



WERNERS VÄRLD
2022



Välkommen till Werners Värld 2022

Mitt namn är Joakim Karlsson, jag är sedan maj 2021 ny VD på Werners Gourmetservice AB. Tillsammans med kunder, producenter och leverantörer har man skapat ett fantastiskt företag med enormt engagerade och kompetenta medarbetare. I över trettio år har Werners Gourmetservice arbetat för att utveckla gastronomin tillsammans med spetsen av duktiga kockar och konditorer.

Werners kan idag erbjuda det mesta inom smaksättning och premiumprodukter från noggrant utvalda producenter och leverantörer. Vi kommer att fortsätta vilja bidra, utmana, och vara innovativa för att morgondagens restaurang- och konditorigäster ska få med sig smakupplevelser, inspiration och kunskap som inspirerar och bidrar till kreativitet, kunskap och idéer.

Ekologiskt och hållbart är något som vi på Werners vil bli ännu bättre på. Två exempel som jag vill lyfta fram är Högtorp Gård i Hälleforsnäs i Sörmland och norska Salsus.

Med naturen som skaffereri skapar matinnovatören och kemiingenjören Lena Engemark Embertsén spännande oljor, sirap, sylt och kryddor. Hela företagets verksamhet är ekocertifierad. Vår leverantör Salsus i Kongsvinger i Norge – nära svenska gränsen – har en tydlig affärsidé: Att producera världens bästa fonder och buljonger till professionella kockar. Samtliga Salsusprodukter görs på norska råvaror av hög kvalitet och är 100 procent naturliga och fria från tillsatser.

Vi på Werners är övertygade om att branschen har en mycket ljus framtid. De skandinaviska länderna har en stark gastronomisk tradition och styrka vilket visar sig i allt från duktigt branschfolk som ligger i yttersta framkant vad gäller kreativitet, mat och smaker och inte minst kunskap om hantverket. Media producerar mat och bakprogram på löpande band tillsammans med ett stort konsumentintresse för tävlingsmatlagning i alla dess former. För oss som arbetar med mat och måltider ser vi tydliga exempel på pågående branschglidning vilken accelererat som

en konsekvens av tuffa tider vilket resulterat i nya kreativa lösningar. Restaurangerna flyttar in i butikerna och vice versa.

Werners fortsätter och utvecklar samarbetet med Provinum - mat och dryck i kombination kittlar smaklökarna, doftsinnen och upplevelsen runt maten och smakerna lyfter tillsammans med väl ackompanjerad dryck. Håll utkik efter Werners och Provinums återkommande Gastroevent i början av 2022 där vi leder i bevis att 1+1=3.

Sist men inte minst är vi väldigt stolta och glada över att få presentera Kristin Åhlander som Werners Gastronomiska ledare. Tillsammans med andra kockar, konditorer och kreatörer/inspiratörer kommer vi med Kristin i spetsen säkerställa att Werners Education arrangerar unika och skräddarsydda utbildningar i vårt fina utbildningskök i Skara. Vi har också möjlighet att erbjuda arrangemang anpassade för just ditt team på plats i Skara eller hos våra kunder. För att öka tillgängligheten ytterligare kommer vi också att öka vårt kursutbud genom digitala utbildningar. Läs mer om Werners Education på sidan 14.

Avslutningsvis vill jag ännu en gång önska dig välkommen till Werners Värld. Har du frågor om vår verksamhet eller idéer på sådant som kan göra oss bättre, tveka inte att kontakta mig eller någon av Werners kunniga och passionerade medarbetare.

Med vänlig hälsning

Joakim Karlsson
VD Werners Gourmetservice AB

WERNERS KALENDER

JANUARI	FEBRUARI	MARS	APRIL	MAJ	JUNI
1 LÖ Nyårsdagen Pizzadagen	1 TI Vegetariska dagen	1 TI	1 FR Knivens dag	1 SÖ Budapestbakelsens dag	1 ON Mjölakens dag
2 SÖ	2 ON	2 ON	2 LÖ	2 MÅ Nässlans dag	2 TO
3 MÅ	3 TO Morotskakans dag	3 TO Mandelkubbens dag	3 SÖ	3 TI	3 FR
4 TI	4 FR	4 FR Fössta tossdan i mass Banansens dag	4 MÅ	4 ON	4 LÖ Pingstafton
5 ON Trettondagsafton	5 LÖ Nutelladagen	5 LÖ Ostbågens dag	5 TI	5 TO Internationella kebabdagen	5 SÖ Pingstdagen
6 TO Trettondag Jul	6 SÖ	6 SÖ	6 ON	6 FR Hembakatdagen	6 MÅ Sveriges Nationaldag
7 FR	7 MÅ	7 MÅ Punschrullens dag	7 TO	7 LÖ Grillens dag	7 TI
8 LÖ	8 TI Ägghalvans dag	8 TI	8 FR	8 SÖ Tunnbrödets och tunnbrödsrullens dag	8 ON
9 SÖ	9 ON	9 ON Tomatsåsens dag	9 LÖ Internationella gin- & tonicdagen	9 MÅ	9 TO
10 MÅ	10 TO	10 TO	10 SÖ Surdegens dag	10 TI	10 FR
11 TI	11 FR	11 FR	11 MÅ	11 ON Chokladbollens dag	11 LÖ
12 ON Marsipanens dag	12 LÖ	12 LÖ Alla korvars dag	12 TI Lakritsens dag Linsoppans dag	12 TO	12 SÖ
13 TO	13 SÖ	13 SÖ Mazarindagen	13 ON	13 FR	13 MÅ
14 FR	14 MÅ Alla Hjärtans Dag	14 MÅ	14 TO Skärtorsdagen	14 LÖ	14 TI
15 LÖ	15 TI Geléhallonets dag	15 TI	15 FR Långfredagen	15 SÖ Kardemummabullens dag	15 ON
16 SÖ	16 ON Fettisdagen Pannkaksdagen	16 ON	16 LÖ Påskafton	16 MÅ	16 TO
17 MÅ	17 TO	17 TO	17 SÖ Påskdagen	17 TI	17 FR
18 TI	18 FR	18 FR	18 MÅ Annandag Påsk	18 ON	18 LÖ Internationella dagen för hållbar gastronomi
19 ON Popcorndagen	19 LÖ Knäckebrödets dag	19 LÖ	19 TI	19 TO	19 SÖ
20 TO	20 SÖ	20 SÖ	20 ON Polkagrisens dag	20 FR	20 MÅ
21 FR	21 MÅ	21 MÅ	21 TO	21 LÖ	21 TI
22 LÖ Vinets dag	22 TI	22 TI	22 FR	22 SÖ Picknickdagen	22 ON
23 SÖ	23 ON	23 ON	23 LÖ	23 MÅ	23 TO
24 MÅ	24 TO	24 TO Matlådans dag	24 SÖ	24 TI	24 FR Midsommarafton
25 TI	25 FR	25 FR Våffeldagen	25 MÅ	25 ON	25 LÖ Midsommardagen
26 ON	26 LÖ	26 LÖ	26 TI	26 TO Kristihimmels- färdsdagen	26 SÖ Chokladpuddingens dag
27 TO	27 SÖ	27 SÖ	27 ON	27 FR Ostens dag Muffinsdagen	27 MÅ
28 FR	28 MÅ	28 MÅ	28 TO	28 LÖ	28 TI
29 LÖ Veganpizzadagen		29 TI	29 FR	29 SÖ Mors Dag	29 ON
30 SÖ		30 ON	30 LÖ Valborgsmässoafton	30 MÅ	30 TO Pilsnerkorvens dag
31 MÅ		31 TO		31 TI	

JULI	AUGUSTI	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
1 FR	1 MÅ	1 TO	1 LÖ Vegetariska världsdagen	1 TI Alla helgons dag Vegandagen	1 TO Glöggens dag
2 LÖ	2 TI	2 FR	2 SÖ Gräddtårtans dag	2 ON	2 FR
3 SÖ	3 ON Vattenmelondagen	3 LÖ Ostronets dag	3 MÅ	3 TO	3 LÖ
4 MÅ	4 TO	4 SÖ Svampens dag	4 TI Kanelbullens dag	4 FR	4 SÖ Andra Advent
5 TI	5 FR	5 MÅ	5 ON	5 LÖ Allhelgonahelgen Lutfiskens dag	5 MÅ
6 ON	6 LÖ	6 TI	6 TO	6 SÖ Gustav Adolfsdagen	6 TI
7 TO	7 SÖ Örtens dag Senapens dag	7 ON Salamidagen	7 FR	7 MÅ Kladdkakans dag	7 ON
8 FR	8 MÅ Kräftpremiär	8 TO	8 LÖ Äggets dag	8 TI	8 TO
9 LÖ	9 TI Rulltårtans dag	9 FR	9 SÖ	9 ON	9 FR Pepparkakans dag
10 SÖ	10 ON	10 LÖ Kebabdagen	10 MÅ Grötens dag	10 TO Mårtens afton	10 LÖ Nobeldagen
11 MÅ	11 TO	11 SÖ Valdagen	11 TI Äppelmustens dag	11 FR Chokladens dag	11 SÖ Tredje advent
12 TI	12 FR	12 MÅ	12 ON Sockerfria dagen	12 LÖ	12 MÅ
13 ON Paltdagen	13 LÖ	13 TI	13 TO	13 SÖ Fars dag Smörgåstårtans dag	13 TI Luciadagen
14 TO	14 SÖ	14 ON	14 FR Råkmackans dag Äggets dag	14 MÅ Ostkakans dag	14 ON
15 FR	15 MÅ Dags att förbereda chokladhösten	15 TO	15 LÖ Tryffel månaden startar Fetaostens dag	15 TI	15 TO Internationella tedagen
16 LÖ	16 TI	16 FR	16 SÖ	16 ON Raggmunkens dag	16 FR
17 SÖ	17 ON	17 LÖ	17 MÅ	17 TO Napoleonbakelsens dag	17 LÖ
18 MÅ Caviarens dag Fruntimmersveckan	18 TO Surströmmingspremiär	18 SÖ Brunchens dag Surkålens dag	18 TI Chokladmuffinsdagen	18 FR Benbuljongens dag	18 SÖ Fjärde Advent Kakans dag
19 TI	19 FR	19 MÅ Messmörets dag	19 ON	19 LÖ	19 MÅ
20 ON	20 LÖ Hougens dag	20 TI	20 TO	20 SÖ	20 TI
21 TO Ölets dag	21 SÖ Groggens dag	21 ON	21 FR Måltidens dag Grynkorvens dag	21 MÅ	21 ON Skumtomtens dag
22 FR	22 MÅ Internationella müsli dagen	22 TO	22 LÖ	22 TI Wienerbrödets dag	22 TO
23 LÖ Varmkorvens dag	23 TI Köttbullens dag	23 FR	23 SÖ	23 ON	23 FR
24 SÖ	24 ON	24 LÖ	24 MÅ	24 TO Thanksgiving Day	24 LÖ Julafton
25 MÅ	25 TO	25 SÖ Äpplets dag	25 TI Världspastadagen	25 FR Black Friday	25 SÖ Juldagen
26 TI	26 FR	26 MÅ Hummerpremiär	26 ON Potatisens dag	26 LÖ	26 MÅ Annandag Jul
27 ON	27 LÖ	27 TI	27 TO	27 SÖ Första advent	27 TI
28 TO	28 SÖ	28 ON	28 FR	28 MÅ	28 ON
29 FR Lasagnedagen	29 MÅ	29 TO Kaffets dag	29 LÖ	29 TI	29 TO
30 LÖ	30 TI	30 FR	30 SÖ	30 ON Kåldolmens dag	30 FR
31 SÖ	31 ON		31 MÅ Halloween		31 LÖ Nyårsafton

mint



Werners sponsrar Svenska Konditorlandslaget	6
Syra – Kockens bästa vän	8
Kocklandslagen siktar på guld.....	10
Chili från hela världen.....	12
Werners Education – Ett gastronomiskt center	14
Bara Valrhona i Grand Hôtels bakverk	16
Hållbara produkter utvalt av Werners	18
Produktdel.....	20
Vinäger	21
Oljor, oliver, tomater, sniglar, kastanj och förrätter	26
Caviar, löjrom	32
Anka	35
Tryffel, svamp	37
Peppar, övriga kryddor, saffran, vanilj	41
Fond, senap, salt, socker, inläggningar och marmelad.....	48
Sosa	63
Nötter	65
Lakrits.....	66
Valrhona.....	69
Dammann Frères	96
Sicoly.....	101
Bär- och fruktpuré, frukt och bär i lag och torkad frukt och bär	105
Desserter	107
Skal.....	115
Knäcke	119
Couscous, quinoa, bönor, linser, ris och mjöl.....	120
Werners presentlådor.....	124
Risberg.....	125
–Alger	126
–Risapper och blad	126
–Frukt, bär och juice	127
–Konserverade grönsaker	127
–Kryddpasta	128
–Kryddor.....	133
–Såser	139
–Majonnäs	144
–Mjöl och ströbröd	144
–Tofu och mjölk.....	145
–Nudlar och ris.....	145
–Nötkräm och nötter	146
–Olja och vinäger.....	147
–Soja	148
–Snacks	149
–Specialprodukter och sötningsmedel.....	150
–Non food	150
Produktregister	152
Måttabeller.....	156
Säljorganisation	158



Werners sponsrar Svenska Konditorlandslaget

Det är ett mycket välmeriterat och tävlingsinriktat konditorlandslag som tränar med siktet inställt på EM i Paris januari 2022 och Coupe du Monde de la Pâtisserie i Lyon 2023. Werners Gourmetservice är en av lagets huvudsponsorer.

Kalle Bengtsson är en av medlemmarna i det nya Konditorlandslaget. Han blev Årets konditor 2017 och startade Konditori Kampanilen i Göteborg 2019. Kalle är också en mångårig kund hos Werners Gourmetservice.

– Anders Oskarsson ringde och frågade om jag ville vara med i laget, säger han. Jag svarade att jag inte hade tid men om Fredrik Borgskog och Frida Leijon går med ska jag fundera på det. Både Fredrik och Frida tackade ja och därmed var Kalle också med i laget.

Fredrik Borgskog har nyligen startat konditoriet/bageriet/chocolateriet "Borgskog" på Ringön i Göteborg. Frida Leijon driver egna Leijon Stenugnsbageri & Konditori i Uppsala. Anders Oskarsson, World Pastry Chef of the Year 2017, coachar tillsammans med Ted Johansson, som även fungerar som officiell

ledare. I laget ingår också Josefine Pagander som jobbar hos Frida Leijon i Uppsala.

Evert Bränd är projektledare och har mångårig vana av att leda såväl Konditorlandslaget som Kocklandslaget:

– Vi drog igång konceptutvecklingen redan i somras. Det är ju två geografiska team, chokladgruppen med Kalle och Fredrik i Göteborg och sockerteamet med Frida och Josefine i Uppsala. De praktiska träningarna startade i början av hösten hos KåKå och Jästbolaget i Rotebro. Där tränar hela laget tillsammans minst en gång per månad. Därutöver tränar de också på respektive hemmaplan.

– Vid flera träningstillfällen har vi en extern konditor som delar med sig av inspiration, tips och idéer, säger Evert.

Han har också varit med och bildat Sweden Pastry Club, en styrgrupp som bidrar med såväl kreativ som teknisk kompetens. Numera är det ett krav från organisationen bakom Coupe du Monde de la Pâtisserie att varje deltagande land ska ha en Pastry Club. I gruppen ingår Mattias Ljungberg, Cecilia Andersson och Per Klein. Martin Lundell, VD för Sveriges bagare och konditorer, är ordförande.



SVENSKA KONDITOR LANDSLAGET



Kalle Bengtsson tycker det är både roligt och inspirerande att vara medlem i Konditorlandslaget:

– Alla i laget känner varandra och vi har en go' stämning tillsammans. Vi har tydliga roller som gör att vi slipper fundera över vem som ska göra vad.

Lagets uppgift i European Pastry Cup är att göra en chokladskulptur, en sockerskulptur, en glasstårta och en dessert.

– Allt ska göras på fem timmar, säger Kalle Bengtsson. Det blir två av lagmedlemmarna som ska göra jobbet på tävlingen, men vilka det blir har vi inte bestämt ännu. Först gäller det att bestämma tema och design, form, färg och smaker. Fredrik och jag skapar chokladdesserten, Josefine och Frida kikar på glasstårten.

I konditor-VM utökas programmet. Då är det tre medlemmar i tävlingsköket, Ted är lagledare och ingår även i juryn. Werners Gourmetservice är en av Konditorlandslagets huvudsponsorer och Valrhona är en av tävlingens huvudsponsorer. Även Sosa har en viktig roll för laget och bidrar med sina texturer och naturliga smaksättare.

Svenska Konditorlandslaget består av, från vänster till höger: Fredrik Borgskog, Josefine Pagander, Kalle Bengtsson, Anders Oskarsson (coach), Frida Leijon och Ted Johansson (coach).

Stolt huvudsponsor



– Vi är väl inkörd på Valrhona eftersom vi använder deras choklad i vanliga fall, säger Kalle Bengtsson.

Evert Bränd tror att laget går vidare vid EM och målet är medaljplats i Lyon:

– Ja, vi har i varje fall aldrig haft ett lika tävlingsmeriterat lag som nu. Det bådär gott! Dessutom utsågs ju Frida till Konditorernas Konditor 2021, Fredrik kom tvåa och Kalle trea. Det visar på kollegornas uppskattning.

Oavsett placering anser han att tävlandet är en stor merit i karriären för de tävlande.

– I princip alla tidigare deltagare har egna företag i dag, säger Evert Bränd. Tävlandet är en viktig del i den personliga utvecklingen, det här är inget man cruisar igenom utan det gäller att leverera från början. Dessutom bygger man upp ett stort nätverk där både kollegor och leverantörer ingår. Det är ovärderligt.

Här kan du läsa mer om Svenska Konditorlandslaget: <https://www.konditorlandslaget.se/om-laget/>

Syra

Kockens bästa vän





Jimmi Eriksson, Årets kock 2016 och lagkapten för Svenska Kocklandslaget 2017–2020, använder vinäger från Werners för att få perfekt syra i sin matlagning. Med fyra favoritvinäger har han skapat sin egen palett med grundsmaker.

Det är viktigt att få med alla grundstenar i en maträtt, både i smakpaletten och i texturen. Syra är en av grundstenarna och måste vara i balans med fett, sött och salt.

– Syran kan finnas i majonnäs, syrade grönsaker eller i en sås, säger Jimmi. Gör jag en rökig och lite fylligare majonnäs väljer jag sherryvinäger. Ska det bli en frisk och fräsch majjo satsar jag på champagnevinäger.



