



GREEN
CUISINE

powered by plants

NYHED!

PLANTEBASERET TIL
KOKKE OG KØKKENER

DEN NYE MÅDE AT SPISE GRØNT PÅ



NU LANCERER VI GREEN CUISINE!

Vi vil gøre det lettere for alle at spise, lave og servere mere plantebaseret. Derfor lancerer vi nu Green Cuisine - frosne plantebaserede produkter, der er specielt udviklet til at være funktionelle og smarte i både restauranter og storkøkkener.

Grønt køkken er vores svar på overgangen og efterspørgslen efter grøn og bæredygtig mad. Det er et koncept med et stort udvalg af gode, velsmagende og naturlige produkter, der gør det lettere at tilbyde mere plantebaseret mad. Uden at gå på kompromis med, hverken smag eller næringsværdi. Simpelthen den nye, moderne måde at spise godt på!

Varier let menuen med et bredt udvalg til enhver smag, såsom falafel, velsmagende vegetariske bøffer og mini burgere, eller hvorfor ikke vores klimasmarte nyhed spinatpinde?

NYHEDER Green Cuisine

96016234 **Spinatpinde, 28 g**

96016283 **Quinoa/sød kartoffel burger 45 g**

96016696 **Quinoa/grønkalbsbøffer 75 g**

Besøg www.findus.dk for mere information om Green Cuisine

10
PORTIONER**Tip!**

Server med lækker brød. Findus Green Cuisine Falafel er en velsmagende vegansk bolle, der passer til meget. Server som her i en skål eller hvorfor ikke i pita-brød. En let lavet og god bolle, der er elsket af mange.

**SYLTET
KÅL & LØG**

Eddike 1 dl	Rødkål	300 g
Sukker 2 dl	Rødløg	300 g
Vand 3 dl	Pitabrød	430 g

Lav en 1-2-3 lage. Høvl rødløg og rødkål tyndt på et mandolinjern og læg det i lagen.

**FALAFEL BOWLE MED BØNNER
OG RISTET PEBERFRUGT****Ingredienser**

Falafel FINDUS 96012334 850 g

Marinerede bønner

Bønnemix FINDUS 96008413 600 g
Rapsolie 1 dl
Citronsaft 0,5 dl
Basilikum frisk 6 g
Persille FINDUS 96008682 6 g
Hvidløgsfed 2-3 st

Ristet paprikasauce

Rød peber

Hvidløg

Chili flakes

Madlavningsfløde

Salt

Sort peber

480 g

10 g

1 tsk

4 dl

Tilberedning

Ristet pebersauce: Del den røde peber i to og læg dem i en bradepande. Sæt den i ovnen og grill til skindet bliver rigtigt mørkt. Tag skindet af og læg peberen i en blender, sammen med hvidløg, chili flakes og fløde. Blend til en jævn sauce. Krydr med salt og peber. Hæld sauce i en gryde og varm den op.

Bønnemix: Læg den optøet bønnemix i en skål. Bland med rapsolie, citronsaft, urter, hvidløg samt salt og peber. Vend det hele og lad det trække.

Tilbered falafel som anvis på emballagen. Server falaflerne i en bowl sammen med den marineret bønnemix, syltet løg og kål, samt den ristet pebersauce.

Falafel FINDUS 96012334

10
PORTIONER

GULERODS- HUMMUS

Gulerødder tricolore FINDUS 96013188 1200 g
 Kikærter 950 g Hvidløg 15 g
 Tahin 3 spsk Salt
 Rapsolie 0,5 spsk Sort peber

Optø gulerødderne og læg dem i en blender sammen med kikærter, tahin, olivenolie, hvidløg samt salt og peber. Blend til en jævn hummus.

Tip!

En grovere gulerods hummus giver retten lidt mere "bid"!

Sprød, velsmagende falafel med ris og en velsmagende hummus på blandt andet gulerødder. En ret, der passer godt til servering på frokostmenuen.

FALAFEL MED GULERODSHUMMUS OG BROCCOLIRIS

0,6 CO₂e +++

Ingredienser

Falafel FINDUS

96012334

Broccoli og gule gulerod

FINDUS 96008189

Ris

Citronsaft

850 g

500 g

600 g

0,5 dl

Bredbladet persille

Agurk

Tomat

Rødløg

Oliven

Hvidvinseddike

6 g

800 g

700 g

500 g

0,5 dl

750 dl

Tilberedning

Broccoli- og gulerodsrís: Kog ris som anvist på emballagen. Læg broccoli og gulerødder i en bradepande og optø i ovnen. Bland derefter med de kogte ris. Rør med citronsaft og den hakket bladbladet persille.

