

BRÖDFRI D.I.Y. TOPPA MED DINA FAVORITER PIZZA



PÅ SVENSK VITKÅL BOTTEN 2-PACK!

VI LAGAR MAT
FRÅN GRUNDEN MED
RIKTIGA RÅVAROR.
ALDRIG TILLSATSER.

FOR **REAL!**
FOODS®



PIZZA BIANCO MED AVOKADO, ZUCCHINI OCH FETAOST:

Hacka lite rucicola och blanda med färskost, citronsaft, salt och peppar. Skiva vitlök och zucchini tunt och rosta pinjenötter. Bred ut färskostblandningen på pizzabotten hela vägen ut till kanten, fördela vitlök och zucchini och smula fetaosten över pizzan. Grädda pizzan enligt tillagning nedan. Ta ut pizzan och toppa med rucicola, skivad avokado, pinjenötter, citronzest och ringla över olivolja. Strö över flingsalt och nymalen svartpeppar.

DESSERTPIZZA MED RICOTTA, BJÖRNBÄR, HONUNG OCH MYNTA:

Bred ut ett lager av ricottaost på pizzabotten hela vägen ut till kanten och strö sedan över rivnen ost. Fördela björnbär på pizzan och grädda enligt tillagning nedan. Mosa ut bären direkt när du tagit ut pizzan från ugnen. Toppa till sist med färska björnbär och mynta, samt ringla över lite honung.



FRI FRÅN GLUTEN
OCH SPANNMÅL



BOTTEN PÅ
SVENSK VITKÅL



GODKÄND AV
ÄKTA VARA



PRODUCERAD
I SKÅRHAMN



RIK PÅ PROTEIN
OCH FIBER



VEGETARISK



*Kristin
Daniel*
Kristin och
Daniel Nowak



BRÖDFRIA PIZZABOTTNAR BAKADEPÅ VITKÅL, 2-PACK

INGREDIENSER: vitkål 46% (svensk), ägg (svenska, frigaende), mandelmjöl, bovete-mjöl, hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, starkkultur), kokosmjöl och salt.

FÖRVARING & HÅLLBARHET

Djupfrysad vara, minst -18°C. Bäst-före datum på kartongens kant. Bör ej frysas efter upptining.

TILLAGNING

TILLAGAS FRYST. Värm ugnen till 250°C på över- och undervärme. Låt plåten eller pizzastenen vara i ugnen under uppvärmning så att den blir riktigt varm. Ta av plåten och lägg de frysta bottenarna på bakplåts-papper och toppa med dina favoriter (se serveringsförslag ovan). Lägg pizzorna på den varma plåten eller pizzastenen och grädda i ca 5-7 minuter eller tills osten smält. Tid kan variera beroende på ugn. Låt vila i ca 2 minuter innan servering.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde	701 kJ/168 kcal
Fett	11 g
varav mättat fett	2,9 g
Kolhydrater	5,7 g
varav sockerarter	2,6 g
Fiber	3,3 g
Protein	11 g
Salt	0,8 g

KÄLLSORTERING

Kartongen sorteras som papper och plåten som plastförpackning.

FOR REAL FOODS NORDIC AB

Södra hamnen 3, 471 32 Skårhamn, Sverige.

KONTAKT:

info@forrealfoods.se
För fler produkter besök: www.forrealfoods.se



DELISH BRÖDFRI PIZZA!

KRÄMIG
MOZZARELLA
& PESTO PÅ
GRÖNKÅL

VI LAGAR PIZZOR
FRÅN GRUNDEN MED
RIKTIGA RÅVAROR.
ALDRIG TILLSATSER.

FOR
REAL!
FOODS®



GODKÄND AV
ÄKTA VARA



MAT UTAN KOMPROMISSER. GODA SMAKER SOM GÖR GOTT!

