

SIG HEJ TIL VORES ÆRTEPROTEIN

please.

GOD MAD FRA ÆRTEN



GOD MAD FRA ÆRTEN

Det skal være enkelt at spise grønt. Derfor har vi valgt Pease. Et vegansk ærteprotein, perfekt når du vil variere i køkkenet med noget, som er lige så godt for dig, som for miljøet. Klimasmart, godt og propfyldt med protein.

Pease er nem at smagsætte og passer godt i burgere, bowls, Tex mex, lagsagne og i en vegetartisk kødsauce. Takket være det lave CO2 udslip er Pease et klimavenligt valg af protein.

Hos Findus har vi dyrket og forarbejdet ærter i mange år. Det er en del af vores DNA. Derfor føles det næsten, som en selvfølge at Pease er et resultat af, at vi tror på et grønnere liv og på vegetariske proteiner, som den perfekt base i nyere grøn madlavning.

Pease findes i dag, som burger, boller, fars, strimler og krydret pulled med smag af chili & hvidløg. Desuden arbejder vi hos Findus hele tiden med, at udvikle nye og spændende produkter.

ÆRTENS REJSE TIL PEASE

1. VI TAGER PROTEIN OG FIBRE FRA UDVALGTE ÆRTER SOM TØRRES...



2. BLANDER MED HAVRE OG GODE KRYDDERIER...



3. TIL EN KLIMASMART OG SMAGFULD OPLEVELSE, RIG PÅ PROTEIN.

pease.
GOD MAD FRA ÆRTEN

KOKKENS BEDSTE TIPS TIL AT LAVE PEASE!



TILBERED PEASE PÅ HØJ VARME
PÅ STEGEPANDER ELLER I OVN

Pease Pulled har god smag af chili og
hvidløg, og passer rigtig godt i tacos,
burger, wok og mættende salater. →



HUSK AT SMAGSÆTTE PEASE

TIPS: MARINER I TERIYAKISAUCE



← **Pease Fars og Strimler**
har en neutral smag og passer godt,
som fyld i tærter, gryderetter og
gratiner og er enkel at smagsætte.



PEASE SMAGER BEDST MED
EN RIGTIG GOD STEGESKORPE

OBS: **Farsen** skal steges
hurtigt for ikke at blive tør.



BURGER

En reel, saftig og god burger med et godt bid. Som alle Pease produkter er burgeren propfyldt med proteiner, som giver en lang og behagelig mæthedsfølelse. Suppler med lækker tilbehør og server for alle burger elsker.

EN NY VEGANSK
BURGER OPLEVELSE!

SMID MIG
PÅ GRILLEN!

Pease burger med guacamole

10 portioner

Ingredienser

10 stk Pease burger, Findus 96013323
1 stk syltet rødløg i skiver
700 g guacamole
4 dl chipotlemayonnaise
250 g blandet salat med strimlede gulerødder
10 stk briochebrød
salt og grovmalet sort peber

Guacamole

3 stk avocado
3 dl creme fraiche
70 g spinat
1 stk skalotteløg finthakket
1-2 tsk sambal oelek
salt & peber

Chipotlemayonnaise

Smagsæt med ægte mayonnaise og røget chipotlesauce efter, hvor stærk du ønsker denne.

SVAMPE I
BURGER ER EN
SPÆNDENDE
KOMBI!



PEASE BURGER MED SKOV CHAMPIGNON

NYHED

PEASE BURGER

Vegansk

Findus 96013323

14 g protein per 100 g

4 kg (100 g / burger)

INGREDIENSER

Vand, ærteprotein 17 %, rapsolie, løg, æblefiber, eddike, stabiliseringsmiddel (E461), tomatpuré, røget salt, løgpulver, hvidlødspulver, krydderier (bl.a. kommen, oregano og laurbærblade), maltekstrakt af KORN (vand, KORNMALT, humle, gær), ærtefiber, HAVREMEL, naturlige aromaer, salt, kartoffelstivelse, svampepulver, tomatpulver, maltodextrin, sukker, modificeret tapiokastivelse, antioxidationsmiddel (rosmarinekstrakt).

