REMA 1000

MARS 2017

The TASTE LAB.NO

PIZZA

19 PIZZA-OPPSKRIFTER!

Aldri har det vært

ENKLERE

å lage din egen

FAVORITT!

Lille Skinkefabrikk presenterer italiensk håndverk på sitt ypperste!

NYHET!

Fersk pizzabunn, 7 toppinger, pizzasauser og rømmedressing fra The Taste Lab

REMA 1000

Middag til familien UNDER 100 LAPPEN

PLUKK & MIKS

MIDDAG PÅ 1-2-3!

s. 26-30

MEATISH 0% KJØTT

NYHET!

KUNDEN ER VÅR ØVERSTE SJEF

Vår viktigste jobb er å gjøre deg fornøyd!

METTE FOSSUM
Direktør for kommunikasjon og samfunnskontakt i REMA 1000

Kundene våre har fortalt oss at varene i hyllene er for like. Og det kan vi forstå. For hele 70 – 85 prosent av vareutvalget i norske butikker har vært helt likt. Ingen andre land har så lite mangfold i dagligvare-butikkene. Men nå ønsker vi i REMA 1000 å gjøre noe med dette.

Vi gjør flere endringer for å kunne fylle hyllene med interessante og viktige varer. Vi går fra 16 typer tannkrem til 12. Fra 18 typer tannbørster til 14. Da blir det litt mer plass til andre varer – også lokale.
Det gir plass til den nye, hvite The Taste Lab-pizzasausen som er produsert av Salatmestern i Fredrikstad. Det blir rom for produkter fra Lille Skinkefabrikk ved Valsøyfjorden, produkter fra Gilde og Nordfjord – og økologisk te fra Clipper.

Nye supper og gryter blir lansert i «Middag under hundrelappen» og i frysedisken vil du finne en ny kakeserie fra God Bakst. Innenfor hygiene og vask har vi ryddet plass til bærekraftige produkter fra Grumme og Organic Circle fordi det er noe våre kunder har etterspurt. Vi lanserer også REMA 1000 Uten som er en ny serie med glutenfri pasta og brød. Disse produktene får selskap av et større utvalg varer fra Det glutenfrie verksted.

Da vi startet opp i 1979 utfordret vi norsk dagligvare med motorsagen og «Det enkle er ofte det beste». Dette holder vi fast ved når vi nå gjør butikkene våre enda mer tilpasset kundenes behov og ønsker.
Er du nysgjerrig – og det håper vi at du er – så vil du oppleve større variasjon og enda mer spennende produkter i våre butikker i 2017.

REMA 1000 | The TASTE LAB·NO

PIZZA

Pizza er en fantastisk rett! Den består av noen få grunnelementer – bunn, saus, topping og ost, som kan varieres slik at du får nærmest uendelig mange kombinasjoner. Det er kun fantasien som setter grenser for hva du kan bruke som topping på en pizza.
Enten det er rester etter gårsdagens middag eller råvarer fra øverste hylle – på pizzaen smaker det aller meste godt.

Men det er ikke bare smaken som er grunnen til at pizza er blitt så populært i store deler av verden.
Den enkle tilberedningen er også en forklaring på pizzaens utrolige utbredelse. Og nå gjør vi det enda enklere! Med våre ferdige deigbunner og nye sauser kan du lage en skikkelig pizza på under 15 minutter!
Og med alle de nye toppingene får du inspirasjon til å fornye familiens pizzatradisjoner.
Pizza er den perfekte retten dersom du ønsker å la barna være med på kjøkkenet. Både små og store synes det er stas å få komponere sin drømmepizza.

LAG DIN DRØMMEPIZZA!

Aldri har det vært
ENKLERE
å lage din egen
FAVORITT!

SLIK LYKKES DU MED PIZZA

1: Less is more. Ikke ha for mye – eller for mange ingredienser – på pizzaen. Det er viktig at smaken av alle ingrediensene kan gjenkjennes, ikke minst bunnen, sausen og osten.

2: Bruk helst pizzastein eller pizzastål. Husk å forvarme ovnen med steinen i, før pizzabakingen starter.

3: Bruk minst mulig topping (inkludert ost og saus) i midten av en rund pizza. Slik unngår du at pizzaen blir for våt, og at tuppen på pizzastykkene henger ned når du skal spise dem.
Det er også viktig med en ca. 2 cm sausfri-sone rundt kanten av pizzaen.

4: De fleste pizzaer bør bakes på ovnens makstemperatur, gjerne 500 °C hvis mulig.

5: Ha det gøy når du baker pizza!
Ikke vær redd for å prøve nye varianter.

Vi tar forbehold om eventuelle trykkfeil og at noen varer kan være utsolgt.

REMA 1000

The TASTE LAB·NO

PIZZA

Aldri har det vært enklere å lage din egen favorittpizza!

29,90 PR. PK

REVET CHEDDAR / REVET OST MED CHILI / REVET OSTEMIX
REMA 1000
200 g pr. pk, kr 149,50 pr. kg

Tomat, basilikum, hvitløk og chili

10,00

ORIGINALE PIZZASAUS
REMA 1000
200 g, kr 50,00 pr. kg

Tomatpuré, fennikel, oregano og hvitløk

10,00

INTENSO PIZZASAUS
REMA 1000
200 g, kr 50,00 pr. kg

HVIT PIZZASAUS! Crème fraîche, hvitløk og basilikum

15,00

BIANCA PIZZASAUS
REMA 1000
180 g, kr 83,33 pr. kg

Rømmedressing med hvitløk og gressløk

15,00

RØMMEDRESSING
REMA 1000
150 g, kr 100,00 pr. kg

SMAKSRIKE TOPPINGER

20,00 PR. PK

DIV. TOPPING
REMA 1000
80 g, kr 250,00 pr. kg

20,00

SPICY KJØTTBOLLER
REMA 1000
130 g, kr 153,85 pr. kg

NYHET!