FOR REAL! FOODS vill bidra till en hälsosammare värld och göra det enklare att välja rätt. Att äta bra handlar för oss om mer än att äta en speciell diet, räkna kalorier eller fokusera på specifika näringsämnen. Det handlar om att äta riktig mat. I vår lilla fabrik i Skärhamn på Tjörn jobbar vi varje dag med att testa, utforska och utveckla nya produkter där råvaran står i centrum. Vi vägrar kompromissa. Varken med ingredienser, näring eller smak. Vi vill ge kroppen vad den behöver och hjärnan vad den vill ha. Vi vill ge dig RIKTIG mat!



-  FRI FRÅN GLUTEN
OCH SPANNMÅL
-  BOTTEN PÅ
SVENSK VITKÅL
-  GODKÄND AV
ÄKTA VARA
-  PRODUCERAD
I SKÄRHAMN
-  RIK PÅ PROTEIN
OCH FIBRER
-  VEGETARISK



*Kristin
Daniel*
Kristin och
Daniel Nowak



BRÖDFRI PIZZA PÅ VITKÅLSBOTTEN MED NÖTFRI GRÖNKÅLSPESTO & MOZZARELLA

INGREDIENSER: BOTTEN: vitkål 26% (svensk), ägg (svenska, frigående), mandelmjöl, bovetemjöl, hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), kokosmjöl och salt. TOMATSÅS: tomatpuré och salt. TOPPING: mozzarella, riven 16% (mjölk, potatisstärkelse, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), mozzarella, tärnad 10% (mjölk, salt, mikrobiellt löpe), grönkålspesto 4% (olivolja, grönkål, hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), pumpafrön, vitlök, salt) och oregano.

TILLAGNING

TILLAGAS FRYST. Värm ugnen till 250°C på över- och undervärme. Låt plåten eller pizzastenen vara i ugnen under uppvärmning så den blir riktigt varm. Ta av plasten och lägg den frysta pizzen på den varma plåten med bakplåtspapper. Grädda pizzen i 6-8 minuter eller tills osten blivit gyllenbrun. Tid kan variera beroende på ugn. Låt vila i 2 minuter innan servering.

KÄLLSORTERING

Kartongen sorteras som papper och plasten som plastförpackning.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde	1159 kJ/278 kcal
Fett	19 g
varav mättat fett	7,9 g
Kolhydrater	7,2 g
varav sockerarter	4,0 g
Fibrer	3,6 g
Protein	18 g
Salt	0,7 g

FÖRVARING & HÅLLBARHET

Djupfrost vara, minst -18C. Bäst-före datum på kartongens kant. Bör ej frysas efter upplåtning.

FOR REAL FOODS NORDIC AB

Södra hamnen 3, 471 32 Skärhamn, Sverige.
KONTAKT:
info@forrealfoods.se
För fler produkter besök: www.forrealfoods.se



250 G
Nettovikt



7 350119 310013

TASTY BRÖDFRI

MOZZARELLA
FÄRSKA
CHAMPINJONER
SVENSK
SKINKA

BOTTEN PÅ SVENSK VITKÅL

VI LAGAR PIZZOR
FRÅN GRUNDEN MED
RIKTIGA RÅVAROR.
ALDRIG TILLSATSER.

FOR
REAL!
FOODS®



GODKÄND AV
ÄKTA VARA

MAT UTAN KOMPROMISSER. GODA SMAKER SOM GÖR GOTT!

FOR REAL! FOODS vill bidra till en hälsosammare värld och göra det enklare att välja rätt. Att äta bra handlar för oss om mer än att äta en speciell diet, räkna kalorier eller fokusera på specifika näringsämnen. Det handlar om att äta riktig mat. I vår lilla fabrik i Skårhamn på Tjörn jobbar vi varje dag med att testa, utforska och utveckla nya produkter där råvaran står i centrum. Vi vägrar kompromissa. Varken med ingredienser, näring eller smak. Vi vill ge kroppen vad den behöver och hjärnan vad den vill ha. Vi vill ge dig RIKTIG mat!