Jimmis favoriter ur Werners vinägersortiment:
 Vinäger Concord8 (art 11511), Champagnevinäger (art 11501),
 Cabernet Sauvignonvinäger (art 11302) och Sherryvinäger (art 11403).

Werners champagnevinäger ser han som en allroundvinäger som passar i allt från majonnäser till sallader.

– När jag skapar en sås vill jag gärna ha en mild vinäger i början, till exempel Werners Cabernet Sauvignon-vinäger eller kanske någon från Minus8. Om jag behöver balans på slutet så kompletterar jag med sherryvinäger.

– Att laga exempelvis en sås från grunden är ett hantverk som tar tid att lära sig, säger Jimmi. Om du vet hur du gör en sås eller rätt med balans har du koll på de viktiga grundstenarna. Visserligen är det olika i kök runt om i världen. Men även en rätt med mycket hetta måste vara välbalanserad.

– Allt handlar om känsla och smak och att kunna förstå hantverket. Det är det viktigaste för mig. Det finns inget som går upp mot när en annan kock säger "Shit, vilken god sås, det var länge sedan jag åt en så god sås!".

Just detta vill han gärna förmedla till yngre kokar.

– Många vill bara gå på det coola och visuella. Men det gäller att inte ha så bråttom, att hitta tryggheten i matlagningen och att hitta smaken.

Jimmi Eriksson är 34 år, har gått restaurangskola och arbetat utomlands i fyra år. Senaste anställningen var Lilla Ego i Stockholm. I dag driver han egen konsultfirma och jobbar bland annat med Stockholms Stadshus.

– Jag är kreativ ledare och skapar deras menyer. Men jag jobbar också i min cateringfirma, håller kurser och gästspel.

Under pandemin började jag skapa exklusiva 3d-formar och dekormattor som jag säljer över hela världen.

Han gillar att ha många järn i elden, annars kommer rastlösheten smygande.

– Jag vill jobba och vara innovativ hela tiden och kanske också inspirera andra kokar, men självklart skapa matglädje för gäster.

Design är en sak, men jag brinner allra mest för att laga mat! Jimmis favoritprodukter i Werners sortiment är inte helt oväntat fyra vinäger: Concord från Minus8, champagnevinäger, Cabernet Sauvignon-vinäger och sherryvinäger. De vill han alltid ha hemma.

– Jag har ju jobbat med Werners otroligt länge. Som ung visste jag nog inte att vissa produkter kom från Werners. Men efter fyra år i Svenska Kocklandslaget och ett allt tajtare samarbete med Werners har jag insett att företagets stora sortiment omfattar många fantastiska produkter som jag kan använda i matlagningen.

JIMMI ERIKSSON TIPSAR

GÖR EGEN VINÄGERKRÄM

– Gör en lag på vinäger och vatten och smaka upp den. Hetta upp och tillsätt agar agar. När uppkoket stelnat mixar du det till kräm. Välj vinäger som passar till rätten du skapar: Om det är en tartar eller något med svamp så blir det bra med en mörk vinäger. Till sparris väljer du förslagsvis äppelcidervinäger.

VÄLJ VINÄGER EFTER ÅRSTID

– Sommartid satsar jag på en piggare, fräschare vinäger med blommighet. Är det höst väljer jag tydligare och mörkare vinäger med mer karaktär – sherryvinägern och Concord från Minus8 lyfter verkligen vilt- eller skysåser.

Kocklandslagen siktar på guld

Nu har kocklandslagen fullt fokus på Global Chefs Challenge i Abu Dhabi i maj 2022 och Culinary World Cup i Luxemburg i november 2022. Werners Gourmetservice sponsrar stolt både Kocklandslaget och Juniorkocklandslaget.

Sedan 2020 är Jens Ericsson General Manager för Kocklandslagen efter att Svenska Kocklandslaget och Juniorkocklandslaget slagits ihop till en gemensam organisation.

– Svenska Kockars Förening som äger lagen ville att de ska drivas tillsammans och träna i samma kök, säger han. Tidigare har inte den möjligheten funnits men från och med årsskiftet 2021–2022 tränar vi i Framtidens Kök i Electrolux Professionals huvudkontor i Stockholm.

Jens Ericsson, 39 år, är en välmeriterad kock och köksmästare. Innan uppdraget som General Manager jobbade han som Key Account Manager på Martin & Servera.

– 2010 och 2012 tävlade jag med Stockholm Culinary Team, 2019 och 2020 var jag lagledare för teamet i Culinary Olympics. I VM 2010 kom vi på fjärde plats, 2012 tog vi guld och när jag var lagledare blev det silvermedalj.

Jens Ericsson menar att kocklandslagen har goda chanser i Abu Dhabi och Luxemburg.

– Det är två otroligt härliga och fokuserade gäng med guld i sikte!

Lagen har elva medlemmar vardera. Marie Skogström är coach för Kocklandslaget, medan Anders Karlsson och Sebastian Pettersson coachar Juniorkocklandslaget.

Matilda Ewaldh och Ludvig Persson är nya i Kocklandslaget.

– De var med som elever under 2020 men har nu var sin ordinarie plats, säger Jens. Det är en stor fördel att de har varit med och sett laget i arbete och vet hur vi jobbar.

Juniorkocklandslaget har en helt ny uppställning eftersom de tidigare medlemmarna blivit äldre och inte längre får räknas som juniorer.

– Vi hade 60 sökande och det är rekord, säger Jens. Det är superkul att det finns ett så stort tävlingsintresse bland de yngre. Kul är också att nästan hälften av de sökande är kvinnor, det är den högsta andelen hittills. Han konstaterar att de sökande har hög kompetens och att det varit svårt att välja vilka som skulle bli medlemmar. Åldern spelar ju dessutom en viktig roll – juniorer får vara högst 23 år vid antagning och får inte ha fyllt 25 vid tävling.



Jens Ericsson General Manager
för Kocklandslagen.

”Vi har ett stort ansvar när vi åker utomlands för att tävla i matkonst, det ökar intresset för Sverige. Många turister kommer hit enbart för att äta och uppleva vår matkultur och våra restauranger.”

Jens Ericsson,
General Manager, Kocklandslagen

Alla träningsstimmar och övrigt arbete med lagen sker helt ideellt. Den obetalda tiden kompenseras till viss del av uppdrag för sponsorer.

– Werners sponsring är väldigt viktig, säger Jens. Lagen får tillgång till ett brett sortiment av choklad från Valrhona och får också möjlighet att ta del av den stora kunskap som Sosa och Sicolby bidrar med. Werners insats är viktig både när det gäller kunskap och råvaror.

Det är tusentals detaljer att förbereda inför tävlingarna i Abu Dhabi och Luxemburg. Lagen letar huvudråvaror och klär dem sedan med passande tillbehör och såser.

– Vi kan ha hittat en sås som vi tycker passar men efter en tid visar det sig att den inte håller hela vägen. Då får vi gå tillbaka till ritbordet och tänka nytt.

När rätterna inklusive tillbehör slutligen är bestämda ska recept och bilder skickas in till tävlingsledningarna.

Jens fick upp ögonen för kockyrket redan i nian när gjorde sin prao på ett hotell:

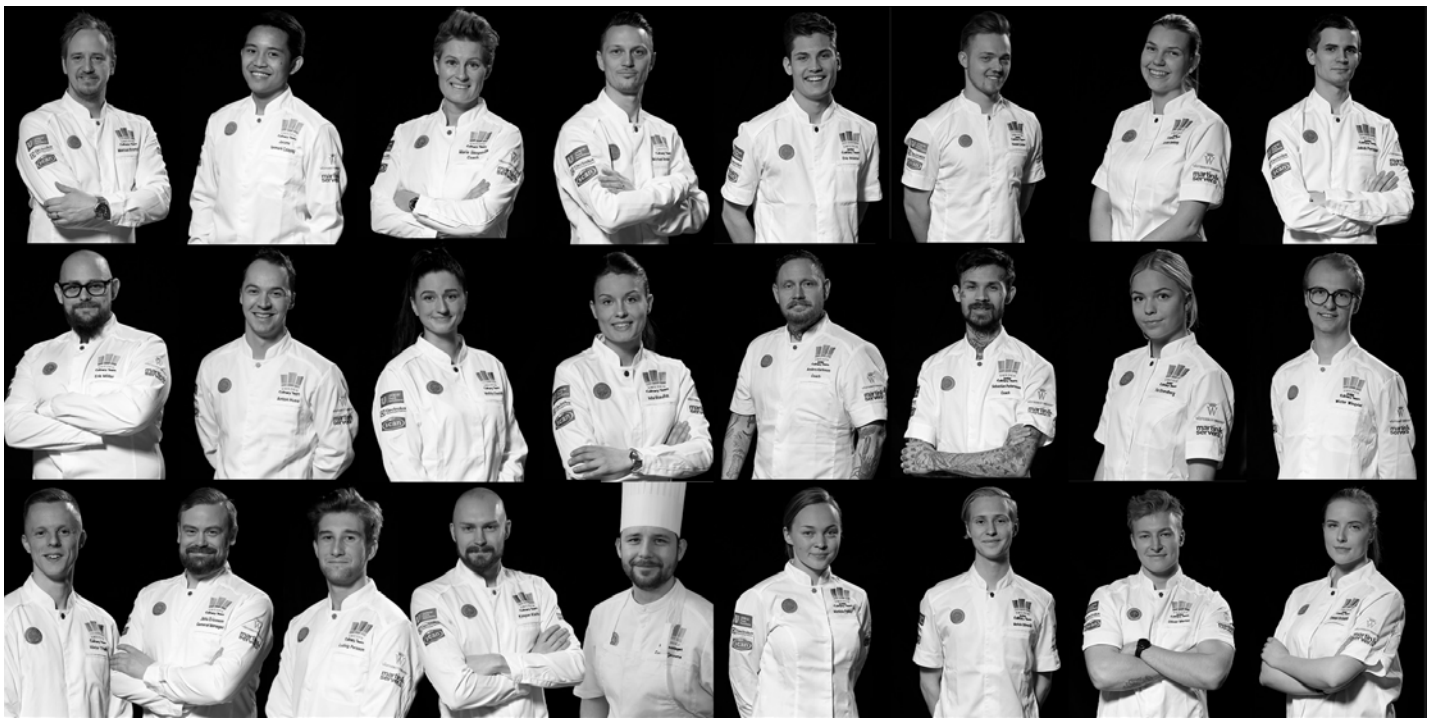
– Jag hade läs- och skrivsvårigheter under hela skoltiden men när jag fick komma till en restaurang och börja jobba med händerna och skapa olika rätter visste jag vad jag ville göra.

I gymnasiet blev det hotell- och restauranglinjen och 2002 kom han, trots sina svårigheter, in på Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan.

– Där tog jag fil kand. i restaurang- och måltidskunskap. Och 2021 blev jag utsedd till Årets Alumn (före detta student) i Grythyttan. Väldigt kul och hedrande.

Hemma i Uppsala har han precis installerat en vedeldad pizzaugn.

– Det blir en och annan pizza för mig och familjen nu. Gärna toppad med löjrom!



”En bra mix med duktiga människor är en förutsättning för att få en bra dynamik i laget.”

Jens Ericsson,
General Manager, Kocklandslagen

Stolt sponsor



Magnus Johansson: ”Jag är enormt stolt över att vara domare i WACS”

Hur går det egentligen till att utse vinnare i de internationella mattävlingarna? Det vet Magnus Johansson, som sedan mer än femton år är domare och jurymedlem i WACS, World Association of Chefs’ Societies.

Till vardags driver han Magnus Johansson Bageri & Konditori och Magnus Johansson Glass & Konfektyr i Hammarby Sjästad i Stockholm tillsammans med hustrun Linda.

– WACS har en lista på fem, sex svenska domare som anlitas till exempelvis Culinary Olympics, säger Magnus. Sverige anmäler de domare som har möjlighet att vara med och sedan skapas jurygrupper med utgångspunkt från erfarenhet och landstillhörighet. Grupp A dömer förrätter, B dömer varmrätt och showfat, C tar hand om desserter och grupp D riktar in sig på varmkök. Varje grupp består av fem domare.

– Jag är enormt stolt över att vara svensk representant, säger han. Det är också väldigt givande att möta kollegor från hela världen och utbyta idéer och erfarenheter.

Samtliga domare är utbildade av WACS och har egna erfarenheter av att tävla på internationell nivå. De ska också gå de kurser som WACS anordnar.

– Det handlar mycket om ”code of conduct”, att döma rättvist och inte favorisera någon deltagare eller land, säger Magnus. Deltagarna lägger ner så otroligt mycket tid inför och under tävlingen och det är viktigt att behandla alla med stor respekt.

Inför tävlingarna får lagen träffa domarna och får då reda på vad de tittar på när de bedömer. Då vet de tävlande vad de ska rikta in sig på. Vid bedömningen går domarna främst på smak.

Magnus säger att 50–60 procent av bedömningen gäller smak.

– Därefter tittar vi på presentation, innovation, hygien och renlighet. Vi tittar även på hur deltagarna jobbat med regionala råvaror, vilt, bär med mera. Ibland finns det en redan bestämd råvara och då är det den som gäller.

– Metod är också ett bedömningskriterium, där tittar vi på hur deltagarna tar tillvara på alla delar av en råvara för att få så lite svinn som möjligt. Vi tittar också på om deltagarna använder miljövänliga material som kan återvinnas.

Tidigare kastades mycket mat i samband med tävlingarna. Men den tiden är förbi.

– Vi tänker annorlunda nu, säger Magnus. Det går inte att träna och laga maten och sedan slänga den. Nu äts den upp istället.





Chili

från hela världen

”Hos en leverantör i Sydkorea fick vi testa Cheongyang chili pepper (cheongyang gochu). Den mäter 10 000 grader på Scoville-skalan och innehåller ungefär fyra gånger mer kapsaicin än Jalapeño. Vi fick testa en ytterst liten mängd för att känna hettan, men jag råkade andas in lite för kraftigt när jag skulle dofta på den... det skulle jag inte ha gjort. En fördel var att det tog lång tid innan jag blev förkyld efter det.”

Katrine Pahlman,
affärsområdeschef för Asien/Risberg
på Werners Gourmetservice

SCOVILLE-SKALAN

Scoville, eller SHU (Scoville Heat Units), är en enhet för att mäta den upplevda hettan, orsakad av förekomsten av kapsaicin i födoämnen, speciellt chili. Skalan uppfanns av den amerikanske farmakologen Wilbur Scoville år 1912. (Källa: Wikipedia)

Werners har ett stort sortiment av chiliprodukter från hela världen. Hos oss hittar du den populära smaksättaren i många varianter: Vi har chili som sås, torkad, i flingor, pulver, fermenterad, inlagd...

Chili är en sortgrupp inom arten spansk peppar (*Capsicum annuum*). Den härstammar från Sydamerika och har troligen använts som föda i mer än 7 000 år. Arkeologiska fynd visar att chili odlades i Ecuador redan för 6 000 år sedan. Christopher Columbus upptäckte chili på sin första resa till Västindien på 1490-talet och tyckte att den varma, starka smaken påminde om spansk peppar.

Chili – som för övrigt är cirka 150 gånger starkare än piperinet i svartpeppar, har klassats som naturmedicin. Den innehåller starka antioxidanter med höga halter A- och C-vitamin och anses bland annat öka ämnesomsättningen och vara bakteriedödande.

Sriracha – döpt efter staden Si Racha i Thailand – är en mycket användbar chilisås som i ursprungsländerna används på samma sätt som vi använder ketchup.

– Sriracha fungerar bra som bakgrundshetta till det mesta, säger Katrine Pålman, affärsområdeschef för Asien/Risberg på Werners Gourmetservice. Just nu är det populärt att göra egen Srirachamajonnäs, du tar majonnäs och tillsätter Sriracha efter smak, kanske också lite citron.

I övrigt fungerar Sriracha som toppkrydda i maten och inte minst i sallader, exempelvis Poké bowls.

– Vi har en storköksförpackning om 4 kg och även en 482 grams flaska som är centralt listad på Ica, säger Katrine. Klassisk Sriracha tillverkas nämligen i USA sedan länge.

– Men vi har även grön, gul och röd Sriracha från Thailand i 285-gramsflaskor. Till skillnad från alla andra på marknaden är de helt fria från tillsatser. De är rejält starka – den gula är lite mer pikant än de två andra. Den gröna är starkare än den röda. Exakt hur starka de är vet vi inte exakt, men Katrine gissar på att det är en bra bit över 5 000 Scoville-grader.

– Trots styrkan är Sriracha smakrik med en grundsmak som gör den väldigt speciell. Hettan finns kvar men den dödar inte andra smaker.

”I södra Asien och i Afrika gör man en pasta på chili som stryks på stängselstolpar för att hålla kringströvande elefanter borta. Elefanter är känsliga för dofter och tycker inte om chili.”

Katrine Pålman,
affärsområdeschef för Asien/Risberg
på Werners Gourmetservice

Vi har också ett antal olika varianter av torkad chili i bulk, lösvikt men även i små burkar å 30–50 gram. Till exempel GoChuGaru, koreanska flakes med lite rökig, söt, fylligt behaglig hetta. Perfekt som krydda i kimchi men även i matlagning. Bird Eye Chili från Indien passar till soppor, såser och marinader. Det gör även Ancho flakes från Spanien med sin milda hetta och lätt rökiga, örtliknande arom. Ancho är också populär i grytor och som bordskrydda.

– Chipotleflakes använder du i grytor, marinader och såser med mexikansk touch, säger Katrine. Våra flakes kommer från Spanien och har en het och rökig smak.

2019 köpte Werners Gourmetservice företaget Risberg Import, som sedan 1976 förser Sverige med asiatiska kvalitetsprodukter. Därmed har Werners breddat sitt stora sortiment med ett nytt område. Men numera har det asiatiska sortimentet också fått sällskap av chilibaserade produkter från en rad länder.

– Vi har spännande kryddblandningar från Afrika, exempelvis Berbere från Etiopien och Sambal Harissa från Tunisien, säger Katrine. De innehåller helt andra kryddor än de klassiska, bland annat paprika, muskot, bockhornsklöver och kardemumma. Men till största delen består även dessa av chili.

Sambal Badjak och Tigersås är två personliga favoriter som hon gärna lyfter fram:

– Sambal Badjak är en stekt chilipasta med lök och kryddor som ger en extra rund och aromatisk smak i tex köttfärsås, på varma mackor, hamburgare och såser. Tigersåsen är en klassisk cayennepepparsås från Louisiana som framställs av ekfatslagrad chili, vinäger och kryddor. Den är en av grundpelarna i cajunköket.