I en periode vil du finne denne pizzabunnen med to forskjellige design.

STOR & FERSK PIZZABUNN
REMA 1000
550 g, kr 36,36 pr. kg

PIZZA – SAUSER OG TILBEHØR

HVIT PIZZASAUS

3 SS SMØR
3 FEDD HVITLØK
3 SS HVETEMEL
2,5 DL H-MELK
50 G PARMESAN
SALT OG PEPPER

Smelt smøret i en liten gryte. Tilsett finhakket hvitløk og stek på middels varme i ca. et halvt minutt. Rør inn melet og stek videre i noen sekunder. Tilsett melk under stadig omrøring. Fortsett å røre i sausen mens den tykner.
Tilsett revet parmesan og smak til med salt og nykvernet pepper. Sausen er ferdig når osten er smeltet og sausen glatt.
La sausen kjøle ned litt før bruk.

PIZZAKRYDDER

2 SS SALT
1 SS KVERNET SORT PEPPER
2 TS HVITLØKSPULVER
⅛ TS KAJENNEPEPPER
1 TS SUKKER
1 TS AV HVERT TØRKET KRYDDER;
LØKPULVER, ROSMARIN, BASILIKUM, OREGANO, TIMIAN

Bland alle krydderne sammen og oppbevar i en lufttett behølder i kjøkkenskapet.

Prøv også hakkede friske cherrytomater på pizzaen istedenfor saus!

LYNRASK PIZZASAUS

I pizzabyen Napoli er det vanlig å bruke gode hermetiske tomater rett fra boksen – istedenfor en kokt tomatsaus. Pizzaen får dermed en enda friskere smak av tomater. Bruk hermetiske tomater av høy kvalitet og tilsett ørlite salt. Du kan også gjerne tilsette litt knust hvitløk (eller et lite dryss hvitløkspulver) og finhakkede urter som basilikum eller oregano.
Det er også godt med litt Extra Virgin olivenolje.
Men – hvis tomatene er gode nok, trenger du ikke tilsette noe i det hele tatt!

PIZZASAUS

3 SS MATOLJE
1 LØK
2 FEDD HVITLØK
800 G HERMETISKE TOMATER
4-5 BLAD MED FRISK BASILIKUM
SALT OG PEPPER

Varm oljen i en gryte. Stek hakket løk på middels varme til den er myk. Tilsett finhakket hvitløk og stek videre i 2 minutter. Hell tomatene over i gryten, og rør godt sammen. Kok opp, reduser varmen og la sausen småkoke i ca. 15 minutter.
Ha basilikumbladene i sausen mot slutten av koketiden. Smak til med salt og pepper.
La sausen kjøle ned.

CHILIOLJE, HVITLØKSOLJE, URTEOLJE

2,5 DL OLIVENOLJE ELLER SOLSIKKEOLJE
3-4 HELE CHILI
OG/ELLER 6-8 HVITLØKSFEDD
OG/ELLER FRISKE URTER SOM TIMIAN, OREGANO, ROSMARIN ELLER BASILIKUM

Ha olje i en gryte og tilsett chili som er delt i to på langs. Varm forsiktig opp på medium/lav temperatur. Oljen skal ikke koke. For hvitløkolje og urteolje, følg samme fremgangsmåte. Hvitløksfeddene skal skrelles og deles i to på langs. Urter i hele stilker. Hell oljen i en bolle og dekk over med plastfilm. La oljen stå i minst et par timer og trekke før den helles over i en ren, tom flaske.
Oppbevares kjølig.

PIZZADEIG

ITALIENSK PIZZADEIG

Nok til 6-8 porsjonspizzaer

1 KG TIPO 0 MEL (ALT. VANLIG HVETEMEL)
1 PK TØRRGJÆR
1 TS SALT
6 DL VANN (CA. 40 °C)
2 SS OLIVENOLJE

AMERIKANSK PIZZADEIG

Nok til en stor langpannepizza

350 G HVETEMEL
1 TS TØRRGJÆR
1 TS SALT
1 TS SUKKER
2,5 DL VANN (40-45 °C)
1 SS SOLSIKKEOLJE

Ha de tørre ingrediensene i bakebollen til en kjøkkenmaskin med eltekrok. Tilsett olje og halvparten av vannet og kjør på middels-lav hastighet i ett minutt. Tilsett resten av vannet og kjør videre på middels hastighet i 5-6 minutter til du har en smidig deig. Samle deigen til en ball og ha den i en smurt bolle. Dekk over med plastfilm og la deigen heve til dobbel størrelse, ca. 1 time, men gjerne mer. Slå ned deigen på en melet arbeidsbenk slik at luften presses ut av den. Del deigen i ønsket antall enheter og kjevle ut.
(Deig du ikke bruker kan lagres i kjøleskapet i opptil 3 døgn. De vil da trenge et par timer for å nå romtemperatur og må heve til dobbel størrelse.)

LYNRASK PIZZADEIG

Nok til en stor langpannepizza

Trenger ikke heving

5 DL HVETEMEL
1 SS BAKEPULVER
1 TS SALT
2,5 DL VANN
2 SS OLIVENOLJE

Bland sammen mel, bakepulver og salt i en bolle. Tilsett vann og olje, og elt godt sammen med hendene eller kjøkkenmaskin. Ha deigen på en melet arbeidsbenk. Kna deigen i et par minutter. Bruk litt mer mel hvis deigen er klissete.
Denne deigen er uten gjær og skal ikke heve. Kjevle ut deigen og ha den over på en stekeplate. Klar for topping!

14,80
KNUSTE TOMATER
Mutti
400 g, kr 37,00 pr. kg

økologisk
11,90
HAKKEDE TOMATER
REMA 1000
390 g, kr 30,51 pr. kg

Pizzamel tipo 0 er et ekstra finmalt hvetemel som har evne til å oppta mer fuktighet. Dette gir et letter og luftigere bakverk og en sprøere bunn.