TILBEREDNING

Varm fra frost til 70°C
kernetemperatur.

STEGEPANDE

Varm olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i ca. 7-10 minutter. Vendes ind imellem.

VARMLUFTSOVN 180°C

Tilsæt olie og tilbered fra frost i bradepande i cirka 10-15 minutter. Vendes ind imellem.

BURGEREN KAN OGSÅ
SERVERES, SOM EN GOD
OG SAFTIG BØF!



BURGER PÅ EN LÆKKER LYSEGRØN BUND

BOLLER

Pease bollerne kan serveres, spises og bruges i alle retter, hvor du ellers ville have serveret en kødbolle. Den er lige så fin med mos, som med pasta og grøntsager. Rig på protein og god mad til alle gæster, børn som voksne.

PERFEKT TIL
BØRNMENUEN!

Pease boller med spinat tagliatelle og mozarella

10 portioner

Ingredienser

60 stk Pease boller, Findus 96013319
625 g bøffelmozzarella
1 ltr tomat sauce
2 kg spinat tagliatelle, kogt
2-4 spsk olivenolie
100 g parmesan revet
flagesalt
grovmalet sort peber
basilikum og oregano til pynt

Tomatsauce

200 g skalotteløg
1 dl olivenolie
1 kg semitørrede tomater, Findus 96008705
2 spsk tomatpuré
2-4 cm chili finthakket
2-4 spsk rødvinseddike
2-4 spsk grøntsagsbouillon flydende
salt og peber

Tilberedning

Steg Pease bollerne og server dem på pastaen med mozarella, revet i grove stykker og tomat sauce i midten. Afslut med lidt flagesalt og grovmalet sort peber.

BOLLERNE KAN
VARMHOLDES!



PEASE BOLLER PÅ SPYD MED GRØNKÅL OG RIS

NYHED!

PEASE BOLLER

Vegansk

Findus 96013319

16 g protein per 100 g

4 kg (20 g / bolle)

INGREDIENSER

Vand, ærteprotein 19 %, rapsolie, løg, æblefiber, naturlige aromaer, stabiliseringsmiddel (E461), tomatpuré, løgpulver, krydderier (bl.a. kommen, oregano, basilikum), hvidløgs-pulver, maltekstrakt af KORN (vand, KORN MALT, humle, gær), ært fiber, HAVREMEL, svampepulver, tomatpulver, salt, maltodextrin, modificeret tapiokastivelse antioxidationsmiddel (rosmarinekstrakt).

TILBEREDNING

Varm fra frost til 70°C kernetemperatur.

STEGEPANDE

Varm olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 7-10 minutter. Vendes ind i mellem.

VARMLUFTSOVN

Tilsæt olie og tilbered fra frost i en bradepande i cirka 10-15 min. Vendes ind i mellem.

TIPS! TILBEREDES I
OVN ELLER STEGES FOR
BEDSTE RESULTAT.

