

GRAMBOGÅRD | REDUCED

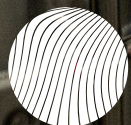
– Sammen reducerer vi madspild



REDUCED



William Lauf,
medstifter af
REDUCED



REDUCED

GRAMBOGÅRD | REDUCED

Det handler om respekt. Respekt for dyrenes naturlige adfærd og trivsel. Respekt for kokken, kvaliteten og den gode smag. Og ikke mindst – respekt for jordens ressourcer.

I REDUCED og Grambogård er vi enige om, at respekt for dyr, mennesker og klode kan smages.

For det handler ikke kun om, at et dyr, der har haft det godt, smager bedre, men også om, at intet skal gå til spilde. Derfor er vi gået sammen i en fælles mission om at skabe en række nye kvalitetsfonder, udviklet med teknologien og smagseksperisen hos REDUCED og baseret på benene, som er tilovers, når Grambogårds kyndige slagtere, har brugt alt andet.

Sammen reducerer vi madspild og skaber madoplevelser i særklasse. Det er respekt, der kan smages.

SAMMEN REDUCERER VI MADSPILD



Høj kvalitet og
god smag

Innovativ
teknologi og
rene råvarer



UPCYCLING

Baseret på
restproduktion
fra Grambogård



Mere smag – mindre spild

GRAMBOGÅRD

Grambogård producerer hver dag dansk kvalitetskød, som giver de bedste forudsætninger for at skabe spiseoplevelser i særklasse.

Dyrevelfærd er hjertet i Grambogård. At tage dyrenes trivsel alvorligt giver glade dyr, og glade dyr giver velsmagende kvalitetskød.

Vi går hele vejen for at sikre kvaliteten i alle vores handlinger, og det er med stolthed, at vi sender kødet ud af slagteriet og ind i køkkenerne.

Grambogård ligger midt i Danmark, i Tommerup på Fyn. Der er ikke langt til de lokale landmænd, som alle er nøje udvalgte til at levere til os. De har alle en stor kærlighed til deres dyr, som sikrer, at hvert eneste dyr får en god og tryk opvækst.

Uden det tætte samarbejde ville det ikke være muligt at sikre den kvalitet, der skal til for at levere kvalitetskød fra rolige, stressfrie og glade dyr.

REDUCED

Der findes et engelsk ordsprog med ordlyden "One man's waste is another man's treasure". Hos den Københavnbaserede virksomhed REDUCED er dette ikke bare et ordsprog, men et mantra.

REDUCED blev grundlagt i 2020 af William Lauf og Emil Munck i en fælles mission om at reducere madspild.

Vores fonder og smagsforstærkere er baseret på overskydende grøntsager, svampe, protein og andre råvarer fra fødevareindustrien – ALTID med høj kvalitet og smag som omdrejningspunkt. Alle produkter er lavet ved håndkraft og på traditionel manér, hvor ingredienser simrer og reducerer i 8 til 17 timer, og hvert produkt har en unik madspildshistorie.

Vi arbejder hver dag med nye råvarer og processer i vores laboratorium og produktionshal i Nordhavn, København. Det er fundamentet for alle produkter fra REDUCED.

PRODUKTERNE

Med samarbejdet mellem Grambogård og REDUCED forener vi det bedste fra to verdener: Grambogårds høje standarder for dyrevelfærd og kyndige slagterhåndværk og REDUCED's innovationsteknologi og erfaring med at skabe kvalitetsprodukter baseret på råvarer, der ellers ville være gået til spilde.

Det er der indtil videre kommet fire fantastiske produkter ud af. Alle udviklet af REDUCED og Dagrofa Foodservice' dygtige kokke og alle sprængfyldte med smag:

- Demi glace
- Oksefond
- Kalve Espagnole
- Fond af Velfærdsgris



DEMI GLACE

Det ultimative sauceprodukt, der fuldender en anretning.