24,90
PIZZAMEL TIPO 0
Møllerens
1 kg, kr 24,90 pr. kg

Lag selv eller kjøp ferdig!

20,00
STOR & FERSK PIZZABUNN
REMA 1000
550 g, kr 36,36 pr. kg

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

VEGETAR

BUNN: Italiensk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: Ingen
OST: Fersk Mozzarella, blå Castello, Norvegia, Parmesan
TOPPING: Frisk basilikum, nykvernet pepper (etter steking)

En av Italias beste pizzaer! Her kan du bruke akkurat de ostene du vil, og gjerne hente fram osterester fra kjøleskapet. Denne varianten er en pizza bianca, men den blir akkurat like god med tomatsaus.

Italias mest berømte pizza ble servert dronning Margherita av Savoy på Pizzeria Brandi i 1889. Tomat, mozzarella og basilikum er ikke bare en fantastisk smakskombinasjon – ingrediensene representerer også fargene i det italienske flagget.

PIZZA MARGHERITA

BUNN: Italiensk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Originale Pizzasaus eller Lynrask tomatsaus (oppskrift s. 6)
OST: Fersk og/eller revet Mozzarella
TOPPING: Extra Virgin olivenolje

Topp gjerne med revet parmesan og/eller nykvernet pepper ved servering.

ORIGINALE PIZZASAUS
REMA 1000
200 g, kr 50,00 pr. kg

10⁰⁰

PIZZA CRUDO

Mange pizzaelskeres favoritt – toppet med tynne skiver Prosciutto Crudo (italiensk spekeskinke) og frisk ruccula. Selv om pizzaen kommer med tomater, kan den gjerne lages som en pizza bianca, dvs. med hvit pizzasaus.

BUNN: Italiensk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: Hakkede cherrytomater eller The Taste Lab Originale Pizzasaus (alt. Hvit pizzasaus)
OST: Fersk mozzarella
TOPPING: Prosciutto Crudo, ruccula, Extra Virgin olivenolje, ristede pinjekjerner, nykvernet pepper
(All topping has på umiddelbart etter at pizzaen er tatt ut av ovnen.)

Deilig spekeskinke lufttørket i åsene utenfor Parma. Ekte hverdagsluksus fra Italia, perfekt både til pizzaen og på brødskiva.

PROSCIUTTO CRUDO FRA PARMA
Lille Skinkefabrikk
80 g, kr 737,50 pr. kg

59⁰⁰

Pizza stekes på 250 °C (eller ovnens makstemperatur) til bunnen er gyllenbrun og osten bobler. Bruk gjerne pizzastein.

PIZZA CALZONE

Brett over pizzadeigen – så får du en calzone! I tillegg til Salami Ventricina og sopp, bruker vi revet mozzarella som er tørrere enn fersk mozzarella. Dermed blir også deigen mindre fuktig og enda sprøere.

Server med Babyleaf salat med blåmuggost og tomater (oppskrift s. 21)

BUNN: Italiensk bunn (oppskrift s. 7)
SAUS: The Taste Lab Intenso Pizzasaus eller Pizzasaus (oppskrift s. 6)
OST: Revet mozzarella og parmesan
FYLL: Salami Ventricina, 2-3 sjampinjonger (skivet og forstekt i smør sammen med 1 finhakket hvitløksfedd og finhakket persille)

TIPS:
Bytt gjerne ut Salami Ventricina med skinkestrimler.
Pensle toppen med olivenolje før steking.

NYHET!

10.00

INTENSO PIZZASAUS
REMA 1000
200 g, kr 50,00 pr. kg

NYHET!

39.00

SPICY SALAMI VENTRICINA
Lille Skinkefabrikk
70 g, kr 557,14 pr. kg

Familien Gellis spicy salami fra Toscana med chili og paprika får deg til å drømme på italiensk. Perfekt for deg som liker det lille ekstra på pizzaen eller pastaen.

Pizza stekes på 250 °C (eller ovnens makstemperatur) til bunnen er gyllenbrun og osten bobler. Bruk gjerne pizzastein.

PIZZA SALSICCIA & BROCCOLI

pizzakrydder (s. 6)

En uvanlig kombinasjon her i Norge, men en klassiker i Italia. Der vil den vanligvis bli laget med pølsefarse og brokkolini. Prøv den også gjerne som en pizza bianca.

BUNN: Italiensk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Originåle Pizzasaus eller Lynrask pizzasaus (oppskrift s. 6) (alt. Bianca Pizzasaus)
OST: Fersk mozzarella
TOPPING: Salsiccia, brokkoli i små buketter eller tynne skiver, lett knuste pistasjnøtter

Topp med høvlet parmesan og noen dråper Extra Virgin olivenolje ved servering.

SALSICCIA

500 G KJØTTDEIG AV SVIN
1 FEDD FINHAKKET HVITLØK
2 TS FINHAKKET PERSILLE
½ TS TØRKET BASILIKUM
½ TS KVERNET SORT PEPPER
½ TS TØRKET TIMIAN
½ TS TØRKET OREGANO
¼ TS SALT
⅛ TS KAJENNEPEPPER

Bland sammen alle ingredienser i en bolle. Lag små, flate boller av deigen og fordel over pizzaen.

Det som ikke brukes kan fryses. Godt på pizza selvfølgelig, men også i pastaretter.

Lag selv eller kjøp ferdig!

20.00

STOR & FERSK PIZZABUNN
REMA 1000
550 g, kr 36,36 pr. kg

GRANDMA PIZZA

Familiepizza!
Ta med barna på kjøkkenet og la hver og en velge sin favorittopping.

NYHET!

