



Roots



Bæredygtige råvarer med kvalitet

Det er råvaren, der er i centrum for vores forretning, og vi samarbejder med førende avlere og leverandører primært fra det sydlige Sverige. Omhyggelige kontroller og kvalitetsanalyser garanterer høj råvarekvalitet og hygiejne.

Vores nybyggede produktionsanlæg i Helsingborg er på industriel forkant med hensyn til miljøet og drives i overensstemmelse med gældende lovgivning, regler og andre krav, der påvirker vores drift. Kuldioxidudledningen i Helsingborg-fabrikken er næsten ikke-eksisterende – i høj grad takket være grøn strøm. Restaffald fra produktionen anvendes som dyrefoder eller til produktion af biogas.

Vi arbejder løbende for endnu bedre kvalitet, spændende innovationer, skarpere logistik og sikrere transport.

Certificering og mærkning



FSSC 22000, BRCGS og IFS er internationale GFSI godkendte standarder for kvalitetsstyring i fødevarerindustrien. Ved at arbejde efter disse sikrer vi, at produkterne er sikre. Vores anlæg i Helsingborg er certificeret efter FSSC 22000.



Økologiske produkter er produceret i henhold til EU-direktiver for økologisk produktion og forarbejdning. Roots by 3N anlæg i Helsingborg er certificeret til økologisk produktion.



KRAV-mærket viser, at et produkt er produceret på et økologisk grundlag med ekstra høje krav til dyrepleje, sundhed, social ansvarlighed og klimapåvirkning. Anlægget i Helsingborg er KRAV-certificeret.



SMÅK-mærket viser, at nationale kvalitetsregler, der opfylder kravene fra det svenske landbrugsstyrelsen og det svenske fødevarerstyrelse, følges. Derudover skal kartoffelindustriens egne og skærpede kvalitetskrav overholdes. SMÅK-mærkede kartofler er sunde og sortstypiske kartofler med gode kogeegenskaber og den rigtige form og farve.

Roots



Roots – smag et smart udvalg

Bedre smag, reduceret spild og lavere omkostninger. Med klimavenlige rodfrugter, kartofler og løg kan maden tilberedes på en smartere og mere bæredygtig måde.

Roots by 3N er produktsortimentet til enhver professionel kok. Vi har Scandinaviens bredeste portefølje af kartofler, løg og rodfrugter – de bedste råvarer tilpasset den private og offentlige sektor samt industri. Du kan finde Roots hos fuldsortimentsgrossister og grøntsagsgrossister.

Vi har til huse i et topmoderne anlæg på Långeberga i smukke Helsingborg, hvor vi arbejder på at få de bedste produkter frem. Vi er gamle i spillet (1979), men tænker gerne nyt.

Sammen med vores kulinariske skaber, Marcus Nemrin fra Sofiero Slottsrestaurang, udvikler vi udvalget af Roots, med smagsforstærkerne i højsædet.

Vi lægger gerne øret mod jorden – tæt dialog med vores landmænd er en af vores succeskoncepter. Vi har globale muskler, men er lokale eksperter.

Nysgerrig efter mere?

Se mere i vores film og inspiration om vores smagsforstærkere og sæsonbaser med rodfrugter på vores nye hjemmeside rootsby3n.se.

3N^l



Håndter produkterne på denne måde

For at de friske produkter skal bevare deres smag og konsistens, er det vigtigt, at de håndteres på den bedste måde. En ubrudt kølekæde og omhyggelig tilberedning gør, at produktets høje kvalitet holder hele vejen til tallerkenen.

Rå skrællede og skåret kartofler

Kartofler fra Roots består af veludvalgte svenske, SMAK-mærkede kartoffelsorter dyrket hovedsageligt i det sydlige Sverige. Kartofflerne skrælles og skæres med en kniv på Roots anlæg på Långeberga i smukke Helsingborg.

Roots svenske kartofler

Vores svenske kartofler indeholder konserveringsmidler for bedre at bevare farve og holdbarhed. Kartofflerne bevarer deres fine farve og smag, også efter at posen er åbnet og kartoflerne er kogt. Skyl før tilberedning.

Roots svensk kartoffel væc

Vores svenske kartoffelsuger er vakuumpakket i et iltfrit miljø, modificeret atmosfære. Kartofflerne indeholder citronsyre og æblesyre, stoffer som findes naturligt i kartofler. Disse kartofler skal koges direkte uden at skylles

Roots pillede og skåret løg og rodfrugter

Friske forarbejdede løg og rodfrugter bør ikke skylles før tilberedning.

Roots skrællede og skåret rodfrugter

Skal ikke skylles før tilberedning. Kølevare. Opbevares ved 2-6°C.



Roots

SKRÆLLET OG SKÅRET RODFRUGTER

Klar til at tilberede – eller servere.
Skrællede og skåret rodfrugter er nøje
udvalgte råvarer til professionelle kokke.