Just nu ser Katrine ett ökat intresse för det kinesiska köket – igen:

– Vi ser en gammal trend som tar fart på nytt. Det finns så många olika trender från Kina och vi kommer framöver att koncentrera oss på provinser som Sichuan, Shandong, Guangdong/Kanton. Japan kommer vi också att fokusera lite extra på, avslutar Katrine.



SRIRACHA RÖD CHILISAUCE 285 G ART: 101
SRIRACHA GRÖN CHILISAUCE 285 G ART: 102
SRIRACHA GUL CHILISAUCE 285 G ART: 103



Werners Education

Ett gastronomiskt center

Kristin Åhlander är ny gastronomisk ledare på Werners Education. Hon har tidigare jobbat som koordinator för de uppskattade utbildningarna och är välbekant för alla kockar och konditorer som gått på kurs hos Werners de senaste åren.

ÖPPNA KURSER FÖR KOCKAR OCH KONDITORER

Werners Education kommer att arrangera öppna kurser för professionella kockar och konditorer vid flera tillfällen per termin. Utöver kurser i Skara kommer det också bli kurser och demoevent i Stockholm. Vi kommer även ge möjlighet till att gå digitala utbildningar.

SAMARBETAR MED KOCKLANDSLAGEN OCH KONDITORLANDSLAGET

– Vi samarbetar också med Kocklandslagen, säger Kristin Åhlander. Vi har arbetsgrupper i våra olika avdelningar som arbetar med Seniorerna och Juniorerna och även med Konditorlandslaget. Allt för att de ska få bästa support hos oss. Vi fungerar som bollplank och kan bidra med både inspiration i allmänhet och specialkunskaper om våra produkter.



Kristin Åhlander har varit tjänstledig från Werners Gourmetservice i ett halvår då hon fick möjligheten att arbeta som kocklärare på De la Gardie-gymnasiets Restaurang- och livsmedelsprogram i Lidköping.

– Det var väldigt roligt, men nu är jag tillbaka på Werners igen och är otroligt peppad, säger hon. Vi är som en stor familj här med härliga kollegor som brinner för mat och smaker. Utbildningarna i Skara kommer att fortsätta ungefär på samma sätt som tidigare.

– Ja, jag har ju alltid värnat om vårt kök i Skara som är hjärtat i verksamheten. Vi vill att våra kunder ska "komma hem" till oss, till Werners. Vanligtvis har vi tvådagars kurser där vi och deltagarna lagar mat, pratar och utbyter erfarenheter. Det brukar bli ett fantastiskt "häng", säger Kristin.

Hon är 36 år och bor med tre barn och man i Lidköping. Efter restaurangutbildningen på gymnasiet jobbade hon som kock på olika restauranger i Skaraborg och hos Albert & Jack's i Stockholm.

– Men jag ville flytta hem till Skaraborg, sökte och fick jobb på Werners. Jag började som innesäljare där jag hade mycket kontakt med våra kunder och hjälpte dem att välja rätt artiklar, men de senaste fyra åren har jag varit koordinator på Werners Education.

Precis som tidigare kommer det också att bli kurser hos kunder runt om i landet.

– Om en kund vill veta mer om ett speciellt ämne eller område skraddarsyr vi en kurs och håller den på plats hos kunden. Det brukar vara mycket uppskattat.

Hittills har Werners Education haft stort fokus på det söta köket.

– Vi kommer att fortsätta med det, men även gå in lite mer

för det salta köket. Bland annat kommer vi att lyfta fram våra kryddor, oljor och ankprodukter, säger Kristin.

Visionen är att Werners Education ska vara mer av ett gastronomiskt center än en utbildningsplats.

– Efter stiltjen under pandemin är det viktigare än någonsin att få träffa kollegor, nätverka och umgås, det gäller såväl kockar som konditorer. Vi kommer att bjuda in kända branschprofiler som föreläsare och kursledare för att skapa ett riktigt dynamiskt utbyte inom gastronomi.

Kristin ser också fram emot att kunna ta med intresserade kunder till leverantörer som till exempel Valrhona, Sosa, Sicoly och Selectos de Castilla. I kundbesöken ingår utöver presentation av respektive företag också olika former av kortare utbildning.

– Valrhona, som finns både i Tain-l'Hermitage i Rhône-dalen och Versailles, har kurser med olika fokus på exempelvis pralintillverkning och även traditionella chokladkurser.

Texturleverantören Sosa utanför Barcelona brukar också hålla kurser, precis som frukt- och bärproducenten Sicoly utanför Lyon och Selectos de Castilla, vår ankproduktleverantör i Spanien. Werners har också flera intressanta leverantörer i Sverige:

– Ett exempel är Högtorp gård i Sörmland som förädlar produkter från skog och mark, exempelvis granskottssirap och maskrossirap. Där räknar jag också med att det ska bli studiebesök, säger Kristin.

– Det är hos Werners det händer.

Håll utkik på vår hemsida wgs.se och på våra sociala medier för aktuella kursdatum och studiebesök.

Tveka inte att höra av er till Kristin med önskemål om utbildningar eller studiebesök, maila till kristin.ahlander@wgs.se

Bara Valrhona i Grand Hôtels bakverk



Grand Hôtel i Stockholm använder choklad från Valrhona i desserter, praliner och bakverk. Populärast är de godbitar av choklad som serveras på Afternoon Tea i Cadierbaren.

Pia Cedvall ansvarar för konditoriet i det klassiska hotellet på Blasieholmskajen vid Stockholms ström, mitt emot Stockholms slott. Hon började sommaren 2021 och hoppas att stiltjen från pandemin ska vara förbi.

– Jag är en återvändare och började min yrkesbana här, säger hon. Först var jag i kallsänkan men tog steget över till konditoriet och utbildade mig också till konditor under tiden.
– Sammanlagt var jag åtta år på Grand Hôtel innan jag ville se mig om och kom till Stadshuskällaren och därefter Vete-Katten. Men nu när hotellet sökte folk kände jag att det var dags för en come back.

Grand Hôtel är medlem i Valrhonas kundlojalitetsprogram Cercle V och använder Valrhona i alla chokladrecept. Medlemmar i Cercle V finns över hela världen, de utbyter erfarenheter och delar med sig av sin kunskap. Cercle V:s medlemmar får även exklusiva erbjudanden om utbildningar och möjlighet att prova nya produkter före alla andra.

– Vi uppskattar verkligen att vara Cercle V-kund, säger Pia. Vi jobbar väldigt nära Werners och Valrhona och får god hjälp med allt från recept till sortiment. För mig personligen betyder det också mycket, jag har varit med och tävlat i Valrhonas C3-tävling i Paris vid två tillfällen. Jag har också varit på kurser i New York med Valrhona och Werners. Det har också blivit flera kurser i Skara, bland annat med Luke Frost, Pastry Chef från Valrhona, som utbildare.

Pia har bott i London i många år och ser en tydlig skillnad mellan England och Sverige i traditionen med choklad i bakverk:

– Här använder vi mer choklad och så har vi bär som inte finns där, exempelvis salmbär, havtorn och hjortron. Det gör att vi har en bredare palett och kan kombinera många fler smaker. Ett exempel är vår pannacotta med Dulceychoklad och rabarber, den är helt magisk!

Pannacottan serveras på Afternoon Tea i Cadierbaren.

– Vårt Afternoon Tea är enormt populärt och antalet gäster ökar varje vecka, säger Pia. Vi serverar fyra olika bakverk, scones med marmelader och lemoncurd med olika tillbehör. Utöver pannacottan gör vi bland annat en chokladmazarin med ljus ganache och kakaopulver. Vi har också klassisk svensk rulltårta med citron och hallon som vi doppar i Valrhona Inspiration Hallon. Den är jättegod!

Grands chokladmoussetårta görs med Manjari och Dulcey.

– Tårtan har blivit något av vår signaturkreation som vi varierar i smak allt efter säsong, säger Pia, som gillar den stora bredden i Valrhona-sortimentet.

– Det gör det enkelt att använda en viss choklad till ett speciellt bakverk eller tillfälle.

Nu ser hon fram emot att komma igång för fullt efter pandemin:

– Vi startar om konditoriet och rekryterar ny personal, det känns faktiskt som att få börja om från början, säger hon. Jag ser också fram emot ett fortsatt fint samarbete med Valrhona och Werners Gourmetservice.



”Vi uppskattar verkligen att vara Cercle V-kund, säger Pia Cedvall. Vi jobbar väldigt nära Werners och Valrhona och får god hjälp med allt från recept till sortiment.”

Pia Cedvall,
ansvarig för konditoriet
Grand Hôtel



Hållbara produkter utvalt av Werners

Fonder och buljonger helt fria från tillsatser

Vår leverantör Salsus i Kongsvinger i Norge – nära svenska gränsen – har en tydlig affärsidé: Att producera världens bästa fonder och buljonger till professionella kockar. Det lyckas de mycket bra med! Samtliga Salsus-produkter görs på norska råvaror av hög kvalitet. Ett smakfullt exempel är kalvbuljongen som är långtidskokt på färska ben, grönsaker, kryddor och örter. Precis som övriga produkter är den 100 procent naturlig och fri från tillsatser. (Artnr 20745).



Smakligt från skog och mark



Högtorp Gård i Hälleforsnäs i Sörmland är en av Werners nytillkomna leverantörer. Med naturen som skaffereri skapar matinnovatören och kemiingenjören Lena Engelmark Embertsén spännande oljor, sirap, sylt och kryddor.

I sortimentet har vi bland annat Högtorps ramlökskapis. Den görs på ramlökens frökaplar som läggs in i salt och ekologisk äppelcidervinäger. Resultatet är en riktig smakbomb som passar perfekt som salt-syrlig smakförstärkare i fiskrätter, sallader och som topping. (Artnr 20527).



Salt med tusenåriga traditioner

Det smakrika saltet från Læsø i Kattegatt är troligen den produkt i Werners sortiment som har de allra äldsta anorna. Redan på 1100-talet startade cisterciensermunkar ett mindre saltsjuderi på ön. Sjuderiet kom att bli Danmarks första industri och det gick regelbundna leveranser bland annat till Magnus Gabriel de la Gardie på Läckö Slott vid Vänern. Så småningom föll saltproduktionen i glömska och det var först 1991 som dagens Læsø Saltsyderi såg dagens ljus. Saltet tillverkas på samma sätt som förr och resultatet är ett salt med porös, lättlöslig struktur, helt utan bitterhet. (Artnr 21115).

Läcker lakrits fri från gelatin och palmolja

Har du inte provsmakat lakritsen från Svart af Hälsingborg ännu? Då är det dags nu – godare finns inte. Den tillverkas i Skåne av högklassig lakritsråvara från Iran och är fri från gelatin och palmolja. Vi har ett tiotal varianter i sortimentet – söta, salta och smaksatta grodor och chokladdragerade kulor. Vilken blir din favorit?



Valrhona Live Long

Live Long är Valrhonas hållbarhetsprojekt. Det består av fyra delar:

Live Long Cocoa. Genom långsiktiga samarbeten i odlarländerna vill Valrhona bevara kakaos naturliga smaker och stödja de samhällen där kakao produceras. Detta sker bland annat genom skolprojekt i Ghana och trädplantering i Dominikanska Republiken.

Live Long Environment. Företagets miljömässiga fotavtryck ska halveras till 2025, bland annat genom övergång till miljövänligare förpackningar och minskat svinn i alla led.

Live Long Gastronomy. Ska öka intresset för olika yrken inom gastronominäringen och få fler unga att välja konditoryrket. Det sker bland annat genom utbildningar och stipendier (framför allt i Frankrike).

Live Long Together. Målet är att bygga en hållbar affärsmodell i samarbete med kunder och samarbetspartners.



Produkter



DRUVBESTÄMDA VINÄGRAR

Vinäger tillverkas traditionellt enligt Orleansmetoden, där övergången från vin till vinäger sker under lagring på ekfat. En vinägermoder tillsätts som består av mikroorganismer som tar hand om etanoloxidationen. Val av vinägermoder är helt avgörande för slutresultatet och är därför varje tillverkares hemlighet.



BANYULSVINÄGER 500 ML

ART: 11301 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Banyulsvinäger har en fin sötma och fruktig syra med smak av valnöt, ingefära, vanilj och lakrits. Passar bra till kalla anrättningar, såser och desserter.



VERJUS 750 ML

ART: 11307 | ENHET: ST | FÖRP: 12X750 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Verjus (druvmust) är ett utmärkt alternativ till citrussaft, vin och vinäger i de flesta recept.



CABERNET SAUVIGNONVINÄGER 500 ML

ART: 11302 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

En mild druvbestämd vinäger med balanserad syra. Rund, fyllig och tydlig sötma.



CHARDONNAVINÄGER 500 ML

ART: 11303 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

En mild druvbestämd vinäger med tydlig sötma och balanserad syra.



RIESLINGVINÄGER 500 ML

ART: 11306 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

En druvbestämd vinäger med tydlig smak av rieslingdruvan. Vinägern lagras 6 månader på ekfat och har en fruktig arom med smak av citron, persika, rosmarin och acacia.



MERLOTVINÄGER 500 ML

ART: 11304 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

En druvbestämd vinäger med tydlig sötma som produceras av merlotdruvan med smak av vanilj, lakrits, hallon och björnbär. Vinägern lagras 6 månader på ekfat vilket ger den en ton av vanilj.



ÄPPLEVINÄGER 500 ML

ART: 11309 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

En vinäger framställd enligt Schutzenbachmetoden på noggrant utvalda mogna äpplen. Rik och fyllig smak med sötma och balanserad syra.

SMAKSATT VINÄGRAR

Vinäger är en lika självklar smaksättare som salt och peppar. I vårt sortiment hittar du olika typer av vinäger som druvbestämda, vita, röda, smaksatta och balsamvinäger. Dragonvinäger och schalottenlöksvinäger är två av alla våra smaksatta vinäger. Dessa klassiker har varit med i Werners sortiment i princip från dag ett.



DRAGONVINÄGER 500 ML

ART: 11202 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vitvinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.



DRAGONVINÄGER 250 ML

ART: 11220 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vitvinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.



ÄPPLECIDERVINÄGER NORMANDIE 500 ML

ART: 11207 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Baserad på cidervinäger av äpplen från Normandie. Perfekt i vinägretter, tillsammans med bönor, i såser till ljust kött och marinader.



SCHALOTTENLÖKVINÄGER 500 ML

ART: 11205 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Schalottenlökvinäger passar till bra ostron, fisk, reducerad i smörsåser, hollandaise, bearnaise, dressingar till sallad, potatis m.m.



**VITVINSVINÄGER
MED SMAK AV SCHALOTTENLÖK 5 L**

ART: 11217 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 5 L
URSPRUNG: FRANKRIKE

Schalottenlökvinäger passar till bra ostron, fisk, reducerad i smörsåser, hollandaise, bearnaise, dressingar till sallad, potatis m.m.



**VITVINSVINÄGER
MED SMAK AV DRAGON 5 L**

ART: 11244 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 5 L
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vitvinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.



KALAMANSIVINÄGER 100 ML

ART: 11229 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den kan användas i alla rätter där man använder citron (men med måtta på grund av den starka smaken): sommarsallader, tabbouleh, varm eller kall fisk, skaldjur, eller desserter för att tona ner sötman i till exempel en karamelldessert.



HALLONVINÄGER 100 ML

ART: 11230 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Lämpar sig för råa grönsaker, anklaver och desserter (jordgubbar, hallon, melon blandad med kanel och ingefära).



JORDGUBB AIGRE-DOUX 100 ML

ART: 11231 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna vinäger med en mycket tydlig smak används i salladsdressingar och i efterrätter med röda bär, och serveras framför allt något reducerad med fruktsallader och desserter.



MANGOVINÄGER 100 ML

ART: 11232 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, anklaver och vitt kött.



KÖRSBÄRSVINÄGER 100 ML

ART: 11233 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna vinäger passar perfekt till dina grönsallader och fruktsallader, rätter med ost eller vitt kött. Den passar även i såser till salta eller söta rätter.



KALAMANSIVINÄGER 500 ML

ART: 11234 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den kan användas i alla rätter där man använder citron (men med måtta på grund av den starka smaken): sommarsallader, tabbouleh, varm eller kall fisk, skaldjur, eller desserter för att tona ner sötman i till exempel en karamelldessert.



HALLONVINÄGER 500 ML

ART: 11235 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Lämpar sig för råa grönsaker, anklaver och desserter (jordgubbar, hallon, melon blandad med kanel och ingefära).



JORDGUBB AIGRE-DOUX 500 ML

ART: 11236 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna vinäger med en mycket tydlig smak används i salladsdressingar och i efterrätter med röda bär, och serveras framför allt något reducerad med fruktsallader och desserter.



MANGOVINÄGER 500 ML

ART: 11237 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, anklaver och vitt kött.



KÖRSBÄRSVINÄGER 500 ML

ART: 11238 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna vinäger passar perfekt till dina grönsallader och fruktsallader, rätter med ost eller vitt kött. Den passar även i sårer till salta eller söta rätter.



CIDERVINÄGER 500 ML

ART: 11242 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Cidervinäger som fått mogna enligt den så kallade Orleansmetoden och filterats efter två år.

SHERRYVINÄGRAR



SHERRYVINÄGER 750 ML

ART: 11403 | ENHET: ST | FÖRP: 12X750 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Tillagas enligt solerametoden. Detta innebär att sherry alltid är en blandning av vin av olika ålder. Tunnorna som vinet lagras i ligger i rader ovanpå varandra. Den tunna som är längst ner är den äldsta, soleratunnan, och det är härifrån vinet tappas på flaska. En fantastisk smaksättare till bl.a. lamm, vilt, fisk, ostron och vinägretter. Lagras 6 mån på ektunnor.



SHERRYVINÄGER RESERVA 250 ML

ART: 11404 | ENHET: ST | FÖRP: 9X250 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Kraftfull vinäger som är extra lagrad på ektunnor i två år. Passar bra till lamm, vilt och ostron m.m.



SHERRYVINÄGER 375 ML

ART: 11405 | ENHET: ST | FÖRP: 12X375 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Tillagas enligt solerametoden. Detta innebär att sherry alltid är en blandning av vin av olika ålder. Tunnorna som vinet lagras i ligger i rader ovanpå varandra. Den tunna som är längst ner är den äldsta, soleratunnan, och det är härifrån vinet tappas på flaska. En fantastisk smaksättare till bl.a. lamm, vilt, fisk, ostron och vinägretter.



