



Passion for food

RECEPTINSPIRATION & MATGLÄDJE





Fr v: Karolina Fridolf, Anne Pennl w, Therese Ranarg rden, Peter Bjerkebo, Rickard Albin, Josefine Mohlin, Christina Blomqvist samt Anita Ohlsson.

”Vilken jättegod soppa – kan jag få lite mer?”

Vid årets Livsmedelsdagar i Tylösand satt jag en kväll och pratade med några gamla kurskamrater från Lunds Tekniska Högskola. De flesta av oss jobbar nu med produktutveckling inom livsmedelsindustrin och vi började diskutera årets tema som var ”Förtroende – en färskvara”. Vi var alla ense om att det ofta tar lång tid att bygga upp ett förtroende för ett varumärke, men att det kan förloras väldigt snabbt.

På utvecklingsavdelningen på Campbell Soup är trovärdighet ett nyckelord. Vi försöker tänka proaktivt och långsiktigt och inte nödvändigtvis springa på varje boll som massmedia kastar upp. Hela tiden har vi våra ”3C”, Consumer – Customer – Campbells, i minnet. Det vi utvecklar och producerar ska naturligtvis vara bra för i första hand slutanvändaren men även vara bra för kunden, med användarvänlighet, lönsamhet o s v och oss själva för att just kunna vara långsiktigt trovärdiga. Det är alltid nyttigt att ibland stanna upp, reflektera och kritiskt utvärdera hur vi jobbar med dessa frågor så att vi gör rätt saker i rätt ordning även i framtiden.

Redan 2006 startade vi vårt omfattande projekt ”Nya Tider” med målsättningen att göra våra produkter ännu bättre. Vi gick igenom alla våra råvaror och reviderade våra recept. Vi såg över vår näringspolicy och vår allergenpolicy och startade olika utvecklingsprojekt. Det är inte utan stolthet som vi kan konstatera att vi var föregångare med att ta bort alla smakförstärkare och transfetter i Sverige. Redan i december 2007 hade vi städat ut dessa från hela vårt produktsortiment, inkluderande alla våra varumärken Bong, Touch of Taste, Blå Band och Campbells. Vi sänkte samtidigt salthalten med i genomsnitt 10% och ökade innehållet av ett antal betydelsefulla råvaror. Allt detta gjorde vi för att det var naturligt för oss. Vi gillade helt enkelt inte att smakförstärkarna tog över smakprofilen över de ingående råvarorna. Strax därefter kom sedan den stora msg- och tillsatsdebatten igång och vi fick många efterföljare som gjorde likadant som vi hade gjort.

Nu jobbar vi aktivt med att minska våra produkters klimatpåverkan, lär oss mer om sambanden mellan mat och klimat, utför livscykelanalyser på olika produkter och processer m m. Vi jobbar mot allt bättre råvaror, naturliga aromer, ständig översyn och minimering av allergener och tillsatser. Vi gör det dock på ett varsamt och medvetet sätt för att inte äventyra produktsäkerhet, användarvänlighet eller upplevd total kvalitet.

En viktig reflektion efter 5 år som utvecklingschef på Campbell Soup är hur många fördelar det är med torkade produkter. De flesta torkningsmetoder är mycket skonsamma och bevarar utseende, doft, textur, smak och näringsämnen mycket väl. Torkade produkter har lång hållbarhet i rumstemperatur och kräver varken kyl- eller frysutrymmen, är lätta att transportera och lagra eftersom vi helt enkelt har tagit bort vattnet i produkten. Detta kan göras på olika sätt som frystorkning, vakuumbtorkning, lufttorkning, pufftorkning, spraytorkning och valstorkning.

Jag funderar ofta på varför många av oss konsumenter ibland har fått en så förutfattad och många gånger skev bild av torkade produkter. Flera av oss tycker t ex att torkad svamp, frukt och bär är helt OK, medan torkade grönsaker inte anses lika OK av någon anledning. De senaste åren har jag därför roat mig med att göra ett flertal blindprovningar för olika konsumentgrupper där de inte har fått veta om produkten de får provsmaka har varit frusen, pastöriserad, konserverad, aseptiskt processad eller torkad från början. Inte så sällan vinner de torkade produkterna vilket förvånar deltagarna när facit redovisas.

