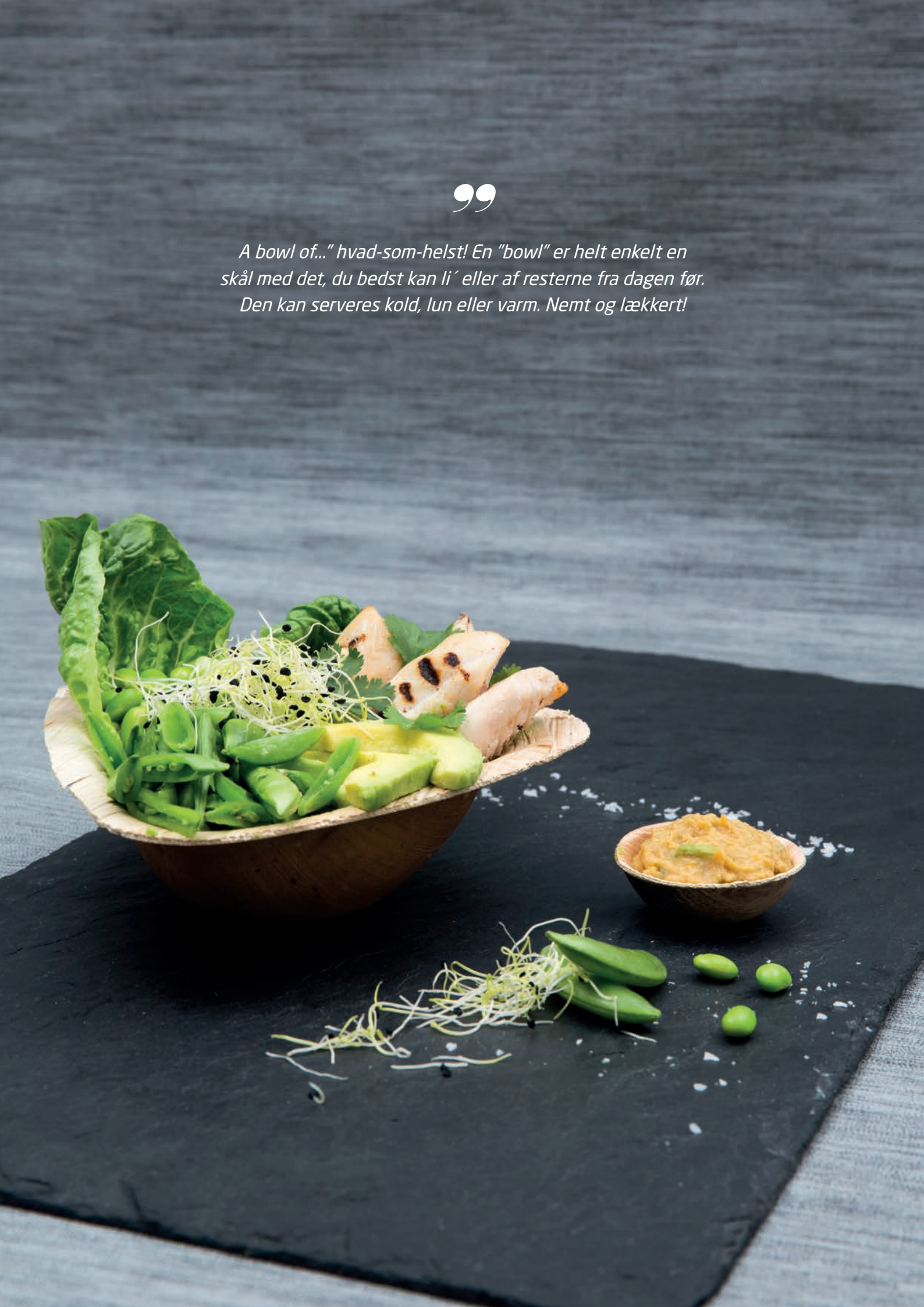
Alle ingredienser blendes og smages til med citronsaft og salt/peber

SÅDAN

Alle ingredienser lægges lagvis i et glas til 1 person.

Start med fetacreme





”

A bowl of...” hvad-som-helst! En ”bowl” er helt enkelt en skål med det, du bedst kan li´ eller af resterne fra dagen før. Den kan serveres kold, lun eller varm. Nemt og lækkert!

VARENØ. 23041972

Stegt kyllinge- inderfilet

Stegt kyllingeinderfilet til salatbar, burger, wrap eller pita.



Færdigtilberedte.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



480 kJ / 114 kcal



2500 gram



Kolli med 4 poser á 2500 gram

INSPIRATION

Joy Bowl

4 PERSONER

INGREDIENSER

- 12 styk stegt kyllingeinderfilet
- 1 hjertesalat
- 50 gram sukkersnaps (slikærter)
- 12 styk avocado i skiver, se side 3
- 50 gram edamame bønner
- Hvidløgsspirer

SÅDAN

Ingredienser placeres samlet i skålen og serveres med hummus.