FRI FRÅN GLUTEN
OCH SPANNMÅL



BOTTEN PÅ
SVENSK VITKÅL



GODKÄND AV
ÄKTA VARA



PRODUCERAD
I SKÅRHAMN



RIK PÅ PROTEIN
OCH FIBRER



FRI FRÅN
TILLSATSER



*Kristin
Daniel*
Kristin och
Daniel Nowak



**BRÖDFRI PIZZA PÅ VITKÅLSBOTTEN
MED MOZZARELLA, FÄRSKA
CHAMPINJONER & SVENSK SKINKA**
INGREDIENSER: BOTTEN: vitkål 25%
(svensk), ägg (svenska, frigående),
mandelmjöl, bovetemjöl, hårdost (mjölk,
salt, mikrobiellt löpe, startkultur), kokosmjöl
och salt. TOMATSÅS: tomatpuré och salt.
TOPPING: mozzarella, riven 23% (mjölk,
potatisstärkelse, salt, mikrobiellt löpe,
startkultur), champinjoner 6%, skinka 5%
(svensk skinka, havssalt), naturlig citron-
arom, kryddor, oregano, timjan och chili.

TILLAGNING
TILLAGAS FRYST. Värm ugnen till 250°C
på över- och undervärme. Låt plåten eller
pizzastenen vara i ugnen under uppvärm-
ning så den blir riktigt varm. Ta av plåten
och lägg den frysta pizzan på den varma
plåten med bakplåtepapper. Grädda
pizzan i 6-8 minuter eller tills osten blivit
gyllenbrun. Tid kan variera beroende på
ugn. Låt vila i 2 minuter innan servering.

KÄLLSORTERING
Kartongen sorteras som papper och
plåsten som plastförpackning.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G
Energivärde 998 kJ/239 kcal
Fett 15 g
varav mättat fett 6,6 g
Kolhydrater 7,2 g
varav sockerarter 3,8 g
Protein 17 g
Fibrer 3,6 g
Salt 0,7 g

FÖRVARING & HÅLLBARHET
Djupfrys vara, minst -18C. Bäst-före
datum på kartongens kant. Bör ej frysas
efter upptining.

FOR REAL FOODS NORDIC AB
Södra hamnen 3, 471 32 Skårhamn, Sverige.
KONTAKT:
info@forrealfoods.se
För fler produkter besök: www.forrealfoods.se



Djupfrys
260 G
Nettovikt



SPICY

MOZZARELLA

TACO KYCKLING

PAPRIKA & JALAPEÑO

HET SALSA

BRÖDFRI

BOTTEN PÅ SVENSK VITKÅL

PIZZA!

VI LAGAR PIZZOR
FRÅN GRUNDEN MED
RIKTIGA RÅVAROR.
ALDRIG TILLSATSER.

**FOR REAL!
FOODS®**



GODKÄND AV
ÄKTA VARA



MAT UTAN KOMPROMISSER. GODA SMAKER SOM GÖR GOTT!

FOR REAL! FOODS vill bidra till en hälsosammare värld och göra det enklare att välja rätt. Att äta bra handlar för oss om mer än att äta en speciell diet, räkna kalorier eller fokusera på specifika näringsämnen. Det handlar om att äta riktig mat. I vår lilla fabrik i Skärhamn på Tjörn jobbar vi varje dag med att testa, utforska och utveckla nya produkter där råvaran står i centrum. Vi vägrar kompromissa. Varken med ingredienser, näring eller smak. Vi vill ge kroppen vad den behöver och hjärnan vad den vill ha. Vi vill ge dig RIKTIG mat!



FRI FRÅN GLUTEN
OCH SPANNMÅL



BOTTEN PÅ
SVENSK VITKÅL



GODKÄND AV
ÄKTA VARA



PRODUCERAD
I SKÄRHAMN



RIK PÅ PROTEIN
OCH FIBRER



FRI FRÅN
TILLSATSER



*Kristin
Daniel*
Kristin och
Daniel Nowak



BRÖDFRI TACOPIZZA PÅ VITKÅLSBOTTEN MED KYCKLINGFÄRS, PAPRIKA OCH JALAPEÑO.