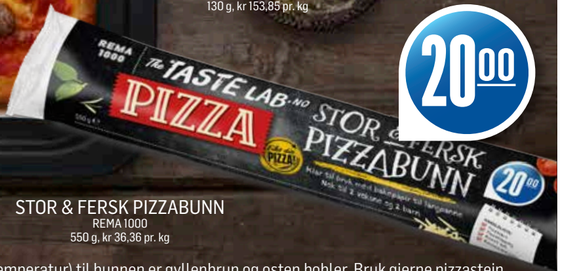
20.00 PR. PK

DIV. TOPPING
REMA 1000
80 g, kr 250,00 pr. kg

SPICY KJØTTBOLLER
REMA 1000
130 g, kr 153,85 pr. kg

Her anbefaler vi at du gjør en vri på rekkefølgen: Legg først osten rett på bunnen og så sausen oppå osten.

20.00



STOR & FERSK PIZZABUNN
REMA 1000
550 g, kr 36,36 pr. kg

Pizza stekes på 250 °C (eller ovnens maksstemperatur) til bunnen er gyllenbrun og osten bobler. Bruk gjerne pizzastein.

STROMBOLI

Calzone er ikke den eneste lukkede pizzaen; den amerikanske favoritten, Stromboli, er en annen. Prøv den når du vil ha en pizza som holder seg varm.

Server Stromboli med rømmedressing og tomatsalat (oppskrift s. 21)

BUNN: Amerikansk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Intenso Pizzasaus eller Pizzasaus (oppskrift s. 6)
OST: Revet Mozzarella
TOPPING: Fersk spinat, skinkestrimler, Salami Ventricina (oppkuttet), Extra Virgin olivenolje

Slik gjør du:
Forvell en pakke fersk spinat i kokende vann i 20-30 sekunder. Sil av vannet og tørk spinatbladene godt i tørkepapir. Kjevle ut en rektangulær pizzabunn eller rull ut en ferdig pizzabunn. Fordel tomatsaus, ost og fyll på bunnen. Rull sammen fra langsiden og legg den på en bakepapirkledd stekeplate. Pensle toppen med olje og skjær noen snitt i den. Stek ved 250 °C til gyllenbrun.

ORIGINALE PIZZASAUS
REMA 1000
200 g, kr 50,00 pr. kg

RØMMEDRESSING
REMA 1000
150 g, kr 100,00 pr. kg

Ferdig vasket og spiseklar

SUPERSPINAT
Bama, 200 g

NEW YORK PEPPERONI PIZZA

Denne New York-pizzaen er en selvfølgelig del av programmet når du besøker NYC. For å få følelsen av å spise i byen som aldri sover, er det bare å brette pizzastykket sammen, lukke øynene – og nyte!

Chiliolje (s. 7)

Server med chiliolje, parmesan og grønn salat (oppskrift s. 21)

BUNN: Amerikansk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Intenso Pizzasaus eller Pizzasaus (oppskrift s. 6)
OST: Revet ostemix
TOPPING: Pepperoni, finhakket hvitløk, tørket oregano

Ha på chiliolje før servering (se oppskrift s. 7)

REVET OSTEMIX
REMA 1000
200 g pr. pk, kr 149,50 pr. kg

29,90

NYHET!

PEPPERONI TOPPING
REMA 1000
80 g, kr 250,00 pr. kg

20,00

Pizza stekes på 250 °C (eller ovnens maksstemperatur) til bunnen er gyllenbrun og osten bobler. Bruk gjerne pizzastein.

MONTEREY PIZZA

VEGETAR

BUNN: Italiensk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Bianca Pizzasaus eller Hvit pizzasaus (oppskrift s. 6)
OST: Fersk mozzarella og parmesan
TOPPING: Vårløk, gul paprika, sort oliven, frisk rosmarin, Extra Virgin olivenolje

Avokado i skiver, litt mer frisk rosmarin og høvlet parmesan umiddelbart etter at pizzaen er tatt ut av ovnen.

Den mest italienske pizzaen i USA kommer fra California. Fargerike Monterey er kjent for kortreiste grønnsaker og annerledes ingredienser som sjømat, friske urter og mindre kjente oster. Bunnen er ofte mer Napoli enn New York, tynn og sprø, og pizzaene er fargerike og smakfulle.

Lag selv eller kjøp ferdig!

PRØV HVIT PIZZASAUS!
Bianca Pizzasaus med Crème fraîche, hvitløk og basilikum.

BIANCA PIZZASAUS
REMA 1000
180 g, kr 83,33 pr. kg

NYHET!

15,00

BARNAS FAVORITT

PIZZAHORN

BUNN: Ferdig Stor & Fersk Pizzabunn eller Lynrask bunn (oppskrift s. 7)
SAUS: The Taste Lab Originale Pizzasaus
OST: Revet ostemix
TOPPING: Skinkestrimler eller ternet spekeskinke
DRYSS: Sesam- og/eller valmuefrø

Kjevle ut pizzadeigen til en stor rund leiv. (Eller kjøp ferdig pizzabunn.) Skjær deigen i trekanter. Ha på et tynt lag med pizzasaus, skinke og revet ost. Rull sammen fra den bredeste enden slik at det former et horn. Legg dem på bakepapirkledd stekebrett, pensle med sammenvispet egg og dryss med sesam- og/eller valmuefrø. Dekk med et kjøkkenhåndkle og la heve i ca. 40 minutter. Stekes ved 200 °C i ca. 15 minutter til de er gylne.

PIZZAKNUTER

Når du har pizzadeigrester til overs!
Skjær deigrestene i strimler, tvinn og lag knuter. Legg dem på en bakepapirkledd stekeplate og la dem heve til dobbel størrelse. Stek ved 200 °C i ca. 12 minutter til de er gylne. Bland sammen 4 ss smeltet meierismør, 4 knuste hvitløkfedd og 2 ss finhakket persille i en liten bolle. Vend de ferdige pizzaknutene i smørblandingen og server som snacks.