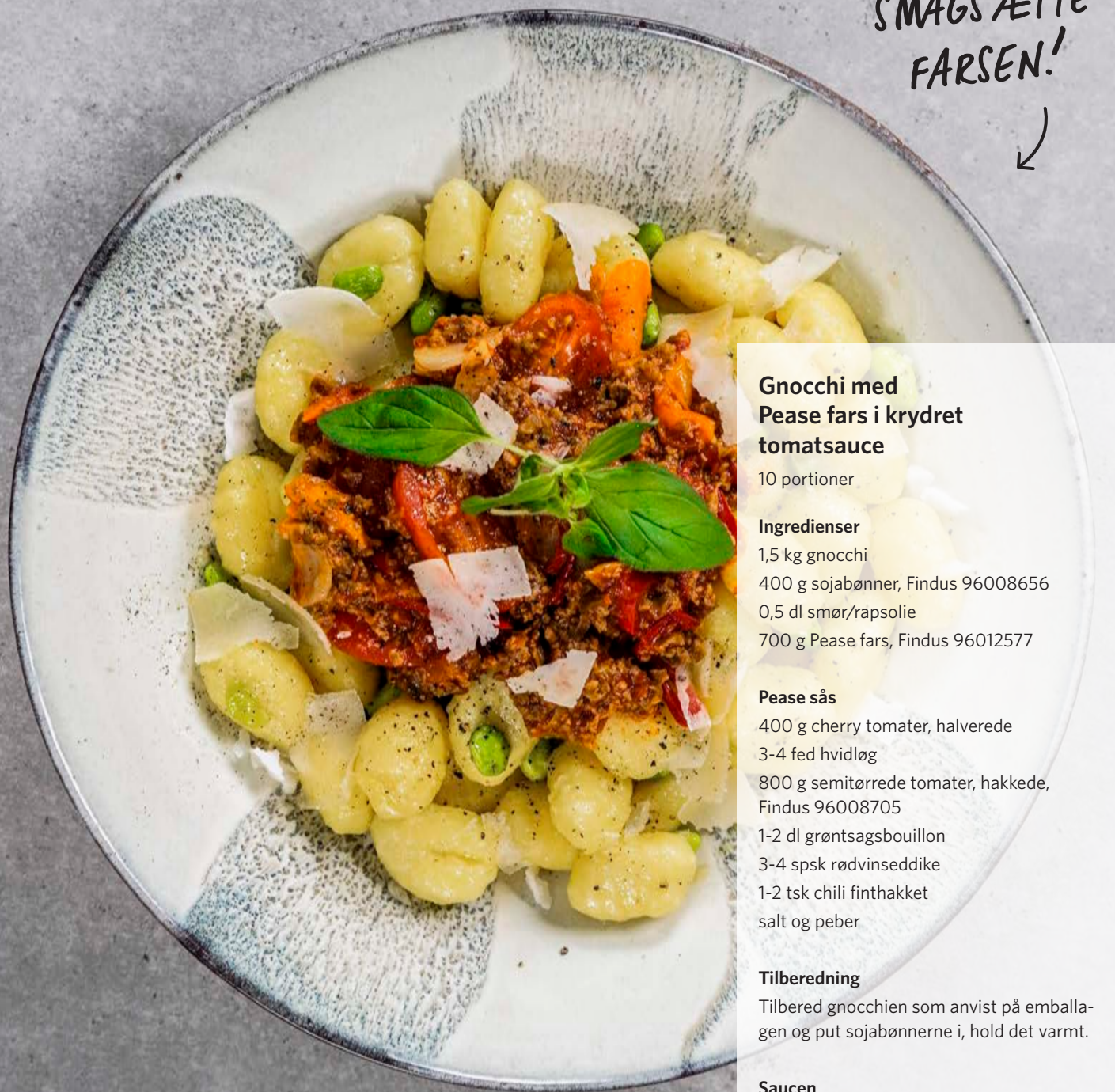


PEASE BOLLER MED CREMET PASTA

FARS

Neutral vegansk fars, som er nem at krydre, så du kan vælge din helt egen smag. Kan anvendes i alle de populære farsretter, som bolognese, gratiner og tex mex.

HUSK AT
SMAGSÆTTE
FARSEN!



Gnocchi med Pease fars i krydret tomatsauce

10 portioner

Ingredienser

1,5 kg gnocchi
400 g sojabønner, Findus 96008656
0,5 dl smør/rapsolie
700 g Pease fars, Findus 96012577

Pease sås

400 g cherry tomater, halverede
3-4 fed hvidløg
800 g semitørrede tomater, hakkede,
Findus 96008705
1-2 dl grøntsagsbouillon
3-4 spsk rødvinseddike
1-2 tsk chili finthakket
salt og peber

Tilberedning

Tilbered gnocchien som anvist på emballagen og put sojabønnerne i, hold det varmt.

