



# **RUNNER**<sup>®</sup>

**RUN FOR YOUR TEAM**



## **Kos deg med din egen *RUNNER*-pizza!**

### **KARTONGEN INNEHOLDER:**

- 10 stk porsjonspizza med ost og tomatsaus
- 5 pk pepperoni og 5 pk kokt skinke

*Du kan selv velge hva du vil ha på din egen pizza. Stek den som den er eller legg på noe fra ditt eget kjøkken. Vi har lagt ved pepperoni og skinke, de to mest populære smakene!*

10 stk pizza **295,-**  
**100,-** til laget!



**RUNNER** er distributør av pizza tilpasset salg gjennom lag og foreninger

# RUNNER - din lokale støttespiller

Steinovnsbakte **RUNNER**-produkter er laget av råvarer fra norske leverandører.

Skinke, pepperoni og bunn med saus og ost er pakket hver for seg. Du kan derfor lage pizzaen som passer for deg!

Produktet kan frys.



## KJØPES KUN GJENNOM LAG OG FORENINGER!

### Fersk steinovnsbakt porsjonspizza 10 stk à 160 g

#### INGREDIENSER:

**Bunn (hvetemel)**, vann, olivenolje, salt, gjær, konserveringsmiddel (E282).  
**Saus** 24% (tomat, hvitløk, oregano, gjærekstrakt, surhetsregulerende middel (E330), anis, fennikel, hvit pepper, antiklumpemiddel (E551), rapsolje, cayennepepper, sukker, salt). **Ost** 16% (Mozzarella\*70% (**melk**, antiklumpemiddel (potetmel), salt, melkesyrekultur, løpe), Gulost\* 30% (**melk**, salt, løpe, konserveringsmiddel (E251), surhetsregulerende middel (E509), melkesyrekultur)). **Pepperoni** (til 100 g vare er det benyttet 148 g svinekjøtt\*, salt, sosiskeolje, krydderekstrakt (nellik, anis, fennikel, chili), emulgator (E471), rosmarinekstrakt, **sennepsfrø**, paprika, hvitløk, røykaroma, startkultur, konserveringsmiddel (E250), antioksidant (E301)). **Skinke** Renskåret svinekjøtt\* av skinke (84 %), vann, salt, dekstrose, stabilisator E450, E451, antioksidant E316, konserveringsmiddel E326, E261, E250.

\*Opprinnelse: Norge.

Krydderet i pepperoni er bestrålt.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Produsert for RUNNER av Staur Foods AS, 2540 Tolga  
Forbrukerkontakt RUNNER: Tlf: 952 07 555. Epost: kontakt@runner.no

#### NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

##### PIZZA M/ PEPPERONI:

Energi	1081 kJ/258 kcal
Fett	11,2 g
- hvorav mettede fettsyrer	5,5 g
Karbohydrat	25,5 g
- hvorav sukkerarter	6,2 g
Kostfiber	2,1 g
Protein	2,8 g
Salt	1,8 g

#### OPPBEVARING OG HOLDBARHET:

Kjøleware (0–4°C).

Siste forbruksdag: Se datomerking.  
Produktet kan gjerne frys, men i god tid før siste forbruksdag.

Emballasje: Sorteres som papp.

#### NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

##### PIZZA M/SKINKE:

Energi	976 kJ/233 kcal
Fett	10,0 g
- hvorav mettede fettsyrer	5,0 g
Karbohydrat	22,6 g
- hvorav sukkerarter	1,8 g
Kostfiber	1,9 g
Protein	12,2 g
Salt	1,8 g

#### TILBEREDNING:

Forvarm stekeovnen til 225°C.

Stek pizzaen på plate midt i ovnen i 5–6 minutter til den er gylden og osten har smeltet.

I varmluftsovn må man følge med da den kan bli raskere stekt.

## LAG DIN EGEN PIZZA!

Når du skal "toppe" en **RUNNER**-pizza, er det bare fantasien som bestemmer resultatet! Her er noen forslag til hva du kan bruke. Sett gjerne frem små skåler med noe av dette slik at dere fritt kan legge på det dere ønsker!

### Forslag til hovedtopping

- Pepperoni
- Laks, fersk
- Pølse (alle typer)
- Bacon
- Skinke
- Chorizo
- Ansjos
- Kjøtt-/karbonadedeig
- Røkelaks i skiver
- Biffkjøtt i tynne skiver
- Kyllingkjøtt
- Svinekjøtt

### Grønnsaker

*Rennende grønnsaker bør brukes i tynne skiver og sparsomt, eller bør være raskt stekt på forhånd for å unngå vannuttrekk på pizzaen.*

- Skivet eller strimlet løk, gjerne rødløk
- Artisjokkhjerter
- Sopp (hermetisert eller frisk, tynne skiver)
- Cherrytomater, delt
- Aubergine i skiver
- Stekt eller skivet paprika
- Stenfrie oliven (sort/grønn)
- Kapers
- Ananas
- Poteter, forkokt eller stekt i skiver
- Spinat
- Strimlet asparges
- Strimlet squash
- Fiken (delt i to)
- Soltørkede tomater

### Topping etter steking

*Dette er ting som du ønsker å legge på pizzaen etter steking for å holde den friske smaken og teksturen*

- Tynne skiver prosciutto eller serranoskinke
- Friske urter som basilikum eller oregano
- Salatgrønnsaker
- Ferskpresset sitronsaft
- Revet parmesan
- Tynne skiver vårløk
- Ekstra virgin olivenolje eller andre sterkt smaksatte oljer
- Honning
- Aioli

### Krydder og pickles for ekstra smak og særegenhet

- Chiliflak
- Koriander eller fenikkel
- Pistasjenøtter, pinjekjerner, mandler eller valnøtter
- Syltet banan eller jalapeño peppers
- Chiliolje
- Pestosaus



**Prøv gjerne din **RUNNER**-pizza på grillen eller på en varm stein på gloa i et bål!**  
Høy varme gir best resultat, men krever at man følger godt med på stekingen.



## TAKK!

Vi takker for at du støtter opp om våre aktiviteter. Kjøper du en kartong **RUNNER**-pizza, støtter du oss med midler til drift og aktiviteter.

Driften vår er basert på dugnadsånd og laginnsats. Derfor er hver enkelt sin innsats viktig - både på og utenfor banen. Kontakt oss gjerne dersom du vil vite mer om oss og hva vi bruker tid og penger på.

Vi håper du blir fornøyd med produktet og takker for din gode støtte, som er viktig for oss!



**RUNNER** er forbeholdt lag og foreninger i Norge.  
Kjøper du et **RUNNER**-produkt, vil du hjelpe mange!  
Samtidig kan du, venner og familie kose dere med god mat!

Internett: [www.runner.no](http://www.runner.no) Epost: [kontakt@runner.no](mailto:kontakt@runner.no) Telefon: 952 07 555