- Kraftig og smagfuld glace
- Kogt på de gode okseben fra Grambogård
- Nem og hurtig tilberedning
- Reducér kort på glacen, monter med koldt smør
- Lav fx en pebersauce, en portvinsauce eller tilføj lidt friskrevet trøffel



Demi glace
8 x 1L

BESTIL ONLINE



Undgår spild af
1,6 kg okseben
pr. produceret liter*

OKSEFOND

Et uundværligt produkt i det moderne køkken, som rammer perfekt ned i krydsfeltet mellem convenience, som sparer på mandetimerne, og smagfuld kvalitet, som vi ved, er afgørende ude i køkkenerne.

- Kogt på de gode okseben fra Grambogård
- Brug fonden, når der skal laves suppe
- Reducér den ind med rødvin og balsamico, når der skal laves sauce
- Tilsæt fonden, når der skal braiseres kød eller glaseres rodfrugter



Oksefond
8 x 1L

BESTIL ONLINE



Undgår spild af
1,2 kg okseben
pr. produceret liter*

KALVE ESPAGNOLE

Den perfekte kombination af god smag og et væld af anvendelsesmuligheder.

- Mindre kraftig end Demi glace, men dog lige så smagfuld
- Kogt på kalveben fra de fantastiske dyr på Grambogård
- Kogt med masser af grønt og gode smagsgivere som urter, rodfrugter, krydderier, røget spæk og umami fra svampe
- Tilføj blot lidt fløde og hakket estragon, så har du en fantastisk sauce til fx lyst kalvekød og frisk pasta



Kalve Espagnole
8 x 1L

BESTIL ONLINE



Undgår spild af
1,2 kg kalveben
pr. produceret liter*

FOND AF VELFÆRDSGRIS

Et efterspurgt produkt, som nu rammer hylderne. Lad fantasien få frit løb, og opdag, hvordan denne fond bliver en naturlig del af jeres menusammensætning.

- Kogt på de gode ben og skanke fra vores smagfulde 2-hjertede velfærdsgrise fra Grambogård
- Kogt med en masse grøntsager, krydderier og andre smagfulde ingredienser
- Til saucen, når der er flæskesteg, stegt flæsk eller en braiseret svineskank på menuen eller til en ramensuppe



Fond af Velfærdsgris
8 x 1L

BESTIL ONLINE



Undgår spild af
1,2 kg griseben
pr. produceret liter*

DEMI GLACE & GRILLET RIBEYE

TILBEREDNING

Tag kødet ud fra køl cirka en time før grill for at give kødet stuetemperatur.

Giv bøfferne et godt drys salt og peber på begge sider.

Grill dem 2-3 minutter på hver side. Mærk efter om bøffen er let fjedrende, tæt på en smule blød i konsistensen. Er det tilfældet, tag bøfferne af grillen, og lad dem trække i mindst 15 minutter.

Serveres med let grillet hvidløg og friske timiankviste.

Demi glace

Sæt en kasserolle over med saucen.

Reducér mængden med ca. en tredjedel.

Pisk koldt smør ud i den varme sauce, og smag til med salt og peber.

Tip: Tilsæt gerne en sjat portvin, revet trøffel eller grovkornet Dijon, for at tage saucen i en anden smagsretning.

INGREDIENSER

4 kuverter

0,5 liter Demi glace fra REDUCED | Grambogård

4 stk. Ribeye á 250 g

1 stk. Frisk hvidløg

1 bdt. Citrontimian

100 g Koldt smør

Salt & peber



KALVE ESPAGNOLE – SOM PEBERSAUCE

TILBEREDNING

Sæt en kasserolle over med espagnole.

Reducér mængden med ca. en fjerdedel.

Tilsæt tomatpuréen, de blendede peberkorn og de 2 slags sennep.

Lad det koge igennem.

Montér herefter sauceen med det kolde smør, lidt ad gangen.

Når alt smørret er integreret i sauceen, smages der til med salt og peber.