Hemma lagar jag nästan alltid alla måltider från grunden. Detta beror helt och hållet på mitt stora matlagningsintresse och inte på att jag inte tycker att jag kan hitta bra halvfabrikat. Vid en större bjudning med 30-40 personer testade jag min teori och bjöd på Blå Bands torkade kantarellsoppa som förrätt – blint naturligtvis! Våra gäster berömde soppan och många bad om receptet. ”Vilken jättegod soppa – kan jag få lite mer?” När jag sedan berättade att det var Blå Bands kantarellsoppa som de hade ätit trodde ingen mig. ”Nej, det tror vi inte på, du lagar ju alltid allting från grunden, skoja inte nu!” Jag försökte övertyga dem, men till slut fick jag gå ut i köket och hämta upp de tomma påsarna från slaskhinken som bevis. För många av våra likasinnade, matintresserade vänner blev detta en aha-upplevelse. Möt därför varje måltid med ett öppet sinne och döm inte ut produkten innan den har fått en ärlig chans.



Rickard Albin, produktutvecklingschef

Blomkålsoppa med kyckling & saltorkad tomat



Blomkålsoppa, art nr 7303

En krämig blomkålsoppa som innehåller rikligt med blomkål. Smakerna förhöjs med vitkål, persilja och svartpeppar. Blå Band Blomkålsoppa passar utmärkt under hela året både för vuxna och barn.

Ingredienser	10 port	100 port
Blå Band Blomkålsoppa, torrvara (Art nr 7303)	ca 4,5 dl, 235 g	ca 4,5 lit, 2,35 kg
Vatten	2,8 lit	28 lit
Matlagningsgrädde	2 dl	2 lit
Smör	10 g	100 g
Paprika, grön, tärnad	150 g	1,5 kg
Soltorkade tomater	50 g	500 g
Purjolök, skivad	150 g	1,5 kg
Kycklingbitar, förstekta	500 g	5 kg
Bong Touch of Taste Kycklingfond, (Art nr 4695)	0,5 dl	5 dl

Tillagning

Fräs grönsakerna i smöret utan att det tar färg. Tillsätt vatten (spara lite vatten till att röra ut Blomkålsoppa, torrvara), matlagningsgrädde, kycklingfond och det förstekta tärnade kycklingköttet. Låt koka upp. Rör ut Blomkålsoppan, torrvara, med resterande vatten och tillsätt under vispning. TIPS! Servera med pesto och riven parmesan.



Thaisoppa med broccoli & rostad majs



Ingredienser	10 port	100 port
Blå Band Thaisoppa, torrvara (Art nr 7346)	ca 3 dl, 152 g	3 lit, 1520 g
Vatten	2 lit	20 lit
Majskorn	150 g	1,5 kg
Purjolök, strimlad	100 g	1 kg
Morötter, finstrimlade	100 g	1 kg
Broccolibuketter, små	150 g	1,5 kg
Smör	20 g	100 g
Svartpeppar, grovmalen	1 tsk	3 msk
Matlagningsgrädde	2 dl	2 liter
Finhackade örter (koriander, persilja)	0,5 dl	5 dl

Tillagning

Börja med att rosta majs i ugn på 220 grader tills den får en gyllenbrun färg. Fräs den rostade majs i smöret tillsammans med purjolöken och morötterna. Tillsätt vatten (spara lite vatten till att röra ut Thaisoppa, torrvara) och låt koka upp. Vispa ut Thaisoppa, torrvara, med den sparade mängden vatten och tillsätt under omrörning. Avsluta med att tillsätta matlagningsgrädde och broccolibuketter, låt sjuda ca 5-10 min. Smaksätt med svartpeppar och de hackade örterna. Servera med nybakat bröd.



Thaisoppa, art nr 7346

Modern soppa med klassiska smaker från det thailändska köket. Kokos, citrongräs, ingefära, och koriander utgör smakbilderna i denna grundsoppa från Blå Band. Stora möjligheter att skapa din personliga soppa genom att tillsätta dina favoritgrönsaker, fisk eller kyckling. Blå Band knyter ihop det internationella köket!

