

Le magazine de la **Fricadelle**

Les fricadelles
Comme à la maison

**Les fricadelles
au quotidien**
La Star de la cuisine!

**Inspiration
pour vos menus**
Des recettes alléchantes

**La fabrication
de la fricadelle**
Découvrez la production

Inspiration & Recettes

Frica'deli

- Comme

Grâce à leurs différences de taille et de composition selon les types de viandes, d'épices et autres ingrédients utilisés, ces boulettes séduisent de nombreuses cultures.

C'est pourquoi Tulip Foodservice fait preuve d'une grande expertise et sélectionne avec soin les matières premières qu'elle utilise pour fabriquer ses fricadelles aux formes diverses, expédiées chaque jour dans le monde entier. Nous utilisons des recettes simples qui mettent en valeur la saveur des ingrédients comme si vous prépariez vous-même les fricadelles.



Frica'deli

Comme à la maison

à la maison

Tulip Foodservice fabrique des fricadelles de tailles différentes et aux saveurs multiples. Des amuse-bouches de 12 grammes aux boulettes consistantes de 200 grammes, notre concept « Taste of the World » propose des fricadelles inspirées de recettes danoises, grecques, espagnoles, aux saveurs classiques et exotiques. Les fricadelles sont préparées à base de viande de bœuf, de dinde ou de porc afin de satisfaire tous les goûts. Elles conviennent particulièrement bien pour les buffets et les plats individuels, en tant qu'amuse-bouche ou dans un sandwich.

Faciles à préparer et à réchauffer au four, elles vous permettent pendant ce temps de préparer d'alléchants accompagnements. Découvrez nos savoureuses propositions de recettes un peu plus loin dans ce magazine.

Les fricadelles de Tulip Foodservice sont fabriquées dans notre usine d'Aalborg dans le nord du Danemark où nous avons une longue tradition de fabrication de fricadelles. Nous sélectionnons toujours des matières premières de qualité et attachons une grande importance au goût et à la sécurité alimentaire. À la fin de ce magazine, vous pourrez découvrir comment sont fabriquées nos fricadelles, qui sont aussi bonnes que les fricadelles maison.

SOMMAIRE GÉNÉRAL

Frica'deli	2
Les fricadelles au quotidien	4
Fricadelles Bœuf	5
Fricadelles Porc Bœuf Poireaux	7
Fricadelles Bœuf Fromage	8
Découvrez la production	10
Les créateurs de recettes	12

Les fricadelles au quotidien



Les fricadelles pour tous les goûts!

Nous vous proposons une grande variété de recettes et de fricadelles qui conviennent parfaitement à toutes sortes d'accompagnements. Vous n'avez plus qu'à choisir ce que vos invités préfèrent. Les fricadelles feront le reste!



« La solution de facilité »

C'est tellement pratique d'avoir quelque chose de prêt sous la main. Pendant les vacances ou en cas d'effectif réduit en cuisine, avoir un sachet de fricadelles au congélateur rend bien service. Ou bien si tout à coup vous êtes plus nombreux que prévu pour dîner.



Faites preuve d'imagination!

Préparez l'accompagnement pendant que vous réchauffez les fricadelles au four.



Fricadelles Boeuf

avec de la salade, des tomates
et des croûtons



INGRÉDIENTS

pour 10 personnes

20 Fricadelles de Boeuf Tulip.

4 laitues romaines grossièrement
découpées en morceaux
500 g de tomates cerises coupées
en deux.
8 oignons de printemps coupés en
rondelles
2 oignons rouges coupés en fines
rondelles

500 g de pain rassis coupé en cubes
Sel de mer
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sauce vinaigrette:

1 dl d'huile d'olive
1/2 dl de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à café de sel
Basilic fraîchement haché

Garniture:

Basilic frais

PRÉPARATION

Préparer les Fricadelles Boeuf
conformément aux indications de
l'emballage.

Découper le pain en cubes, les en-
duire d'huile. Répartir le pain sur une
plaque recouverte de papier cuisson
et faites-le cuire au four à 225 °C
pendant environ 10 minutes.

Mélanger les laitues romaines, les
tomates, les oignons de printemps
et les oignons rouges. Ajouter la
vinaigrette aux ingrédients et mélan-
ger. Disposer dans chaque assiette
la salade assaisonnée et au centre
les fricadelles de Boeuf. Ajouter les
croûtons, le basilic ciselé et servir
aussitôt.

Fricadelles Boeuf

aux pommes de terre rissolées et
aux légumes



INGRÉDIENTS

pour 10 personnes

20 Fricadelles de Boeuf Tulip.

Sauce brune:

4 cuillères à soupe de farine de blé
50 g de beurre
9 dl de bouillon de boeuf
1 dl de crème fraîche ou de lait entier
Éventuellement 1 cuillère à soupe de
gelée de groseille

Huile d'olive

2 kg de pommes de terre bouillies avec
la peau, coupées en deux.
Sel et poivre moulu
Romarin fraîchement haché

700 g d'asperges vertes

700 g de brocoli coupés en petits bou-
quets.