Grøntsager: Skær tomat og agurk i stykker og læg i en skål. Skær rødløg i tynde skiver og læg dem i skålen. Bland grøntsagerne med olie, eddike samt salt og peber.

Tilbered falaflerne som anvist på emballagen. Server falaflerne sammen med broccoli- og gulerodsrís, gulerodshummus og grøntsager.

Falafel FINDUS 96012334

10
PORTIONER

Tip!

Top skålen med friske koriander og lidt lime.
Lakto-vegetarisk spinatpinde fyldt med cremet spinat. En fremragende og sjov måde, at bringe flere spændende retter til menuen. Nem at lave også til mange gæster!

CHILIMAYO

Mayonnaise 1 dl
Sambal oelek 0,5 spsk
Mangopuré FINDUS
96008225 200 g

Bland mayonnaise, sambal oelek og den optøet mangopuré til en sauce. Smag til med salt.

MANGOSALSA

Majs FINDUS 96008179 200 g
Mango 400 g Limesaft 0,75 dl
Agurk 200 g Salt
Salatløg 120 g Sort peber

Bland mango med majs, agurk og salatløg. Rør med Lime og krydr med salt og peber.

SPINATPINDE MED MANGO-SALSA & CHILIMAYO



Ingredienser

Spinatpinde FINDUS 96016234	1100 g	Salat	800 g
Avokado	800 g	Små tortillas	500 g
		Koriander	

Tilberedning

Del avokado og skær den i skiver. Læg spinatpindene i en bradepande og tilbered som anvist på emballagen. Varm tortillas. Monter retten ved at lægge salat på tortillaen sammen med avokado, mangosalsa, chilimayo og spinatpinde.

Spinatpinde FINDUS 96016234

10
PORTIONER

Tip!

Server med en sprød grøn salat.

Sprøde lakto-vegetariske spinatpinde fyldt med cremet spinat. En god måde, at få børnene til at spise flere grøntsager på. Fantastisk at servere på frokostbordet.

SPINATPINDE MED CREMET KARTOFFELSALAT



Ingredienser

Spinatpinde FINDUS 96016234
Ærter FINDUS 96013231
Broccolibuketter FINDUS 96008187
Porrer fintskåret FINDUS 96012827
Kartofler

1100 g Creme fraiche 0,6 l
240 g Dijonsennep 1 spsk
200 g Kapers 2 spsk
400 g Citronsaft 2 g
2 kg Sort peber & Salt

Tilberedning

Skær kartoflerne ud i lige store stykker og kog dem. Læg ærter og broccoli i en bradepande. Stil bradepanden i ovnen et par minutter så grøntsagerne tør. Bland kartofler med creme fraiche, ærter, broccoli, porrer, kapers og citronsaft. Kryd med salt og peber. Læg spinatpindene i en bradepande og tilbered som anvist på emballagen.

Spinatpinde FINDUS 96016234

10
PORTIONER

TZATZIKI

Græsk yoghurt 0,5 ltr
Agurk 500 g
Hvidløgsfed 5 st
Persille FINDUS 96008682 1 spsk

Rør græsk yoghurt med agurk,
hvidløg og persille.
Krydr med salt og
peber.

Tip!

Server gerne
med en grøn salat.
Green Cuisine Veganske
boller lavet af ærteprotein - et
fremragende valg for gæster,
der ønsker et vegansk alter-
nativ til kødboller. Nem
at lave i ovnen eller
stegepanden.

VEGANSKE BOLLER MED HVEDEKERNER OG TZATZIKI

0,7
CO₂  +++

Ingredienser

Veganske boller FINDUS 96013319	1150 g	Rødløg	
Hvedekerner	800 g	Basilikum	
Tomater semitørrede FINDUS 96008705	800 g	Olivenuolie	
		Hvidvinseddike	
		Salt & Sort peber	

Tilberedning

200 g Kog hvedekerner som anvist på emballagen. Bland de semitørrede
6 g tomater med rødløg, basilikum, olivenuolie og hvidvinseddike. Krydr
30 g med salt og peber. Læg de veganske boller i en bradepande og
40 g tilbered som anvist på emballagen.

Veganske boller FINDUS 96013319

10
PORTIONER

Tip!

I denne ret kan du også bruge Findus Wokgrøntsager Thai.

