



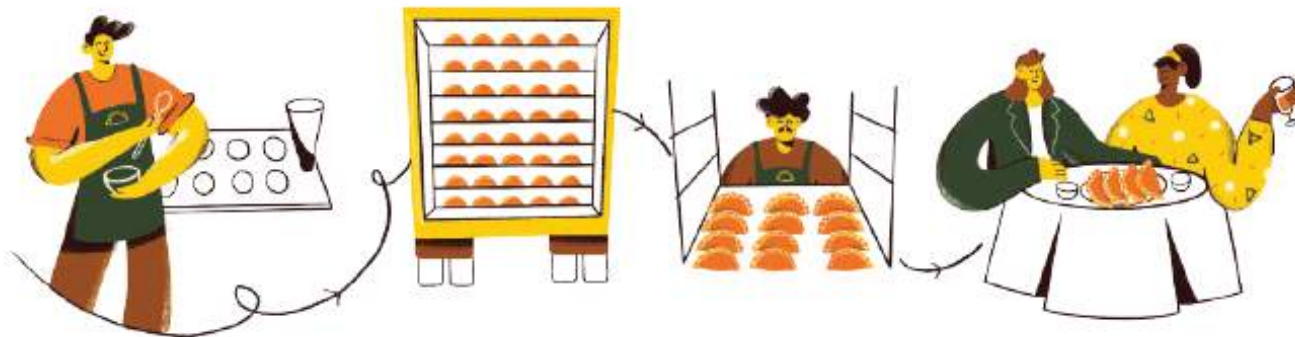
# INDHOLDSFORTEGNELSE

Hos Lima Empanadas producerer vi udelukkende hjemmelavede empanadas ud fra egne opskrifter til det danske og internationale marked.

En empanada er i vores tilfælde en sydamerikansk butterdej formet som en halvmåne fyldt med alverdens nye og velkendte smage.

Produkterne er meget alsidige, og derfor gør vi os inden for både foodservice og detail.

Vi arbejder hver dag for at udbrede kendskabet til empanadas.



- **PRODUKTER**
- **DETAIL**
- **FOODSERVICE**
- **OVNPROGRAMMER**
- **TILBEREDNING**
- **TILBEHØR**
- **PRODUKTION**
- **PRÆSENTATION**
- **MENUKORT**
- **LIMA ØKO**
- **EMPANADA CATERING**
- **BÆREDYGTIGHED**
- **SAMARBEJDSPARTNERE**
- **KONTAKT**

# PRODUKTER



Empanadas er både et alsidigt og enkelt produkt, der appellerer til alle forbrugere og madelskere. Vi har vegetariske, veganske, kødfulde og økologiske.



# BEEF



Empanada med hakket oksekød er en af vores klassikere! Den fås næsten alle steder i Latinamerika og indrammer den varme og sprøde essens af en empanada. Derudover har den et strejf af den peruvianske Ají panca chili, som bringer vores hjerter tilbage til Peru. Vi importerer chilien via vores samarbejdspartner Taste of Latinamerika. Empanadas med oksekød er gode til børn og voksne.

Næringsindhold	Per 100g
Energi	943 kJ / 225 kcal
Fedt	13 g
heraf mættede fedtsyrer	5,0 g
Kulhydrat	17 g
heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	1,1 g
Protein	9,0 g
Salt	1,4 g

→ 38% dej, 62% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Oksekød, løg, sød peruviansk chili

→ Produktnr: 1110

Scan for fuld varedokumentation



# CHICKEN



Næringsindhold	Per 100g
Energi	866 kJ / 207 kcal
Fedt	11 g
heraf mættede fedtsyrer	4,0 g
Kulhydrat	17 g
heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	1,1 g
Protein	10 g
Salt	1,2 g

Vores empanadas med kylling (pulled) er en traditionel peruviansk ret fortolket ned i en empanada! Retten hedder Aji de gallina og er en peruviansk krydret kyllingeret med den gule chili Aji amarillo. Kyllingen marineres i chilien, lidt mælk, en masse skøn gurkemeje og er tilsat kartofler! Det er dansk velfærdskylling, når det er bedst! Sammen med The Happy Chicken Project.

Chicken er en af grundstenene i vores empanada-univers.

