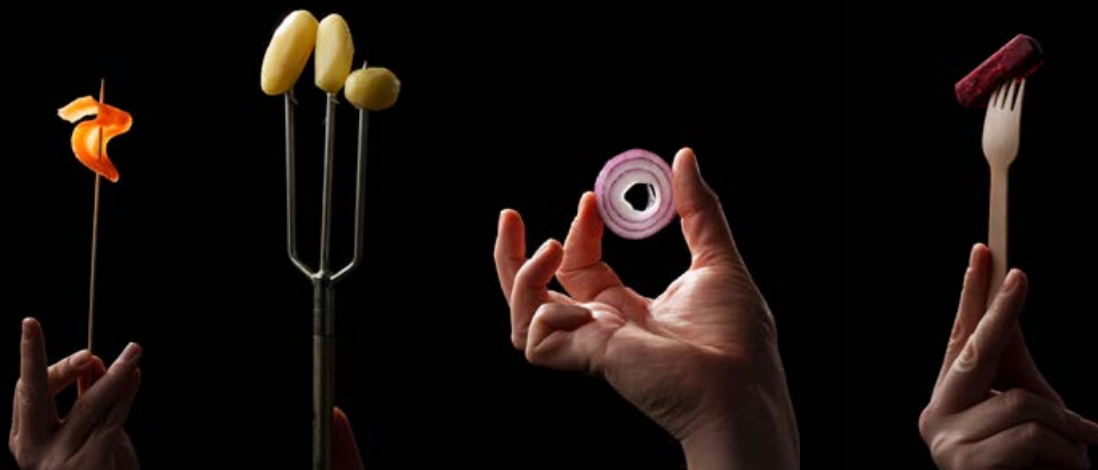


3N'



Roots



BOOST SMAGEN, SÆNK OMKOSTNINGERNE, OPDAG NOGET NYT!

Her finder du et alsidigt og pålideligt sortiment af kartofler, løg og rodfrugter – skræddersyet til professionelle køkkener, fra gourmetrestauranter til skolekantiner. Sortimentet spænder fra knivskrællede kartofler til smagsfavoritter som Soffritto Mix og Rødbeder Sous-Vide.

Vi udvikler vores produkter i Helsingborg sammen med erfarne kokke – med smag i fokus og gode råvarer som fundament. Målet er at gøre det lettere at skabe velsmagende måltider med høj kvalitet, effektiv drift og mindre forberedelsestid i køkkenet.

Siden 1979 har vi forenet tradition og innovation. I dag er vi 90 medarbejdere i Helsingborg og en del af Wernsing Food Family. Sammen arbejder vi på at udvikle moderne løsninger til professionelle køkkener.

Den tætte dialog med vores avlere er en vigtig del af vores succes. Ved at samarbejde tæt gennem hele værdikæden arbejder vi hver dag på at sikre ensartet kvalitet og pålidelige produkter til professionelle køkkener.

NYSGERRIG EFTER MERE?

Gå på opdagelse blandt film, opskrifter og inspiration på rootsby3n.se. Du finder os også på sociale medier under navnet Roots by 3N.

We're rooting for you.





FRA JORD TIL BORD – MED ANSVAR I FOKUS

Rodfrugter spiller en vigtig rolle i mange moderne køkkener. Hos Roots by 3N arbejder vi målrettet med at udvikle produkter og processer, der understøtter en ansvarlig værdikæde – fra jord til bord.

Vores kartofler, løg og rodfrugter dyrkes primært i Danmark og Sverige. Rodfrugter er velegnede til nordiske dyrkningsforhold og kan opbevares i lange perioder efter høst. Den lange holdbarhed giver gode muligheder for planlægning og kan bidrage til at reducere madspild i køkkenet.

I Helsingborg forarbejder vi råvarerne tæt på dyrkningsområderne. Vi samarbejder løbende med vores avlere og arbejder med initiativer inden for ressourceeffektivitet, kvalitet og reduktion af spild i hele værdikæden.

Som en del af Wernsing Food Family har vi forpligtet os til videnskabsbaserede klimamål, som er valideret af Science Based Targets initiative (SBTi). Det betyder, at vores klimaarbejde understøtter målsætningen om at begrænse den globale opvarmning i overensstemmelse med Paris-aftalens 1,5 °C-mål.

CERTIFICERINGER & MÆRKNINGER



FSSC 22000, BRCGS och IFS – Internationale GFSI-godkendte standarder for fødevarer sikkerhed. Vores anlæg i Helsingborg er certificeret efter FSSC 22000.