Velsmagende rød karry med wokgrøntsager, ris og veganske boller lavet af ærteprotein. En velsmagende vegansk ret, der passer perfekt både i skolekantin og frokostkantin.

VEGANSKE BOLLER OG WOKGRØNTSAGER I RØD KARRY

0,6 CO₂ +++

Tilberedning

Rød karry: Bring kokosmælk, rød karry, fiskesauce og limesaft i kog. Læg wokgrøntsager i en bradepande sæt det i ovnen til optøning. Rør grøntsagerne med karry og de veganske boller.

Kålsalat: Bland grønkål, spidskål og salatløg med sesamolie, riseddike og limesaft. Top med sorte sesamfrø.

Kog ris som anvist på emballagen.

Ingredienser

Veganske boller FINDUS

96013319

1150 g

Wokgrøntsager FINDUS

96009332

1200 g

Rød karry

Kokosmælk 1000 g

Rød karrypasta

Honning

Fiskesauce

Limesaft

4 spsk

2 spsk

2 spsk

1 spsk

Kålsalat

Grønkål

Spidskål

Salatløg

Sesamolie

Risvineddike

Fiskesauce

Limesaft

Sesamfrø

Ris

200 g

200 g

150 g

2 spsk

5 spsk

1 spsk

3 spsk

27 g

630 g

Veganske boller FINDUS 96013319

10
PORTIONER

SYLTEDE AGURKER

Eddike	100 g
Agurker	900 g
Chili FINDUS 96008713	30 g
Dild	5 g

Lav en 1-2-3 lage. Lav tynde skiver af agurk og bland med chili og dild.

Tip!

Server med en grøn salat.

Sprød quinoa/sød kartoffel bøffer er en god kilde til både vitamin A og fiber. Serveres med rødbedehummus, grillet feta og syltet agurk. En perfekt frokostret at have på menuen!

RØDBEDE- HUMMUS

Rødbeder rustikke, økologiske
FINDUS 96013798 950 g

Tahin	3 spsk	Hvidløgssfed	6 st
Olivenolie	1,3 dl	Salt & Sort peber	

Læg rødbeder i en blender, tilsæt Tahin, olivenolie, hvidløg samt salt og peber. Blend til en jævn hummus.

QUINOA/SØD KARTOFFEL BURGER MED FETA



Ingredienser

Quinoa/sød kartoffel burger FINDUS 96016283	820 g
Kartofler	2 kg
Rapsolie	0,5 dl
Fetaost	1,2 kg

Tilberedning

Skær kartofler i både og vend dem i olie i en bradepande. Krydr med salt og tilbered i ovn på 200 grader i cirka 25 minutter. Læg fetaost i en bradepande og grill osten i ovnen på 200 grader, til den har en fin gylden farve. Tilbered quinoaburgeren i ovnen som anvist på emballagen.

Quinoa/sød kartoffel burger FINDUS 96016283

10
PORTIONER

HVIDLØGSSAUCE

Hvidløgsfed	4 st
Tyrkisk yoghurt	0,5 l
Mayonnaise	1,2 dl
Salt & Sort peber	

Yoghurten røres sammen med mayonnaise og den presset hvidløg. Smag til med salt og peber.

Tip!

Top retten med frisk, hakket persille.

Quinoa/sød kartoffel burger, serveres med stampet kartofler, fetaost og hvidløgs-sauce. Et godt alternativ til den vegetariske menu.

QUINOA/SØD KARTOFFEL BURGER MED STAMPEDE KARTOFLER



Ingredienser

Quinoa/sød kartoffel burger	
FINDUS 96016283	820 g
Gulerødder	1,2 kg
Æbler	800 g
Græskarkerner	2 dl

Stampede kartofler

Kartofler	2 kg
Fetaost	1 kg
Rapsolie	0,5 dl
Dild	5 g
Persille FINDUS 96008682	5 g

Tilberedning

Tilbered quinoa burgeren som anvist på emballagen. Bland de revne gulerødder med æbler og fordel græskar over.

Stampede kartofler: Kog kartofler til de næsten er færdige. Læg kartoflerne i et fad og mos dem let. Bland olie med dild, persille og hvidløg. Pensl kartoflerne med olie og smuldr fetaost over. Bag færdig i ovnen på 200 grader til farven er gyldenbrun.

Quinoa/sød kartoffel burger FINDUS 96016283

10
PORTIONER**Tip!**

Du kan også bruge vores Quinoa/sød kartoffel-burger i denne opskrift. En trendy bowle med quinoa/grønkålsbøffer. En fremragende måde at få flere grøntsager på menuen. Fungerer også perfekt som en take away!