VAC

**Vegetarisk
smagsforstærker mørk**

1564 4 kg
Rødbeder, persillerod, rødløg,
gulerod, hvidkål, **knoldselleri**,
Jordskok, pastinak,
champignon, knoldselleri,
timian



VAC

**Vegetarisk
smagsforstærker lys**

1554 4 kg
Persillerod, pastinak, løg,
timian

*Hver rodfrugt er et
krydderi - tag en genvej
til den lækreste bouillon
og løft smagen for alle.*



VAC

Mosmix Sweet Mash

16291 6 kg
Mos kartofler, søde kartofler,
persillerod



VAC

**Rodfrugtsmix stave
15 mm**

1595 5 kg
12595 2 kg
gule gulerødder, gulerødder,
pastinak, kartofler



VAC

**Rodfrugtsmix stave
Selected 10 mm**

15912 2 kg
gulerødder, pastinak, kålrot



VAC

**Rodfrugtsmix stave
10 mm**

15902 2 kg
gulerødder, pastinak,
knoldselleri



VAC

**Rodfrugtsmix tern
10 mm**

1594 5 kg
kålraabi, gulerødder,
pastinak, kartofler



VAC

**Rodfrugtsmix tern
20 mm**

15922 2 kg
gulerødder, pastinak,
knoldselleri



VAC

**Rodfrugtbling
efterår og vinter base
1x3 mm**

159339 3+1 kg
Løg, majroe, **knoldselleri**,
gulerod, persillerod



VAC

**Rodfrugtbling
forår og sommer base
1x3 mm**

159439 3+1 kg
Persillerod, pastinak,
knoldselleri, løg



VAC

**Rodfrugtsmix base
1,1 mm**

12593 2 kg
Løg, gulerod, pastinak



**Rødbeder
skrællet hele**

1780 5 kg



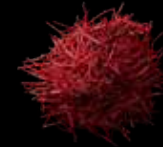
**Rødbeder stave
15 mm**

1853 3 kg



**Rødbeder revet
3,2 mm**

17832 2 kg



**Rødbeder revet
1,1 mm**

1882 2 kg



Kålraabi skrællet

1500 5 kg



Kålraabi skiver bit
20 mm
1550 5 kg



VAC

Pastinak tern
10 mm
1670 5 kg

Kålraabi tern
10 mm
1573 3 kg



VAC

Pastinak stave
15 mm
1615 5 kg

Kålraabi stave
15 mm
1513 3 kg



Pastinak revet
3,2 mm
16602 2 kg

Kålraabi revet
1562 3,2 mm 2 kg
15663 6 mm 3 kg



VAC

Knoldselleri
skrællet hele
1700 5 kg

Pastinak
skrællet hele
1600 5 kg



VAC

Knoldselleri tern
10 mm
1770 5 kg

Pastinak ØKO
1192 5 kg



VAC

Knoldselleri revet
3,2 mm
17602 2 kg

Pastinak skiver
5 mm
1650 5 kg



VAC

Sweet potatoes
skrællet
1050 5 kg



VAC

Sweet potatoes tern
20 mm
11572 2 kg



VAC

Gule beder
1790 5 kg



Jordskokker
1794 spand 5 kg



VAC

Butternutsquash
stave 20 mm
11522 2 kg

BUTTERNUTSQUASH

Butternutsquash har en dejlig sød smag og dejligt orange kød. God at stege og fremragende i supper og salater!

SKRÆLLET OG SKÅRET GULEROD

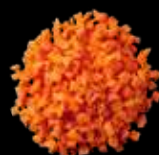
Klar til at tilberede – eller servere. Guleroden er en af vores sundeste rodfrugter, fyldt med vitaminer og vigtige næringsstoffer. Den dyrkes og opbevares i Sverige og kan nydes næsten hele året rundt.



Gulerødder ØKO
skrå skåret
5 mm KRAV
1181 3 kg



Gulerødder høvlet
2 mm
1254 3 kg



Gulerødder tern
10 mm
1273 3 kg



Gulerødder ØKO tern
10 mm KRAV
1180 3 kg



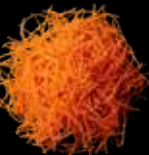
Gulerødder stave
15 mm
1213 3 kg



Gulerødder revet
1262 3,2 mm 2 kg
1263 6 mm 3 kg



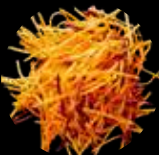
Gulerødder ØKO revet
3,2 mm KRAV
1183 2 kg



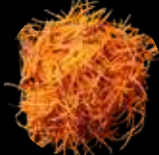
Gulerødder revet
1,1 mm
1282 2 kg



Gul gulerod
skrællet hele
1792 5 kg



Gulerøds mix revet
3,2 mm
1593 2 kg
orange, gul og lilla gulerod



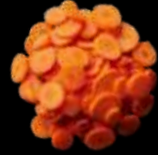
Gulerøds mix revet
1,1 mm
1592 2 kg
orange, gul og lilla gulerod



Gulerødder
skrællet hele
1200 5 kg



Gulerødder ØKO
skrællet hele KRAV
1199 5 kg



Gulerødder skrå skåret
5 mm
1253 3 kg

LØG

SKRÆLLET & SKÅRET

Løg er fantastisk både som krydderi og grøntsag, rå eller kogt. Rødløg har en mildere smag end gule løg og er bedre rå i salater, eller kogte for en mildere smag. Råvaren til vores løg dyrkes for det meste i det sydlige Sverige.