→ 38% dej, 62% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Kylling, løg, sød peruviansk chili, kartofler

→ Produktnr: 1115

Scan for fuld varedokumentation



# CHILI BEEF



Næringsindhold	Per 100g
Energi	815 kJ / 195 kcal
Fedt	9,5 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	18 g
heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	1,9 g
Protein	8,3 g
Salt	1,1 g

Den har manglet i samlingen – den stærke empanada godt fyldt med chili! Nu kan du teste dine smagsløg af. Den er proppet med hakket oksekød, rød chili, jalapeños, bønner og løg. Chili er en kærlig genganger i det latinamerikanske køkken – de fleste lande har et væld af forskellige chilier. ¡Ay caramba!

→ 38% dej, 62% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Oksekød, chili, jalapeños, bønner og paprika

→ Produktnr: 1111

Scan for fuld varedeklaration



# VEGGIE

100% vegansk



Næringsindhold	Per 100g
Energi	692 kJ / 165 kcal
Fedt	7,9 g
heraf mættede fedtsyrer	3,2 g
Kulhydrat	19 g
heraf sukkerarter	2,4 g
Kostfibre	1,6 g
Protein	3,7 g
Salt	0,98 g

Vores veggie empanada er stopfyldt med en masse lækre grøntsager og kartofler! Grøntsagerne kombineres med den peruvianske Aji panca chili, som giver det hele en sød og rund smag. Squash er den dominerende grøntsag, som både giver smag og tekstur til vores empanada. Derudover er den vegansk.

→ 40% dej, 60% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Squash, rød peber, svampe, sød peruviansk chili, kartofler

→ Produktnr: 1125

Scan for fuld varedokumentation



# PORK BARBEQUE



Vores pulled pork BBQ empanada er hurtigt kommet blandt favoritterne. Det er sjældent, man går helt galt i byen med pulled pork vendt i den klassiske smoked BBQ-sauce med hvidløg, timian og lidt kartofler. Den hitter blandt både store og små. Tricket til den smukke rød-lilla farve i dejen er rødbedesaft.

Næringsindhold	Per 100g
Energi	963 kJ / 230 kcal
Fedt	12 g
heraf mættede fedtsyrer	4,7 g
Kulhydrat	21 g
heraf sukkerarter	4,6 g
Kostfibre	1,2 g
Protein	8,6 g
Salt	1,2 g

→ 38% dej, 62% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Pulled svinekød i hjemmelavet BBQ-sauce, kartofler

→ Produktnr: 1145

Scan for fuld varedokumentation





# HAM & CHEESE



Ham and cheese er en klassiker! Det er både voksne og børn, der har svært ved at modstå den. Vi har taget den klassiske ham and cheese-opskrift og givet den et ekstra lag af smag (og puttet den ind i en empanada). Udover de klassiske ingredienser har vi tilføjet den spanske chorizopølse, mozzarella og goudaost, så den får et spansk twist.

Næringsindhold	Per 100g
Energi	1249 kJ / 299 kcal
Fedt	18 g
heraf mættede fedtsyrer	8,3 g
Kulhydrat	21 g
heraf sukkerarter	1,6 g
Kostfibre	1,0 g
Protein	13 g
Salt	1,6 g

- 49% dej, 51% fyld  
Nettovægt: 90 g
- **Indhold:** Skinke, chorizo, mozzarella ost, æg, oregano
- **Produkt nr:** 1135

Scan for fuld varedokumentation



# FETA/SPINACH



Vi propper lidt af Grækenland ind i vores feta-spinat empanada. Det er den græske feta lavet på fåremælk, der skruer op for smagen. I kombination med den hvide og bløde ost og en masse frisk timian kan man næsten dufte brisen fra det friske havvand på de græske øer.

Næringsindhold	Per 100g
Energi	918 kJ / 219 kcal
Fedt	13 g
heraf mættede fedtsyrer	6,4 g
Kulhydrat	16 g
heraf sukkerarter	0,9 g
Kostfibre	1,7 g
Protein	8,2 g
Salt	1,6 g

- 40% dej, 60% fyld  
Nettovægt: 100 g
- **Indhold:** Græsk fetaost, spinat, svampe, timian
- **Produktnr:** 1120

Scan for fuld varedokumentation



# VEGGIE POTATO



Med vores økologiske empanadas vil vi gerne passe ekstra godt på naturen, dyrene og os alle sammen. Den her empanada er spækket med en masse grøntsager – squash, svampe, løg, rød peber og kartofler! Skøn smag og mætter herligt!