Det finnes noen grep som kan gi enda bedre smak til frossen pizza. Tomatterninger, halve cherrytomater, rødløk eller paprika, skinke eller pepperoni. Prøv også med litt god olivenolje eller ekstra ost, gjerne fersk Mozzarella. Ha gjerne på revet parmesan etter steking og server med rømmedressing og chili-, hvitløk- eller urteolje. (se oppskrift s. 7)

ORIGINALE PIZZASAUS
REMA 1000
200 g, kr 50,00 pr. kg

TORTILLAPIZZA

Vegetar alternativ: Erstatt karbonadedeig med Meatish →

PizzaBurger

BUNN: Mini tortilla
SAUS: The Taste Lab Originale Pizzasaus
OST: Revet cheddar
TOPPING: Små, flate boller av karbonadedeig, rødløk, tomat, sennep, barbecuesaus

Topp med issalat ved servering.

TirsdagsPizza

BUNN: Mini tortilla
SAUS: The Taste Lab Intenso Pizzasaus
OST: Revet mozzarella
TOPPING: Skinkestrimler, rødløk, grønn paprika

PotetPizza

BUNN: Mini tortilla
SAUS: The Taste Lab Bianca Pizzasaus
OST: Fersk mozzarella
TOPPING: Kokt potet i tynne skiver, rosmarin, nykvernet pepper

OstePizza

BUNN: Mini tortilla
SAUS: The Taste Lab Originale Pizzasaus
OST: Revet cheddar, fersk mozzarella, blå Castello (eller oster etter ønske)
TOPPING: Nykvernet sort pepper

MINI TORTILLAS
REMA 1000
8 stk.

10,00

NYHET!

0% kjøtt

MEATISH
KVERNET DEIG ORIGINAL
400 g, kr 72,50 pr. kg

29,00

KARBONADEDEIG
Gilde
220 g, kr 113,64 pr. kg

25,00

Fryst

EKTE ITALIENSK PIZZA
MOZZARELLA / PROSCIUTTO / PEPPERONI
REMA 1000
435 g / 405 g, kr 45,98 / kr 49,38 pr. kg

20,00 PR. STK

Pizza stekes på 250 °C (eller ovnens maksstemperatur) til bunnen er gyllenbrun og osten bobler. Bruk gjerne pizzastein.

EKSOTISK PIZZA

Noe av det beste med pizzabaking er at vi kan være kreative, og nesten alltid ende opp med et vellykket resultat. Bruk dine favorittingredienser og sett sammen dine drømmepizzaer. For å unngå at pizzaene blir for crazy, kan det være smart å ha et tema, eksempelvis et etnisk kjøkken.

TEXMEX PIZZA

BUNN: Amerikansk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: Barbecuesaus
OST: Revet cheddar
TOPPING: Biffstrimler, baconbiter, rødløk, mais og et dryss med Juarez Meat Spice.

Server med: Tortillachips og rømmedressing

CAJUN PIZZA

BUNN: Amerikansk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Original Pizzasaus eller Lynrask pizzasaus (oppskrift s. 6)
OST: Revet cheddar eller Revet ost med chili
TOPPING: Rå scampi, røkt skinke, grønn paprika, rødløk, rød chili, hakket persille

KARIBIPIZZA

BUNN: Amerikansk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Intenso Pizzasaus eller Pizzasaus (oppskrift s. 6)
OST: Revet ost med chili
TOPPING: Strimlet kylling, rød og grønn paprika, rødløk, rød chili, ananas, mango

PIZZA DELHI

BUNN: Amerikansk bunn (oppskrift s. 7) eller kjøp ferdig pizzabunn
SAUS: The Taste Lab Bianca Pizzasaus eller Hvit pizzasaus (oppskrift s. 6)
OST: Ingen (alt. fersk eller revet Mozzarella)
TOPPING: Strimlet kylling, Korma karrisaus, revet ingefær, presset sitron

Topp med salatmix og/eller koriander ved servering.

5.00

SPICE MIX KJØTT
REMA 1000
30 g

59.00

BIFFSTRIMLER
REMA 1000
300 g, kr 196,67 pr. kg

Pizza stekes på 250 °C (eller ovnens makstemperatur) til bunnen er gyllenbrun og osten bobler. Bruk gjerne pizzastein.

LILLE SKINKE FABRIKK

Lille Skinkefabrikk presenterer italiensk håndverk på sitt ypperste!

Fra Pio Tossini, en av de mest velrennomerte skinkeprodusentene i Parma, byr vi på den deiligste prosciutto. Familien Gelli serverer salami fra tradisjonelle, toscanske oppskrifter som har fulgt slekten i generasjoner. Hos Lille Skinkefabrikk, ved vakre Valsøyfjorden, skjæres delikatessene i løvtynne skiver og håndpakkes.
Du finner oss i kjøledisken hos REMA 1000.

39.00

SPICY SALAMI VENTRICINA
Lille Skinkefabrikk
70 g, kr 557,14 pr. kg

59.00

PROSCIUTTO CRUDO FRA PARMA
Lille Skinkefabrikk
80 g, kr 737,50 pr. kg

Se etter utvalg i din REMA 1000-butikk

BLOMKÅLSUPPE

1 BLOMKÅL
8 DL VANN
2 TERN. GRØNNSAKSBULJONG
2 DL MATFLØTE
1 KLYPE SALT
1 PK BACONBITER
FINHAKKET TIMIAN

Rens og grovhakk blomkål og kok den mør i grønnsaksbuljong. Kjør suppen glatt med en stavmikser og tilsett matfløte og salt. Topp suppen med stekte baconbiter og litt finhakket timian.

PASTASALAT MED SKINKE

300 G FUSILLI
200 G FROSNE ERTER
1-2 PK SKINKESTRIMLER
NOEN SKIVER SYLTEAGURK
6-8 CHERRYTOMATER
NOEN STILKER FRISK PERSILLE

DRESSING:
3 SS LETTMAJONES
3 SS YOGHURT NATURELL
1 SS OLIVENOLJE
1 SS HVITVINSEDDIK
SALT OG PEPPER

Kok fusilli etter anvisning på pakken. Avkjøl. Tin ertene.
Bland sammen pasta, erter, skinkestrimler, finhakket sylteagurk og cherrytomater delt i to.
Rør sammen ingrediensene til dressingen og smak til med salt og nykvernet pepper. Vend dressingen inn i salaten og topp med hakket persille.