Løg skrælet hele
1400 5 kg



Løg ØKO skrælet hele
1195 5 kg



Løg skive
5 mm
1350 1 kg



Løg skiver
5 mm ØKO
1359 1 kg



Løg tern
1373 3 mm 1 kg
1370 6 mm 1 kg



Løg tern
6 mm ØKO
1379 1 kg



Rødløg skrælet hele
1300 5 kg



Rødløg skiver
5 mm
1450 1 kg



Rødløg tern
1473 3 mm 1 kg
1470 6 mm 1 kg

SVENSKKE KARTOFLER

Svenske kartofler er vores mest elskede kartoffelserie! Svenskdyrkede, SMAK-mærkede knivskrællede kartofler af nøje udvalgte råvarer. Skyl, kog og nyd.



Petit kartofler
<33 mm
1040 7 kg



Risolé kartofler
30-37 mm
1030 7 kg



Kartoffelmos små
<45 mm
1025 30-45 mm 7 kg



Kartoffelmos
1020
32-42/42-52 mm 7 kg



Kartoffelmos stor
>45 mm
1023
42-50/50+ mm 7 kg



Jævne kartofler små
38-42 mm
1015 7 kg



Jævne kartofler
39-54 mm
1010 7 kg



Jævne kartofler F4
42-48 mm
1014 7 kg



Jævne kartofler stor
48-54 mm
1013 7 kg



Långeberga kartofler
35-57 mm
1009 7 kg



XL kartofler
>55 mm
1011 7 kg



Kartofler halve
med skræl
1082 5 kg



Bådkartofler
med skræl 6-stk deli
1386 5 kg



Bådkartofler
med skræl
1084 4-stk 5 kg
1086 6-stk 5 kg



Bådkartofler uden skræl
1094 4-stk 5 kg



Kartofler skiver
1052 2 mm 5 kg
1055 5 mm 5 kg
1058 8 mm 5 kg



Kartofler skiver bølget
5 mm m skræl
1081 5 kg



Kartofler tern
1070 **10 mm** 5 kg
1075 **15 mm** 5 kg
1072 **20 mm** 5 kg



Kartofler tern med skræl
15 mm
1085 5 kg



Kartofler strimler
1064 **4,8 mm** 5 kg
1066 **6 mm** 5 kg



Kartofler revet
1,1 mm
1068 **spand** 5 kg

SVENSK VAC KARTOFLER

Svenske, SMAK-mærkede kartofler, der er knivskrællet og skåret i Helsingborg af svenske, nøje udvalgte råvarer til professionelle kokke. Kartoflerne vakuumpakkes i en beskyttende atmosfære og skal ikke skylles. Tilberedes umiddelbart efter åbning af pakken.



Petit kartofler
29-37 mm
21027 7 kg



Kartofler ØKO KRAV
210701 **28-55 mm** 7 kg



Kartoffelmos
21017 **28-55 mm** 7 kg



Kartoffelmos ØKO KRAV
21073 **28-55 mm** 7 kg



Mandel kartofler
21014 7 kg



Kartofler raspede
32-45 mm
21015 7 kg



Hasselback kartofler
21016 5 kg



Bådkartofler med skræl
21084 **4-stk** 5 kg



Bådkartofler ØKO KRAV med skræl
210703 **4-stk** 5 kg



Kartofler skiver
210773 **2 mm** 5 kg
210772 **4,5 mm** 5 kg
21077 **6 mm** 5 kg



Kartofler ØKO KRAV skiver
6 mm
210713 5 kg



Kartofler tern
21076 **10 mm** 5 kg
210762 **15 mm** 5 kg



Kartofler ØKO KRAV tern
10 mm
210716 5 kg



Kartofler strimler
6 mm
21078 5 kg



Kartofler ØKO KRAV strimler
6 mm
210715 5 kg

SVENSK RÅVARE

Størstedelen af Roots produkter kommer fra svenske råvarer, men i slutningen af sæsonen og i tilfælde af vejruddsving kan import være nødvendig.

CUSTOMER SERVICE

Tøv ikke med at kontakte os!
Kontakt Danmark:
Distriktchef - Henrik Mikkelsen +45 4243 1338