PRÉPARATION

Préparer les Fricadelles de Boeuf
conformément aux indications de
l'emballage. Dans une marmite, faire
fondre le beurre puis ajouter la farine.
Attendre que le mélange brunisse
puis ajouter la crème fraîche et le
bouillon petit à petit.

La sauce brune, doit être assez
épaisse. Faire cuire la sauce jusqu'à
ce qu'elle soit bien liée. Saler et
poivrer et éventuellement ajouter
une cuillère de gelée de groseille.
Faire chauffer l'huile dans une
grande poêle. Quand l'huile est
bien chaude, ajouter les pommes
de terre, le romarin. Laisser cuire à
feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien
dorées et croustillantes.

Ajouter le sel, le poivre et le persil
puis mettre à feu doux pendant 35
min. En fin de cuisson saupoudrer
selon votre envie d'épices à la mexi-
caine. Ajouter le sel et le poivre et
conserver au chaud les pommes de
terre rissolées.

Faites cuire les légumes dans de l'eau
bouillante avec du sel. Servir les Frica-
delles de Boeuf avec les pommes de
terres rissolées et les légumes.

Fricadelles Porc Boeuf Poireaux

avec pommes et oignons caramélisés,
accompagnés de pommes de terre



INGRÉDIENTS

pour 10 personnes

10 fricadelles porc Boeuf poireaux 140 g Tulip. Réchauffer les en suivant les instructions sur l'emballage.

Pommes et oignons caramélisés

4 pommes

4 oignons

3 cuillères à soupe d'huile d'olive pour la cuisson

6 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à soupe de vinaigre de pommes

PRÉPARATION

Éplucher les oignons et émincer les pommes et les oignons en fines lamelles. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons et les pommes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le miel et le vinaigre de pommes et continuer à les faire revenir pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés.

Servir les fricadelles avec des pommes de terre fraîchement cuites.

Fricadelles

Boeuf Fromage

avec betteraves, tsatsiki à la menthe
et quartiers de pommes de terre



INGRÉDIENTS

pour 10 personnes

50 fricadelles Boeuf Fromage 25 g Tulip

1,2 l de yaourt grec
2 cuillères à café de gros sel
6 gousses d'ail écrasées
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre fraîchement moulu
4 betteraves
2 dl de menthe fraîche hachée

Décoration:

menthe fraîche hachée

PRÉPARATION

Incorporer l'ail et l'huile au yaourt. Poivrer. Éplucher les betteraves et râper-les grossièrement. Avant de servir, mélanger le yaourt aux betteraves et à la menthe. Saler et poivrer. Décorer avec quelques feuilles de menthe

Fricadelles

Boeuf Fromage

avec de la féta marinée et de l'houmous de chou-fleur



INGRÉDIENTS

pour 10 personnes

20 Fricadelles Boeuf fromage 65 g Tulip.
A réchauffer en suivant les instructions sur l'emballage.

Féta marinée:

225 g de féta
3,5 dl d'huile d'olive
1 dl de ciboulette coupée en morceaux de 1 ½ cm
1 dl de persil
1 cuillère à café de thym sec
20 grains de poivre différents
1 oignon rouge coupé en lamelles

Salade:

4 tomates coupées en quartiers
100 g de roquette

4 tomates coupées en quartiers
1 chou-fleur
3 cuillères à soupe d'huile d'olive pressée à froid
3 gousses d'ail
4 cuillères à soupe de tahin (pâte de sésame)
100 g de noix de cajou non salées
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
Jus d'un demi citron
1 dl d'huile d'olive pressée à froid
½ cuillère à café de paprika
2 cuillères à café de sel et poivre fraîchement moulu
½ cuillère à café de poivre de cayenne

PRÉPARATION

Couper la féta en tranches de 1 cm d'épaisseur puis découper les en dés. Disposer les dés dans un saladier. Marinade: Mélanger l'huile aux autres ingrédients et verser la marinade sur le fromage. Faire mariner au frais et recouvrir d'un couvercle. Mettre les dés marinés sur la salade. Couper le chou-fleur en bouquets et les enduire d'huile d'olive. Mettre les légumes sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner-les dans un four préchauffé à 175 °C pendant 25 minutes. Sortir les fricadelles du four et laisser refroidir. Mixer le chou-fleur et le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter les épices et laisser refroidir avant de servir. Dresser le plat et servir!

Voici comment

nous fabriquons les fricadelles!

Visite de notre usine de production

L'usine de Tulip située au Danemark à Aalborg prépare de grandes quantités de fricadelles.