Skinkesås med basilika och paprika



Paprikasås, art nr 7166

Blå Band Paprikasås har en tydlig smakbild av paprika, oregano och tomat. En krämig konsistens som lyfter och rundar av smaken. Såsen är även kallsvallande vilket gör det möjligt att förbereda dina mest tidskrävande rätter dagen innan med ett perfekt resultat. Prova såsen i något av dina recept på pastagrätänger, grönsaksrätter eller som grund i pastasås.

Ingredienser	10 port	100 port
Purjolök, strimlad	200 g	2 kg
Rökt skinka, strimlad	600 g	6 kg
Blå Band, Paprikasås, torrvara (Art nr 7166)	2 dl, 100 g	2 lit, 1 kg
Mjök 3%	6 dl	6 lit
Matlagningsgrädde	2 dl	2 lit
Vatten	5 dl	5 lit
Basilika, hackad	2 msk	3 dl
Smör	25 g	250 g
Nymald svartpeppar		

Tillagning

Fräs purjolök och skinka i smöret. Tillsätt Paprikasås, torrvara samt vattnet. Vispa ut och tillsätt mjök samt matlagningsgrädde. Låt koka upp under omrörning och sjud ca 10 min. Smaka av med basilika och svartpeppar. Servera med nykokt pasta.



Kasslengrätning med potatis och votsaker



Pepparsås, art nr 7165

Fyra sorters peppar, svart-vit-rosé och grönpeppar i en mild kombination välbalanserad med hjälp av crème fraiche och grädde. En god mild pepparsmak som passar utmärkt till bl a köttfärs, kyckling och nöstek. Såsen är även kallsvällande vilket gör det möjligt att förbereda dina mest tidskrävande rätter dagen innan med ett perfekt resultat.

Ingredienser

Potatis, strimlad	2 kg
Purjolök, strimlad	500 g
Morötter, strimlade	500 g
Kassler, strimlad	1 kg
Blå Band Pepparsås, torrvara (Art nr 7165)	5 dl, 204 g
Vatten	1,8 lit
Matlagningsgräddde	5 dl
Gratängost	3 dl
Svartpeppar, grovmalen	

1 bleck

Tillagning

Förstek den stimlade kasslern, potatisen, purjolöken och morötterna i ugn eller stekbord, smaka av med grovmalen svartpeppar. Smörj ett bleck och fördela grönsakerna och kasslern i blecket. Koka upp pepparsåsen enligt anvisningen på förpackningen och tillsätt grädden i slutet. Häll såsen över kasslern och grönsakerna och avsluta med gratängosten.

Tillaga i 185 grader varm ugn i ca 30 minuter.

Finhacka persilja och fördela över gratängen innan servering.

Totalvikt/bleck ca 6,3 kg



Ugnsbakad lax med broccoli & dill



Fiskbuljong Saltlåg, art nr 4902

Bongs nya buljonger är utvecklade med samma byggstenar som används vid egenkokt. Huvudråvaran balanseras med hjälp av grönsaker och kryddor, allt för att få en smakprofil som stämmer överens med namnet. Fiskbuljongen skall smaka fisk! Jämför gärna vår fiskbuljong med våra konkurrenter så kommer du märka skillnaden.

Ingredienser

Laxfilé	2,5 kg
Smör	25 g
Gul lök	200 g
Bong, Fiskbuljong Saltlåg, torrvara (Art nr 4902)	1,5 msk, 12 g
Matlagingsgrädde	5 dl
Mjök 3 %	1 lit
Färskost	500 g
Broccoli	500 g
Gratängost	200 g
Dill, hackad, fryst	0,5 dl
Vitpeppar, grovmalen	
Majsstärkelse	

1 bleck

Tillagning

Fräs den strimlade löken i smöret. Tillsätt Bong Fiskbuljong, torrvara, grädde, mjök och låt koka upp. Red av med majsstärkelse utrörd i vatten till en simmig konsistens. Vispa i färskosten och smaksätt med dill och vitpeppar. Koka laxen på bleck och håll av spadet. Täck laxen med såsen och fördela broccolin i blecket. Avsluta med att strö över gratängosten. Gratinera i ugn 200-225° i 10 min. Servera med kokt potatis och en klyfta citron. Totalvikt/bleck ca 6,4 kg