Saucen

Svits hvidløg og tomater bløde. Tilsæt de hakkede semitørrede tomater og smag til med resten af ingredienserne. Steg og tilsæt Pease fars i saucen og rør rundt.

Tips! Du kan også bruge vores salat-grøntsager m/sojabønner 96011203 eller bønnemix 96008413 i stedet for sojabønnerne.

TIPS! FARSEN SKAL STEGES HURTIGT
FOR, AT DEN IKKE BLIVER TØR.



PEASE- & RODFRUGTSGRATIN MED OST

PEASE FARS

Vegansk

Findus 96012577

32 g protein per 100 g
3 kg (2 x 1,5 kg)

INGREDIENSER

Vand, ærteprotein 32 %, maltektrakt (af KORN), FULDKORNSHAVREMEL, ærtefiber, rapsolie, kartoffelstivelse, svampapulver, tomatpulver, salt, løg-pulver, krydderiekstrakt og krydderier.

TILBEREDNING

Tilberedes fra frost for bedste resultat.

STEGEPANDE

Varm lidt olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 5 minutter. Omrøres ind imellem.

VARMLUFTSOVN 180°C

Tilsæt lidt olie og tilbered fra frost i en bradepande i 6-8 minutter. Omrøres efter halv tid.



PEASE TORTILLAS TEX MEX

PULLED

Et moderne vegansk produkt med lækkert bid og perfekt krydret med chili og hvidløg. Prøv den i en burger, i pitabrød eller i tex mex. Passer også godt i gryderetter eller i salater.

Pasta med grillet peberfrugtsauce og Pease pulled

10 portioner

Ingredienser

800 g pasta penne store
700 g semitørrede tomater, som ristes, Findus 96008705
700 g Pulled pease, Findus 96012579
5 dl creme fraiche vegetabilsk
300 g grillet peberfrugt
1-2 dl grøntsagsbouillon
100 g parmesanost
salt & peber
1 potte basilikum

Tilberedning

Kog pastaen som anvist på emballagen.

Steg Pease pulled, de grillede peberfrugter skæres i strimler. Herefter tilsættes disse den vegetabilske creme fraiche og bouillon. Smag til med salt og basilikum.

Serveres med tomaterne på toppen, høvlet parmesan samt lidt grovmalet sort peber.





PEASE BURGER CHILI HIGH TOWER

PEASE PULLED

Vegansk

Findus 96012579

27 g protein per 100 g

3 kg (2 x 1,5 kg)

INGREDIENSER

Vand, ærteprotein 23 %, HVEDE-GLUTEN, HAVREMEL, ærtfiber, rapsolie, tomatpuré, æblecidereddike, salt, krydderier (bl.a. chili 0,03 %, løg) hvidløbspuré 0,11 %, rosmarin-ekstrakt og hvidløgspulver.

TILBEREDNING

Tilberedes fra frost for bedste resultat.

STEGEPANDE

Varm lidt olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 5-7 minutter. Vendes et par gange.

VARMLUFTSOVN 180°C

Tilsæt lidt olie og tilbered fra frost i en bradepande i cirka 5-10 minutter. Omrøres efter halv tid.

PRØV NYE SPÆNDENDE
KOMBINATIONER MED
PEASE PULLED!



PEASE OG SEMITØRREDE TOMATER I PØLSEBRØD

STRIMLER

Neutral vegansk råvare, hvor du har fuld frihed til at smagsætte, som du vil. God tekstur og godt bid gør, at Pease strimlerne har mange anvendelsesmuligheder.

ALLE PEASE
PRODUKTER ER
VEGANSKE!



Thaiwok med Pease strimler og grøn karry

10 portioner

Ingredienser

800 g Pease strimler, Findus 96012578
500 g jasmin ris
2-4 spsk grøn karrypasta
7 dl kokosmælk
2 dl grøntsagsbouillon
1 spsk olie
100 g haricot verts
200 g broccoli
100 g semitørrede tomater, Findus 96008705
100 g sukkerærter
100 g gulerødder
100 g rød peber
100 g grønkål
100 g bønnespirer
1 potte thaibasilikum til sauce og pynt

Tilberedning

Jasminris koges og holdes varme.