SHERRYVINÄGER EKO 375 ML

ART: 11406 | ENHET: ST | FÖRP: 12X375 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Tillagas enligt solerametoden. Detta innebär att sherry alltid är en blandning av vin av olika ålder. Tunnorna som vinet lagras i ligger i rader ovanpå varandra. Den tunna som är längst ner är den äldsta, soleratunnan, och det är härifrån vinet tappas på flaska. En fantastisk smaksättare till bl.a. lamm, vilt, fisk, ostron och vinägretter. Ekologisk.



SHERRYVINÄGER 5 L

ART: 11408 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 5 L
URSPRUNG: SPANIEN

Tillagas enligt solerametoden. Detta innebär att sherry alltid är en blandning av vin av olika ålder. Tunnorna som vinet lagras i ligger i rader ovanpå varandra. Den tunna som är längst ner är den äldsta, soleratunnan, och det är härifrån vinet tappas på flaska. En fantastisk smaksättare till bl.a. lamm, vilt, fisk, ostron och vinägretter.

ÖVRIGA VINÄGRAR

Minus8 är en elegant vinäger som produceras på samma sätt som tyskt Eiswein. Druvorna plockas för hand mellan december och februari när temperaturen sjunkit till under minus åtta grader. När druvorna börjar frysa bildas iskristaller inuti dem samtidigt som de får större koncentration av socker och aromämnen. Ju lägre skördetemperatur, desto sötare och mer koncentrerad druvmust samtidigt som en allt mindre mängd kan pressas ur dem.



VINÄGER APPLE8 200 ML

ART: 11200 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200ML
URSPRUNG: KANADA

Apple 8 är äppelcidervinäger med tydliga toner av äppelcid. Fantastisk i cocktails, smakfulla maträtter och desserter.



VINÄGER IP8 BEER 200ML

ART: 11215 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 ML
URSPRUNG: KANADA

En vinäger gjord med humle och med tydlig karaktär av IPA (India Pale Ale). Doft av engelsk pub. Välbalanserad smak med inslag av råsocker, karamell och rostade nötter och med fräsch finish av jasminte, melon och citrusskal. Perfekt till långkokt och grillat kött. Förtjänar gärna lite upphettning för att aromerna ska frigöras.



VERJUS MAPLE BRIX 500 ML

ART: 11218 | ENHET: ST | FÖRP: 16X500 ML
URSPRUNG: KANADA

En gyllene druvmust med tillsats av lönnsirap från Quebec. Syrlig och fruktig. Elegant doft och smak med toner av mango, persika, honung och mullbär, men även Crème caramel och råsocker. Utmärkt till desserter, som till exempel bas i en sorbet, men även som smaksättare i sås till långgrillat, glaserat kött.



VERJUS 8BRIX RED 500 ML

ART: 11509 | ENHET: ST | FÖRP: 16X500 ML
URSPRUNG: KANADA

Även den röda druvmusten kan användas för smaksättning, men hellre till maträtter med ljust kött som till exempel kyckling och anka än fisk och skaldjur. Kryddig, örtig doft och söt smak av körsbär, tranbär och syrlig konfekt. Kan även avnjutas på egen hand som drink.



VINÄGER CONCORD8 200 ML

ART: 11511 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 ML
URSPRUNG: KANADA

Lilafärgad vinäger gjord på lokala Concorddruvor. Saftig, bärig karaktär med mild syra. Toner av mörka bär, sylt, mogen banan och skumgodis. Kan med fördel användas till förrätter och desserter med vit choklad eller mjölkchoklad. Även utmärkt tillsammans med till exempel rödbetor och getost.



VERJUS 8BRIX WHITE 500 ML

ART: 11514 | ENHET: ST | FÖRP: 16X500 ML
URSPRUNG: KANADA

En guldgul druvmust som med fördel kan användas istället för vin som smaksättare till färdiga rätter, marinader, såser och dressingar. God även till fisk, skaldjur och ostar. Tydlig vinkaraktär med toner av Sauvignon Blanc. Mild och fräsch doft och smak. Lätt sötma. Kan även serveras väl kyld som drink.



VINÄGER MINUS8 200 ML

ART: 11515 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 ML
URSPRUNG: KANADA

Tillverkad av åtta olika sorters druvor som skördats och pressats i fruset tillstånd. Ekfatslagrad i ett solerasystem som påbörjades 1997. Komplex doft och smak med tydlig russinsötma och toner av sherry. Lång eftersmak. Passar utmärkt till ostron och pilgrimsmusslor.



VINÄGER VEGET8 200 ML

ART: 11517 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 ML
URSPRUNG: KANADA

Producerad av Cabernet Franc Eiswein och Romatomater (plommontomater). Komplex doft av saltorkade tomater, körsbär, hallon och örter. Smaken är lätt söt med tydlig syra och mogna tomater. Därutöver en lätt kryddig smak med toner av gurka och mango. Passar utmärkt till kött, fisk och vegetariska rätter. Lämplig även till dressingar, såser och marinader.



VINÄGER L8 HARVEST 200 ML

ART: 11518 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 ML
URSPRUNG: KANADA

Producerad av både sent skördade och frysta Vidaldruvor. Bärnstensfärgad. Fruktig och fräsch karaktär med inslag av aprikos, honung, citrus, torkad frukt, äpple och råsocker. Utmärkt som smaksättare av grillad fisk, skaldjur och fågel, men även frukt och grönsaker.



CHAMPAGNE ARDENNE VITVINSVINÄGER 500 ML

ART: 11501 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gjord på vin från Champagne-Ardenne. Lagrad på ekfat i minst ett år. Lite rundare och mjukare i smaken än en vitvinsvinäger.



CHAMPAGNE ARDENNE VITVINSVINÄGER 250 ML

ART: 11510 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gjord på vin från Champagne-Ardenne. Lagrad på ekfat i minst ett år. Lite rundare och mjukare i smaken än en vitvinsvinäger.



CHAMPAGNE ARDENNE VITVINSVINÄGER 5 L

ART: 11523 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 L
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gjord på vin från Champagne-Ardenne. Lagrad på ekfat i minst ett år. Lite rundare och mjukare i smaken än en vitvinsvinäger.



RÖDVINVINÄGER 5 L

ART: 11502 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 LIT
URSPRUNG: FRANKRIKE

Rödvinvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning.



VITVINSVINÄGER 5 L

ART: 11508 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 LIT
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vitvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE

BALSAMVINÄGRAR

Balsamvinäger Tradizionale tillverkas enligt en gammal regional metod som påminner om Solerametoden. Till skillnad från annan vinäger används inte vin utan druvmust. Så snart musten börjar jäsa kokas den upp tillsammans med socker och reduceras till avsedd koncentration. Efter detta läggs musten från årets skörd på ett träfat och en vinägermoder tillsätts. När ett år gått flyttar man över det mesta av vinägern till ett annat träfat där det redan finns vinäger från tidigare år. Processen fortgår till dess att vinägern har passerat sex träfat av olika träslag.



BALSAMVINÄGER 500 ML

ART: 11102 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: ITALIEN

God balsamvinäger från Modena, gjord på lokalt odlade vindruvor. Lagras traditionellt på ekfat enligt stadgade tillverkningsregler. Används med fördel till dressingar, såser och marinader.



BALSAMVINÄGER 5 L

ART: 11104 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 LIT
URSPRUNG: ITALIEN

Standardvinäger av god kvalitet i ekonomiförpackning.



BALSAMVINÄGER TRADIZIONALE 100 ML

ART: 11106 | ENHET: ST | FÖRP: 1X100 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Lagrad 25 år. En balsamvinäger för perfektionisten!



CONDIMENTO BIANCO 500 ML

ART: 11107 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Condimento Bianco är en smakrik vinäger från Modena i norra Italien, gjord på lokalt odlade vindruvor. Används när man vill ha balsamvinägers karaktär men inte dess färg.



CONDIMENTO BIANCO 5 L

ART: 11116 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 LIT
URSPRUNG: ITALIEN

Standardvinäger av god kvalitet i ekonomiförpackning.



CREMA NERA 250 ML

ART: 11114 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Balsamvinäger från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera en maträtt. Passar som bekant till det mesta.



CREMA NERA EKO 250 ML

ART: 11134 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Balsamvinäger från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera en maträtt. Passar som bekant till det mesta. Ekologisk.



BALSAMVINÄGER EKO 250 ML

ART: 11135 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

God balsamvinäger från Modena, gjord på lokalt odlade vindruvor. Lagras traditionellt på ekfat enligt stadgade tillverkningsregler. Används med fördel till dressingar, såser och marinader. Ekologisk.



BALSAMVINÄGER IGP 250 ML

ART: 11136 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Balsamvinäger IGP är en högkvalitativ ekfatslagrad balsamvinäger från Modena. Välutvecklad smak och doft med toner av trä och kryddor. Densiteten på denna produkt är 1,20 vilket betyder att den är rinnande. Balsamvinägern förvaras i ektunnor tills den tappas på flaska. Smaken är rund, snäll och angenäm. Den passar till t.ex. Bresaola, sallad och parmesanost.



TRYFFELBALSAMVINÄGER 100 ML

ART: 61163 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Exklusiv balsamvinäger från Plantin, smaksatt med svart tryffelarom.





OLIVOLJOR

Olivolja är en av världens äldsta vegetabiliska fett. Oljan utvinns ur oliver och finns i många kvaliteter. I vårt sortiment finns såväl exklusiva oljor för smaksättning som enklare oljor för dagligt bruk. Du hittar även olivbestämda oljor, smaksatta olivoljor, rapsolja och nötoljor i sortimentet.



OLIVOLJA EL OLIVAR DE SEVILLA 500 ML

ART: 10109 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Extra virgin olivolja från Andalusien, Spanien, gjord på Arbequinaoliver. Oljan har en smak av nyklippt gräs med en ton av grönt äpple.



OLIVOLJA ARBEQUINA 250 ML

ART: 10123 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250ML
URSPRUNG: SPANIEN

Extra Jungfru olivolja från Arbequinaoliver som har sitt ursprung från Katalonien. Övervägande fruktig, något bitter och kryddig. Smak: gräs och tomatplanta, kronärtskocka, mandel och äpple.



OLIVOLJA ARBEQUINA 500 ML

ART: 10112 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Extra Jungfru olivolja från Arbequinaoliver som har sitt ursprung från Katalonien. Övervägande fruktig, något bitter och kryddig. Smak: gräs och tomatplanta, kronärtskocka, mandel och äpple.



OLIVOLJA PICUAL 250 ML

ART: 10124 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250ML
URSPRUNG: SPANIEN

Extra Jungfru olivolja från Picualoliver som har sitt ursprung från Jaen i Andalusien. En robust, intensiv olivolja. Smak: gröna blad, omogen banan och ton av mint.



OLIVOLJA PICUAL 500 ML

ART: 10113 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Extra Jungfru olivolja från Picualoliver som har sitt ursprung från Jaen i Andalusien. En robust, intensiv olivolja. Smak: gröna blad, omogen banan och ton av mint.



OLIVOLJA CORNICABRA 500 ML

ART: 10114 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Extra Jungfru olivolja från Cornicabraoliver som har sitt ursprung från regionen Extremadura. Robust, bitter och kryddig. Smak av gröna blad och äpplen.



OLIVOLJA MANZANILLA 500 ML

ART: 10115 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN

Extra Jungfru olivolja från Manzanillaoliver som har sitt ursprung från regionen Castilla la Mancha. Intensiv och fruktig smak med inslag av grön tomat, cikoria och basilika.



OLIVOLJA ARMONIA 3 L

ART: 10119 | ENHET: ST | FÖRP: 4X3 L
URSPRUNG: SPANIEN

Mild och gräsrig olivolja gjord på Picual (30%) och Arbequina (70%).



OLIVOLJA SENSATION 3 L

ART: 10120 | ENHET: ST | FÖRP: 4X3 L
URSPRUNG: SPANIEN

Aromatisk och intensivt fruktig olivolja gjord på Arbequina (30%) och Picual (70%).



OLIVOLJA MONTFRIN 500 ML

ART: 10103 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ofiltrerad olivolja med något gräsig karaktär från södra Frankrike.



OLIVOLJA MONTFRIN EKO 500 ML

ART: 10121 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ofiltrerad olivolja med något gräsig karaktär från södra Frankrike. Denna olivolja är ekologisk.



OLIVOLJA MONTFRIN EKO 250 ML

ART: 10122 | ENHET: ST | FÖRP: 24X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ofiltrerad olivolja med något gräsig karaktär från södra Frankrike. Denna olivolja är ekologisk.



OLIVOLJA EL CORTIJO 1 L

ART: 10101 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 LIT
URSPRUNG: SPANIEN

Den mycket prisvärd blandolja med tydlig och balanserad olivoljeton. Den består av solrosolja och mellan 35-55% extra virgin olivolja. Utmärkt till stekning.



OLIVOLJA EL CORTIJO 5 L

ART: 10102 | ENHET: ST | FÖRP: 3X5 LIT
URSPRUNG: SPANIEN

En mycket prisvärd blandolja med tydlig och balanserad olivoljeton. Den består av solrosolja och mellan 35-55% extra virgin olivolja. Utmärkt till stekning.



OLIVOLJA WERNERS 500 ML

ART: 10105 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Fruktig olivolja från Provence med mild och balanserad karaktär. Endast de bästa oliverna används i produktionen.

SMAKSATTA OLJOR

Våra helt naturligt smaksatta extra virgin olivoljor från Ligurien i Italien får den goda smaken genom infusionsmetoden, där respektive smak som färsk basilika, chili, citron och vitlök får ligga på stora fat tillsammans med oljan och ge smak. Passar utmärkt till sallader och marinader.



BASILIKAOLJA 250 ML

ART: 10201 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Extra virgin olivolja utan essenser. Basilika har legat med i stora fat med olivolja och gett smak. Används med fördel till sallader eller ringlas över en färdig rätt.



CHILIOolja 250 ML

ART: 10202 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Extra virgin olivolja utan essenser. Chili har legat med i stora fat med olivolja och gett smak. Används med fördel till sallader eller ringlas över en färdig rätt.



CITRONOLJA 250 ML

ART: 10203 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Extra virgin olivolja utan essenser. Citroner har legat med i stora fat med olivolja och gett smak. Används med fördel till sallader och skaldjur eller ringlas över en färdig rätt.



VITLÖKSOLJA 250 ML

ART: 10212 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN

Extra virgin olivolja utan essenser. Vitlök har legat med i stora fat med olivolja och gett smak. Används med fördel till sallader eller ringlas över en färdig rätt.



OLIVOLJA MED KARLJOHAN 100 ML

ART: 10223 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Detta är ett originalrecept från Régis och Jacques Marcon. Denna olja har en naturlig smak av karljohansvamp och passar till frikasséer, pasta, ris, fisk och råa grönsaker.



OLIVOLJA MED KARLJOHAN 250 ML

ART: 10226 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Detta är ett originalrecept från Régis och Jacques Marcon. Denna olja har en naturlig smak av karljohansvamp och passar till frikasséer, pasta, ris, fisk och råa grönsaker.



GRANSKOTTSSOLJA 100 ML

ART: 10227 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

En svensk ekologisk rapsolja smaksatt med gran som används kall. Förhöjer rökta smaker på kött och fisk. Underbar som dressing till smakrika grönsallader och passar även till att smaksätta majonnäs, pesto, pasta och att marinera fetast i. Prisbelönt olja som serverades på Nobelmiddagen 2019.



BJÖRKOLJA 100 ML

ART: 10230 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Svensk rapsolja smaksatt med björk har en vackert ljusgrön färg med milda och fruktiga toner. Förhöjer finstämda nordiska smaker på fisk, skaldjur, mild ost och bär. En underbar smakkombination är svensk mozzarella, ramslökskapris och björkolja.



KARLJOHANOLJA 100 ML

ART: 10231 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Rapsolja smaksatt med karljohansvamp, används kall. En smakbomb som doftar och smakar färsk karljohan. Lyfter en svamprisotto till nya höjder, och är underbar till färsk pasta. Även god att smaksätta crème fraîche med och servera som kall sås till nykokt vit sparris. Användes av Juniorkockslaget vid OS i Stuttgart.



TRYFFELOLJA SVART 100 ML

ART: 10208 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.



TRYFFELOLJA SVART 250 ML

ART: 10209 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.



TRYFFELOLJA VIT 100 ML

ART: 10210 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med vit tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.



TRYFFELOLJA VIT 250 ML

ART: 10211 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med vit tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.

NÖTOLJOR

Huilerie Beaujolais startade 1981 i bakutrymmet till en järnaffär där Jean-Marc hade som utmaning att återuppliva en gammal kvarn från 1800-talet. 1987 blev den säsongsbetonade aktiviteten med att göra olja och vinäger en heltidsverksamhet. Med åren har Jean Marc utvecklat högkvalitativa produkter, samtidigt som han bevarat produkternas hantverksmässiga karaktär. Han tycker om att upptäcka och prova Medelhavets olika smaker under sina resor, för att sedan dela dem med oss genom sina produkter. Tillsammans med sitt team fortsätter Jean-Marc Montegottero producera olja och vinäger på enbart naturliga ingredienser, med hjälp av en mekanisk extraktion utan kemikalier eller tillsatser. De bevarar också traditionen att ta fram jungfruoljor på beställning av lantbrukare och lokalbefolkningen.



MANDELOLJA ROSTAD 250 ML

ART: 10419 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna olja är söt och väldoftande och lämpar sig särskilt för marinader (lax med till exempel dill eller basilika) eller som sista touch på en rätt med pilgrimsmusslor eller pasta just före servering.



MANDELOLJA ROSTAD 100 ML

ART: 10413 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna olja är söt och väldoftande och lämpar sig särskilt för marinader (lax med till exempel dill eller basilika) eller som sista touch på en rätt med pilgrimsmusslor eller pasta just före servering.



JORDNÖTSOLJA ROSTAD 1 L

ART: 10425 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 L
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med sin överraskande och kraftiga jordnötsdoft passar den bra till sallader, tomater, potatismos och många olika recept med ost.



JORDNÖTSOLJA ROSTAD 250 ML

ART: 10420 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med sin överraskande och kraftiga jordnötsdoft passar den bra till sallader, tomater, potatismos och många olika recept med ost.



JORDNÖTSOLJA ROSTAD 100 ML

ART: 10414 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med sin överraskande och kraftiga jordnötsdoft passar den bra till sallader, tomater, potatismos och många olika recept med ost.



HASELNÖTSOLJA 250 ML

ART: 10421 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med en utsökt och stark doft passar den alla slags sallader. Den används på samma sätt som smör på alla stärkelsrika produkter, grönsaker, fisk, pasta och även till bakverk. Den kan också användas på varm getost.



