

Det sker i din kantine i februar

Eventkalender

Bælgfrugtens Dag, mandag den 10. februar.

Bælgfrugter er bedre kendt som bønner, linser og kikærter.

Det er en fødevarer, som alle har gavn af at få ind i deres daglige kost, da den indeholder masser af proteiner, jern, zink, kostfibre og andre sundhedsfremmende stoffer.

Det er ikke bare godt for vores helbred. For klimaet er det også godt, at vi spiser flere bælgfrugter og mindre kød. Bælgfrugter er nemlig en klimavenlig fødevarer.

Vi har lavet et godt samarbejde med en producent fra Greve, der laver tørret ærteprotein.

På dagen bruges deres ærter, som præsenteres i vores retter sammen med andre, lækre bælgfrugter.



Den 20. februar; Kend din kok.

At vælge den rigtige kok handler om mere end bare mad – det handler om hele oplevelsen. Vores koncept "Kend din kok" giver jer muligheden for at komme tættere på personen bag retterne;

- Hvem er kokken?
- Hvad inspirerer dem?
- Hvilke historier gemmer sig bag smagen?

Hos ISS tror vi på, at en god middag bliver endnu bedre, når I kender historien bag.

Vi skaber derfor en unik forbindelse mellem jer og kokken, hvor passionen for madlavning kommer til sin ret. Hver kok har nemlig sin egen signaturstil, signaturret og sine særlige teknikker samt en fortælling, der afspejler sig i hver bid.

Vi sørger for, at jeres oplevelse bliver personlig, engagerende og mindeværdig.

Med "Kend din kok" får I ikke bare et måltid – I får en rejse ind i jeres koks verden.



Råvarer i fokus

Økologiske, danske Anicia-linser på menuen.

Anicia-linser er kendt for deres faste konsistens og delikate, nøddeagtige smag, der gør dem til en favorit blandt både professionelle kokke og madentusiaster. Deres smagsprofil er mild nok til at lade andre ingredienser skinne igennem, men alligevel karakteristisk nok til at tilføje dybde til enhver ret.

Selvom linser har en lang historie, kan de let bringes ind i moderne køkkener.

Tænk på dem som en naturlig følgesvend til nordiske smage som bagte rodfrugter, friske æbler eller cremede saucer.

Deres milde smag gør det muligt at parre dem med både syrlige, søde og krydrede elementer, hvilket giver uendelige muligheder for at eksperimentere og skabe unikke retter.



Anicia-linser er ikke bare en ingrediens, de er et fundament for smag, næring og kreativitet. Med deres oprindelse i Danmark, og kvalitet sikret gennem økologisk produktion, kan du med ro i maven nyde dem og lade deres mange muligheder inspirere dig til også at tænke nyt derhjemme.

Velbekomme 🍴