RISSALAT MED BROKKOLI OG SALAMI

140 G MIDDAGSRIS
1 BROKKOLI
1 GUL PAPRIKA
1-2 PK SALAMIBITER
NOEN STILKER FRISK TIMIAN

DRESSING:
3 SS LETTMAJONES
3 SS YOGHURT NATURELL
1 SS OLIVENOLJE
1 SS HVITVINSEDDIK
1/2 TS PAPRIKAPULVER
SALT OG PEPPER

Kok ris etter anvisning på pakken. Kutt brokkoli i små buketter og forvell dem raskt. Avkjøl ris og brokkoli.
Kutt paprika i biter. Bland sammen kokt ris, brokkolibuketter, paprika og salamibiter. Vend inn finhakket timian.
Rør sammen ingrediensene til dressingen og smak til med paprikapulver, salt og nykvernet pepper. Vend dressingen inn i salaten og server!

Pizzatoppinger kan brukes til så mangt.
La toppingene gi et løft til både sauser, paier, omeletter og pastaretter.

PAI MED SPEKESKINKE

PAIDEIG:
3 DL HVETEMEL
150 G SMØR
2 SS VANN

TOPPING:
1 POSE RUCCULA
3-4 SKIVER PROSCIUTTO CRUDO
4 CHERRYTOMATER

FYLL:
4 EGG
3 DL LETTRØMME
2 LØK
1 SS OLJE
SALT OG PEPPER
1 PK TERNET SPEKESKINKE
100 G REVET OST

Bland hvetemel, smør og vann i en food processor.
Kjevle ut deigen til en sirkel som dekker paiformen, og legg den i. Trykk godt opp på kanten. Prikk bunnen med en gaffel. Sett formen kjølig i minst 30 minutter. Forstek bunnen ved 160 °C i ca. 15 minutter.

Visp sammen egg og lettrømme. Kutt løken i tynne skiver, stek dem myke og blanke i litt olje og smak til med salt og pepper. Fordel løk og ternet spekeskinke i den forstekte bunnen. Hell over eggeblandingen og dryss over revet ost. Stek paien i 30-35 minutter til den er gyllen.
Dander ruccula, Prosciutto Crudo og halve cherrytomater på toppen av paien før servering.

DIV. TOPPING
REMA 1000
130 g / 80 g, kr 153,85 / kr 250,00 pr. kg

Gode salater til pizza

Ferdig vasket og spiseklar

GRØNN SALAT MED SITRON

1 POSE SALATMIX
EXTRA VIRGIN OLIVENOLJE
PRESSET SITRON
SALT OG PEPPER

Vend salaten i litt god olivenolje og presset sitron.
Smak til med salt og nykvernet pepper.
Bland alt lett sammen og server!

BABYLEAF SALAT MED BLÅMUGGOST OG TOMATER

1 POSE BABYLEAF MIX
½ RØDLØK
NOEN CHERRYTOMATER
NOEN VALNØTTER
1 BOKS KIKERTER
BLÅ CASTELLO

VINAIGRETTE:
4 SS GOD OLIVENOLJE
4 SS EPLESIDEREDDIK
1 SS DIJON SENNEP
SALT OG PEPPER

Kutt rødløk i smale båter, del cherrytomater i to og hakk valnøtter grovt. Blåmuggosten deles i små biter. Bland sammen alle ingrediensene i en bolle. Rør sammen vinaigretten og vend den inn i salaten. Smak til med salt og nykvernet pepper.

TOMATSALAT

12 CHERRYTOMATER
1 LITEN SJALOTTLØK
2 FEDD HVITLØK
10-12 FRISKE BASILIKUMBLADER
2 SS FINHAKKET PERSILLE
4 SS GOD OLIVENOLJE
2 SS BALSAMICOEDDIK
SALT OG PEPPER
HØVLET PARMESAN

Del tomatene i to. Rens og finhakk sjalottløk og hvitløk. Bland tomater, sjalottløk, hvitløk, basilikumblader og persille i en bolle. Bland sammen olivenolje og balsamicoeddik og vend det inn i salaten. Smak til med salt og pepper. Server tomatsalaten toppet med høvlet parmesan.

The TASTE LAB·NO
DESSERT DELI

Dessert deli gir deg alt du trenger for å lage helt nye dessertkombinasjoner.

Inspirasjon og oppskrifter finner du på thetastelab.no.

En verden av desserter!

Kun hos REMA 1000

25,00 PR. STK

DESSERTSAUSER
Diplom-Is
275 g, kr 90,91 pr. kg

10,00 PR. PK

STRØSSEL
Diplom-Is
40 g, kr 250,00 pr. kg

Se oppskrifter på thetastelab.no

Kun hos REMA 1000

God Bakst

Konditorvarer som er så gode at ingen vil tro at de kommer rett fra fryseren

håndlaget

KANELSNURRER / VANILJEKNUTER
God Bakst
420 g, kr 71,19 pr. kg
29,90

LANGPANNEKAKE
God Bakst
1025 g, kr 80,88 pr. kg
82,90

CROISSANT
God Bakst
6 stk, 360 g, kr 69,17 pr. kg
24,90

PEANØTT & KARAMELL
God Bakst
420 g, kr 137,86 pr. kg
57,90

PAIN AU CHOCOLAT
God Bakst
6 stk, 450 g, kr 64,22 pr. kg
28,90

MANDELKAKE
God Bakst
400 g, kr 142,25 pr. kg
56,90

BUTTERDEIGSPLATER
God Bakst
450 g, kr 37,56 pr. kg
16,90

SOFT BROWNIE
God Bakst
410 g, kr 71,95 pr. kg
29,50

MAKRONER
God Bakst
12 stk, 132 g, kr 408,33w pr. kg
53,90

MINI VANNBAKKELS
God Bakst
250 g, kr 94,00 pr. kg
23,50

DET GLUTENFRIE VERKSTED

Det Glutenfrie Verksted er resultatet av lang tids leting etter gode, næringsrike, glutenfrie produkter. De aller fleste som får cøliaki vil i begynnelsen savne glutenfrie produkter med god smak og sunne ingredienser. Etter mange forsøk på kjøkkenbenken lanserte Det Glutenfrie Verksted en rekke melmikser som ivaretar dette på en ekte og naturlig måte. Alt glutenfritt, og økologisk, så klart!