ØKOLOGISKE PRODUKTER Produceret i overensstemmelse med EU's regler for økologisk landbrug og forarbejdning.

SÅDAN HÅNDTERER DU ROOTS-PRODUKTERNE KORREKT

For at bevare smag og konsistens er det vigtigt at håndtere vores friske råvarer korrekt. En ubrudt kølekæde, skånsom håndtering og den rette tilberedning sikrer, at Roots' høje kvalitet bevares hele vejen til tallerkenen.

OPBEVARING

Alle vores produkter er kølevarer og skal opbevares ved 2–6°C.

ROOTS KARTOFLER

Vores kartofler består af nøje udvalgte kvalitetskartofler fra udvalgte avlere. På vores anlæg i Helsingborg knivskrælles og skæres de, så de er klar til brug i det professionelle køkken.



ROOTS NO-VAC KARTOFLER BØR SKYLLES

Vores no-vac kartofler indeholder konserveringsmidler for at bevare farve og holdbarhed bedre. Disse bør skylles før tilberedning for det bedste resultat. Åbnet emballage skal opbevares lukket i køleskab og tilberedes inden for et døgn.

ROOTS VAKUUM-PAKKET KARTOFFEL SKAL IKKE SKYLLES

Roots vakuumpakkede kartofler skal tilberedes direkte efter åbning, uden at blive skyllet. Kartoflerne er pakket i en beskyttende atmosfære.



ROOTS LØG

SKRÆLLET OG SKÅRET LØG BEHØVER IKKE SKYLLES

Roots løg er klar til brug i professionelle køkkener – smag og kvalitet er bevaret, og du sparer både tid og penge. Klar til tilberedning eller servering direkte fra pakken.

ROOTS RODFRUGTER (UDOVER KARTOFLER)

RODFRUGTER BEHØVER IKKE SKYLLES

Roots øvrige skrællede, skårne og forkogte rodfrugter – såsom gulerod, kålroe, pastinak, knoldselleri, sød kartoffel, rødbede, gulbede, jordskok, butternut squash og mix – er klar til brug direkte fra emballagen.



Roots

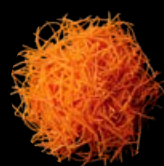
REKET 1,1 MM

Perfekt til kartoffelpandekager, salater og rå marineret. **TIP:** Bland flere sorter, krydr, bland med æggemasse og steg som en "kartoffelpandekage".



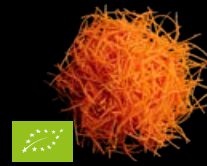
GULERODSMIX REKET

1591 1,1 mm 1 kg
1592 1,1 mm 2 kg
Orange, gul og lilla gulerod



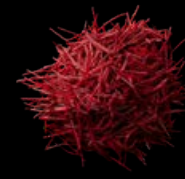
GULEROD REKET

1281 1,1 mm 1 kg
1282 1,1 mm 2 kg



GULEROD REKET ØKO

1182 1,1 mm 2 kg



RØDBEDE REKET

1881 1,1 mm 1 kg
1882 1,1 mm 2 kg



KARTOFLER REKET

1068 1,1 mm hink 5 kg

PRECOOKED SOUS VIDE

Klar til brug med det samme, kan hurtigt opvarmes og har lang holdbarhed. **TIP:** Tilsæt 50/50-mixet til hakkebøffer, kødsovs, lasagne og tacos for mere smag, øget saftighed og bedre køkkenøkonomi.



FORKOGT RØDBEDE DELT

SOUS VIDE

317883 6 dele 3 kg



RODFRUGTSBLANDING

50/50 FORKOGT

31623 3 mm 3 kg
Gulerod, pastinak

MINI-TERN 1,1 / 3 / 6 MM

Perfekt til fyld i farsretter, supper og saucebaser. **TIP:** Rist ved høj varme på en pande, tilsæt hakkede krydderurter, afkøl og bland i farsretter.



RODFRUGTSMIX BASE

12593 3 mm 2 kg
Løg, gulerod, pastinak



SOFFRITTO MIX

1581 3 mm 1 kg
Løg, bladselleri, gulerod



EFTERÅR OG VINTER MIX

159339 3 mm 3+1 kg
Løg, majsroe, knoldselleri, gulerod, persillerod



FORÅR OG SOMMER MIX

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

JULIENNE 3,2 MM

Passer til salater, gratiner og marinerede retter. **TIP:** Kog en syltelage med smag, hæld over, afkøl og server som tilbehør.