Köttbullsgrentäning med rostade grönsaker



Ingredienser

Aubergine	300 g
Squash	500 g
Paprika, gul & röd	500 g
Köttbullar, stekta	2 kg
Chilisås	2 dl
Krossade tomater	1 lit
Vatten	1 lit
Bong Grönsaksbuljong, Saltlåg, torrvara (Art nr 4903)	ca 0,75 dl, 40 g
Paprikapulver	2 msk
Oregano	1 msk
Purjolök	500 g
Vitlöksklyfta, finriven	2 st
Smör	50 g
Majsstärkelse	

1 bleck

Tillagning

Skär aubergine, squash och paprika i grova bitar. Tillsätt grönsakerna tillsammans med köttbullarna i ett bleck. Mät upp vatten, krossade tomater, chilisås, kryddorna och grönsaksbuljongen i en bunke. Vispa ihop och slå över grönsakerna samt köttbullarna i blecket. Baka av i ugn ca 25 min. på 150 grader. Servera med ris eller pasta. Totalvikt/bleck ca 7,5 kg.

TIPS! För ett vegetariskt alternativ, byt ut köttbullarna mot quorn-bitar.

Grönsaksbuljong Saltlåg, art nr 4903

Bongs nya buljonger är utvecklade med samma byggstenar som används vid egenkokt. Bong Grönsaksbuljong är fullmatad med grönsaker! En väl utvald blandning av grönsaker som ger en buljong med kraftig grönsaksmak balanserad med örter. Perfekt som grund i klara grönsakssoppor eller som smakbärare i köttfärsåsen!



Kycklinggryta med örter och crème fraîche



Ingredienser	10 port	100 port
Bong Hönsbuljong, torrvara (Art nr 4901)	1 msk ca 8 g	1,5 dl, ca 90 g
Matlagningsgrädde	4,5 dl	4,5 lit
Apelsinjuice, konc	2 msk	3 dl
Mjök, 3%	4,5 dl	4,5 lit
Crème fraîche	1 dl	1 lit
Örter (basilika, timjan)	25 g	250 g
Majstärkelse	40 g	400 g
Smör	25 g	250 g
Squash	250 g	2,5 kg
Paprika	150 g	1,5 kg
Kycklingkött, förstekt	800 g	8 kg
Svartpeppar		

Tillagning

Fräs de grovsurna grönsakerna i smöret utan att det tar färg. Tillsätt matlagningsgrädde, mjök och Bong Hönsbuljong, torrvara, låt koka upp. Tillsätt creme fraîche och koncentrerad apelsinjuice. Låt åter koka upp och red av med majstärkelse, utrörd i vatten, till en krämig konsistens. Tillsätt det förstekta kycklingköttet och smaka av med örterna samt salt och peppar. Låt koka upp innan servering. Servera med kokt pasta eller ris.

TIPS! För ett vegetariskt alternativ går det utmärkt att byta ut Bong Hönsbuljong mot Bong Grönsaksbuljong samt kycklingköttet mot ökad mängd grönsaker eller quorn.

Hönsbuljong Saltlåg, art nr 4901

Bongs nya buljonger är utvecklade med samma byggstenar som används vid egenkokt. Huvudråvaran balanseras med hjälp av grönsaker och kryddor, allt för att få en smakprofil som stämmer överens med namnet. Hönsbuljongen har en tydlig smak av kokt kyckling/hönskött där örter som rosmarin, timjan och lagerblad hjälper till att få fram rätt smakprofil. En allroundbuljong som passar vid de flesta tillfällen!



Dill och persiljebakad fiskfile med gräslöksås



Brynt Schalottenlöksfond, art nr 4702

En nyhet i familjen Bong! En mild brynt smak av schalottenlök som är balanserad med vitt vin och timjan. En nyhet som passar i de flesta maträtter. Ger en fyllighet till dina favoriträtter som ibland behöver det där lilla extra. Bong Touch of Taste Brynt Schalottenlök fond hjälper dig att lyfta smaken.