INGREDIENSER: BOTTEN: vitkål 25% (svensk), ägg (svenska, frigående), mandelmjöl, bovetemjöl, hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), kokosmjöl och salt. TOMATSÅS: tomatpuré, spiskummin, koriander, oregano, chili, vitlök, salt. TOPPING: mozzarella, riven 24% (mjölk, potatisstärkelse, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), kyckling 10% (kycklingfärs av 100% svensk kycklingkött), grön paprika 4% och röd jalapeño.

TILLAGNING

TILLAGAS FRYST. Värm ugnen till 250°C på över- och undervärme. Låt plåten eller pizzastenen vara i ugnen under uppvärmning så den blir riktigt varm. Ta av plåten och lägg den frysta pizzan på den varma plåten med bakplåtspapper. Grädda pizzan i 6-8 minuter eller tills osten blivit gyllenbrun. Tid kan variera beroende på ugn. Låt vila i 2 minuter innan servering.

KÄLLSORTERING

Kartongen sorteras som papper och plåten som plastförpackning.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde	1006 kJ/241 kcal
Fett	15 g
varav mättat fett	6,6 g
Kolhydrater	7,0 g
varav sockerarter	3,8 g
Protein	18 g
Fibrer	3,4 g
Salt	0,8 g

FÖRVARING & HÅLLBARHET

Djupfrost vara, minst -18C. Bäst-före datum på kartongens kant. Bör ej frysas efter upptining.

FOR REAL FOODS NORDIC AB

Södra hamnen 3, 471 32 Skärhamn, Sverige.

KONTAKT:

info@forrealfoods.se

För fler produkter besök: www.forrealfoods.se



270 G
Nettovikt



7 350119 310211

JUICY BRÖDFRI PIZZA!

KRÄMIG
MOZZARELLA
& PESTO PÅ
GRÖNKÅL

BOTTEN PÅ BJÄREKYCKLING

VI LAGAR PIZZOR
FRÅN GRUNDEN MED
RIKTIGA RÅVAROR.
ALDRIG TILLSATSER.

**FOR REAL!
FOODS®**



MAT UTAN KOMPROMISSER. GODA SMAKER SOM GÖR GOTT!

FOR REAL! FOODS vill bidra till en hälsosammare värld och göra det enklare att välja rätt. Att äta bra handlar för oss om mer än att äta en speciell diet, räkna kalorier eller fokusera på specifika näringsämnen. Det handlar om att äta riktig mat. I vår lilla fabrik i Skårhamn på Tjörn jobbar vi varje dag med att testa, utforska och utveckla nya produkter där råvaran står i centrum. Vi vägrar kompromissa. Varken med ingredienser, näring eller smak. Vi vill ge kroppen vad den behöver och hjärnan vad den vill ha. Vi vill ge dig RIKTIG mat!



*Kristin
Daniel*
Kristin och
Daniel Nowak



BRÖDFRI PIZZA PÅ KYCKLINGBOTTEN MED NÖTFRI GRÖNKÅLSPESTO & MOZZARELLA

INGREDIENSER: BOTTEN: kyckling 46% (kycklingfärs av 100% svenskt kycklingkött), ägg (svenska, frigående), hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, startkultur) och salt. TOMATSÅS: tomatpuré och salt. TOPPING: mozzarella, riven 12% (mjölk, potatisstärkelse, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), mozzarella, tärnad 10% (mjölk, salt, mikrobiellt löpe), grönkålspesto 4% (olivolja, grönkål, hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), pumpsafrön, vitlök, salt) och oregano. Kan innehålla spår av mandel.

TILLAGNING

TILLAGAS FRYST. Värm ugnen till 250°C på över- och undervärme. Låt plåten eller pizzastenen vara i ugnen under uppvärmning så den blir riktigt varm. Ta av plåten och lägg den frysta pizzen på den varma plåten med bakplåtpapper. Grädda pizzen i 8–10 minuter eller tills osten blivit gyllenbrun. Tid kan variera beroende på ugn. Låt vila i 2 minuter innan servering.