Næringsindhold	Per 100g
Energi	714 kJ / 170 kcal
Fedt	7,9 g
heraf mættede fedtsyrer	3,4 g
Kulhydrat	20 g
heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	1,8 g
Protein	3,6 g
Salt	0,77 g

→ 40% dej, 60% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Squash, svampe, løg, rød peber, kartofler

→ Produktnr: 1160

Scan for fuld varedokumentation



# BEEF POTATO



Vi har taget den klassiske Beef og tilføjet kartofler, gulerødder og kidneybønner – giver en dejlig mættende fornemmelse. Den er et lækker alternativ til den hurtige snack eller til middagsbordet. Og så er den ØKO.

Næringsindhold	Per 100g
Energi	770 kJ / 184 kcal
Fedt	8,7 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	19 g
heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	1,9 g
Protein	6,2 g
Salt	0,88 g

→ 38% dej, 62% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Oksekød, kartofler,  
gulerødder, kidneybønner

→ Produktnr: 1152

Scan for fuld  
varedeklaration



# NUTELLA/BANANA



Vi kan ikke have et univers af empanadas uden en dessert-empanada! Hvad med en banana-split! Banan og chokolade er en kombination, der sjældent går galt - og så i en sprød empanada. Dejen i vores empanada får sin gyldne brune farve fra kakao.

Næringsindhold	Per 100g
Energi	1163 kJ / 278 kcal
Fedt	14 g
heraf mættede fedtsyrer	4,9 g
Kulhydrat	33 g
heraf sukkerarter	15 g
Kostfibre	1,9 g
Protein	4,5 g
Salt	0,59 g

→ 42% dej, 58% fyld  
Nettovægt: 100 g

→ **Indhold:** Banan, nutella, hasselnød

→ **Produktnr:** 1150

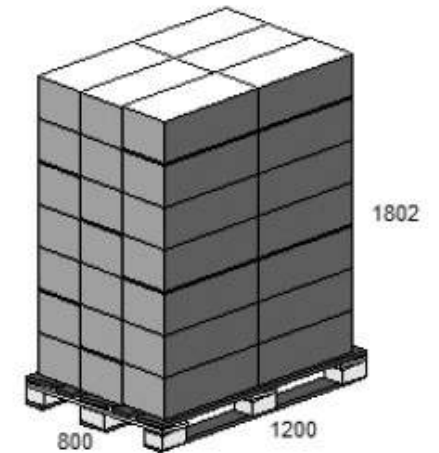
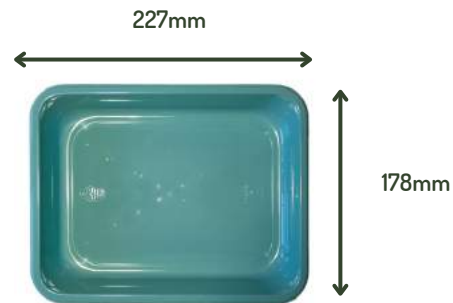
Scan for fuld varedeklaration



# DETAIL/DISTRIBUTION



90-100g



## Bakke

- Mål på bakke: 227 x 178 x 35 mm
- Nettovægt pr bakke: 270-300g
- Materiale: CPET, genanvendt plast
- Gaspakket: aligal 13

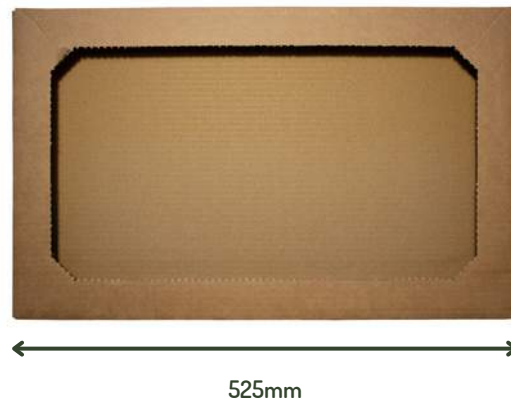
## Kolli

- Mål på kolli: 548 x 248 x 236 mm (udv.)
- Nettovægt pr kolli: 4,86-5,4kg

## Palleinddeling

- 18 bakker á 3 stk. pr koli (54 empanadas)
- 42 koli á 18 bakker (756 bakker pr palle)
- 756 bakker á 3 stk (2268 empanadas)

# FOODSERVICE/DISTRIBUTION



## Palleinddeling

- 64 kolli á 20 stk. empanadas
- 1280 stk. pr palle
- 4 kolli pr lag
- Højde på palle: 1100 mm
- Eur palle: A-B kvalitet

## Kasse

- Mål på kasse: 525 x 325 x 51 mm (udv.)
- Vægt: 1,8-2kg pr kasse
- Materiale: FSC certificeret pap

## Indlægsark

- Blåtonet LDPE
- 680 x 840 x 0,030 mm.