34,90

PIZZABUNN
Det Glutenfrie Verksted
350 g

40,90

RUNDSTYKKER
Det Glutenfrie Verksted
500 g

41,90

MÜSLI
Det Glutenfrie Verksted
425 g

39,90

BROWNIE
Det Glutenfrie Verksted
400 g

31,90

KNEKKEBRØD
Det Glutenfrie Verksted
430 g

37,90

PANNEKAKER
Det Glutenfrie Verksted
360 g

38,90

BOLLER
Det Glutenfrie Verksted
430 g

34,90 PR. PK

VAFLER / BRØD
Det Glutenfrie Verksted
400 g

CLIPPER®
NATURAL, FAIR & DELICIOUS®

Clipper dyrker kvalitet i alle ledd og samarbeider tett med sine leverandører i Afrika, India og Sri Lanka.

Derfor kan du være trygg på at teen ikke inneholder sprøytemidler og dessuten kommer fra plantasjer der arbeiderne blir behandlet bra.

Clipper startet opp i 1984 og er i dag ledende i Storbritannia.

Hver kopp te fra Clipper er deilig, ren og rettferdig!

Flower Power

38,90 PR. PK

Happy Mondays

DIV. TE
Clipper
20 poser

Snore & Peace

42,90 PR. PK

Love me truly

DIV. TE
Clipper
20 poser

32,90

Organic green

GRØNN TE
Clipper
26 poser

37,90 PR. PK

Organic Indian Chai Tea

DIV. TE
Clipper
20 poser /
26 poser

Middag til familien
UNDER 100 LAPPEN

Asiatisk wok med biff

KLART PÅ 20 MIN

PLUKK & MIKS
MIDDAG PÅ 1-2-3!

Juster chilimengden etter egen smak og få denne deilige wok-retten akkurat så sterk du vil ha den.

SLIK GJØR DU:
- Kok ris etter anvisning på pakken.
- Varm opp solsikkeolje til høy varme.
- Rørestek biffstrimlene i et par minutter.
- Tilsett Asiatisk wok.
- Hakk chili fra posen og smak til med så mye du ønsker.
- Hell i woksaus, varm opp og server med ris.

FRA KJØKKENSKAPET:
Olje

BIFFSTRIMLER – AV STORFE MØRBRAD

Strimler av norsk mørbradbiff er perfekt i alle wok- og gryteretter.

PRIS OG BEREGNINGER
* Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (under 10 år). Totalprisen for hver rett er rundet opp til nærmeste hele krone. Ved bruk av varer i løsvekt, og som i oppskriften er oppgitt med et antall – f.eks. 2 løk, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet.
** Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften er pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene inkludert i den totale middagsprisen.

59 00

STRIMLET BIFF
REMA 1000
300 g, kr 196,67 pr. kg

28 00

1 VELG GRØNNSAKER: **WOK ASIATISK, 450 G**

10 00

2 VELG SAUS: **WOKSAUS PANG GANG, 230 G**

1 98 240 G

3 DL (240 G) MIDDAGSRIS, REMA 1000
2 KG PR. PK, KR 16,50
KR 1,98 **

3 VELG TILBEHØR: **MIDDAGSRIS**

99 00
Middag til 4*
UNDER KR 25,- PR PERSON

* 2 VOKSNE og 2 BARN

Middag til familien
UNDER 100 LAPPEN

Biffgryte med tomatsaus

KLART PÅ 20 MIN

PLUKK & MIKS
MIDDAG PÅ 1-2-3!

En fullverdig biffgryte til under hundrelappen – utrolig, men sant!

SLIK GJØR DU:
- Kok makaroni etter anvisning på pakken.
- Kok grønnsakene i lettsaltet vann i 5-6 minutter
- Varm opp solsikkeolje til høy varme.
- Rørestek biffstrimlene i et par minutter, og tilsett woksaus og grønnsaker. Bland inn ferdigkokt makaroni, smak til med salt og pepper og server.

FRA KJØKKENSKAPET:
Olje, salt og pepper

DET LILLE EKSTRA

Topp gjerne med frisk basilikum!

59 00

STRIMLET BIFF
REMA 1000
300 g, kr 196,67 pr. kg

24 00

1 VELG GRØNNSAKER: **GRØNNSAKSMIKS, 300 G**

10 00

2 VELG SAUS: **MAGIC TOMATO, 220 ML**

3 72 300 G

300 G MACARONI, REMA 1000
1 KG PR. PK, KR 12,40
KR 3,72 **

3 VELG TILBEHØR: **MACARONI**

97 00
Middag til 4*
UNDER KR 25,- PR PERSON

* 2 VOKSNE og 2 BARN

Middag til familien
UNDER 100 LAPPEN

Thaisuppe med skalldyr

KLART PÅ 15 MIN

PLUKK & MIKS
MIDDAG PÅ 1-2-3!

Skalldyrmixen løfter den ferdige thaisuppen til nye høyder.

SLIK GJØR DU:
Kok opp suppen og tilsett skalldyrmix.
La suppen trekke i 2 minutter slik at skalldyrmixen blir varm.