KÄLLSORTERING

Kartongen sorteras som papper och plåten som plastförpackning.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde	800 kJ/191 kcal
Fett	12 g
varav mättat fett	5,5 g
Kolhydrater	2,0 g
varav sockerarter	1,7 g
Protein	18 g
Salt	0,8 g

FÖRVARING & HÅLLBARHET

Djupfrost vara, minst -18C. Bäst-före datum på kartongens kant. Bär ej frysas efter upptining.

FOR REAL FOODS NORDIC AB

Södra hamnen 3, 471 32 Skårhamn, Sverige.

KONTAKT:

info@forrealfoods.se

För fler produkter besök: www.forrealfoods.se



TA STY
MOZZARELLA

GRILLADE

GRÖNSAKER

& PESTO PÅ

GRÖNKÅL



BRÖDFRI
BOTTEN PÅ BJÄREKYCKLING

VI LAGAR PIZZOR
FRÅN GRUNDEN MED
RIKTIGA RÅVAROR.
ALDRIG TILLSATSER.

FOR **REAL!**
FOODS®



GODKÄND AV
ÄKTA VARA

MAT UTAN KOMPROMISSER. GODA SMAKER SOM GÖR GOTT!

FOR REAL! FOODS vill bidra till en hälsosammare värld och göra det enklare att välja rätt. Att äta bra handlar för oss om mer än att äta en speciell diet, räkna kalorier eller fokusera på specifika näringsämnen. Det handlar om att äta riktig mat. I vår lilla fabrik i Skårhamn på Tjörn jobbar vi varje dag med att testa, utforska och utveckla nya produkter där råvaran står i centrum. Vi vägrar kompromissa. Varken med ingredienser, näring eller smak. Vi vill ge kroppen vad den behöver och hjärnan vad den vill ha. Vi vill ge dig RIKTIG mat!



FRI FRÅN GLUTEN
OCH SPANNMÅL



BOTTEN PÅ
BJÄREKYCKLING



GODKÄND AV
ÄKTA VARA



PRODUCERAD
I SKÅRHAMN



RIK PÅ
PROTEIN



FRI FRÅN
TILLSATSER



*Kristin
Daniel*
Kristin och
Daniel Nowak



BRÖDFRI PIZZA PÅ KYCKLINGBOTTEN MED GRILLADE GRÖNSAKER OCH NÖTFRI GRÖNKÅLSPESTO

INGREDIENSER: BOTTEN: kyckling 44% (kycklingfärs av 100% svenskt kycklingkött), ägg (svenska, frigående), hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, startkultur) och salt. TOMATSÅS: tomatpuré och salt. TOPPING: mozzarella, riven 21% (mjölk, potatisstärkelse, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), grillade grönsaker 8% (röd paprika, zucchini, aubergine), grönkålspesto 4% (olivolja, grönkål, hårdost (mjölk, salt, mikrobiellt löpe, startkultur), pumpafrön, vitök, salt), oregano, timjan och chili. Kan innehålla spår av mandel och selleri.

TILLAGNING

TILLAGAS FRYST. Värm ugnen till 250°C på över- och undervärme. Låt plåten eller pizzastenen vara i ugnen under uppvärmning så den blir riktigt varm. Ta av plåten och lägg den frysta pizzen på den varma plåten med bakplåtspapper. Grädda pizzen i 8–10 minuter eller tills osten blivit gyllenbrun. Tid kan variera beroende på ugn. Låt vila i 2 minuter innan servering.

KÄLLSORTERING

Kartongen sorteras som papper och plåsten som plastförpackning.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde	1827 kJ/197 kcal
Fett	13 g
varav mättat fett	5,7 g
Kolhydrater	1,3 g
varav sockerarter	1,1 g
Protein	19 g
Salt	0,7 g

FÖRVARING & HÅLLBARHET

Djupfrysad vara, minst -18C. Bäst-före datum på kartongens kant. Bör ej frysas efter upptining.

FOR REAL FOODS NORDIC AB

Södra hamnen 3, 471 32 Skårhamn, Sverige.

KONTAKT:

info@forrealfoods.se

För fler produkter besök: www.forrealfoods.se



Djupfrysad
270 G
Nettovikt