Varm karrypasta og tilsæt kokosmælk og grøntsagsbouillon. Jævn eventuelt med lidt majsstivelse, hvis du ønsker en mere fyldig sauce.

Skær alle grøntsager i fine strimler og steg dem næsten klare på høj varme og hold dem varme.

Steg eller friter Pease strimlerne og bland dem med alle de strimlede grøntsager.

Monter gerne som på billedet, men du kan også servere retten i et stort fad med ris for sig selv.

GIVER BREDDE OG VARIATION
TIL DIN VEGETARISKE MENU



WOK MED PEASE STRIMLER OG RISNUDLER

PEASE STRIMLER

Vegansk

Findus 96012578

33 g protein per 100 g
2,6 kg (2 x 1,3 kg)

INGREDIENSER: Vand, ærteprotein 28 %, HVEDEGLUTEN, HAVREMEL, ærtefiber, rapsolie, salt, løgpulver, krydderier og rosmarinekstrakt.

TILBEREDNING

Tilberedes fra frost for bedste resultat.

STEGEPANDE

Varm lidt olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 5-7 minutter. Vendes et par gange.

VARMLUFTSOVN 180°C

Tilsæt lidt olie og tilbered fra frost i en bradepande cirka 5-10 minutter. Omrøres efter halv tid.



KLIMASMART
ALTERNATIV

STEGT STRIMLET PEASE, CHAMPIGNONER OG RØDLØG

SIG HEJ TIL VORES ÆRTEPROTEIN

Hos Findus har vi elsket ærter siden 50'erne. Nu tager vi vores passion for et af naturens fineste grøntsager til vegofryseren. Pease er en serie veganske produkter lavet på proteinrige ærter og med lavt CO₂ - udslip. Pease findes som neutral fars og strimler, krydret pulled, vegoboller og burger - alt som behøves for at lave en varieret grøn menu. Godt, klimasmart og propfyldt med protein.



Pease Fars Findus 96012577

Neutral vegansk fars, som er nem at krydre, så du kan vælge din helt egen smag. Kan anvendes i alle de populære farsretter, som bolognese, gratiner og tex mex.

32 g protein per 100 g 3 kg (2 x 1,5 kg)

INGREDIENSER: Vand, ærteprotein 32 %, maltektakt (af KORN), FULD-KORNSHAVREMEL, ærtfiber, rapsolie, kartoffelstivelse, svampapulver, tomatpulver, slat, løgpulver, krydderiekstrakt og krydderier.

TILBEREDNING: Tilberedes fra frost for bedste resultat.

STEGEPANDE: Varm lidt olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 5 minutter. Omrøres ind imellem.

VARMLUFTSOVN 180°C: Tilsæt lidt olie og tilbered fra frost i en bradepande i 6-8 minutter. Omrøres efter halv tid.



Pease Pulled Findus 96012579

Et moderne vegansk produkt med lækker bid og perfekt krydret med chili og hvidløg. Prøv den i en burger, i pitabrød eller i tex mex. Passer også godt i gryderetter eller i salater.

27 g protein per 100 g
3 kg (2 x 1,5 kg)

INGREDIENSER: Vand, ærteprotein 23 %, HVEDEGLUTEN, HAVREMEL, ærtfiber, rapsolie, tomatpuré, æblecidereddike, salt, krydderier (bl.a. chili 0,03 %, løg) hvidløgsur 0,11 %, rosmarinektakt og hvidløgsulver.

TILBEREDNING: Tilberedes fra frost for bedste resultat.

STEGEPANDE: Varm lidt olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 5-7 minutter. Vendes et par gange.

VARMLUFTSOVN 180°C: Tilsæt lidt olie og tilbered fra frost i en bradepande i cirka 5-10 minutter. Omrøres efter halv tid.