HASELNÖTSOLJA 100 ML

ART: 10415 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med en utsökt och stark doft passar den alla slags sallader. Den används på samma sätt som smör på alla stärkelsrika produkter, grönsaker, fisk, pasta och även till bakverk. Den kan också användas på varm getost.



VALNÖTSOLJA 250 ML

ART: 10422 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den kraftfulla smaken passar perfekt till råa grönsaker (endivesallad, cikoria, maskrosor), men fungerar även till stärkelsrik mat så som potatis, bönor och linser.



VALNÖTSOLJA 100 ML

ART: 10416 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den kraftfulla smaken passar perfekt till råa grönsaker (endivesallad, cikoria, maskrosor), men fungerar även till stärkelsrik mat så som potatis, bönor och linser.



PISTAGENÖTSOLJA 250 ML

ART: 10424 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna olja med en kraftig smak som dröjer sig kvar i munnen används till avokadosallader eller en räkcocktail med hallonvinäger, salt och peppar. Oljan passar till exempel till skivade endiver och strimlor av rökt lax, som smaksätts med en dressing gjord på pistagenötsolja, honungsvinäger, salt, peppar och gräslök. Dressingen kan även användas till en grön bönsallad eller fiskrätt.



PISTAGENÖTSOLJA 100 ML

ART: 10418 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna olja med en kraftig smak som dröjer sig kvar i munnen används till avokadosallader eller en räkcocktail med hallonvinäger, salt och peppar. Oljan passar till exempel till skivade endiver och strimlor av rökt lax, som smaksätts med en dressing gjord på pistagenötsolja, honungsvinäger, salt, peppar och gräslök. Dressingen kan även användas till en grön bönsallad eller fiskrätt.



PINJENÖTSOLJA 100 ML

ART: 10417 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En len olja med ton av svamp som förhöjer maträtten. Tillsatt lite olja mot slutet av tillagningen, använd den till skaldjur, olika såser (särskilt vinbaserade) och soppor som till exempel minestrone. Denna olja passar perfekt till en sallad med anka.

RAPSOLJOR



COLZAOLJA ROSTAD 100 ML

ART: 10306 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna kraftfulla olja av rostad raps med toner av kål används till sallader med potatis, rödbetor, schalottenlök, broccoli, kål eller "cervelle de canuts" (en blandning av vispad färskost, hackad gräslök, salt och peppar).



COLZAOolja ROSTAD 250 ML

ART: 10307 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kraftfull olja med ton av kål. Den används till sallader med potatis, rödbetor, schalottenlök, broccoli, kål eller "cervelle de canuts" (en blandning av vispad färskost, hackad gräslök, salt och peppar).



COLZAOolja ROSTAD 1 L

ART: 10308 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 L
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kraftfull olja med ton av kål. Den används till sallader med potatis, rödbetor, schalottenlök, broccoli, kål eller "cervelle de canuts" (en blandning av vispad färskost, hackad gräslök, salt och peppar).



RAPSOLJA JULITA 500 ML

ART: 10302 | ENHET: ST | FÖRP: 9X500 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Olja med naturlig och tydlig nötkaratär. En rapsolja för dig som söker lite kraftigare smaker och intensiv gul färg.



RAPSOLJA JULITA 1 L

ART: 10303 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 LIT
URSPRUNG: SVERIGE

Olja med naturlig och tydlig nötkaratär. En rapsolja för dig som söker lite kraftigare smaker och intensiv gul färg.

ÖVRIGA OLJOR



PUMPAKÄRNSOLJA 250 ML

ART: 10220 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Pumpakärnsolja har en nötig smak och doft. Tillsätt i salladsdressingar och i kalla såser eller ringla över grönsaker, kött eller fisk.



SESAMOLJA ROSTAD 100 ML

ART: 10221 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Det räcker med några droppar för att ge din sallad, råa grönsaker, fisk, kött eller bakverk en spännande asiatisk smak.



SESAMOLJA ROSTAD 250 ML

ART: 10224 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Det räcker med några droppar för att ge din sallad, råa grönsaker, fisk, kött eller bakverk en spännande asiatisk smak.



DRUVKÄRNSOLJA 1000 ML

ART: 11241 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1000 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

100% ren druvkärnsolja som har en mild och neutral smak. Druvkärnorna pressas först till en olja och raffineras sedan för att neutralisera smak och doft. Druvkärnsolja tål temperaturer upp till 230 grader.



DRUVKÄRNSOLJA 5 L

ART: 10501 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 5 L
URSPRUNG: FRANKRIKE

100% ren druvkärnsolja som har en mild och neutral smak. Druvkärnorna pressas först till en olja och raffineras sedan för att neutralisera smak och doft. Druvkärnsolja tål temperaturer upp till 230 grader.

OLIVER

Våra oliver kommer från Moulin de la Brague som har ett väldigt högt anseende bland kökschefer i södra Frankrike. I vårt sortiment finns oliverna inlagda i saltlag eller olja. Vi har även en "barblandning" av oliver från Moulin de la Brague. Den här blandningen består av stora svarta, stora gröna och små niceoliver. De är lite extra kryddade och passar bra som tilltugg.



NICEOLIVER I SALTLAG 1 KG

ART: 12101 | ENHET: ST | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Brunsvarta små aromatiska oliver med kärna som ligger i saltlag. Oliverna odlas i området runt Nice.



NICEOLIVER I OLJA 1 KG

ART: 12103 | ENHET: ST | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Brunsvarta små aromatiska oliver med kärna som ligger i extra virgin olivolja. Oliverna odlas i området runt Nice.



OLIVER BLANDADE I OLJA 1 KG

ART: 12105 | ENHET: ST | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

”Barblandning” av oliver med kärna från Moulin de la Brague perfekta för buffén.

TOMATER

När det gäller saltorkade tomater finns det en uppsjö av sorter på marknaden och kvaliteten är skiftande. Naturligtvis är det en konst att torka tomaterna precis så mycket att de behåller färgen och varken blir för hårda eller för mjuka. Crespi väljer ut de bästa ”Rio Grande Rosso” tomaterna och torkar dem i max 44 grader så att de inte tappar färgen. Det tar lite längre tid men är väl värt mödan. De torkade tomaterna är inlagda i solrosolja med mild kryddning för att tomatsmaken ska framträda fullt ut. Solrosoljan som tomaterna är inlagda i är perfekt till dressingar.



SOLTORKADE TOMATER 3,1 KG

ART: 12201 | ENHET: ST | FÖRP: 2X3,1 KG
URSPRUNG: ITALIEN

Tomaten är torkad på låg temperatur vilket gör att den får en mjäll konsistens.

KASTANJPURÉ, SNIGLAR OCH FÖRRÄTTER



KASTANJPURÉ SÖTAD 250 G

ART: 70122 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Sötad puré gjord på kastanjer, god i desserter och diverse bakverk.



KASTANJPURÉ 435 G

ART: 70124 | ENHET: ST | FÖRP: 12X435 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Osötad puré gjord på kastanjer som passar utmärkt till vilt, fågel och fläsk.



SNIGELSKAL 36 ST

ART: 70108 | ENHET: ST | FÖRP: 6X36 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Skal för stora sniglar.



SNIGLAR HELIX BOURGOGNE 24 ST

ART: 70143 | ENHET: ST | FÖRP: 12X125 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Sniglar av typ Helix Bourgogne.



SNIGLAR BOURGOGNE M SKAL 24 ST

ART: 70144 | ENHET: ST | FÖRP: 12X335 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Sniglar av typ Helix Bourgogne med 24 st skal.



BLINIER 5,5 CM

ART: 30203 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X96 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Naturella miniblinier klara att dekorera efter upptining. Perfekta för bufféer och större sällskap.



POTATISGRÄTÄNG PREMIUM 20X100G

ART: 70145 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En fransk potatisgratäng med Emmentalerost i portionsstorlek.



CAVIAR

Caviar är traditionellt förknippad med produkter som smör, gräddfil, lök, ägg, citron och potatis. Att smaksätta en beurre blanc med caviar blir magiskt. Eller så kan man avnjuta caviar med ett torrt mousserat vin eller iskall vodka tillsammans med ren "malossol" caviar, det ger en fantastisk smakupplevelse.



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 10 G

ART: 31225 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 G
URSPRUNG: ITALIEN

OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 30 G

ART: 31224 | ENHET: ST | FÖRP: 1X30 G
URSPRUNG: ITALIEN

OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 50 G

ART: 31249 | ENHET: ST | FÖRP: 1X50 G
URSPRUNG: ITALIEN

OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 100 G

ART: 31231 | ENHET: ST | FÖRP: 1X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.



CAVIAR SIBERIAN CLASSIC 50 G

ART: 31258 | ENHET: ST | FÖRP: 1X50 G
URSPRUNG: ITALIEN

SIBERIAN CLASSIC - Acipenser baerii. En väldigt mångsidig caviar med en mild smak och fast textur. Toner av nötighet, ostron, nori och honung finns. Storleken på romkornen varierar med åldern på stören och är mellan 2,5-2,7 mm. Färgen skiftar från mörk grå till ljus amber.



CAVIAR SEVRUGA IMPERIAL 50 G

ART: 31267 | ENHET: ST | FÖRP: 1X50 G
URSPRUNG: ITALIEN

SEVRUGA IMPERIAL - Acipenser stellatus. Kommer från Stjärnstören och har mediumstora romkorn ca 2,4-2,6 mm. Färgen går i en nyans som skiftar mellan grå till ljusgrå. Silkeslen textur med intensiv och kraftfull smak och eleganta toner av mineral och hav.



CAVIARSKED PÄRLEMOR

ART: 31245 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 ST
URSPRUNG: ITALIEN

Exklusiv caviarsked gjord av pärlemor.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE

LÖJROM

En inhemsk och uppskattad delikatess är den svenska Kalixlöjrommen och Vänerlöjrommen. Rommen kommer från ett långsiktigt hållbart fiske och bygger på ett äkta hantverk.



LÖJROM VÄNERN 1 KG

ART: 31102 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Vår löjrom från Vänern är utmärkt i både smak och utseende. En under åren alltmer uppskattad löjrom från våra lokala fiskare.



LÖJROM FINSK 500 G

ART: 31107 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 G
URSPRUNG: FINLAND

Rom av siklöja. Kommer från samma fisk som Guldhavens kalixlöjrom i Bottenviken men på den finska sidan. För bästa resultat, låt produkten tina upp långsamt i kylskåp.



LÖJROM KALIX 500 G SUB MSC

ART: 31110 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 G
URSPRUNG: SVERIGE

Klassisk kalixlöjrom av siklöja. Kalix Löjrom har som första svenska livsmedel tilldelats EU-utmärkelsen Skyddad ursprungsbeteckning (SUB), det starkaste geografiska ursprungsskyddet på marknaden. Det innebär att produkten är producerad, bearbetad och beredd inom ett visst avgränsat geografiskt område med en för området karaktäristisk metod.

ROM

Hrogn AS är helt unika i världen med att tillverka Bottarga från Skrei, en torsk som finns i Atlanten men som endast går att fiska under några få månader per år längs Norges kust. Produktionen är baserad på filosofin att involvera så lite mänskligt ingripande som möjligt av både produkten och miljön. Rommen är handplockad och produceras i närheten av den lilla kajen i byn. Genom att de själva väljer ut rommen kan Hrogn garantera att råvaran håller högsta kvalitet i hänsyn till storlek, färskhet och smak.



BOTTARGA BOREALE HEL CA 90-120 G

ART: 31302 | ENHET: G | FÖRP: 1X1 ST
URSPRUNG: NORGE

Bottarga Boreale är torkad fiskrom från Skrei. Bottarga Boreale är en riktig umami-bomb, som karaktäriseras av intensiv, krispig smak och doft av hav. Utmärkt för att krydda upp fisk- och skaldjursrätter, grönsaker, sallader och ägggrätter. Den används riven eller tunt skivad och gör sig extra bra ihop med lite fetare rätter.





Selectos de Castilla



ANKPRODUKTER

I den lilla byn Villmartin de Campos, nära Palencia i norra Spanien bedriver Selectos de Castilla produktion av så kallad moulard, en korsning av myskanka och vit pekinganka.

Selectos uppfödning är liten och man har en respektfull hantering mot både ankor och naturen under hela kedjan. Genom att minimera stressen för ankorna och se till dess välmående får man fram ankprodukter av högsta kvalitet.



ANKLEVER UTAN VENER FRYST CA 500 G

ART: 60104 | ENHET: KG | FÖRP: CA 10 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Hel anklever från producenten Selectos de Castilla utan vener.



ANKLEVER NATURLIG FRYST CA 500 G

ART: 60118 | ENHET: KG | FÖRP: 1XCA10 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Hel anklever från producenten Selectos de Castilla med vener.



ANKLÄRSCONFIT KYLD CA 285 G

ART: 60125 | ENHET: ST | FÖRP: 12X285 G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklärsconfit är lår som kokats in i ankfett och örter under lång tid på låg temperatur. God som den är eller plockas t.ex. och används i en terrine.



ANKLÄRSCONFIT FRYST CA 285 G

ART: 60130 | ENHET: ST | FÖRP: 12X CA285G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklärsconfit är lår som kokts in i ankfett och örter under lång tid på låg temperatur. God som den är eller plockas t.ex. och används i en terrine.



ANKBRÖST FRYST CA 400 G

ART: 60112 | ENHET: KG | FÖRP: 1XCA25 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Helt ankbröst från producenten Selectos de Castilla.



ANKLEVERTERRINE NATURLIG KYLD 825 G

ART: 60110 | ENHET: ST | FÖRP: 6X825 G
URSPRUNG: SPANIEN

Terrine på anka från producenten Selectos de Castilla.



ANKLEVERTERRINE NATURLIG FRYST 825 G

ART: 60121 | ENHET: ST | FÖRP: 6X825 G
URSPRUNG: SPANIEN

Terrine på anka från producenten Selectos de Castilla.



ANKLEVERTERRINE 95 G

ART: 60120 | ENHET: ST | FÖRP: 6X95 G
URSPRUNG: SPANIEN

En underbar terrine. Öppna i båda ändrar i kylt tillstånd och skjut ut anklevern och skiva i önskad storlek. Används på samma sätt som mousse, till förrätt eller som tilltugg men denna är lite lyxigare. Består till 98% av anklever, endast salt och peppar är tillsatt.



RILLETES MED ANKLEVER 100 G

ART: 60123 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: SPANIEN

Från producenten Selectos de Castilla kommer vår Rillettes, confiterat ankkött med 40% anklever.



RILLETES ANKKÖTT 200 G

ART: 60132 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: SPANIEN

Ankrillettes är rivet ankkött som är blandat med ankfett. Godast att servera rumstempererad. Om den är för kall så stelnar ankfettet. Serveras oftast som förrätt eller tilltugg. En klassiker är rostat bröd cornichonger och syltad rödlök. Kan även serveras med briocher eller på en sallad. Ett gott tips är hederligt svenskt knäckebröd, underbart gott!



ANKLÄRSCONFIT 730 G

ART: 60124 | ENHET: ST | FÖRP: 12X730 G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklärsconfit innehållande 2 lår/förpackning. God som den är eller plockas t.ex. och används i en terrine.



ANKLEVERMOUSSE COGNAC 95 G

ART: 60119 | ENHET: ST | FÖRP: 6X95 G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklevermousse smaksatt med cognac. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festligare! Smaksätt rödvinssåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tilltugg.



ANKLEVERMOUSSE MED GRÖNPEPPAR 95 G

ART: 60128 | ENHET: ST | FÖRP: 6X95 G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklevermousse smaksatt med grönpeppar. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festligare! Smaksätt rödvinssåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tilltugg.



ANKLEVERMOUSSE NATURELL 95 G

ART: 60140 | ENHET: ST | FÖRP: 6X95 G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklevermousse naturell. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festligare! Äts oftast som förrätt eller tilltugg. Lätt att smaksätta efter eget önskemål.



ANKLEVERMOUSSE KYLD 400 G

ART: 60141 | ENHET: ST | FÖRP: 65X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklevermousse som är skivbar. Idealisk även för smaksättning och omarbetning till egen produkt.



ANKLEVERMOUSSE FRYST 400 G

ART: 60142 | ENHET: ST | FÖRP: 65X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Anklevermousse som är skivbar. Idealisk även för smaksättning och omarbetning till egen produkt.



ANKLEVERMOUSSE KYLD 150 G

ART: 60143 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 ST
URSPRUNG: SPANIEN

Anklevermousse som är skivbar. Idealisk även för smaksättning. 150 g motsvarar 7-8 bitar/portioner. Tips: rosta eller smörstek ett gott bröd och skiva upp moussen, lägg på ett salladsblad och toppa med en god fikonmarmelad.



ANKLEVERMOUSSE FRYST 12 X 150 G

ART: 60146 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 ST
URSPRUNG: SPANIEN

Anklevermousse som är skivbar. Idealisk även för smaksättning. 150 g motsvarar 7-8 bitar/portioner. Tips: rosta eller smörstek ett gott bröd och skiva upp moussen, lägg på ett salladsblad och toppa med en god fikonmarmelad.



ANKFETT 170 G

ART: 60131 | ENHET: ST | FÖRP: 6X170 G
URSPRUNG: SPANIEN

Ett fantastiskt fett att steka i då ytan på råvaran blir krispig och fin. Man kan confitera (koka i fett) det mesta, prova gärna purjolök. Återanvänd fettets genom att sila och sedan förvara kylt.



ANKFETT 750 G

ART: 60147 | ENHET: ST | FÖRP: 12X750 G
URSPRUNG: SPANIEN

Ett fantastiskt fett att steka i då ytan på råvaran blir krispig och fin. Man kan confitera (koka i fett) det mesta, prova gärna purjolök. Återanvänd fettets genom att sila och sedan förvara kylt.



ANKBRÖST BRÄSERAT SKIVAT 250 G

ART: 60137 | ENHET: ST | FÖRP: 1X250 G
URSPRUNG: SPANIEN

Färdiglagad produkt. Kan värmas direkt i påsen ca 1 minut i mikrovågsugn på full effekt, alternativt värm skivorna på tallrik cirka 20 sekunder.



ANKBRÖST BRÄSERAT FRYST 250 G

ART: 60139 | ENHET: ST | FÖRP: 1X250 G
URSPRUNG: SPANIEN

Färdiglagad produkt. Kan värmas direkt i påsen (tinad) ca 1 minut i mikrovågsugn på full effekt, alternativt värm skivorna på tallrik cirka 20 sekunder.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE

TRYFFEL

Färsk tryffel har en överträffad arom som får den enklaste pasta eller omelett att lyfta till himmelska höjder. Intresset för den underjordiska delikatessen blir allt större och numera finns möjlighet att njuta av färsk tryffel av högsta kvalitet året runt. Vi har även ett stort utbud av tryffelprodukter som t.ex. olja, salt, juice och inlagd tryffel.