FRA KJØKKENSKAPET:
Olje

DET LILLE EKSTRA

Tilsett chili og hvitløk om du ønsker en sterkere suppe. Server gjerne med nykvernet pepper og frisk koriander.

Topp gjerne med frisk koriander!

THAISUPPE
John&Manfred, 1 L, kr 49,00 pr. l

49,00

SKALLDYRMIX
REMA 1000
270 g, kr 181,48 pr. kg

49,00

98,00
Middag til 4*
UNDER KR 25,- PR PERSON

* 2 VOKSNE og 2 BARN

Middag til familien
UNDER 100 LAPPEN

Thaiwok med skalldyr

KLART PÅ 20 MIN

PLUKK & MIKS
MIDDAG PÅ 1-2-3!

Sweet & sour skalldyrwok med knasende sprø grønnsaker – ferdig på 20 minutter!

SLIK GJØR DU:
- Kok ris etter anvisning på pakken.
- Varm opp solsikkeolje til høy varme, og rørestek thai wok-grønnsakene til disse er gjennomvarme men fortsatt sprø.
- Ha sweet & sour woksaus i pannen og rør om i 1-2 minutter – vend inn skalldyrmiksen de siste 30 sekundene av oppvarmingen.

FRA KJØKKENSKAPET:
Olje

DET LILLE EKSTRA

KORIANDER

Topp gjerne med frisk koriander!

SKALLDYRMIX

Inneholder bl. a. scampi og krepsehaler. Nydelig i wok og supper, varmes forsiktig.

SKALLDYRMIX
REMA 1000
270 g, kr 181,48 pr. kg

49,00

28,00

1 VELG GRØNNSAKER: **THAI WOK, 400 G**

10,00

2 VELG SAUS: **WOKSAUS SWEET & SOUR, 230 G**

1,98 240 G

3 VELG TILBEHØR: **MIDDAGSRIS**

3 DL (240 G) MIDDAGSRIS, REMA 1000 2 KG PR. PK, KR 16,50
KR 1,98 **

89,00
Middag til 4*
UNDER KR 23,- PR PERSON

* 2 VOKSNE og 2 BARN

Middag til familien
UNDER 100 LAPPEN

PLUKK & MIKS
MIDDAG PÅ 1-2-3!

KLART PÅ 20 MIN

Svinegryte med red curry

59,00

TYNNSKÅRET SVINEFILET
REMA 1000, 384 g, kr 153,65 pr. kg

SLIK GJØR DU:
- Kok ris etter anvisning på pakken.
- Ha olje i en varm panne, krydre svinefiletene med salt og pepper og stek de ca. 90 sekunder på hver side.
- Legg svinefiletene til side, ha i Thai wok og stek videre på middels høy varme i 3-4 minutter.
- Ha i sausen og kok opp.
- Tilsett kjøttet og la alt bli gjennomvarmt.

1 VELG GRØNNSAKER: **THAI WOK, 400 G**
2 VELG SAUS: **WOKSAUS RED CURRY, 220 ML**
3 VELG TILBEHØR: **MIDDAGSRIS**

3 DL (240 G), MIDDAGSRIS, REMA 1000
2 KG PR. PK, KR 16,50, **KR 1,98 ****

99,00
Middag til 4*
UNDER KR 25,- PR PERSON

* 2 VOKSNE og 2 BARN

FRA KJØKKENSKAPET:
Olje, salt og pepper

KLART PÅ 15 MIN

Thaisuppe med kylling

49,00

LÅRFILET AV KYLLING
REMA 1000, 400 g, kr 122,50,00 pr. kg

SLIK GJØR DU:
- Kutt lårfiletbitene i strimler.
- Stek kjøttet i litt olje i en gryte i 2 minutter på høy varme.
- Tilsett suppen, kok opp og la småkoke i 5 minutter.
- Server gjerne med nykvernet pepper og friske urter.

TIPS:
Tilsett chili og hvitløk om du ønsker en sterkere suppe.

49,00

THAISUPPE
John&Manfred
1 L, kr 49,00 pr. l

98,00
Middag til 4*
UNDER KR 25,- PR PERSON

* 2 VOKSNE og 2 BARN

FRA KJØKKENSKAPET:
Olje og pepper

NYHET!
MEATISH 0% KJØTT

KLART PÅ 20 MIN

Spicy wok

29,00

MEATISH KVERNET DEIG
REMA 1000, 400 g, kr 72,50 pr. kg

SLIK GJØR DU:
- Kok eggnudler etter anvisning på pakken.
- Stek kjøttdeigen i olje til den er gyllenbrun. Smak til med litt salt.
- Ha i asiatisk wok og stek på høy varme i 2 minutter.
- Hakk chili fra posen og smak til med så mye du ønsker.
- Hell i saus og la det koke 2-3 minutter og vend inn de kokte nudlene før servering.

1 VELG GRØNNSAKER: **ASIATISK WOK, 450 G**
2 VELG SAUS: **WOKSAUS CHOP SUEY, 230 G**
3 VELG TILBEHØR: **EGGNUDLER**

79,00
Middag til 4*
UNDER KR 20,- PR PERSON

* 2 VOKSNE og 2 BARN

FRA KJØKKENSKAPET:
Olje og salt

ORGANIC CIRCLE

Økologiske, ansvarlige og astma- og allergivennlige produkter for personlig pleie.

29,00
DEO ROLL-ON
Organic Circle
50 ml

39,00
BODYLOTION
Organic Circle
200 ml

29,00
HÅNDKREM
Organic Circle
100 ml

29,00 PR. PK
SHAMPOO / BALSAM / SHOWERGEL
Organic Circle
200 ml

35,00
HÅNDSÅPE
Organic Circle
500 ml

25,00
RENSESERVIETTER
Organic Circle
25 stk

Astma-Allergi Danmark
ECO CERT ORGANIC COSMETIC

LAST NED Æ OG FÅ KUTTENE RETT I KASSA

Last ned fra App Store

TILGJENGELIG PÅ Google Play