Pease Strimler Findus 96012578

Neutral vegansk råvare, hvor du har fuld frihed til, at smagsætte som du vil. God tekstur og godt bid gør, at Pease strimlerne har mange anvendelsesmuligheder.

33 g protein per 100 g 2,6 kg (2 x 1,3 kg)

INGREDIENSER: Vand, ærteprotein 28 %, HVEDEGLUTEN, HAVREMEL, ærtfiber, rapsolie, salt, løgpulver, krydderier og rosmarinekstrakt.

TILBEREDNING: Tilberedes fra frost for bedste resultat.

STEGEPANDE: Varm lidt olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 5-7 minutter. Vendes et par gange.

VARMLUFTSOVN 180°C: Tilsæt lidt olie og tilbered fra frost i en bradepande cirka 5-10 minutter. Omrøres efter halv tid.



Pease Burger Findus 96013323

En reel, saftig og god burger med et godt bid. Som alle Pease produkter er burgeren propfyldt med proteiner, som giver en lang og behagelig mæthedfølelse. Suppler med lækker tilbehør og server for alle burger elsker.

14 g protein per 100 g 4 kg (100 g / burgare)

INGREDIENSER: Vand, ærteprotein 17 %, rapsolie, løg, æblefiber, eddike, stabiliseringsmiddel (E461), tomatpuré, røget salt, løgpulver, hvidlødspulver, krydderier (bl.a. kommen, oregano og laurbærblade), maltekstrakt af KORN (vand, KORN MALT, humle, gær), ærtfiber, HAVREMEL, naturlige aromaer, salt, kartoffelstivelse, svampepulver, tomatpulver, maltodextrin, sukker, modificeret tapiokastivelse, antioxidationsmiddel (rosmarinekstrakt).

TILBEREDNING: Varm fra frost til 70°C kernetemperatur.

STEGEPANDE: Varm olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i ca. 7-10 minutter. Vendes ind imellem.

VARMLUFTSOVN 180°C: Tilsæt olie og tilbered fra frost i bradepande i cirka 10-15 minutter. Vendes ind imellem.



Pease Buller Findus 96013319

Pease bollerne kan serveres, spises og bruge i alle retter, hvor du ellers ville have serveret en kødbolle. Den er lige så fin med mos, som med pasta og grøntsager. Rig på protein og god mad til alle gæster, børn som voksne.

16 g protein per 100 g 4 kg (20 g / bolle)

INGREDIENSER: Vand, ærteprotein 19 %, rapsolie, løg, æblefiber, naturlige aromaer, stabiliseringsmiddel (E461), tomatpuré, løgpulver, krydderier (bl.a. kommen, oregano, basilikum), hvidlødspulver, maltekstrakt af KORN (vand, KORN MALT, humle, gær), ærtfiber, HAVREMEL, svampepulver, tomatpulver, salt, maltodextrin, modificeret tapiokastivelse, antioxidationsmiddel (rosmarinekstrakt).

TILBEREDNING: Varm fra frost til 70°C kernetemperatur.

STEGEPANDE: Varm olie i en stegepande. Steg fra frost på middelhøj varme i cirka 7-10 minutter. Vendes ind i mellem.

VARMLUFTSOVN: Tilsæt olie og tilbered fra frost i en bradepande i cirka 10-15 min. Vendes ind i mellem.

SIG HEJ TIL VORES ÆRTEPROTEIN

pease.

NU OGSÅ SOM VEGANSK BURGER!



SMID MIG
PÅ GRILLEN

Med ærteproteinet Pease, har vi taget vores livslange kærlighed til ærter, med ind til fremtiden. Nu findes Pease også, som en saftig og supergod vegansk burger. Burgeren er reel og har en fin tekstur, som giver et godt bid. Fyldt med protein fra ærter og har et lavt CO₂ udslip, hvilket gør at den er god for miljøet. En rigtig cool burger, som passer til alle, uanset om du går all-in for vegetarisk eller bare vil variere din menu med god grøn mad.



S791/juni-19