

Nothing  
F!shy



God smak.  
Gott samvete.

# Den fantastiska smaken av hav. Och av framtiden.

För Ola Secher, som inte bara är en duktig kock utan även en erfaren dykare, blev iakttagelserna genom cyklopets härdade glas en väckarklocka. Det han såg var en undervattensmiljö som mådde allt sämre. När Ola sedan mötte Jared Christensen, innovationsrik kock och grundare av det veganska livsmedelsföretaget Ekko Gourmet, bestämde de sig för att göra något. Något positivt! Och något gott.

Skulle det vara möjligt att swkapa ett alternativ till fisk, fast utan själva... fisken? Efter år av utveckling hade de en produkt så nära originalet i smak, textur och utseende att samtliga testgrupper har haft stora problem att känna skillnad på Nothing Fishy och våra simmande vänner från hav och sjö. Och nu kan du testa den. Den fantastiska smaken av hav. Och framtid.

Eller god mat.  
Och gott samvete,  
som vi brukar säga.





# Enkel tillagning

- Behöver inte tinas – minska matsvinnet och tillaga direkt från fryst
- Fritös 180 grader 4-6 minuter.
- Steka i panna eller stekbord 5-8 minuter på medelhög värme.
- I kombiugn (Rational) ändvänd förprogrammerat panerad fiskprogram eller manuell inställning 235grader med 20% ånga.
- Vid full ugn i storkök 18-22 minuter.
- I restaurangkök, portions-tillagning 6-8 minuter.
- Tål varmhållning bra, 2 timmar i värmeskåp (viktigt att inte förvara med andra produkter som avger mycket ånga).
- Förfriteras så inget stekfett eller olja behöver tillsättas.

# Fördelar med våra produkter

- Berikade med OMEGA-3 vitaminer och mineraler.
- Snabba och enkla att tillaga.
- Producerade i Sverige.
- Veganska.



Årets  
Foodservicevara  
2024





# Filéer

60 g styck  
Panerade med ströbröd  
3 kg cateringlådor  
Ca 50 styck  
Ca 25 portioner  
Artikelnummer: 503

❄️ Djupfrysta varor

# Tempura filéer

90g styck  
Panerade med tempurasmet  
4,4kg cateringlådor  
Ca 50 styck  
Ca 25 portioner  
Artikelnummer: 511

❄️ Djupfrysta varor





# Burger

110g styck

Panerade med ströbröd

3kg cateringlådor

Ca 27 styck

Artikelnummer: 505

❄️ Djupfrysta varor

# Nuggets

25g styck

Panerade med ströbröd

3kg cateringlådor

Ca 120 styck

Ca 17-24 portioner

Artikelnummer: 501

❄️ Djupfrysta varor





# L@x burgare

90g styck

5kg cateringlådor

Ca 55 styck

Ca 55 portioner

Artikelnummer: 514

❄️ Djupfrysta varor

# L@x filéer

120g styck

5kg cateringlådor

Ca 41 styck

Ca 41 portioner

Artikelnummer: 509

❄️ Djupfrysta varor



# Tun@

800g styck

Konserveringsburk

4kg cateringlåda

Ca 5 styck

Artikelnummer: 5200



# Ärthummus

## För 2 portioner

- 200g Gröna ärtor
- 1 klyfta Vitlök
- 4 msk Olivolja
- 2 tsk Citronsaft
- 2 krm Salt
- 1 tsk Honung
- Färsk eller torkad chili

## Instruktioner

Blanda ingredienserna till ärthummusen och krydda med chili efter önskad styrka. Servera omedelbart eller förvara i kylan tills det är dags att äta.

Njut av ärthummusen med Nothing fishy-fleér och kokt potatis eller potatismos. Smaklig måltid!



Läs mer om våra produkter på vår hemsida!



# Sallad niçoise

En bruk	tun@	3 msk	olivolja
500 g	potatis	1 msk	vinäger
150g	hairicots verts	1/2 tsk	salt
4 st	ägg	1 krm	svartpeppar
1 st	rödlök	2 msk	hackade örter (tex persilja, rosmarin och timjan
3 st	tomater		
1 paket	sallad	ca 25	svarta oliver

## Instruktioner

Koka potatis, ägg, haircots verts. Skär tomater, rödlök och sallad och hacka örterna. Lägg allt i en bunke tillsammans med TUN@ och oliver. Ringla över olivolja och vinäger. Krydda med salt och svartpeppar. Toppa med ägg och örter.

Smaklig måltid!

## Menigo

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	411 785
Breaded FISH Filé	411 787
Breaded FISH Burger	411 786
Tempura FISH Filé	411 788

## Martin & Servera

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	109 783
Breded FISH Filé	109 777
Breaded FISH Burger	109 780
Tempura FISH Filé	126 976

## Svensk Cater

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	114 666
Breded FISH Filé	114 665
Breaded FISH Burger	114 664
Tempura FISH Filé	117 244

## Chefs Culinar

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	600 60 403
Breded FISH Filé	600 60 406
Breaded FISH Burger	600 60 423

## Out of Home

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	643 77
Breded FISH Filé	643 78
Breaded FISH Burger	643 79

## Björk & Magnusson

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	620 43
Breaded FISH Burger	620 42
Tempura FISH Filé	620 41

## Mårdskog & Lindqvist

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	303 374
Breded FISH Filé	303 375
Breaded FISH Burger	303 376

## Snabbgross

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	101 544 407
Breded FISH Filé	101 545 672

## Mylla

Artikel	Artikelnummer
Breaded FISH Nuggets	501
Breded FISH Filé	503

# Kontakt

För allmänna förfrågningar, beställningar, produkt- och företagsinformation kontakta:

## Ola Secher

VD/Försäljningschef

070-623 24 66

ola@nothingfishy.se

## Sofia Widner

Regional Key Account Manager

070-654 33 01

sofia@ekologiskasaljbolaget.se

## Sandra Lund

Head of KAM

070-757 92 46

sandra@ekologiskasaljbolaget.se

## Jimmy Möller

Regional Key Account Manager

070-654 33 09

jimmy@ekologiskasaljbolaget.se