SOMMARTRYFFEL 12,5 G

ART: 61101 | ENHET: ST | FÖRP: 12X12,5 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tuber aestivum skördas i Frankrike från maj till augusti och är ljusbrun inuti. Används mest som dekoration eftersom den i smak och doft inte är lika kraftig som vintertryffeln.



SOMMARTRYFFEL 25 G

ART: 61102 | ENHET: ST | FÖRP: 12X25 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tuber aestivum skördas i Frankrike från maj till augusti och är ljusbrun inuti. Används mest som dekoration eftersom den i smak och doft inte är lika kraftig som vintertryffeln.



SOMMARTRYFFEL 100 G

ART: 61103 | ENHET: ST | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tuber aestivum skördas i Frankrike från maj till augusti och är ljusbrun inuti. Används mest som dekoration eftersom den i smak och doft inte är lika kraftig som vintertryffeln.



VINTERTRYFFEL 12,5 G

ART: 61107 | ENHET: ST | FÖRP: 6X12,5 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tuber melanosporum skördas från november fram till februari. Doften är mycket kraftfull och intensiv. Smakar utmärkt rå även om den oftast används i varma anrättningar där smak och arom utvecklas bäst.



TRYFFELJUICE 100 G

ART: 61113 | ENHET: ST | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

När man kokar in vintertryffeln tar man tillvara den dyrbara juicen som blir över. Lämpar sig utmärkt till smaksättning i t.ex. såser.



VINTERTRYFFEL BRISURE 100 G

ART: 61116 | ENHET: ST | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hackad vintertryffel, används som smaksättning i t.ex. såser, crèmes m.m.



TRYFFELJUICE 200 G

ART: 61119 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

När man kokar in vintertryffeln tar man tillvara den dyrbara juicen som blir över. Lämpar sig utmärkt till smaksättning i t.ex. såser.



TRYFFEL HIMALAYA BRISURE 200 G

ART: 61127 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: KINA

Mycket prisvärd tryffelbrisure i juice t.ex. för garnering.



TRYFFELPASTA 120 G

ART: 61132 | ENHET: ST | FÖRP: 6X120 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tryffelpasta som är gjord på Tuber Indicum, olivolja, tryffeljuice, salt och tryffelarom. Utmärkt för smaksättning såsom i såser, crèmes m.m.



TRYFFELSALT 100 G

ART: 61162 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Innehåller Guerandesalt, sommartryffel Tuber Aestivum och tryffelarom.



TRYFFELCRÈME 80 G

ART: 61149 | ENHET: ST | FÖRP: 12X80 G
URSPRUNG: ITALIEN

Tryffelcrème som får en härlig textur med små bitar av hackad tryffel och svamp. En tryffeltapenade.



TRYFFELJÄRN

ART: 61133 | ENHET: ST | FÖRP: ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Rosfritt tryffeljärn med mycket skarpt rostfritt knivblad. Lätt att skiva tryffel, ost och choklad med. Knivbladet är också steglöst justerbart.



TRYFFELJÄRN I TRÄ

ART: 61143 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kraftfullt tryffeljärn i trä med skarpt rostfritt knivblad. Justeringskruv för perfekt skivning från 0,2 till 3,0 mm.



TRYFFELOLJA SVART 100 ML

ART: 10208 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.



TRYFFELOLJA SVART 250 ML

ART: 10209 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.



TRYFFELOLJA VIT 100 ML

ART: 10210 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med vit tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.



TRYFFELOLJA VIT 250 ML

ART: 10211 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med vit tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.



*Vi levererar
färsk tryffel
året om...*

Vårt utbud av färsk tryffel varierar beroende av säsong. Genom att erbjuda vintertryffel från Australien, har vi färsk vintertryffel i sortimentet även på sommaren. **Kontakta din säljare för mer information och dagsaktuellt utbud.**

Tryffelsort	Säsong											
	Januari	Februari	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Augusti	September	Oktober	November	December
<i>Tuber Melanosporum</i> - Vintertryffel												
<i>Tuber Borchii</i> - Vårtryffel												
<i>Tuber Aestium</i> - Sommartryffel												
<i>Tuber Melanosporum</i> - Australisk vintertryffel												
<i>Tuber Uncinatum</i> - Hösttryffel												
<i>Tuber Magnatum Pico</i> - Vit Albatryffel												
<i>Tuber Uncinatum</i> - Gotlandstryffel												

Notera: Säsongerna är flytande då väderförhållande varierar från säsong till säsong.

SVAMP

Karljohansvamp eller stensopp som den tidigare hette fick sitt namn av Kung Karl XIV Johan. När han tillträdde tronen i början av 1800-talet så rådde det stor matbrist i Sverige. Men då han upptäckte att det fanns stora mängder med stensopp i skogarna fick han svenskarna att äta svampen och namnet uppkallades istället efter honom som en hyllning.

Idag är karljohan en väldigt populär matsvamp i Sverige med sin kraftiga, fylliga och något nötiga smak. I vårt sortiment hittar du olika sorters svamp, både fryst och torkad.



TOPPMURKLOR TORKAD 500G

ART: 61312 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Murklor av sorten Morchella Conica. Svampen har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



TOPPMURKLOR MINI TORKAD 500G

ART: 61313 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Använd gärna minimurklor för garnering, storlek max 2 cm. Svampen har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



KARLJOHAN TORKADE 500 G

ART: 61315 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Karljohansvamp av sorten Boletus Edulis. Svampen har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



SKOGSSVAMPSBLANDNING TORKADE 500 G

ART: 61316 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Innehåller Smörsopp (Suillus Luteus) 60%, Ostronmussling (Pleurotus Ostreatus) 20%, Skogsöra (Auricularia Polytricha) 20%. All svamp har sorterats och rensats noga innan de paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



SVART TRUMPETSVAMP TORKAD 500 G

ART: 61317 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Svart trumpetsvamp av sorten Craterellus Cornucopioides. Den har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



SVART TRUMPETSVAMP 125 G

ART: 61323 | ENHET: ST | FÖRP: 6X125 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Svart trumpetsvamp av sorten Craterellus Cornucopioides. Den har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



SVART TRUMPETSVAMP 50 G

ART: 61322 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Svart trumpetsvamp av sorten Craterellus Cornucopioides. Den har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



SKOGSSVAMP TORKAD 50 G

ART: 61320 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkad skogssvamp av hög kvalitet som är perfekt till matlagning. Innehåller Smörsopp (Suillus Luteus) 60%, Ostronmussling (Pleurotus Ostreatus) 20%, Skogsöra (Auricularia Polytricha) 20%. All svamp har sorterats och rensats noga innan de paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



SKOGSSVAMP TORKAD 125 G

ART: 61321 | ENHET: ST | FÖRP: 6X125 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkad skogssvamp av hög kvalitet som är perfekt till matlagning. Innehåller Smörsopp (Suillus Luteus) 60%, Ostronmussling (Pleurotus Ostreatus) 20%, Skogsöra (Auricularia Polytricha) 20%. All svamp har sorterats och rensats noga innan de paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



GULA KANTARELLER 50 G

ART: 61324 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkade gula kantareller av hög kvalitet. Den har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



GULA KANTARELLER 125 G

ART: 61325 | ENHET: ST | FÖRP: 6X125 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkade gula kantareller av hög kvalitet. Den har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



SOPPSVAMP TORKAD 125 G

ART: 61326 | ENHET: ST | FÖRP: 6X125 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkade soppsvampar som passar utmärkt till gratänger, soppor, sås och stuvning. Ingredienser: Ädelsoppor (Smørsopp (Suillus luteus) och/eller Grynsopp (Suillus granulatu)). Den har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt.



VINTERTRYFFELCREME FÖR ÄGGGRÖRA 50 G

ART: 61327 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Tryffelgräddor med 15% vintertryffel, idealisk för ägggröra.



KVARN MED TORKADE MURKLOR 21 G

ART: 61328 | ENHET: ST | FÖRP: 6X21 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkade murklor i smidig kvarn. Tillsatt till din matlagning innan kokning för extra smak.



KVARN MED TORKAD KARLJOHAN 25 G

ART: 61329 | ENHET: ST | FÖRP: 6X25 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkad karljohansvamp i smidig kvarn. Tillsatt till din matlagning innan kokning för extra smak.



KVARN MED TORKAD SKOGSSVAMP MIX 19 G

ART: 61330 | ENHET: ST | FÖRP: 6X19 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Mix av torkade skogssvampar i smidig kvarn. Tillsatt till din matlagning innan kokning för extra smak.

Uvalt av WERNERS
 GOURMETSERVICE

WGS.SE



PEPPAR

Kampot, sansho, timut, cubeb... Vi har genom våra kontakter runt om i världen gett svenska kockar, konditorer och bartenders tillgång till en mängd nya exotiska kryddor som förhöjer smakupplevelsen på maträtter, desserter och drinkar.



ASSAMPEPPAR 130 G

ART: 20727 | ENHET: ST | FÖRP: 12X130 G
URSPRUNG: INDIEN

Assampeppar härstammar från de tropiska skogarna i nordöstra Indien, gränsande till Himalaya. Assampeppar hör till de mer aromatiska pepparsorterna och utstrålar en behagligt varm ljuv arom på tungan.



CUBEBPEPPAR 120 G

ART: 20601 | ENHET: ST | FÖRP: 12X120 G
URSPRUNG: INDIEN

Peppar med stjälk som odlas tillsammans med kaffe och har en relativt hög peperinhalten. Detta ger en intensiv smak med vissa bittra toner.



CUMEOPEPPAR 90 G

ART: 20725 | ENHET: ST | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: NEPAL

Detta sällsynta bär har sitt ursprung i Nepal. Dess doft består av en intensiv ton av mandarin och citron, medan dess smak är något mer blommig och något bitter. Särskilt lämpad på rostade grönsaker och idealisk för alla typer av fisk och skaldjur.



GRÖNPEPPAR 70 G

ART: 20687 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70 G
URSPRUNG: INDIEN

Vit-, svart-, och grönpeppar kommer alla från samma växt men skördas vid olika mognadsgrad. Vi har grönpeppar i torkad form såväl som i lag.



GRÖNPEPPAR I LAG 450 G

ART: 20517 | ENHET: ST | FÖRP: 12X450 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mjuk grönpeppar som är perfekt till grönpepparsås. 450 g avser avrunnen vikt.



KAMPOTPEPPAR FERMENTERAD 180 G

ART: 20732 | ENHET: ST | FÖRP: 12X180 G
URSPRUNG: KAMBODJA

En blandning av svart fermenterad kampotpeppar och havssalt. Den har en intensiv och söt smak, och passar till perfekt rött kött och fiskrätter.



KAMPOTPEPPAR RÖD 150 G

ART: 20679 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: KAMBODJA

Röd kampotpeppar skördas när frukten är helt mogen och har fått en röd färg. Pepparkornen torkas under ett par dagar och får en svart färg med en djup rödbrun nyans och kraftfull, fruktig arom. Nymalen röd kampotpeppar kan användas till sallader, pasta, fläsk, nötkött, kyckling och desserter.



KAMPOTPEPPAR SVART 150 G

ART: 20678 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: KAMBODJA

Kampots svarta peppar har en stark och delikat arom. Smaken, som kan variera från intensivt kryddig till mild söt, sprider inslag av blommor, eukalyptus och mynta. Svartpeppar passar alla typer av rätter och utmärker sig särskilt tillsammans med grillad fisk.



KAMPOTPEPPAR VIT 150 G

ART: 20680 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: KAMBODJA

Peppar kommer från fullt mogna bär. När de fått en klarröd färg plockas de och placeras i varmt vatten tills ytterskalet faller bort. Den benvita kärnan saltorkas sedan i ca fyra dagar. Vitpeppar har en helt annan karaktär än den svarta och röda, vars smaker till stor del avlägsnats med det yttre skalet. Perfekt i exempelvis i en vit sås.



KRYDDPEPPAR 120 G

ART: 20604 | ENHET: ST | FÖRP: 12X120 G
URSPRUNG: JAMAICA

Kryddpeppar har en rik smak och passar därför bra i grytor och kalops. Just den jamaicanska kryddpepparen anses vara av ypperlig kvalitet.



LÅNGPEPPAR 120 G

ART: 20605 | ENHET: ST | FÖRP: 12X120 G
URSPRUNG: INDIEN

En nästan bortglömd pepparsort med en hög peperinhalten som ger en fruktig intensiv smak. Pepparhängena mals eller krossas innan användning.



PEPPARSTRÅN 15 G

ART: 20693 | ENHET: ST | FÖRP: 12X15 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Torkade djupt röda pepparstrån, kallas ibland för "djävulshår". Utmärkta för smaksättning och dekoration.



ROSÉPEPPAR 150 G

ART: 20608 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: BRASILIEN

Rosépeppar är bär från en sydamerikansk buske. Bären har en pikant smak och är samtidigt mycket dekorativa.



RÖDPEPPAR SÃO TOMÉ 150 G EKOLOGISK

ART: 20741 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Rödpeppar Sao Tomé kommer, som namnet antyder, från den tropiska ön Sao Tomé i Guineabukten. Den vulkaniska och naturligt bördiga marken i kombination med ett tropiskt klimat resulterar i en peppar med tydlig arom. Den röda pepparen handplockas och saltorkas. Den har en fruktig smak med ton av björnbär och muskot.



SARAWAK SVARTPEPPAR 150 G

ART: 20611 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: MALAYSIA

Pepparen har en blommig och fruktig arom med relativt mild smak.



SARAWAK VITPEPPAR 200 G

ART: 20614 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: MALAYSIA

Denna vitpeppar har en jämn vit färg och är större i storlek än Muntoc. Aromen är fylligare och mer harmonisk.



SVARTPEPPAR HEL 300 G

ART: 20609 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Hela pepparkorn bibehåller smak och arom bättre än mald peppar varför det alltid är en fördel att mala pepparen vid användningstillfället. Vår svartpeppar har en hög peperinnehåll, så minska mängden du använder.



SVARTPEPPAR HEL EKO 300 G

ART: 20703 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Hela pepparkorn bibehåller smak och arom bättre än mald peppar varför det alltid är en fördel att mala pepparen vid användningstillfället. Vår ekologiska svartpeppar har en hög peperinnehåll, så minska mängden du använder.



SVARTPEPPAR SÃO TOMÉ 170 G EKOLOGISK

ART: 20758 | ENHET: ST | FÖRP: 12X170 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Svartpeppar Sao Tomé kommer, som namnet antyder, från den tropiska ön Sao Tomé i Guineabukten. Den vulkaniska och naturligt bördiga marken i kombination med ett tropiskt klimat resulterar i en peppar med tydlig arom. Den svarta pepparen saltorkas och utvecklar då en fruktig, jordig smak helt utan brända toner.



SZECHUANPEPPAR 120 G

ART: 20612 | ENHET: ST | FÖRP: 12X120 G
URSPRUNG: KINA

Är trots namnet inte besläktad med peppar, utan med citrusrädet. Kryddan kan med fördel rostas innan användning. Passar till feta rätter t.ex. lax och anka.



TELLICHERRYPEPPAR 150 G

ART: 20613 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: INDIEN

En exklusiv peppar av högsta kvalitet som ofta anses vara den bästa svartpepparen. Den plockas senare än annan peppar i Malabar vilket ger den ett större korn och mer generös och komplex arom.



TIMUTPEPPAR 90 G

ART: 20676 | ENHET: ST | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: NEPAL

Timutpeppar är en mild peppar med tydligt inslag av grapefrukt. Passar utmärkt till sallad, marinad, kyckling och fisk.



VITPEPPAR HEL 350 G

ART: 20615 | ENHET: ST | FÖRP: 12X350 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Vitpeppar skördas när frukten är gul varpå den sköljs i 7-10 dagar, skalas och torkas. Vår vitpeppar har en hög peperinnehåll, så minska mängden du använder.



VITPEPPAR HEL EKO 350 G

ART: 20702 | ENHET: ST | FÖRP: 12X350 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Vitpeppar skördas när frukten är gul varpå den sköljs i 7-10 dagar, skalas och torkas. Vår ekologiska vitpeppar har en hög peperinhalt, så minska mängden du använder.



VITPEPPAR SĂO TOMÉ 180 G EKOLOGISK

ART: 20740 | ENHET: ST | FÖRP: 12X180 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vitpepparn kommer, som namnet antyder, från ön Sao Tomé i Guineabukten. Den vulkaniska och naturligt bördiga marken i kombination med ett tropiskt klimat resulterar i en peppar med tydlig arom. Vitpepparn tvättas i friskt källvatten och har en vacker krämvit färg. Den har en lätt smak av rå kakaoböna och grön skog. Mjukt bitter och kryddig.



VOATSIPERIFERYPEPPAR 120 G

ART: 20618 | ENHET: ST | FÖRP: 12X120 G
URSPRUNG: MADAGASKAR

En mycket ovanlig vildväxande peppar från Madagaskars regnskog, klättrar på träd och skördas på 20 meters höjd. Vid skörd har pepparen frukter med trälkande doft och citrusnyanserad smak.



ÖVRIGA KRYDDOR



CHILI ESPELETTE 180 G

ART: 20674 | ENHET: ST | FÖRP: 12X180 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chili Espelette växer i den franska baskiska regionen och kännetecknas av en het men samtidigt fruktig smakrik karaktär. Denna smak utvecklas då frukten saltorkas efter skörd. Den aromatiska karaktären, som särskiljer den från andra chilisorter, passar utmärkt i grytor, soppor och såser. Kan med fördel vara ett alternativ till cayennepeppar om man önskar mildare smak.



CHUFA MJÖL 500 G

ART: 20739 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjöl av chufa är idealisk för nöt- och glutenfri bakning tack vare att den är fri från soja, mjölk, spannmål, nötter och frön. Chufa är en stärkelserik nötliknande knöl från familjen halvgräs. Den kallas även tigernöt eller jordmandel, men är trots namnet ingen nöt. Chufa har en söt, nötlik smak med toner av mandel, kokos och vanilj. Är naturligt glutenfri och vegansk.



CHUFA SKALADE 500 G

ART: 20738 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En stärkelserik knöl som även kallas tigernöt eller jordmandel, men är trots namnet ingen nöt. Smaken är söt och nötig med toner av mandel och vanilj. Kan ätas som de är och har då en lite seg tuggkonsistens. Du kan med fördel blötlägga chufa i minst 6 timmar, då blir konsistensen mer krispig och påminner om en blandning av mandel och kokosnöt.