BOWLE MED QUINOA-GRØNKÅLSBØFFER

**Tilberedning**

Tilbered quinoa/grønkålsbøffer, som anvist på emballagen. Kog hvedekerner, som anvist på emballagen. Læg zucchini, broccoli og porrer i en bradepande og vend med olie, salt og peber. Sæt i ovnen på 200 grader, indtil det får lidt farve. Bland fløde med eddike, citron, persille, honning og peber. Vend grønkål og spinat i citronsaft. Anbring hvedekerner i en skål og vend grøntsager i. Dryp lidt dressing over, drys med nødder og frø. Læg til sidst quinoa/grønkålsbøfferne over.

Ingredienser

Quinoa/grønkålsbøffer		Citronsaft	150 g
FINDUS 96016696	750 g	Mandler	200 g
Hvedekerner	600 g	Græskarkerner	120 g
Zucchini	600 g	Salt	
Broccolibuketter		Sort peber	
FINDUS 96008187	500 g	Madlavningsfløde	0,7 l
Porrer		Eddike	45 g
FINDUS 96012827	300 g	Rapsolie	0,4 dl
Rapsolie	1 dl	Persille frisk	2 dl
Spinat frisk	200 g	Honning	2 spsk
Grønkål frisk	200 g		

Quinoa/grønkålsbøffer FINDUS 96016696

10
PORTIONER

GULERODSSAUCE

Gulerødder tricolore		Hvidløgsfed	3 st
FINDUS 96013188	500 g	Løg	200 g
Hakkede tomater	500 g	Chilipulver	6 g
Grøntsagsbouillon	3 spsk	Salt	
Madlavningsfløde	0,7 l	Sort peber	

Kog gulerødderne. Steg løg og put hvidløg i. Hæld hakkede tomater, bouillon, fløde, chili og gulerødder i. Lad det koge op. Blend saucen blød og krydr.

QUINOA/GRØNKÅLSBØFFER MED HVEDEKORNSPILAFF



Ingredienser

Quinoa/grønkålsbøffer	
FINDUS 96016696	750 g
Hvedekornspilaff med sojabønner	
FINDUS 96008711	2 kg
Babyspinat	300 g
Brocolibuketter FINDUS	
96008187	900 g
Rødløg	300 g

Vinaigrette

Rapsolie
Balsamico
Vand
Honning
Sort peber

0,8 dl
1 dl
0,5 dl
0,3 dl

Tilberedning

Tilbered quinoa/grønkålsbøffer, hvedekornspilaff med sojabønner samt brocolibuketterne som anvist på emballagen.

Tip!

Her kan du også bruge vores sprøde spinatpinde. Enkel og velsmagende ret, der er perfekt til frokost. Quinoa-grønkålsbøffer gør det let, at få børnene til at spise flere grøntsager. Hurtig og nem tilberedning.

Quinoa/grønkålsbøffer FINDUS 96016696

10
PORTIONER

TOMATSALAT

Cocktailtomater	750 g
Rødløg	250 g
Oliven	100 g
Olivenolie	0,4 dl
Hvidvinseddike	0,4 dl

Del tomaterne og vend med
rødløg, oliven, olie og
balsamico.

Tip!

Dryp lidt olivenolie over
fadet inden servering.
God pastaret med sprøde
grøntsagssticks lavet af majs, ærter
og gulerødder. En god måde at få
flere grøntsager på. En nem ret
også når du skal servere til
mange.

PASTA MED BROCCOLISAUCE OG
GRØNTSAGSSTICKS

Tilberedning

Steg løg og hvidløg. Tilsæt broccoli, ærter, fløde, vand, bouillon, salt og peber. Kog op. Blend derefter sauceen glat. Kog pasta ifølge instruktionerne. Forbered grøntsagssticks i henhold til instruktionerne på pakken. Bland pasta med broccoli sauce og server med grøntsagssticks og tomatsalat.

Ingredienser

Grøntsagssticks FINDUS
96008024
Broccolisauce
Løg
Hvidløgsfed
Broccolibuketter FINDUS
96008187

1 kg
200 g
7 st
600 g

Ærter økologiske FINDUS

96013165
Madlavningsfløde
Vand
Grøntsagsfond
Pasta
Sort peber

800 g
5 dl
0,2 dl
2 spsk
1250 g

Grøntsagssticks FINDUS 96008024

10
PORTIONER

Tip!

