

Oversikt over tilgjengelige råvarer i TINE Matcup
2026-2027

(Bestillingsliste sendes ut til kvalifiserte semifinalister)

Legg merke til maks mengde av obligatoriske, understrekede råvarer!



TINE meierivarer

TINE® Creme fraiche

**TINE® Gudbrandsdalsost
G35**

TINE® Helmelk 3,5 % fett

TINE® Jarlsberg® Original

TINE® Kefir

TINE® Kremfløte

**TINE® Meierismør
saltet/usaltet**

TINE® Seterrømme

TINE® Snøfrisk® Naturell

TINE® Yoghurt Naturell

TINE Drikke

Noisy® ZERO
Mango/Pasjon

Sunniva® Presset Mango
og pasjon

**Sunniva® Presset Cloudy
Eple**

Sunniva® isTe Fersken
u/sukker

Protein

Egg, normal str.

**Seifilet med skinn (inntil
1800g per lag inkl det
som skal brukes til farse)**

Frukt og grønt

Agurk

Asterixpotet

Bladpersille

Blåbær- Frosne

Cherrytomat

Chilli rød

Fennikel

Gressløk

Grønt eple

Gulrot

Hodekål

Ingefær

Jordskokk

Kepaløk

Lime

Mandelpotet

Mynte

Norsk hvitløk

Pastinakk

Purreløk

Rips - fryst

Rips – Kurv fersk

Sellerirot

Sitrongress

Sitron

Sjalottløk

Spinat

Thai basilikum

Timian

**Tindved frosne – 500 g.
per lag**

Vårløk

Tørrvarer

Agar-Agar	Pankomel
Ansjosfilet	Pastamel 00 durumhvete
Bakepulver	Peanøtter ristede salte
Brun farin	Pepper
Gelatinplater	Riseddik
Gjær – fersk	Rundkornet ris
Hasselnøtter	Rugmel, sammalt fint
Hvetemel	Salt
Hvitvin/Rødvin	Solsikke/rapsolje
Hvitvinseddik	Soyasaus
Kaffe- presskanne	Stjerneanis - hel
Kanel - malt	Sukker
Kanelstang hel	Tapiokaperler
Kapers	Vaniljestang
Korianderfrø	Xantana
Kummin	7% husholdningseddik
Maldonsalt	
Mandel	

Råvarer som er oppgitt på årets råvareliste, skal benyttes slik oppgaveteksten lyder. Det er for kokkene kun tillatt å bruke råvarer fra råvarelisten. (Andre råvarer vil ikke være tilgjengelig)
Servitørene kan medbringe ett ferdiglaget element som kun benyttes til drinkene.

Meieriprodukter og obligatoriske råvarer, vil bli plassert i hvert lag sitt kjøleskap. Tørrvarer, proteinkilder, urter og andre grønnsaker mm. vil bli plassert på et felles råvarebord.