CURRY GRÖN 150 G

ART: 20742 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Grön curry används med fördel i rätter med fisk, skaldjur, fläskkött samt grönsaker.



CURRY MADRAS 250 G

ART: 20628 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 G
URSPRUNG: INDIEN

En indisk curry med ren och tydlig smak från Madras.



CURRY SVART 180 G

ART: 20733 | ENHET: ST | FÖRP: 12X180 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Curryblandning som är näst intill helt svart till färgen. Den påminner i smaken om klassisk curry men har en viss nötighet från sesamfrön och avslutas med en liten hetta. Passar utmärkt till kyckling, fisk, skaldjur och grönsaker.



DRAGONBLAD I VINÄGER 1 KG

ART: 20516 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Välrensade dragonblad i vinäger som förenklar tillagning av såser, t.ex. en klassisk bearnaise. 1 kg avser avrunnen vikt.



DRAGONBLAD I VINÄGER 160 G

ART: 20502 | ENHET: ST | FÖRP: 12X160 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Välrensade dragonblad i vinäger som förenklar tillagning av såser, t.ex. en klassisk bearnaise. 160 g avser avrunnen vikt.



DRAGONBLAD I VINÄGER 55 G

ART: 20503 | ENHET: ST | FÖRP: 12X55 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Välrensade dragonblad i vinäger som förenklar tillagning av såser, t.ex. en klassisk bearnaise. 55 g avser avrunnen vikt.



FÄNKÅLSFRÖN 200 G

ART: 20619 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: EU

Med sin sötma och anissmak ger den karaktär till anrättningar av alla dess slag t.ex. fisk och skaldjur.



FÄNKÅLSPOLLEN 40 G

ART: 20708 | ENHET: ST | FÖRP: 12X40 G
URSPRUNG: ITALIEN

Från de små, torkade, vilda fänkålsblommorna får man fänkålspollen. Fänkålspollen ger en söt och intensiv smak. Fänkålspollen används till smaksättning i bröd, på sallad eller till pesto. Passar bra som smaksättning till kött och fisk.



HIBISKUSBLOMMA 250 G

ART: 20507 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 G
URSPRUNG: MEXIKO

Används bland annat till gelé eller som smaksättare i sockerlag.



KANEL CEYLON MALEN EKO 180 G

ART: 20387 | ENHET: ST | FÖRP: 12X180 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Äkta ceylonkanel från Sri Lanka, malen. Ceylonkaneln har en rik, mogen och balanserad smak med tydlig sötma och ton av citrus.



KANELSTÅNG EKO 200 G

ART: 20131 | ENHET: ST | FÖRP: 25X200 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Äkta kanel, Sri Lanka kanel, har en mogen och balanserad söt karaktär. Hel kanelstång bevarar sin fina arom betydligt bättre än mald kanel varför lite merarbete är väl investerad tid.



KARDEMUMMA GRÖN 200 G

ART: 20620 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: GUATEMALA

Kardemumma är en flerårig hög tropisk ört som är släkt med ingefära och guineapeppar. Den gröna kardemumman lämpar sig företrädesvis till bakverk och desserter.



KARDEMUMMA SVART 110 G

ART: 20621 | ENHET: ST | FÖRP: 12X110 G
URSPRUNG: INDIEN

Svart kardemumma skiljer sig betydligt från den gröna. Den har en rölig "hickoryton" och lämpar sig väl i curry.



KORIANDER 160 G

ART: 20623 | ENHET: ST | FÖRP: 12X160 G
URSPRUNG: UKRAINA

En traditionell beståndsdel i curry. Används också till soppor, grytor, grönsaksrätter och som brödkrydda.



KRYDDNEJLIKA HEL 110 G

ART: 20624 | ENHET: ST | FÖRP: 12X110 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Vanlig i inläggningar men ger även en tilltalande smak åt buljonger och såser.



KUMMIN 275 G

ART: 20625 | ENHET: ST | FÖRP: 12X275 G
URSPRUNG: SVERIGE

En svensk kulturväxt som växer vilt i stora delar av landet. Passar bra till t.ex. bröd, ost och brännvin.



LAGERBLAD 200 G

ART: 20126 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200 G
URSPRUNG: EU

Lagerblad är en oumbärlig smaksättare i grytor, såser och inläggningar.



MUSKOTBLOMMA I BIT 50 G

ART: 20606 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Muskotblomman är inte en blomma utan hyllet runt muskotnöten som ligger i en aprikosliknande frukt. Stuvad lake med muskotblomma är en klassisk svensk anrättning. Muskotblomman används även i sillinläggningar.



MUSKOTNÖT HEL 160 G

ART: 20630 | ENHET: ST | FÖRP: 12X160 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Muskotnöten såväl som muskotblomman innehåller en svagt narkotisk olja varför kryddan bör användas med respekt. Klassisk till spenat och potatismos.



OREGANO 90 G

ART: 20626 | ENHET: ST | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: TURKIET

Traditionell och rikligt använd krydda i det italienska köket.



PAPRIKAPULVER 275 G

ART: 20631 | ENHET: ST | FÖRP: 12X275 G
URSPRUNG: UNGERN

Pulvret mals av fruktens frön och mellanväggar vilket ger en kraftig smak och tegelbrun färg.



PAPRIKAPULVER RÖKT 160 G

ART: 20649 | ENHET: ST | FÖRP: 12X160 G
URSPRUNG: SPANIEN

Passar utmärkt för grytor, pastarätter och såser speciellt till barbecuesås.



SESAMFRÖN SVARTA 350 G

ART: 20633 | ENHET: ST | FÖRP: 12X350 G
URSPRUNG: INDIEN

Används på samma sätt som de vita fröna. Ger en vacker färgbrytning i tillagade anrättningar.



SESAMFRÖN VITA 350 G

ART: 20632 | ENHET: ST | FÖRP: 12X350 G
URSPRUNG: INDIEN

Sesamfrön kommer från en tropisk ört med stor spridning över världen. De används hela eller pressas till olja.



SESAMFRÖN WASABIROSTADE 140 G

ART: 20689 | ENHET: ST | FÖRP: 12X140 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Pikant wasabikryddade krispiga sesamfrön. Utmärkta att t.ex. strö över ris, pasta, kött, sallader, till sushi m.m.



SESAMFRÖN YUZUROSTADE 140 G

ART: 20690 | ENHET: ST | FÖRP: 12X140 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Pikant yuzukryddade krispiga sesamfrön. Utmärkta att t.ex. strö över ris, pasta, kött, sallader, till sushi m.m.



SPISKUMMIN 150 G

ART: 20627 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Traditionell krydda främst som krydda i arabisk mat. Rostade spiskumminfrön till Munsterost serveras ofta i Alsace.



STJÄRNANIS 110 G

ART: 20634 | ENHET: ST | FÖRP: 12X110 G
URSPRUNG: KINA

Stjärnanis tillhör magnoliafamiljen. Den vackra kryddan har en arom som påminner om lakrits och används ofta till desserter men även i fonder och såser.



TIMJAN 120 G

ART: 20636 | ENHET: ST | FÖRP: 12X120 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En fransk aromrik timjan som torkats i låg temperatur för att bibehålla färg och smak.



TONKABÖNA 200 G

ART: 20635 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: INDIEN

En trädväxande frukt som tillhör släktet baljväxter. Aromen är liksom hos vaniljen kraftig och användningen liknande i desserter t.ex. glass, pannacotta m.m.



SAFFRAN

Saffran kommer från en lilafärgad krokus vars pistill man använder. Det går flera hundra tusen blommor för att få ihop ett kilo saffran. Skörden är krävande då man måste plocka pistillerna för hand, och det är endast tre pistiller per blomma.



SAFFRANPISTILL 1 G

ART: 20403 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 G
URSPRUNG: IRAN

En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.



SAFFRANPISTILL 10 G

ART: 20404 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 G
URSPRUNG: IRAN

En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.



SAFFRANSPULVER 1 G

ART: 20401 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 G
URSPRUNG: IRAN

Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.



SAFFRANSPULVER 10 G

ART: 20402 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 G
URSPRUNG: IRAN

Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.



SAFFRANSPULP 1 KG

ART: 20405 | ENHET: ST | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Saffranspulpen innehåller inga färgämnen eller konserveringsmedel. Det krävs mindre mängd av saffranextrakt för att ge samma smak, jämfört med rå saffran.



SAFFRANSPULP 100 G

ART: 20419 | ENHET: ST | FÖRP: 9X100G
URSPRUNG: SVERIGE

Saffranspulp består av saffransstrå, alkohol och stärkelsesirap vilket stabiliserar saffranets färg, smak och arom i bakverket.

BOURBON VANILJ

I ursprungsländerna där vaniljen växer vilt pollineras blomman av bin och kolibrifåglar men på odlingar pollineras de för hand. Pollinering sker med hjälp av en smal pinne och obefruktade blommor plockas bort. En van arbetare kan pollinera 1000 blommor under några timmar.

Efter skörd jäser och bearbetar man vaniljen. Under jäsningen sker en omvandling till vanillin.

Hela proceduren tar ca 6 mån och är av utomordentlig vikt för kvaliteten. Vaniljen är en av världens mest arbetskrävande jordbruksgrödor vilket tillsammans med begränsad tillgång gör att den betingar ett högt pris.



VANILJSTÅNG BOURBON 1-PACK

ART: 22210 | ENHET: ST | FÖRP: 16X1ST
URSPRUNG: MADAGASKAR

Äkta bourbonvanilj är en klassisk smaksättare i bakverk och desserter. Förvaras svalt och mörkt, men ej i kyl eller frys.



VANILJSTÅNG BOURBON 90 G

ART: 22202 | ENHET: ST | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: MADAGASKAR

Den klassiska vaniljstängan som är lång och smal med ett tjockt oljigt skinn och rikligt med frön.



VANILJSTÅNG BOURBON EKO 90G

ART: 22206 | ENHET: ST | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: MADAGASKAR

Den klassiska vaniljstängan som är lång och smal med ett tjockt oljigt skinn och rikligt med frön. Ekologiskt certifierad.



VANILJSTÅNG BOURBON 250 G

ART: 22203 | ENHET: ST | FÖRP: 36X250 G
URSPRUNG: MADAGASKAR

Den klassiska vaniljstängan som är lång och smal med ett tjockt oljigt skinn och rikligt med frön.



VANILJSTÅNG BOURBON SPLIT 500G

ART: 22212 | ENHET: ST | FÖRP: 1X500 G
URSPRUNG: MADAGASKAR

Vaniljen har samma sensoriska egenskaper som vår vanliga Bourbon, dock har denna lite högre mognad och arom, varför änden delat på sig. Vaniljen är från Madagaskar och stängerna är mellan 13-19 cm.





FOND

Salsus mål är lika enkelt som det är utmanande: att laga världens bästa buljonger och fonder till professionella kokar.

Salsus produktsortiment ska vara i samklang med moderna kokars trender och krav. För Salus innebär det att ge matvarorna en naturlig smak och konsistens, fokusera på hållbar produktion och konsumtion, framhäva fördelarna för hälsa och välbefinnande och respektera konsumenternas önskan om att minska antalet konstgjorda ingredienser i dagens livsmedel.



FISKBULJONG 1 L

ART: 20743 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färsk vit fisk, fångad i Nordsjön.
100 % naturlig.



GRÖNSAKSBULJONG 1 L

ART: 20750 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färska grönsaker och örter.
100 % naturlig.



KALVBULJONG 1 L

ART: 20745 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färska ben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.



KYCKLINGBULJONG 1 L

ART: 20744 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färska kycklingben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.



OXBULJONG 1 L

ART: 20756 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskockt på färska ben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.



RAMEN BAS BULJONG 1 L

ART: 20772 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med lök, purjolök, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter. Ramen bas kan du med fördel smaksätta genom att lägga till dashi, kombu, miso, fisk- eller ostronsås, för att göra ramen helt i din smak.



RAMEN MISO BULJONG 1 L

ART: 20774 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med soja, vitlök, sesamolja, ingefära och grönsaker. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.



RAMEN SHOYU BULJONG 1 L

ART: 20776 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med soja, mirin, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.



RAMEN SPICY BULJONG 1 L

ART: 20777 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med soja, miso, sesamolja, vitlök, chili och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.



KALVFOND DEMI GLACE 1 L

ART: 20749 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på kalvben. Reducerad med 1/2. 100% naturlig.



KYCKLINGFOND DEMI GLACE 1 L

ART: 20747 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på kycklingskrov. Reducerad med 2/3. 100% naturlig.



OXFOND DEMI GLACE 1 L

ART: 20746 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

Långtidskokt buljong på nötbena. Reducerad med 2/3. 100% naturlig.



SKALDJURSFOND DEMI GLACE 1 L

ART: 20773 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE

En perfekt bas för soppor, risotto och andra skaldjursbaserade rätter.



SALT

Läsösalt är ett havssalt med porös löslig struktur och mild smak utan bitterhet. Det utvinns ur den lilla danska ön Läsös salthaltiga grundvatten och sjuds sedan över öppen eld enligt tusenåriga traditioner.

Redan under medeltiden startade cisterciensermunkar saltsjuderi på den lilla danska ön. För 25 år sedan återupptogs produktionen av det spröda havssaltet som utvinns ur öns salthaltiga grundvatten.



HAVSSALT FLEUR DE SEL 500 G

ART: 21101 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Havssalt Fleur sel från franska Guérande är ett vitt salt med fina kristaller som endast bildas när ostliga vindar blåser över de grunda salinerna. Anses vara ett av världens finaste salt.



HAVSSALT GROS SEL 1 KG

ART: 21103 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Havssalt Gros sel från franska Guérande är ett traditionellt havssalt som passar utmärkt till allt, t.ex. koka skaldjur i.

**HAVSSALT LÅSÖ 1,5 KG**

ART: 21113 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1,5 KG
URSPRUNG: DANMARK

Ett sprött havssalt tillverkat efter medeltida hantverksmetoder. Saltvatten tas från de gamla brunnarna på Læsø varpå det sjuds i stora pannor över öppen eld. När halva mängden vatten återstår bildas saltkristaller som får torka i flätade korgar. Resultatet blir ett smakrikt salt utan bitterhet, där mineraler, spårämnen och naturligt jod bevaras.

**HAVSSALT LÆSØ 125 G**

ART: 21115 | ENHET: ST | FÖRP: 9X125 G
URSPRUNG: DANMARK

Ett sprött havssalt tillverkat efter medeltida hantverksmetoder. Saltvatten tas från de gamla brunnarna på Læsø varpå det sjuds i stora pannor över öppen eld. När halva mängden vatten återstår bildas saltkristaller som får torka i flätade korgar. Resultatet blir ett smakrikt salt utan bitterhet, där mineraler, spårämnen och naturligt jod bevaras.

**SELLERISALT 1 KG**

ART: 21106 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Salt smaksatt med krossad selleri. Passar utmärkt till fisk, ljust kött och kalla såser samt i soppor. Ett måste i en Bloody Mary!

**SELLERISALT 100 G**

ART: 21108 | ENHET: ST | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Salt smaksatt med krossad selleri. Passar utmärkt till fisk, ljust kött och kalla såser samt i soppor. Ett måste i en Bloody Mary! Nu i praktisk återförslutningsbar burk.

SENA

I en traditionellt producerad senap använder man senapsfrö, vinäger, vatten och salt. Valet av salt är viktigt för att uppnå en mjuk sälta. Vår tillverkare Delouis har valt ett havssalt av hög kvalitet som tillsammans med deras egentillverkade vinäger ger senapen dess karaktär. Delouis senap har belönats med guldmedaljer och utnämningar som världens bästa senap många år i rad. Denna senap innehåller inga konserveringsmedel. I en riktig senap behövs det inte!

**CIDERVINÄGERSENA 2 KG**

ART: 14111 | ENHET: ST | FÖRP: 2X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En grovkornig senap av fransk typ som är outhärlig vid tillagning av såser, kalla som varma. Lämpar sig speciellt bra till fisk.

**CIDERVINÄGERSENA 200 G**

ART: 14101 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En grovkornig senap av fransk typ som är outhärlig vid tillagning av såser, då både kalla som varma. Lämpar sig speciellt bra till fisk.

**DIJONNAISE 330 G**

ART: 14113 | ENHET: ST | FÖRP: 6X330 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Dijonnaise – en mild blandning av majonnäs och dijonsenap. Fantastiskt god på både varmt och kallt bröd samt som tillbehör till en köttbit eller kyckling. Passar också som ingrediens i dipp och dressing. Som salladsdressing, blanda ut den med lite vatten/vinäger.

**DIJONSENA 2 KG**

ART: 14114 | ENHET: ST | FÖRP: 2X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.

**DIJONSENA 200 G**

ART: 14103 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.

**DIJONSENA EKO 2 KG**

ART: 14115 | ENHET: ST | FÖRP: 2X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt. Ekologisk.

**DIJONSENA EKO 200 G**

ART: 14105 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En ekologisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.



TRYFFELMAJONNÄS 180 G

ART: 14116 | ENHET: ST | FÖRP: 6X180 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna goda tryffelmajonnäs är gjord på klassisk sätt med äggula, vinäger, dijonsenap, solrosolja och salt. För att få till den oemotståndliga tryffeltouchen är den smaksatt med olja av vit Albatryffel och bitar av sommartryffel. Perfekt till årets godaste hamburgare!



CASSONADE RÖRSOCKER 750 G

ART: 47112 | ENHET: ST | FÖRP: 10X750 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Brunt råsocker i ströform för karamellisering av t ex crème brûlée.



MUSCOVADOSOCKER LJUST 500 G

ART: 47103 | ENHET: ST | FÖRP: 10X500 G
 URSPRUNG: SVERIGE

Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det ljusa har en viss smak av kola och passar bra till desserter.



MUSCOVADOSOCKER MÖRKT 500 G

ART: 47104 | ENHET: ST | FÖRP: 10X500 G
 URSPRUNG: SVERIGE

Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det mörka har en tydlig smak av lakrits. Prova gärna på att göra en glass.



RÖRSOCKER I BIT BRUNT 750 G

ART: 47111 | ENHET: ST | FÖRP: 8 X 750 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Oregelbundet huggna bitar av rörsocker. Ett vackert dekorativt bitsocker till kaffet.



RÖRSOCKER I BIT VIT 750 G

ART: 47110 | ENHET: ST | FÖRP: 8 X 750 G
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Oregelbundet huggna bitar av rörsocker. Blanda gärna vitt och brunt bitsocker i sockerskålen.



LÖNNSIRAP EKO 250 ML

ART: 47318 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 250 ML
 URSPRUNG: KANADA

Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada.