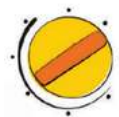
## Kolli label

### VARIANT:Empanadas Beef

Vare nr.: 210179  
BATCH NO.: 1170  
Bedst før: 09.12.2022  
Opbevares ved max. -18 °C  
Vægt i alt: 2000 g  
Stk: 20



# ORACLE OVNPROGRAMMER 1



Start Temp: 270 Grader

**Stage 1: 40 sekunder**

100% Mikro

10% Varmluft

**Stage 2: 1 minut & 50 sekunder**

30% Mikro

50% Varmluft

Antal pr afbugning: 8 stk.

Afbugningstid i alt: 2 minutter & 30 sekunder

Kernetemperatur efter afbugning:  
75 grader

Allergener: Æg & mælk



Start Temp: 270 Grader

**Stage 1: 1 minut & 0 sekunder**

100% mikro

0% varmluft

**Stage 2: 1 minut & 30 sekunder**

70% Mikro

50% Varmluft

**Stage 3: 20 sekunder**

10% Mikro

50% varmluft

Antal pr afbugning: 6-8 stk.

Afbugningstid: 2 minutter og 50 sekunder

Info: Kan godt bage sammen med Ham & Cheese på deres program, hvor Beef efterfølgende bages videre på ekstra tid, indtil et gyldent look er opnået.

Kernetemperatur efter afbugning: 75 grader



Start Temp: 270 Grader

**Stage 1: 1 minut & 30 sekunder**

100% Mikro

0% Varmluft

**Stage 2: 1 minut og & 0 sekunder**

70% Mikro

30% Varmluft

**Stage 3: 1 minut & 0 Sekunder**

20% Mikro

50% Varmluft

Antal pr afbugning: 6 stk.

Afbugningstid: 3 minutter & 30 sekunder

Info: Grundet mere kompakt masse er det vigtigt med længere tid i ovnen med mikrobølger for at sikre optøning af hele empanada'en. Derfor kan disse ikke bages på andre programmer.

Kernetemperatur efter afbugning: 75 grader



# ORACLE OVNPROGRAMMER 2



## 2 stk. program (vejledning)

Start Temp: 270 Grader

Stage 1: 40 sekunder

100% Mikro

10% Varmluft

Stage 2: 1 minut & 30 sekunder

30% Mikro

50% Varmluft

## Ekstra tid (30 sekunders program)

Stage 1: 30 sekunder

10% Mikro

50% Varmluft

## 2 stk. program (vejledning)

Afbagningstid: 2 minutter & 10 sekunder

Dette er et program, der kan bruges, hvis man kun skal bage 2 stk. empanadas.

Det er kun vejledning, da der er forskel på placeringen i ovnen, men også hvilke varianter det er.

Kernetemperatur efter afbagning: 75 grader

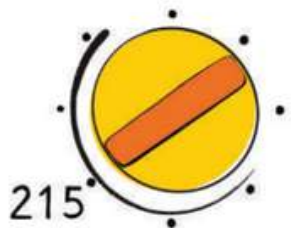
## Ekstra tid (30 sekunders program)

Dette program er udelukkende til at bage videre på ovenstående programmer, eller ved genopvarmning af et allerede bagt produkt.

Husk at alle programmer og informationer er vejledende. Det er ovnpasserens opgave at være kritisk over for det produkt, der kommer ud af ovnen, da ingen gæster skal spise enten underbagte eller overbagte empanadas.



# TILBEREDNING PRIVATKUNDE



Stil ovnen på 215 grader.

1



Placer empanadas i den forvarmede ovn på en plade med bagepapir med mellemrum imellem.

2



Bag i 10-15 minutter, indtil empanadas har en gyldenbrun farve.

3

(Kernetemperatur min. 75 grader)



"Virkelig lækre empanadas. Det var nemt at bestille. 12 minutter i ovnen og så var der aftensmad. Jeg glæder mig til, vi har spist op, så jeg kan prøve flere varianter."  
Rune Tjørnild  
Maj, 2021

# TILBEHØR

Det er nemt og hurtigt at tilberede empanadas, hvilket frigiver en masse tid og kræfter til servicering af gæster i stedet.

En typisk servering af empanadas inkluderer frisk lime og kan yderligere suppleres af nogle spændende dips.