GULERODSMIX JULIENNE

1593 3,2 mm 2 kg
Orange, gul og lilla gulerod



GULEROD JULIENNE

1261 3,2 mm 1 kg
1262 3,2 mm 2 kg



GULEROD JULIENNE
ØKO
1183 3,2 mm 2 kg



RØDBEDE JULIENNE
17831 3,2 mm 1 kg
17832 3,2 mm 2 kg



KÅLRABI JULIENNE
1562 3,2 mm 2 kg



PASTINAK JULIENNE
16602 3,2 mm 2 kg



KNOLDSELLERI
JULIENNE
17602 3,2 mm 2 kg

STRIMLER 4,8 / 6 MM

Passer til gratiner, rodfrugtegryder og rustikke salater. **TIP:** Bland forskellige rodfrugtstrimler, krydr og tilbered som en klassisk Janssons fristelse.



GULEROD STRIMLER
1263 6 mm 3 kg



KÅLRABI STRIMLER
15663 6 mm 3 kg



KARTOFLER STRIMLER
1064 4,8 mm 5 kg
1066 6 mm 5 kg



KARTOFLER STRIMLER
21078 6 mm 5 kg



KARTOFLER STRIMLER
ØKO
210715 6 mm 5 kg

TERN "DICE" 10 / 20 MM

Tern til biksemaad, supper, rå stegning samt saucer og bouillon. **TIP:** Rist i ovnen med olie og krydderurter, blend til puré eller suppe.



RODFRUGTSMIX TERN
15922 20 mm 2 kg
gulerod, pastinak,
knoldselleri



RODFRUGTSMIX TERN
1594 10 mm 5 kg
kålrabi, gulerod,
pastinak, kartofler



**VEGETARISK SMAGS-
FORSTÆRKER MØRK**
1564 10 mm 4 kg
Rødbeder, persillerod, rødæg,
gulerod, hvidkål, **knoldselleri**,
jordskok, pastinak, champignon,
bladselleri, timian



**VEGETARISK SMAGS-
FORSTÆRKER LYS**
1554 10 mm 4 kg
Persillerod, pastinak, løg,
timian



GULEROD TERN
1273 10 mm 3 kg



GULEROD TERN ØKO
1180 10 mm 3 kg



RØDBEDE TERN
1873 10 mm 3 kg
18823 20 mm 3 kg



KÅLRABI TERN
1573 10 mm 3 kg



PASTINAK TERN
1670 10 mm 5 kg



KNOLDSELLERI TERN
1770 10 mm 5 kg



SWEET POTATOES TERN
11572 20 mm 2 kg



KARTOFLER TERN
1070 10 mm 5 kg
1075 15 mm 5 kg
1072 20 mm 5 kg



KARTOFLER TERN
21076 10 mm 5 kg
210762 15 mm 5 kg



KARTOFLER TERN ØKO
210716 5 kg

STAVE & STICKS 10-20 MM

Til ovnrstning og pommest. frites. **TIP:** Damp, afkøl, vend i majsstivelse og krydderier, og fritér sprødt.



RODFRUGTSMIX STAVE
15902 10 mm 2 kg
Gulerødder, pastinak,
knoldselleri



**RODFRUGTSMIX STAVE
SELECTED**
15912 10 mm 2 kg
Gulerødder, pastinak,
kålrabi



RODFRUGTSMIX STAVE
12595 15 mm 2 kg
1595 15 mm 5 kg
Gule gulerødder, gulerødder,
pastinak, kartofler



GULEROD STAVE
1213 15 mm 3 kg



RØDBEDE STAVE
1853 15 mm 3 kg



KÅLRABI STAVE
1513 15 mm 3 kg



PASTINAK STAVE
1615 15 mm 5 kg



BUTTERNUTSQUASH STAVE
11522 20 mm 2 kg

SLICED & CUT

GULERØDDER,
RODFRUGTER
& KARTOFLER

Klar til brug. Spar tid, omkostninger og spild. **TIPS:** Hasselback-kartofler på en hurtig og nem måde, gratiner uden spild og kartoffelbåde klar til ovnen.



