




Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941 

**Bered din
egen unika tacobuffé**
— Enkelt, gott och kostnadseffektivt



” **HÄLLDE** har tagit fram råd och tips om hur **HÄLLDEs** maskiner och utrustningar kan användas för att tillaga en uppskattad tacobuffé. Syftet är att visa hur man kan förenkla beredningen av tillbehören och möjliggöra en kostnadseffektiv, näringsrik måltid.

Anpassa buffén efter säsongvariationer eller gör den helt vegetarisk om det efterfrågas. Ett tips är också att tärna ingredienserna – då det ger en för ögat smakligare måltid.

Gör din egen unika tacobuffé

Mexikanskinspirerad mat, speciellt tacos, är omtyckt och populärt både i hem och på restauranger. Som exempel är tacobuffé troligtvis veckans mest uppskattade skollunch och kan varieras i oändlighet; baserad på nötkött, fläsk, kyckling, skaldjur eller serverad helt vegetarisk. Din egen unika tacobuffé kan således göras både god, näringsriktig och kostnadseffektiv.

Tillbehör och smaksättning – vi tipsar, du väljer:

GRÖNSAKER OCH FRUKT

Isbergssallad: Skiva 4 – 10 mm

Tomat: Tärna 8x8 – 15x15 mm

Lök: Tärna 8x8 – 15x15 mm. Skiva 0,5 – 3 mm (lökringar)

Äpple: Tärna 8x8 – 15x15 mm

Paprika: Tärna 8x8 – 15x15 mm. Skiva 1,5 – 4 mm

Gurka: Strimla 2x2 – 4x4 mm. Tärna 8x8 – 15x15 mm

Purjolök: Skiva 1 – 1,5 mm

OST

Riven ost är nästan en självklarhet på tacobuffén. Genom att riva osten själv sänker du kostnaden och får större valmöjlighet mellan olika ostsorter. Riv ost i storlek 4,5 – 8 mm.

SALSA

Tärna tomater i storlek 8x8 – 15x15 mm och blanda med kryddor och olja, alternativt använd en Snabbhack och mixa tomater, lök, vitlök, chili, korianter, salt, peppar – allt utifrån egen smak och tycke.

GUACAMOLE

Vill du ha den slät eller gryning? Stark eller mild? Välj själv ingredienserna; solmogna avokados, rödlök, vitlök, chili och kanske lite cremé fraiche? Bered den i en Snabbhack så är den klar på ca 15 sekunder.

KRYDDBLANDNING

Det är gott, enkelt och kostnadseffektivt att göra sin egen tacokrydda. Använd en **HÄLLDE** Snabbhack för att mixa en smakrik kryddblandning.

HÄLLDE SKAPAR FÖRUTSÄTTNINGAR

för en unik tacobuffé

BRA MASKINVAL

Resultat	Skärverktyg/Beredning	HÄLLDE Grönsaksskärare	HÄLLDE Combi Cutter	HÄLLDE Snabbhack
	Skivare 4-10 mm	X	X	
	Skivare / Soft Slicer 8 - 15 mm med Tärningsgaller 8 - 15 mm	X	X	
	Skivare / Soft Slicer 8 - 15 mm med Tärningsgaller 8 - 15 mm	X	X	
	Skivare / Soft Slicer 8 - 15 mm med Tärningsgaller 8 - 15 mm	X	X	
	Skivare / Soft Slicer 8 - 15 mm med Tärningsgaller 8 - 15 mm	X	X	
	Skivare 1 - 1,5 mm	X	X	
	Råkostrivare 4,5 - 8 mm	X	X	
	Mixa i Snabbhack eller Combi Cutter		X	X
	Mixa i Snabbhack eller Combi Cutter		X	X
	Mixa i Snabbhack eller Combi Cutter		X	X



Läs mer om HÄLLDE Grönsaksskärare

HÄLLDE GRÖNSAKSSKÄRARE

HÄLLDEs sortiment av Grönsaksskärare omfattar åtta modeller med en kapacitet från 2 till 40 kg/minut. Alla modeller har stora matare som gör det enkelt att bereda stora grönsaker som till exempel isbergssallad. Maskinerna har ett stort urval av skärverktyg för att skiva, strimla, riva, räffla och tärna i en mängd olika dimensioner.

HÄLLDEs Grönsaksskärare arbetar med ett varvtal som är optimerat för att ge ett så bra skärresultat som möjligt - vilket leder till att näringsinnehåll bibehålls samt att vätska inte trycks ut under beredningen. Detta minskar oxidering och ger en längre hållbarhet.

**SE NÄR HÄLLDE
FIXAR TACO-BUFFÉN!**





s. 6 - VÄLJ RÄTT MASKIN I KÖKET

Läs mer om HÄLLDE Combi Cutter



HÄLLDE COMBI CUTTER

HÄLLDEs Combi Cutters är en kombinerad Grönsaksskärare och Snabbhack i samma maskin. Combi Cuttern förenar snabbhackens och grönsaksskärarens alla fördelar.

Maskinen arbetar på samma sätt som HÄLLDE Snabbhack, med speciellt utformade knivar och avskraparsystem. Detta ger en blixtnabb beredning – och när maskinen används som Grönsaksskärare skivar, strimlar, river, räfflar och tärnar den.

HÄLLDEs Combi Cutters har som Grönsaksskärare en kapacitet av 2 kg/minut och som Snabbhack 3 l bruttovolym – vilket motsvarar en kapacitet upp till 80 portioner.





Läs mer om HÄLLDE Snabbhack

HÄLLDE SNABBHACK

HÄLLDEs program med Snabbhackar omfattar sex modeller med en kapacitet av 3 – 6 l bruttovolym. Alla modeller hanterar både tillagade och råa livsmedel såväl som torra och vätskebaserade. Det innebär att smak, näringsinnehåll och energitäthet helt bibehålls under beredningen.


HÄLLDEs snabbhackar arbetar med två hastigheter, 1500 varv/minut och 3000 varv/minut – vilket gör att det är lätt att få exakt den konsistens som önskas.

Speciellt utformade knivar och ett unikt avskraparsystem gör att beredningen går blixtsnabbt – vilket i sin tur minimerar uppvärmningen av livsmedlet och därmed säkerställer kvalitet och näringsinnehåll.

” Med hjälp av HÄLLDEs maskiner bereder du snabbt och enkelt din egen salsa, guacamole och taco-krydda. Du kan också lätt anpassa måltiden efter individuella behov, vanor och önskemål gällande smak, näringsinnehåll och konsistens.





Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941 



Mexikanskinspirerad mat, speciellt tacos, är omtyckt och populärt både i hem och på restauranger. Som exempel är tacobuffé troligtvis veckans mest uppskattade skollunch.

HÄLLDE har tagit fram råd och tips om hur HÄLLDEs maskiner och utrustningar kan användas för att tillaga en tacobuffé. Syftet är att visa hur en uppskattad måltid enkelt kan göras både god, näringsrik och kostnadseffektiv.

AB Hällde Maskiner • Box 1165, 164 26 KISTA • Tel: 08 587 730 00 • info@hallde.com • hallde.com

Text: Jan Sigurdh och Malin Annebäck, HÄLLDE • Grafisk produktion: Eyeris Reklam, www.eyeris.se • Bilder: Annika Lundvall, HÄLLDE samt Thinkstockphotos.com