Les fricadelles sont une préparation à base de viande fraîche hachée et d'épices, mélangée et cuite comme vous le feriez vous-même, mais en bien plus grande quantité.

La sécurité alimentaire est toujours optimale.

Une fois cuites, les fricadelles sont rapidement congelées et emballées dans des sachets qui facilitent la manipulation et le service dans votre cuisine. En choisissant les fricadelles Tulip Foodservice, vous choisissez un produit de

qualité uniforme et supérieure.



Sécurité alimentaire optimale

Contrôle de la qualité de la viande



Contrôle

Chaque jour, l'usine de Tulip à Aalborg reçoit environ 40 tonnes de viande destinées à la production des fricadelles. Puis un numéro de lot est attribué à la viande afin de garantir sa traçabilité tout au long de la production.

Tri

Lors du tri de la viande, chaque découpe est contrôlée afin qu'il n'y ait pas de défaut. Les fricadelles sont préparées avec des matières premières de qualité.

Brassage des oignons et du mélange d'épices



Recette

Le mélange d'épices varie en fonction du type de fricadelle, mais les principaux ingrédients sont souvent l'oignon, le sel, le poivre, l'œuf et la chapelure, comme pour les fricadelles préparées à la maison.

La viande et les ingrédients sont mélangés dans le hachoir



Mélange

L'usine d'Aalborg compte cinq lignes de production qui fabriquent toutes des fricadelles Tulip de tailles diverses. Lorsque l'ensemble des cinq lignes de production fonctionnent au maximum de leur capacité, l'usine produit 38 tonnes de fricadelles par jour, soit l'équivalent de 1.520.000 fricadelles de 25 grammes.

Moulage des Fricadelles



Moulage

Les nombreuses fricadelles sont moulées en différentes tailles. Leurs formes et leurs poids sont variables. Elles peuvent peser entre 12 grammes et 200 grammes.

Cuisson des Fricadelles



Cuisson

Après le moulage, les fricadelles sont acheminées vers la station de cuisson extérieure. La cuisson a lieu sur deux tapis de cuisson en téflon qui garantissent une cuisson uniforme de l'extérieur de la fricadelle comme dans une poêle ordinaire

Contrôle de la température



Température

Après la cuisson extérieure, les fricadelles sont cuites à coeur à 76° degrés. Des échantillons sont régulièrement prélevés tout au long de la production.

Emballage des Fricadelles dans des sachets, puis dans des cartons



Emballage

Une fois cuites, les fricadelles sont congelées et emballées. Les dernières étapes du processus sont le pesage et l'emballage. Tout est automatique. En fin de production, les fricadelles passent par un détecteur de métaux afin de garantir qu'elles ne contiennent pas de corps étrangers provenant de l'usine.

Les créateurs de recettes

Toutes les recettes de ce magazine ont été créées par le restaurant d'entreprise de Tulip à Randers au Danemark. Le restaurant d'entreprise de Tulip sert bien entendu un large éventail de ses propres produits. Quoi de plus naturel que de vous proposer nos idées de recettes? Toutes les recettes sont conçues de telle sorte que vous pouvez les utiliser pour un restaurant d'entreprise, sans trop de manipulation. Par ailleurs, libre à vous de les aménager selon votre goût, la saison et votre imagination. Les personnels du restaurant d'entreprise de Tulip ont une grande expérience et viennent d'horizons divers représentant ainsi une grande majorité de la profession. Nous sommes ravis de partager ce savoir et ces nombreuses idées avec vous!

Bon appétit!



Mark Hughes

Mark Hughes. Il a appris le métier de cuisinier au London Palace Hotel, a travaillé comme cuisinier chez DFDS Seaways, au palais des congrès de la ville d'Århus et à l'université d'Århus, et est désormais responsable du restaurant d'entreprise de Tulip à Randers.



Diana Madsen Lykkemark

Diana Madsen Lykkemark. Elle a appris le métier de commis de cuisine à la caserne de Randers. Elle a exercé dans la cuisine d'une maison de retraite et travaille depuis de nombreuses années chez Tulip.



Anette Bak Halvorsen

Anette Bak Halvorsen. Elle a appris le métier de commis de cuisine auprès de la commune de Randers et de la maison de retraite de Vorup. Elle a également travaillé dans l'industrie de la boulangerie et cuisiné pour les tous petits dans une crèche.



Rikke Tjørnfelt Rasmussen

Rikke Tjørnfelt Rasmussen. Elle travaille chez Tulip depuis la création de son siège social à Randers en 2003. Elle a appris le métier de cuisinier à Møllerens Hus à Uggelbølle.

Jeanette Møller Damsgaard. Elle a suivi une formation de chef de cuisine. Elle a travaillé dans divers établissements scolaires. Elle a également travaillé chez ISS et met désormais ses talents au service du restaurant d'entreprise de Tulip.



Jeanette Møller Damsgaard