Tilføj lidt chipotle krydderi i majsblendingen for en mere røget smag. Sprøde vegetabiliske pinde serveres med cremet au gratin majs. Klart det lyder godt? En spændende og noget anderledes lakto-vegetarisk ret til menuen!

GRØNTSAGSTICKS MED GRATINERET MAJS



Ingredienser

Grøntsagssticks FINDUS

96008024 1 kg

Majs FINDUS 96008179 900 g

Peberfrugt 360 g

Salatløg 150 g

Chili FINDUS 96008713 20 g

Madlavningsfløde

Revet ost

Salt

Sort peber

Bolsjebeder

Salatmix

Græskarkerner

500 g

150 g

600 g

500 g

50 g

Tilberedning

Læg majs, hakkede peberfrugter og strimlet salatløg i et ovnfast fad eller i portionsforme. Chili, fløde, salt og peber røres sammen. Hæld flødeblandingen over majs og strø revet ost over. Stilles i ovnen til farven er gylden. Tilbered grøntsagssticks som anvist på emballagen. Bolsjebederne hoves tyndt og vendes i salaten. Top med græskarkerner.

Grøntsagssticks FINDUS 96008024

10
PORTIONER**Tip!**

Anret tilbehør som en buffet, så man kan vælge ingredienserne selv.

Vegansk burger lavet af ærteprotein. Serveres med traditionelt tilbehør, som passer godt ind på mange spisesteder.

VEGANSK BURGER MED TOMAT, AGURK OG MAJO

**Tilberedning**

Tilbered den vegansk burger i henhold til instruktionerne på pakken. Forbered pommes frites i henhold til instruktionerne på pakken. Smag derefter til med salt. **Mayonnaise:** Bland mayonnaise med ketchup, agurk, chili og sort peber. Smag til. Monter burgeren med ketchup, salat, tomat, agurk og dressing.

Ingredienser

Vegansk burger FINDUS 96013323
Mayonnaise 3 dl
Crème fraîche 1,5 dl
Chilisauce 150 g
Agurk 150 g
Chili FINDUS 96008713 10 g

Sort peber

Salatmix 600 g
Agurk 500 g
Tomat 500 g
Ketchup 300 g
Hamburgerbolle, glutenfri 560 g
Pommes frites 1,75 kg

Vegansk burger FINDUS 96013323

10
PORTIONER

SYLTET GULEROD

Gulerod	450 g
Eddike	1 dl
Sukker	2 dl
Vand	3 dl

Gulerødder høvles fint på mandolinjern. Rør en 1-2-3
lage og læg gulerødderne i.

ÆRTE- GUACAMOLE

Ærter FINDUS 96013231	800 g	Hvidløgsfed Koriander	3 st 15 g
Chili FINDUS 96008713	10 g	Limesaft	1 spsk
		Salt & Sort peber	

Læg ærter i en blender sammen med hvidløg, chili, koriander, lime, salt og peber. Blend til en jævn masse.

Tip!

Brug eventuelt glutenfrie hamburgerbrød til en vegansk burger. Hvem kan ikke lide en god burger? Når det også er helt vegansk, kan flere nyde en burger! Så prøv Green Cuisine Veganske burgere på menuen i dag!

VEGANSK BURGER MED ÆRTEGUACAMOLE



Ingredienser

Vegansk burger FINDUS 96013323	1 kg	Vegansk mayonnaise	250 g
Pommes frites	1,75 kg	Vegansk ost	250 g
Salatmix	200 g	Burgerbolle, glutenfri	500 g
		Frisk chili	70 g

Tilberedning

Tibered burgeren som anvist på emballagen. Læg pommes frites i en bradepande og tilbered som anvist på emballagen. Krydr med salt. Server burgeren i brød med vegansk mayonnaise, salat syltet gulerødder, vegansk ost og ærteguacamole og pommes frites.

Vegansk burger FINDUS 96013323

10
PORTIONER

TAHINSAUCE

Tahin	6 spsk
Citronsaft	3 spsk
Dild frisk	12 g
Persille FINDUS 96008682	8 g

Tahin røres med citron, hvidløg, urter og vand. Smag til.

LINSESALAT MED MINI FALAFEL OG TAHINSAUCE



Ingredienser

Mini falafel FINDUS
96016190
Grønne linser
Blomkål

1,2 kg
600 g
600 g

Agurk
Tomat
Rødløg
Salatmix
Græskarkerner

500 g
600 g
450 g
400 g
62 g

Tilberedning

Kog linserne i bouillon som anvist. Tilbered mini falafel som anvist på emballagen. Hak grøntsagerne og bland dem sammen med de kogte linserne. Læg salatmixen i en skål og top med linser og mini falafel. Dryp lidt dressing over og drys med græskarkernefrø.