Ingredienser

	1 bleck
Fiskfile	3 kg
Rapsolja	1 dl
Bong Touch of Taste Brynt Schalottenlöksfond (Art nr 4702)	0,5 dl
Svartpeppar, grovmalen	1 tsk
Örttäcke	
Dill, hackad, fryst	1,5 dl
Persilja, hackad, fryst	1,5 dl
Smör, rumstempererat	100 g
Gratängost	300 g
Ströbröd	1,5 dl
Bong Touch of Taste Brynt Schalottenlöksfond (Art nr 4702)	0,5 dl
Gräslöksås	
Gräddfil	1,5 lit
Färskost	5 dl
Gräslök, hackad, fryst	1,5 dl
Bong Touch of Taste Brynt Schalottenlöksfond (Art nr 4702)	3 msk

Tillagning

Blanda Brynt Schalottenlöksfond med rapsolja smaksätt med svartpeppar. Blecka fisken och pensla på marinaden på fisken, se till att all fisk får marinad. Blanda ihop ingredienserna till örttacket i en bunke. Fördela örttacket jämnt över fiskfilerna. Baka fisken i ugnen vid 160°C ca 15 min. Blanda alla ingredienser till den kalla såsen och smaka av med lite svartpeppar. Servera med kokt potatis, tomatsallad samt en grönsallad. Totalvikt/bleck ca 4 kg.



Köttgryta med sweet chili och vitlök



Ljus Kalvfond, art nr 4698

En ljus kalvfond som har en mild smak av kokt kalvkött, vitt vin, persilja och lök. En fond som passar utmärkt i ljusa soppor och såser. Ljus kalvfond hjälper till att bygga smak utan att ta över smak bilden. Utmärkt att kombinera med Bong Touch of Taste Kantarellfond eller Brynt Schalottenlök.

Ingredienser	10 port	100 port
Strimlat fläskött	800 g	8 kg
Vitlöksklyfta, finriven	1 st	10 st
Ingefära, färskriven	1 tsk	0,5 dl
Ananasjuice	2 dl	2 lit
Paprika, strimlad	150 g	1,5 kg
Gul lök, strimlad	100 g	1 kg
Rödvinsvinäger	1 msk	4 dl
Vatten	3 dl	3 lit
Bong Touch of Taste Ljus Kalvfond (Art nr 4698)	2 msk	3 dl
Sweet chilisaucé	3 msk	5 dl
Crème fraiche	2 dl	2 lit
Smör	25 g	250 g
Majsstärkelse		

Tillagning

Blanda ananasjuice, finriven vitlök, vinäger, riven ingefära, ljus kalvfond, vatten och sweet chilisaucé i en stor gryta. Låt koka upp. Smaka av såsen med grovmalen svartpeppar och red av med majsstärkelse uttrörd i vatten till en simmig konsistens. Vispa ner crème fraichen och låt såsen sjuda ca 5 min. Bryn under tiden det strimlade köttet tillsammans med strimlad paprika och gul lök i smöret. Smaka av med salt och peppar. Tillsätt det brynta köttet samt grönsakerna i såsen. Låt koka upp och servera med ris, pasta eller nudlar.



Drottningkräm, ugnsbakent äpple och nötter



Drottningkräm, art nr 7434

Klassisk kombination med blåbär och hallon. Blå Band Drottningkräm har en tydlig smak av dessa två svenska favoritbär. Krämen är kallrörd vilket underlättar vid tillagningen, enkel att servera till många. Servera drottningkrämen med en klick lättvispad grädde eller iskall mjölk.

Ingredienser 25 port/1 bleck

Äppleklyftor	750 g
Hasselnötter eller mandel	200 g
Honung	1 dl
Smör, smält	50 g
Blå Band Drottningkräm, torrvara	
(Art nr 7434)	ca 1,3 lit, 920 g
Vatten	3,6 lit
Vispgrädde	5 dl

Tillagning

Tillaga Drottningkrämen enligt anvisningen på förpackningen. Placera äppleklyftor och krossade nötter i ett bleck, ringla över honungen samt det smälta smöret och rosta i ugn på 225 grader i ca 5-10 minuter. Rör om efter ett par minuter i ugnen. Låt äpple- och nötblandningen svalna. Vispa grädden. Portionera upp krämen och toppa med äpple/nötblandningen samt en liten klick grädde.
TIPS! Det går utmärkt att byta ut hasselnötterna mot grovt hackad mandel



Nyponcheesecake



Nyponsoppa, kallrörd, art nr 7408

Blå Bands klassiska kallrörda nyponsoppa har en smakbild som överträffar förväntningarna. God balanserad smak av nypon som passar utmärkt att kombinera med lättvispad grädde och mandelbiskvier.