MOSMIX SWEET MASH
16291 6 kg
Mos kartofler, søde kartofler, persillerod



GULEROD HØVLET
1254 2 mm 3 kg



GULEROD SKRÅ SKÅRET
1253 5 mm 3 kg



GULEROD SKRÅ SKÅRET ØKO
1181 5 mm 3 kg



KÅLRABI SKIVER BIT
1550 20 mm 5 kg



PASTINAK SKIVER
1650 5 mm 5 kg



RØDBEDE DELT
17885 6 dele 5 kg



RØDBEDE HØVLET
18883 2 mm 3 kg



HASSELBACK KARTOFLER
21016 5 kg



BÅDKARTOFLER MED SKRÆL
21084 4 dele 5 kg
21086 6 dele 5 kg



BÅDKARTOFLER MED SKRÆL ØKO
210703 4 dele 5 kg



BÅDKARTOFLER UDEN SKRÆL
1094 4 dele 5 kg



KARTOFLER SKIVER
1052 2 mm 5 kg
1055 5 mm 5 kg
1058 8 mm 5 kg



KARTOFLER SKIVER
210773 2 mm 5 kg
21077 5 mm 5 kg



KARTOFLER SKIVER ØKO
210713 5 mm 5 kg

HEL & SKRÆLLET

GULERØDDER &
RODFRUGTER

Slip for spild og brug hele råvaren. **TIP:** Brug till supper, puréer eller høvlet tyndt till chips.



GULEROD KNIVSKRÆLLET
1201 5 kg
1191 øko 5 kg



GULEROD SKRÆLLET
1200 5 kg
1199 øko 5 kg



GUL GULEROD SKRÆLLET
1792 5 kg



RØDBEDE SKRÆLLET
1780 5 kg



RØDBEDE SKRÆLLET ØKO
1194 5 kg



KÅLRABI SKRÆLLET
1500 5 kg



PASTINAK SKRÆLLET
1600 5 kg



PASTINAK SKRÆLLET ØKO
1192 5 kg



KNUDSELLERI SKRÆLLET
1700 5 kg



JORDSKOKKER
1794 hink 5 kg



SWEET POTATOES SKRÆLLET
1050 5 kg



GULBEDE SKRÆLLET
1790 5 kg

HEL KARTOFFEL

<33 MM – 55 MM

Vælg den sort, der passer dig bedst, og tænk på al den tid og penge, du sparer ved at købe dem færdigskrælet!



PETIT KARTOFFLER
<33
1040 7 kg



PETIT KARTOFFLER
29-37
21027 7 kg



RISOLÉ KARTOFFLER
30-37
1030 7 kg



KARTOFFLER KRO
32-42
21007 7 kg



KARTOFFLER SMÅ FASTE
38-42
1015 7 kg



JÆVNE KARTOFFLER
39-54
1010 7 kg



JÆVNE KARTOFFLER F4
42-48
1014 7 kg



JÆVNE KARTOFFLER
STOR 48-54
1013 7 kg



XL KARTOFFLER
>55
1011 7 kg



KARTOFFLER STORKØKKEN
39-43/43-55
21004 7 kg



KARTOFFLER FAST ØKO
28-55 MM
210701 7 kg



KARTOFFELMOS SMÅ
<45 (30-45 MM)
1025 7 kg



KARTOFFLER MOS
32-42/42-52 MM
1020 7 kg



KARTOFFLER MOS STOR
>45 (42-50/50+)
1023 7 kg



KARTOFFLER MOS
28-55 MM
21017 7 kg



KARTOFFLER MOS ØKO
28-55 MM
21073 7 kg



MANDEL KARTOFFLER
21014 7 kg



KARTOFFLER RASPEDE
32-45
21015 7 kg

LØG HELE & SKÅRET

Spar tid & tårer. **TIP:** Vakuumpak skivede løg med en god syltelage og server som tilbehør til en burger.



LØG
1300 5 kg



LØG ØKO
1195 5 kg



RØDLØG
1400 5 kg



LØG TYNDTSKÅRET
1353 3 mm 1 kg



LØG SKIVE
1350 5 mm 1 kg



LØG SKIVER ØKO
1359 5 mm 1 kg



RØDLØG TYNDTSKÅRET
1453 3 mm 1 kg



RØDLØG SKIVER
1450 6 mm 1 kg



LØG TERN
1373 3 mm 1 kg
1370 6 mm 1 kg



LØG TERN ØKO
1379 6 mm 1 kg



RØDLØG TERN
1473 3 mm 1 kg
1470 6 mm 1 kg

3N

CUSTOMER SERVICE

Tøv ikke med at kontakte os!

Distriktchef: Henrik Mikkelsen +45 42 43 13 38, henrik.mikkelsen@3n.se

Customer Service, Helsingborg: +46 42 38 60 30, info@3n.se

FLERE SNIT?

Vi elsker at produktudvikle med vores kunder. Desuden har vi mange flere produkter udover disse som er i folderen. Kontakt vores eksperter!