HUMMUS:

1. Kogte kikærter blendes med olie. Smages til med salt og peber.
2. Gulerødder koges og moses i kikærterne.
3. Smages herefter til med friske krydderurter.





”

En 1/2 grillkylling er altid god, når den har været i frituren.
Men ønsker man at servere den lidt anderledes, så prøv
denne indisk inspirerede chicken masala opskrift.

VARENR. 23026967

1/2 grillkylling

Vores 1/2 grillkyllinger kommer i en stor 10 kg pose, perfekt til storkøkkener.



Tilberedes i ovn eller friture



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



530 kJ / 126 kcal



10 kg.



Kolli med 1 pose á 10 kg.

INSPIRATION

Chicken masala

4 PERSONER

INGREDIENSER

2 halve grillkyllinger

Marinade:

3 dl tykmælk

4 fed hvidløg hakkes

3 tsk ingefær hakkes

3 tsk garam masala

1 1/2 tsk gurkemeje

1 tsk cayennepeber

1 tsk spidskommen

Saften af 2 lime samt revet skal heraf

Saucen:

2 løg

2 fed hvidløg hakkes

2 tsk ingefær hakkes

4 spsk tomatpure

2 tsk gurkemeje

50 g mandler hakket

3 dl vand

Salt og peber

SÅDAN

Alle ingredienser til marinaden blandes sammen.

Tag de frosne kyllinger og lad dem tø op i marinaden i mindst 45 minutter.

Saucen laves imens.

1. Svits løg, kom derefter krydderier, hvidløg og ingefær i og kog herefter op i 5 minutter.
2. Marinaden med kyllingen hældes i et ovnfast fad og sættes i ovnen 15 minutter ved 200 grader.
3. Derefter hældes saucen over. Er saucen for tyk, hældes der lidt fløde eller vand ved.

Sættes i ovnen igen til kyllingen er færdig.

4. Pynt med frisk hakkede koriander og hakkede mandler.



”

Miks et par dressinger og servér sammen med kyllingespyddene og bestem selv om det er en snack, forret eller hovedret.

VARENR. 23040248

BBQ grillspyd

Vores kyllingespyd på 80 gram er gode både varme og kolde.
Optø spyddene i køleskabet. Super nemt!



Færdigtilberedte.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



494 kJ / 118 kcal



800 gram (10 x 80 gram)



Kolli med 6 poser á 800 gram

INSPIRATION BBQ grillspyd

4 PERSONER

INGREDIENSER

- 8 styk BBQ grillspyd
- 350 gram gulerødder
- 250 gram mayonnaise
- 175 gram græsk yoghurt 10%
- 1 fed frisk hvidløg
- 2 spsk god rapsolie
- Friske ærteskud
- Salt og peber

SÅDAN

1. Bland mayonnaise og græsk yoghurt
2. Riv hvidløg ned i mayonnaiseblandingen og pisk det godt med olien.
3. Smag til med salt/peber.
4. Gulerødder rives i julienne stykker og blandes med dressingen.
5. Pynt med friske ærteskud og hovělede gulerødder.
6. Salsa serveres til.
(Se side 28)
7. Spyddene varmes i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter.





”

På japansk betyder ordet
Yakitori ”grillet fugl”.
Det er én af de mest
populære retter i Japan.

VARENØ. 23041386

Teriyaki Yakitori spyd

Vores meget populære Teriyaki Yakitori kyllingespyd smager bedst, når de lige har fået et par minutter i mikroovn/ovn. Prøv også vores 30 gram spyd med Chili Teriyaki og Satay.



Færdigtilberedt.
Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



580 kJ / 138 kcal



1500 gram (50 x 30 gram)



Kolli med 4 kasser á 1500 gram

INSPIRATION

Teriyaki Yakitori spyd

4 PERSONER

INGREDIENSER

8 styk Teriyaki Yakitori spyd
100 gram couscous
Sorte bønner
Brune bønner
Black eye bønner
Kørvel
Salt og peber

JORDSKOKKE CREME:

Jordskokker
Hønsesond
Avocado i tern (se side 3)
Salt og peber

SÅDAN

1. Alle bønner lægges i blød dagen før, og koges på dagen til de er møre. Afkøles herefter.
2. Kog couscous og vend herefter alle ingredienser sammen, og smag til med kørvel og salt/peber.

Serveres med jordskokke creme:

1. Skræl jordskokkerne og skær dem i små tern, hvorefter de koges i hønsefond.
2. Hæld fonden fra og køl dem ned.
3. Blendes herefter med avocado og smages til med salt/peber

Spyddene varmes i mikroovnen (900W) i 2-3 minutter.





”

Kyllingespyd kan bruges både sommer og vinter, er altid gode på grillen, men skal det gå hurtigt er de også rigtig gode efter et par minutter i mikroovnen.

