

# Fifty 50!

Nyhet!

## ENKLARE, KLOKARE, GODARE MED 50/50.

Tillsätt Roots nya förkokta fintärnade rotfruktsmix 50/50 i valfri animalisk färs för ett kanonresultat – enligt principen hälften hälften.

Vi tror på att addera riktiga produkter, äkta vara, men på ett nytt sätt. Mer smak, mindre klimatavtryck men ändå till ett bra pris!

Ge dina rätter ett lyft med Roots nya 50/50 rotfruktsmix! Denna förkokta blandning av palsternacka och morot är perfekt för att skapa saftiga, fylliga rätter med en extra smakdimension.

Addera mixen i färsbiffar, köttfärsås, lasagne och tacos eller varför inte i en smakrik salsa! Tack vare sous vide-metoden bevaras smak, färg och näringsämnen i vår mix. Odlad på friland i Sverige eller EU, bidrar Rotfruktsmix 50/50 till att minska klimatavtrycket.

Sätt smak, ekonomi och hållbarhet i centrum! Roots utvecklas i samarbete med Marcus Nemrin, kulinarisk kreatör på Sofiero Slottsrestaurang.

### ROTFRUKTSMIX 50/50 FÖRKOKT 3X3 MM

**Innehåll:** fintärnad morot och palsternacka, lika delar.

**Art nr:** 31623

**Vikt:** 3 kg, påse vac

**Förvaring:** 2–6°C

**Hållbarhet:** 30 dagar i oöppnad förpackning, i obruten kylkedja.

**Ursprung råvara:** Sverige eller EU



#### Marcus Nemrin:

#### "50/50 ger smakrikare och saftigare färsbiffar"

Här är en ny köksekonomisk hälsosam produkt med Roots signatur – alltså massor av smak. Eftersom mixen är förkokt "försvinner" inget under tillagningen av t ex biffar. Det blir också saftigare. Jag har provat Roots nya förkokta mix "50/50", se mitt recept på baksidan.

//Marcus Nemrin

Recept på baksidan. Film på [rootsby3n.se](https://rootsby3n.se).



#### Roots by 3N

Roots är 3N Produkters gastronomiska innovationsinitiativ i samarbete med Marcus Nemrin, meriterad kock vid Sofiero Slottsrestaurang. Tveka inte att kontakta oss! We're rooting for you.

[rootsby3n.se](https://rootsby3n.se) | [info@3n.se](mailto:info@3n.se) | 042-38 60 30 | social media: Roots by 3N



Roots recept

## Nemrins 50/50-biffar



**Voilà – så här gör Marcus Nemrin glutenfria saftiga och smakrika 50/50-biffar med Roots nya förkokta mix.**

**100 biffar**

### 50/50-biffar

#### Ingredienser:

4 kg nötfärs  
4 kg Rotfruktsmix 50/50 förkokt  
12 ägg  
160 g potatismjöl  
salt  
peppar  
olja

#### Gör så här:

1. Vispa ut potatismjölet i äggen.
2. Blanda färsen, rotfrukterna och äggvispet. Smaka av med salt och peppar.
3. Klappa upp biffar à 80 g och stek dem.

*Färdigt att servera!*



#### Marcus tips

- ☞ "Klappa" biffarna så spricker de inte i kanterna.
- ☞ För bästa resultat vid stekning, använd olja som är en blandning av 1/3 olivolja och 2/3 matolja.