Tip!

Det er også muligt at bruge solsikkefrø.

Green Cuisine Mini Falafel er klar til at spise, hvilket betyder, at de bare skal tøj, inden de serveres. Det giver lidt overskud i køkkenet, så fokus kan placeres på andre ting, som en velsmagende Tahinsauce!

Mini falafel FINDUS 96016190

10
PORTIONER

Tip!

Ingen pitabrød?
Brug tortillas!

Server mini falafel på en ny
måde med rødbeder og tomat
i pitabrød. Et perfekt
alternativ til frokost-
menuen.

PITABRØD MED MINI FALAFEL OG RØDBEDER



Ingredienser

Mini falafel FINDUS

96016190

1,2 kg

Rødbeder rustikke økologiske

FINDUS 96013798

800 g

Rapsolie

0,4 dl

Salt

Sort peber

Crème fraîche

Hvidløgsfed

Citronsaft

Tomat

Salatmix

Pitabrød

500 g

st

50 g

400 g

300 g

800 g

Tilberedning

Læg rødbederne i en bradepande og vend dem i rapsolie, salt og peber. Bag i ovnen på 200 grader i cirka 20 minutter. Rør creme fraîche med hvidløg, citronsaft, honning samt salt og peber. Læg mini falafel i en bradepande og tilbered som anvist på emballagen. Varm pitabrød og server med falafel, grøntsager og sauce.

Mini falafel FINDUS 96016190

10
Portioner

Tip!

Server gerne lidt soja eller vinaigrette ved siden af. En smagfuld bowl, som passer perfekt som take away. Kan nemt laves på forhånd til mange gæster. Gør valget let for gæsterne, og tilbyd denne lækre bowl.

ANANAS- OG ÆBLESALSA

Æblebåde	100 g	½ rød chili
Ananas i stykker	100 g	Lidt olie
Koriander	1 tsk	Salt & Sort peber

Bland alle ingredienser godt sammen og lad det stå og trække en times tid, før servering.

FRISK BOWLE MED VEGGIE BOULETTER

Ingredienser

Veggie bouletter	200g	Risnudler	200g
FINDUS 96011180	20 stk	Asparges	1 stk
Mango halve	1 stk	Agurk	2 stk
Avokado halve	2 stk	Tomat	
Bønner		Salat	
Sorte sesamfrø til drys		Lidt sojasauce eller vinaigrette	

Tilberedning

Tilbered veggie bouletter som anvist på emballagen. Lav ananas- og mangosalsa. Kog risnudler, asparges og bønner. Skær mango, avokado og agurk i skiver. Anret i en skål med salat og drys lidt sorte sesamfrø over. Server lidt sojasauce og vinaigrette ved siden af.

Veggie bouletter FINDUS 96011180



Findus.dk

Tilmeld dig vores nyhedsbrev:

[Findusfoodsolutions.dk/nyhedsbrev](https://findusfoodsolutions.dk/nyhedsbrev)

Adresse og kontakt til din konsulent:

[Findusfoodsolutions.dk/kontakt](https://findusfoodsolutions.dk/kontakt) os

Følg os på instagram:

[@findus_danmark](https://www.instagram.com/findus_danmark)

Følg os på facebook: Findus Danmark

Følg os på linkedin: Findus Danmark

Nyheder Green Cuisine

96016234 **Spinatpinde, 28 g**

96016283 **Quinoa/sød kartoffel burger 45 g**

96016696 **Quinoa/grønkalbsbøffer 75 g**

Øvrige sortiment Green Cuisine

96012361 **Rødbedebof, 70 g**

96012359 **Selleristick, 58 g**

96012336 **Broccolimedaljon, 60 g**

96012364 **Grøntsagsburger, 60 g**

96008211 **Grøntsagscouscous**

96012334 **Falafel, 15 g**

96012366 **Grøntsags bites, 15 g**

96009373 **Græsk bulgur med grøntsager og ost**

96008024 **Grøntsagsstick - 28,4 g**

96016190 **Falafel, mini, 7 g**

96012332 **Falafelburger, 90 g**

96008564 **Hvedekornspilaf med grillstegte grøntsager**

96008711 **Hvedekornspilaf med sojabønner**

96013319 **Veganske boller, 20 g**

96013323 **Vegansk burger, 100 g**