VARENr. 23067533

Chili Teriyaki grillspyd

Tø grillspyddene op, og server direkte. Det bliver ikke nemmere. Vi har også 100 gram spyd med Teriyaki eller Neutral.

	Færdigtilberedte. Kan spises kold eller varmes i ovn/mikroovn
	Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
	519 kJ / 124 kcal
	1000 gram (10 x 100 gram)
	Kolli med 10 poser á 1000 gram

INSPIRATION

Japanske spyd

4 PERSONER

INGREDIENSER

- 8 styk Chili Teriyaki grillspyd
- 100 gram ris
- 200 gram edamame bønner
- 1 agurk
- Stødt gurkemeje
- Salt og peber

SÅDAN

1. Kog ris med gurkemeje, køles hurtigt ned herefter.
2. Agurken udhules og skæres i tern.
3. Alle ingredienser blandes og smages til med salt og peber.
4. Pynt med feldsalat inden servering.
5. Spyddene varmes i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter.





”

Spareribs er noget af det allermest populære at tilberede på grillen, og da vi allerede har givet dem en omgang barbecue marinade, skal der kun laves tilbehør.

VARENr. 51043366

BBQ spareribs

Spareribs med røget BBQ sauce. Slow cooked, med masser af smag.



Tilberedes i ovn/mikroovn eller på grillen.



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



1093 kJ / 262 kcal



480 gram



Kolli med 20 poser á 480 gram

INSPIRATION

BBQ spareribs med fritter

4 PERSONER

INGREDIENSER

BBQ spareribs - beregn 300 gram pr. person
Søde kartofler
Rapsolie
Salt og peber

SÅDAN

1. Skær kartoflerne i stænger og vend dem i olie med lidt salt og peber, varm dem i ovnen ved 200 grader i 20 minutter.
2. BBQ spareribs varmes i ovnen ved 200 grader i 30 minutter.

Serveres med frisk salat





”

Nyheder til snackkurven.
Mozzarella Sticks, Cream Cheese Jalapeños, Løgringe og
Kyllinge Popsters. Kan serveres med forskellige creme:
Jordskokke creme, rygeost creme og feta creme.

VARENR. 51037002			
Thick & chunky salsa			
	Klar til brug		
	Opbevares ved stuetemperatur		
	197 kJ / 46 kcal		
	1200 gram		Kolli med 6 bøtter á 1200 gram



VARENR. 51040232 VARENR. 51040233 VARENR. 51040234			
Spring Rolls			
	Tilberedes i ovn eller friture.		
	Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.		
	Ca. 1012 kJ / 241 kcal		
	180 gram		Kolli med 12 æsker á 180 gram

VARENR. 51041349			
Løgringe			
	Tilberedes i ovn eller friture.		
	Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.		
	873 kJ / 208 kcal		
	1000 gram		Kolli med 6 poser á 1000 gram

VARENR. 51038128			
Kyllinge Popsters			
	Tilberedes i ovn eller friture.		
	Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.		
	1231 kJ / 291 kcal		
	1000 gram		Kolli med 10 poser á 1000 gram

VARENR. 51036994			
Cream Cheese Jalapeños			
	Tilberedes i ovn eller friture.		
	Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.		
	948 kJ / 227 kcal		
	1000 gram		Kolli med 6 poser á 1000 gram

VARENR. 51036991			
Mozzarella Sticks			
	Tilberedes i ovn eller friture.		
	Opbevares ved højst -18 °C. Må ikke nedfryses igen efter optøning.		
	1224 kJ / 293 kcal		
	1000 gram		Kolli med 6 poser á 1000 gram





VARENr. 51043386

Eli's Cheesecake

Tryl en hurtig dessert frem med denne lækre cheesecake.
Den smager fantastisk, og er allerede skåret ud i 16 portioner.



Kan spises når den er optøet.



Opbevares ved højst -18 °C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.



1457 kJ / 350 kcal



1500 gram



Kolli med 4 pakker á 1500 gram

INSPIRATION

Eli's Cheesecake med avocado trøfler

4 PERSONER

INGREDIENSER

4 styk Eli's Cheesecake
Forskellige bær

AVOCADO TRØFLER

100 gram avocado i tern (se side 3)
100 gram mørk chokolade
1 spsk kokosolie
2 spsk kakaopulver
2 spsk akaciehonning
½ tsk vaniljepulver
1 knivspids salt

SÅDAN

1. Alle ingredienser til avocado trøfler blendes og trilles til små mundrette kugler.
2. Kuglerne vendes i kakao og en smule salt, og dyppes herefter i flydende chokolade.

Cheesecake tages op 6-8 timer før brug.





CPF DENMARK A/S
Svinget 5 | DK-6800 Varde
+45 75 26 13 30 | info@cpfdk.dk | cpfdk.dk