INGREDIENSER

4 kuverter

4 dl Kalve Espagnole fra REDUCED | Grambogård

2 spsk. Grønne Madagascar peberkorn, blendede

0,5 tsk. Tomatpuré

1 tsk. Dijonsennep

1 tsk. Grov Dijonsennep

50 g Koldt smør
Salt & peber



REDUCED



GRAMBOGÅRD | REDUCED

GLASEREDE RODFRUGTER MED OKSEFOND

TILBEREDNING

Sæt ovnen til 180 grader, varmluft.

Skræl og soignér alle rodfrugterne.

Skær dem i rustikke stykker, alle i nogenlunde samme størrelse, så tilberedningstiden er nogenlunde ens.

Læg dem i en bradepande eller et ildfast fad, sammen med en knold hvidløg, som du vrider ud over rodfrugterne, sammen med frisk timian, laurbær og et godt drys flagesalt og friskkværnet peber.

Kog fonden op, hæld den over rodfrugterne, og sæt fadet i ovnen.

Efter 30 minutter, tjekker du om rodfrugterne er blevet møre.

Hvis nej, tjekker du hvert 5. minut.

Hvis ja, tages fadet ud af ovnen, og fonden sigtes op i en kasserolle og monteres gerne med lidt koldt smør, inden fonden hældes over rodfrugterne lige inden servering.

Tip: Servér rodfrugterne til en helstegt svinenakke, braiseret oksebryst eller til friskgrillede lammekoteletter.

INGREDIENSER

4 kuverter

5	dl	Oksefond fra REDUCED Grambogård
100	g	Gulerødder
100	g	Pastinak
100	g	Spæde løg
100	g	Knoldselleri
1	stk.	Hvidløg
20	g	Laurbærblade
1	bdt.	Frisk timian



RAMENSUPPE MED FOND AF VELFÆRDSGRIS

TILBEREDNING

Rist sesamfrø på en tør pande, og sæt dem til side til senere

Steg bøfferne i olie på en brandvarm pande i et minut på hver side. Skru ned for varmen, kom smør på, og krydr dem med salt og peber. Steg dem yderligere 1 minut på hver side – til de er mediumstegt og rosa indeni.

Tag bøfferne af varmen, og lad dem hvile på en tallerken. Rist hurtigt champignon ved høj varme på samme pande, som bøfferne blev stegt på. Tilføj yderligere smør og olie, hvis nødvendigt.

Kog nudlerne i letsaltet vand, gerne et minuts tid kortere end angivet på emballagen. Hæld vandet fra, og hæld koldt vand over, så de ikke klistrer.

Kog æggene smilende i kogende vand i 7 minutter. Pil æggene.

Kom fonden i en gryde med ingefær og hvidløg, og kog op. Tag af varmen, og rør misopasta i gryden, smag til med soya og fishsauce.

Skær bøfferne i tynde skiver, og fordel nudler, oksekød, champignon, spinat, forårsløg og koriander i skåle. Hæld misosuppen over, og anret med smilende æg, chiliflager, sesamfrø og lime til at dryppe over.

INGREDIENSER

4 kuverter

1,5 liter Fond af Velfærdsgris fra REDUCED | Grambogård

200 g Ægnudler

4 stk. Æg

200 g Svampe

400 g Bøf af okse

2 fed Hvidløg

1 tsk. Frisk ingefær, revet

0,5 dl Mørk miso

0,5 dl Soya

0,5 dl Teriyaki

2 stk. Forårsløg, snittet

Koriander, rød chili, bredbladet persille – lidt af hvert til at drysse på suppen ved servering





REDUCED

– Sammen reducerer vi madspild

Produkterne forhandles eksklusivt hos Dagrofa Foodservice i samarbejde med REDUCED.

BESTIL ONLINE PÅ DGFS.DK

Dagrofa Foodservice kundeservice

☎ 70 80 88 88

@ kundeservice@dgfs.dk

Få mere information om REDUCED

🌐 www.reduced.dk

☎ 22 85 17 24

@ customerservice@reduced.dk

Få mere information om Grambogård

🌐 www.grambogaard.dk

Dagrofa
FOOD
SERVICE