Vi kommer med gode råd til, hvilke dips der fungerer ekstra godt til de forskellige typer.

Nogle gode bud er dips som salsa, chimichurri, oliven og avocado.



# PRODUKTION



Vores produktion ligger ved Skanderborg. Køkkenet er designet til at kunne håndtere store mængder af empanadas, hvilket sikrer, at vi altid er på forkant med en øget efterspørgsel. Her udvikler vi varianter, tester eksisterende og producerer til et større og større marked i Danmark og udlandet.

Vi arbejder både med LIMA brand samt co-label og private label.



# PRÆSENTATION

Det rigtige udtryk er helt centralt i forretningen. Uanset om det er en kaffebar, en foodtruck eller en café. Vi hjælper med at opnå den helt rigtige synergi i et allerede eksisterende set-up.

Samtidig kan vi assistere med salgsmateriale i form af informative skilte, stickers og menuforslag.



# MENUKORT





En empanada er en lille brødpakke fyldt med diverse kombinationer af kød, grøntsager, ost og andre gode råvarer. Vores empanadas bidrager med nye smagsoplevelser, høj kvalitet og en alsidig ernæringsprofil.

## EMPANADAS 89,-

3 stk. inkl. 2 valgfri dip / 3 pcs. incl. 2 optional dip



- Okse / Beef
- Kylling / Chicken
- Pulled pork / Pulled pork
- Skinke & ost / Ham & cheese
- Laks & spinat / Salmon & spinach
- Caprese / Caprese
- Vegan / Vegan ✔
- Feta & spinat / Feta & spinach
- Banan & chokolade / Banana & chocolate
- Æblekompot / Apple compot

Valgfri dip / Optional dip

- Chimichurri grøn dip / Chimichurri green dip 1
- Grov salsa / Chunky salsa
- Sriracha sauce (stærk chili) / Sriracha sauce (strong chili)
- Goma dressing / Goma sauce

1 stk. 30,- / dip 10,-



<b>SOLO</b> 3 empanadas 2 dips	<b>DOUBLE</b> 8 empanadas 3 dips	<b>HYGGE</b> 16 empanadas 4 dips	<b>PARTY</b> 24 empanadas 6 dips
<b>89,-</b>	<b>229,-</b>	<b>439,-</b>	<b>649,-</b>

# LIMA ØKO



## Til glæde for klimaet og os alle sammen

LIMA ØKO er vores økologiske empanadas og koncept. Vi er en officielt økologisk certificeret virksomhed. Det betyder, at alle råvarer i vores økologiske empanadas kommer fra autoriserede økologiske landbrug.

### Hvorfor er økologi vigtigt for os?

- Vi passer på naturen og vores grundvand.
- Vi får færre tilsætningsstoffer i maden.

# Empanada Catering

Vores søsterselskab EmpanadaCatering kører rundt i hele Danmark med deres foodtrucks og sælger vores empanadas.

De tager rundt til store og små selskaber - offentlige og private, firmafrokoster, events, fredagsbarer, festivaler og meget andet.





# BÆREDYGTIGHED


Bæredygtighed er vigtigt for os, og vi arbejder hele tiden på at forbedre os på den front. Det gør vi blandt andet ved at få inspiration fra firmaet VoresBæredygtighed.

Vores bakker med tre styks empanadas produceres i et bæredygtigt materiale af fødevarevirksomheden Faerch.

Når de efterfølgende pakkes i papkasser, er det i genanvendt pap. Her gør vi brug af firmaet Smurfit Kappa, som specialiserer sig i verdens mest genanvendelige materiale - pap.



Faerch

 Smurfit Kappa



# SAMARBEJDSPARTNERE

Her er et udpluk af de virksomheder, vi arbejder sammen med nu. Vi fokuserer på kvalitet, innovation og længerevarende relationer.

**nemlig.com**  
DAGLIGVARER NÅR DET PASSER DIG



 **Solhjulet A/S**  
- Din leverandør af økologiske fødevarer

**MAD!**  
*fra Heidi*



  
**Dragsbæk**

# KONTAKT



**Direktør**

**Martin Juel Iversen**

[martin@limaempanadas.com](mailto:martin@limaempanadas.com)

22871056



**Marketing Manager**

**Josefine Aude Raas**

[social@limaempanadas.com](mailto:social@limaempanadas.com)



**Produktionschef**

**Henrik Remo Pedersen**

[henrik@limaempanadas.com](mailto:henrik@limaempanadas.com)