Ingredienser	1 bleck
Digestivekex	30 st
Smör	225 g
Färskost	600 g
Kesella	600 g
Vatten	3 dl
Vaniljsocker	1,5 msk
Blå Band Nyponsoppa, kallrörd, torrvara (Art nr 7408)	ca 2 dl, 170 g

Tillagning

Smält smöret, krossa kexen och blanda med det smälta smöret. Tryck ut smör- och kexblandningen i ett bleck. Blanda färskost, kesella, vaniljsocker och vatten. Tillsätt Nyponsoppa, kallrörd, torrvara, och vispa ihop till en slät kräm. Bred ut krämen jämt över kexbotten. Ställ in cheesecaken i kyl ca 1 timme innan servering.



Skåne/Västkusten

TOMMY L ANDERSSON

tommy_l_andersson@campbellsoup.com

044 -10 82 81

DISTRIKTSANSVARIG

Småland (inkl Öland)

KRISTER ISRAELSSON

krister_israelsson@campbellsoup.com

044 -10 82 35

DISTRIKTSANSVARIG

Stockholm (inkl Gotland)

MONICA ENGLUND

monika_englund@campbellsoup.com

044 -10 82 58

DISTRIKTSANSVARIG

Mellansverige

KARIN WIDLUND

karin_widlund@campbellsoup.com

044 -10 82 84

DISTRIKTSANSVARIG

Norrland

KARIN ALMONTE

karin_almonte@campbellsoup.com

044 -10 82 33

DISTRIKTSANSVARIG

Kontakta gärna oss på Campbell's



KAM Grossist

JOVAN SRPCANSKI

jovan_srpcanski@campbellsoup.com

044 -10 80 72

KAM Grossist

MATTIAS REFSBÄCK

mattias_refsback@campbellsoup.com

044 -10 80 16

KAM Anbud

CHRISTIAN GUSTAFSSON

christian_gustafsson@campbellsoup.com

044 -10 81 76

Sales Manager

CHARLOTTE NILSSON

charlotte_nilsson@campbellsoup.com

044 -10 81 03



Campbell Soup Sweden AB,
Karpalundsvägen 39, Box 569, 291 25 Kristianstad.
Tel: 044-10 80 00, Fax: 044-10 80 14

www.campbellsoup.se

BONG BULJONGER EN NYHET SOM TÅL ATT LUSLÄSAS!

- ☑ Ännu renare och enklare innehållsförteckningar
- ☑ Utan tillsatta smakförstärkare, färgämnen och konserveringsmedel
- ☑ Ökad andel huvudråvara, dvs ännu mer kött i köttbuljongen osv
- ☑ Ny förbättrad förpackning

Art nr	Campbell's	Servera	Menigo
Buljonger 0,3 % Saltläga			
Köttbuljong 5 kg	4900	119 651	102 118
Hönsbuljong 5 kg	4901	119 677	102 119
Fiskbuljong 5 kg	4902	119 669	102 120
Grönsaksbuljong 5 kg	4903	119 685	102 121
Buljonger 0,5% salt			
Köttbuljong 5 kg	4904	119 693	102 122
Grönsaksbuljong 5 kg	4905	119 701	102 123
Köttbuljong 1,5 kg	4906	119 727	102 124
Hönsbuljong 1,5 kg	4907	119 776	102 125
Fiskbuljong 1,5 kg	4908	119 792	102 126
Grönsaksbuljong 1,5 kg	4909	119 800	102 127
Skinkbuljong 1,5 kg	4910	119 826	102 128



Läs gärna mer på www.campbellsoup.se/storkok