LÖNNSIRAP EKO 1 L

ART: 47319 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 L
 URSPRUNG: KANADA

Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada.





GRANSKOTTSSIRAP 100 ML

ART: 47303 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Frisk och fruktig smak med en ton av kåda från granskotten. Vår favorit är att servera den ringlad över en kula riktigt god vaniljglass med lite rostade pinjenötter över. Sirapen är också god till salt ost, t.ex. Sörmlands ädel, på pannkakor eller ostkaka och i te. Prova den också i glaze till vildsvin, eller som smaksättare i drinkar.



BJÖRSIRAP 100 ML

ART: 47304 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Björksav som smaksätts med björklöv och kokas med socker till en sirap är en av våra favoriter. Björklövens grönska och lätta beska lyfter i samklang med sockret och ger en fantastisk fyllig smak. Gott till ost, glass, drinkar eller ringla över en fyllig yoghurt till efterrätt.



ÄLGÖRTSSIRAP 100 ML

ART: 47305 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Älgörten har en härlig aromatisk smak med en ton av bittermandel. Vår favorit är att smaksätta rabarber med sirapen. God även till pannkaka, glass, ost och i drinkar. Undvik att ge till barn under 12 år eftersom älgört innehåller salicylsyra.



MASKROSSIRAP 100 ML

ART: 47312 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Maskrosens gula blommor har en distinkt smak av honung utan bitterhet. Med syran från citroner är maskrossirapen härligt gul och välbalanserad. Passar ypperligt till att marinera Maskroskapis i eller som ersättning för flytande honung.



TJÄRSIRAP 100 ML

ART: 47317 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: SVERIGE

Tjärsirapen kokas på vattenextrakt av hembränd tjära, som Högtorps gård bränner ur kådrika tallstubbar från deras mark. Den har en fantastisk doft och en fyllig och aromatisk lite blommig smak. Passar som glaze till grillat eller som smaksättare i drinkar. Läcker till vaniljglass, grädde och smakrika färska hallon! Kokas lite tjockare till ca Brix 68%.



INLÄGGNINGAR

Högtorp gårds produkter kännetecknas av rena smaker, innovation och hög kvalitet. De använder lokala och svenska råvaror så långt det är möjligt för att framställa sina unika oljor, siraper och inläggningar, helt utan konserveringsmedel. Hög biologisk mångfald är en förutsättning för verksamheten på Högtorp gård. Därför sker all plockning och produktion utifrån grundsynen att öka eller bibehålla djurs, växters och svampars livsmiljöer. Råvarorna skördas för en långsiktigt hållbar tillväxt. Hela företagets verksamhet är eko-certifierad.



GRANSKOTT SMÅ 50 G

ART: 20521 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: SVERIGE

Dekorativa och syrliga inlagda granskott, uppskattade som tillbehör. Goda till sallad och paté både på kött och fisk. Goda också att finhacka i en kall crème fraichesås till fisk. Använd lagen i en salladsdressing eller till sillinläggning. 2018 låg de på varmrätten på Nobelmiddagen.



GRANBARRSYLT 125 G

ART: 20523 | ENHET: ST | FÖRP: 6X125 G
URSPRUNG: SVERIGE

En sylt med nordisk smak av gran och lätt sötna. Använd den till kött istället för gelé och prova att grava lax med den. Sylten är fantastiskt till en salt ost typ peccorino eller till en mildare vitmögelse. Har du en glassmaskin går den utmärkt att blanda i glassmeten till granskottsglass. Varför inte med lite granskottssirap över?



PRUNELLER 70 G

ART: 20524 | ENHET: ST | FÖRP: 6X70 G
URSPRUNG: SVERIGE

Fermenterade och picklade plummonkört. Prunellerna har en balanserad fruktig smak med härligt krispig konsistens. Påminner lite om kapis i konsistens och syra. Passar som tillbehör till chark, meze eller varför inte i en svensk martini. Utmärkt att strimla och ströslas över en mild fiskgratäng innan servering. En innovativ produkt som vann guld i SM i Mathantverk och är helt rätt i tiden.



RAMSLÖSKAPRIS 50 G

ART: 20527 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: SVERIGE

Ramslöken har en tydlig vitlökssmak. Frökapslarna är viltplöckade från Gotland som sedan läggs in med salt och en ekologisk äppelcidervinäger av hög kvalitet. En riktig smakbomb, användbar som salt-syrlig smakförhöjande i fiskrätter, sallader och som topping. Lagen blandad med granskottolja ger en härlig dressing till kokta grårter eller en smakrik sallad.



MARMELADER

Grundreceptet på marmelad bygger på samma mängd frukt som socker. Genom det pektin som finns i citrusfrukter får marmeladen en naturligt geléaktig konsistens. När andra frukter och bär används kan det vara nödvändigt att tillsätta pektin för att få rätt konsistens. Confiture Curtelin i Provence producerar sin marmelad enligt gammal tradition och recept från 1920-talet. Råvaran är väl utvald och frukter och bär bevaras så hela som möjligt i den färdiga marmeladen. Stor vikt läggs också vid kvaliteten på sockret och endast rörsocker används därför i tillverkningen.



CLEMENTINMARMELAD 370 G

ART: 46101 | ENHET: ST | FÖRP: 6X370 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Skivor av kanderade clementiner. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukosten men även till vissa krämiga ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



FIKON- OCH LAGERBLADSMARMELAD 120 G

ART: 46127 | ENHET: ST | FÖRP: 6X120 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gjord på färska fikon och nyskördade lagerblad. Passar bra till t.ex. anklaver, patéer och hårdostar. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



FIKON- OCH LAGERBLADSMARMELAD 370 G

ART: 46102 | ENHET: ST | FÖRP: 6X370 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gjord på färska fikon och nyskördade lagerblad. Passar bra till t.ex. anklaver, patéer och hårdostar. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



KVITTENMARMELAD 370 G

ART: 46104 | ENHET: ST | FÖRP: 6X370 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med hela bitar av kvitten. Bra kombination tillsammans med Brie, Camembert och getost. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



KÖRSBÄRSMARMELAD 120 G

ART: 46134 | ENHET: ST | FÖRP: 6X120 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Marmelad med hela körsbär. Utmärkt tillsammans med Brie och som smaksättare i chokladdesserter. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



KÖRSBÄRSMARMELAD 370 G

ART: 46105 | ENHET: ST | FÖRP: 6X370 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med hela körsbär. Utmärkt tillsammans med Brie och som smaksättare i chokladdesserter. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



PÄRONMARMELAD 120 G

ART: 46128 | ENHET: ST | FÖRP: 6X120 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med hela bitar av päron. Gifter sig med krämiga grönmögelostar och anklaver. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



PÄRONMARMELAD 370 G

ART: 46107 | ENHET: ST | FÖRP: 6X370 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med hela bitar av päron. Gifter sig med krämiga grönmögelostar och anklaver. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



TOMATMARMELAD GRÖN 120 G

ART: 46129 | ENHET: ST | FÖRP: 6X120 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gjord på gröna tomater. Gott till ostar, kött och patéer. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.



TOMATMARMELAD GRÖN 370 G

ART: 46109 | ENHET: ST | FÖRP: 6X370 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gjord på gröna tomater. Gott till ostar, kött och patéer. Marmelad från Confiture Curtelin som passar bra på frukost och till ostar. Fruktur och bär är bevarade så hela som möjligt i marmeladen. Rörsocker av hög kvalitet används i tillverkningen.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE

Sosa

premium ingredients
modern gastronomy



NATURLIGA RÅVAROR FRÅN SOSA

Sosa colour taste concept är en filosofi som bygger på att istället för att färga med traditionellt färgpulver, använda sig av frukt, bär och grönsaker, som även ger smak. Inget konstgjort – bara naturliga råvaror.

TEXTURER

Sosa är världsledande inom den moderna, vetenskapliga gastronomin. I sortimentet finns fler än 3 000 olika produkter som förenklar det dagliga arbetet i både salta och söta köket. Även om mycket av tillverkningen bygger på avancerad kemi och vetenskap används uteslutande naturliga råvaror. I vårt Sosa-sortiment hittar du också ett antal praktiska verktyg som exempelvis kuljärn för tillverkning av sfärer, tubtång, doseringsspruta och rökmaskin.

OBS! Geléämnen får ej sköljas ner i vasken. Orsakar omedelbart stopp!

EMULGERINGSMEDEL



SOY LECITIN 400 G

ART: 51136 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Glass, semisorbet, skum och stabiliserade soppor. Aktivt ämne Sojabönsprotein. Dosering 5-8 g/kg. Gör att det går att vispa in luft i alla typer av vätskor. Bildar då ett skum som håller. Ingen mjölk behövs! Vegansk.

EMULGERINGSMEDEL



NATUR EMUL 500 G

ART: 70926 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Vegetabiliskt pulver som skapar stabila emulsioner. Funkar att mixas i både varm och kall vätska. Egenskaper: Fuktbevarande, stabiliserings- och emulgeringsmedel. Vattenlösligt, delvis fettlösligt. Användning: i olika typer av deg, vätskor och såser för att skapa en homogen och krämig textur. Vegansk.

SKUMSKAPARE (AIRING AGENT)



PROESPUMA COLD 700 G

ART: 51131 | ENHET: ST | FÖRP: 6X700 G
URSPRUNG: SPANIEN

Skumskapare för t.ex. mousser. Används för kalla anrättningar.

SKUMSKAPARE (AIRING AGENT)



PROESPUMA HOT 500 G

ART: 51130 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Skumskapare för t.ex. mousser. Används för varma anrättningar.

SKUMSKAPARE (AIRING AGENT)



POTATOWHIP 400 G

ART: 52047 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Potatisprotein som är ett alternativ för skumskapande för veganer, mjölkprotein- och sojaallergiker. Mixa i kall valfri vätska. Används på samma sätt som Albumin och Sojawhip.

SKUMSKAPARE (AIRING AGENT)



ALBUMIN 500 G

ART: 51124 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Smaksatta marängar, mousser och marshmallows. Aktivt ämne: Pulver av albumin (äggviteämne från äggvita). Dosering 100 g/liter vatten och puréer, 25 g/kg koncentrerad puré. Bildar emulsion av vatten och fett. Underlättar skapandet av skum. Används istället för äggvita.

SKUMSKAPARE (AIRING AGENT)



SOJAWHIP 300 G

ART: 70968 | ENHET: ST | FÖRP: 6X300 G
URSPRUNG: SPANIEN

Har stor förmåga att behålla luft utan att släppa vätska. Utmärkt för att göra ex äggfri maräng. Vegansk.

FÖRTJOCKNINGSMEDEL KONSISTENSGIVARE



GELCREM COLD 500 G

ART: 51115 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad potatisstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t.ex. vaniljcrème. Vegansk.

FÖRTJOCKNINGSMEDEL KONSISTENSGIVARE



GELCREM HOT 500 G

ART: 51114 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad majsstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t.ex. vaniljcrème. Vegansk.

FÖRTJOCKNINGSMEDEL KONSISTENSGIVARE



MALTOSEC 500 G

ART: 51122 | ENHET: ST | FÖRP: 2X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Olivoljastryffel, pulver av t.ex. ankfett m.m. Aktivt ämne: Kolhydrat från Tapiokastärkelse. Dosering 50g/liter. Dosering beror på hur fast resultat man önskar. Absorberar oljor som förvandlas till pulver. Vegansk.

FÖRTJOCKNINGSMEDEL KONSISTENSGIVARE



GELESPESSA 500 G

ART: 51116 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Såser, coulis, falsk vinäggret, soppor och sirap. Aktivt ämne: Xantangummi. Dosering: 10 g/liter (beroende på hur tjock produkten ska bli). Används som förtjockningsmedel och konsistensgivare. Löslig i kallt tillstånd. Perfekt att göra glaze av t.ex. balsaminäger och coulis av frukt- och bärpuréer. Vegansk.

FÖRTJOCKNINGSMEDEL
KONSISTENSGIVARE



GOMA GARROFI 650 G

ART: 70713 | ENHET: ST | FÖRP: 6X650 G
URSPRUNG: SPANIEN

Goma Garrofi fungerar som förtjockningsmedel och stabilisator. Mixas med valfri vätska. Lämpar sig bra till att få en stabil grädd. Vissa svårigheter att blanda med alkoholhaltiga drycker. Vegansk.

FÖRTJOCKNINGSMEDEL
KONSISTENSGIVARE



TREHALOSA 700 G

ART: 70766 | ENHET: ST | FÖRP: 6X700 G
URSPRUNG: SPANIEN

100% trehalos som kommer från tapiokastärkelse. Det hjälper till i frysprocessen och förhindrar att det torkar och bildar en skyddande fuktighetsbarriär i produkter. Ger en mer hållbar slutprodukt. Vegansk.

FÖRTJOCKNINGSMEDEL
KONSISTENSGIVARE



PROMOCHI KUZU 600 G

ART: 70790 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Smaklöst och nästintill transparent förtjockningsmedel. Vispa ut pulvret i lite vatten tills det får en gelatinaktig konsistens. Värm upp för att avsluta processen. Vegansk.

GELERINGSMEDEL



POWDERED VEGETABLE GELLING AGENT 500 G

ART: 51128 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Falsk kaviar och membran "äggulor" med färg. Aktivt ämne: Karragenan och Carob utvunnet från röda alger och Carobträdets frön. Dosering 50g/liter. Skapar en genomskinlig, elastisk gelé och tunna, stabila membran till sferer. Går också att reda med. Extremt lättjobbad, stelnar redan vid 60°C och nedåt. Vegansk.

GELERINGSMEDEL



ELASTIC 550 G

ART: 51109 | ENHET: ST | FÖRP: 6X550 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Liknande egenskaper som PVGA. Innehåller även fruktkärnmjöl som gör gelén mer elastisk. Aktivt ämne: Bas av röda alger. Utmärkt att t.ex. täcka ett glas eller liknande med gelé. Vid frysning blir gelén mycket bräcklig och går sönder i små bitar vid beröring! Vegansk.

GELERINGSMEDEL



AGAR-AGAR 500 G

ART: 51101 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Ett alternativ till animaliskt gelatin. Aktivt ämne: Extrakt av röd alg. Dosering: 5 g/liter ger lös gelé. 10-15 g/liter ger fast gelé. Skapar både fasta och lösa geléer av de flesta typer av vätskor och fruktpuréer. Gelén är relativt skör och inte speciellt elastisk. Vegansk.

GELERINGSMEDEL



GELBURGER 500 G

ART: 51113 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Alla typer av "hamburgare", t.ex. med scampi i gelé som sedan grillas. Aktivt ämne: Natriumalginat från brunalger och kalciumsulfat. Dosering 15 g/kg + 100 g vätska. Skapar en extremt hållbar gelé. Både varm och kall. Kan friteras, bakas och grillas. Främst avsedd att "limma" ihop rå fisk, skaldjur samt kött.

GELERINGSMEDEL



GELLAN GUM 500 G

ART: 51117 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Olika pastatyper och skivad gelé. Aktivt ämne: Polysackarid (sockerart) som utvinns från Shingonomas Elodea. Dosering 20 g/liter. Ger fasta geléer som tål hög värme och kan t.ex. grillas. Vegansk.

GELERINGSMEDEL



GELATIN MOUSSE VEGAN 500 G

ART: 51661 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Veganska gelatin gjort på agar agar och tapiokastärkelse. Används till alla typer av mousse med ett brett pH-intervall. Pulvret är vattenlösligt och ska blandas ner i kall moussebas innan den hettas upp och vispas.

GELERINGSMEDEL



GUAR GUM 750 G

ART: 70785 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN

Ett neutralt förtjocknings- och stabiliseringsmedel utan varken smak eller doft. Vegansk.

GELERINGSMEDEL



PECTINA XOCO NAPPAGE X58 500 G

ART: 70809 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

En modifierande konsistensgivare, fungerar som geleringsmedel. Används till choklad och mejeriprodukter. Lämplig för användning i produkter som är rika på kalcium.

GELERINGSMEDEL



FRUKTPEKTIN NH 500 G

ART: 70807 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Strukturmodifierande pektin. Beroende på doseringen fungerar det som geleringsmedel eller förtjockningsmedel.

GELERINGSMEDEL
SFÄRER



GELATINPULVER FRÅN NÖT 3,5 KG

ART: 52087 | ENHET: ST | FÖRP: 1X3,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt.

GELERINGSMEDEL
SFÄRER



GELATINPULVER FRÅN NÖT 750 G

ART: 70942 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN

Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt.

GELERINGSMEDEL
SFÄRER



INSTANT GEL 500 G

ART: 51121 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Mousse, maräng, parfait och skum. Aktivt ämne: Animaliskt protein. Dosering 55 g/liter. Ett gelatinpulver som inte behöver värmas/blötläggas före användning. Kan användas i sifon. Liknande egenskaper som gelatinblad.

KONSISTENSGIVARE FÖR
GLASS-SORBET-MOUSSE



PROCREMA 3 KG

ART: 51129 | ENHET: ST | FÖRP: 2X3 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Exempel: Glass. Dosering 100 g/kg. Att justera struktur och konsistens i glass med en fetthalt upp till 35%.

KONSISTENSGIVARE FÖR
GLASS-SORBET-MOUSSE



PROSORBET 3 KG

ART: 51133 | ENHET: ST | FÖRP: 2X3 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Stabilisering för sorbet. Hjälper till att hålla fryspunkten och ge len struktur. Exempel: Sorbet. Dosering 100 g/kg.

KONSISTENSGIVARE FÖR
GLASS-SORBET-MOUSSE



PRO PANNACOTTA (IOTA) 800 G

ART: 70786 | ENHET: ST | FÖRP: 6X800 G
URSPRUNG: SPANIEN

Konsistensgivare gjort på Karragenan, som utvinns från röda alger. Mixa pulvret i vätska och värm upp till minst 80°, helst tills det kokar. Idealisk för gelatinfri pannacotta. Dosering 2-15 g/kg. Vegansk.

EFFEKTER



PETA CRISPY NEUTRAL 750 G

ART: 51126 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN

Naturella poppande bruskristaller.

EFFEKTER



PETA CRISPY CHOKLAD 900 G

ART: 51125 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: SPANIEN

Poppande bruskristaller överdragna med choklad.

EFFEKTER



PETA CRISPY GULD 900 G

ART: 70821 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: SPANIEN

Poppande bruskristaller överdragna med guldfärg. Idealiskt för dekoration av tårter, choklad och glass m.m.

EFFEKTER



PETA CRISPY HALLON 900 G

ART: 70843 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: SPANIEN

Poppande bruskristaller överdragna med hallonpulver. Idealiskt för dekoration och texturgivare av tårter, desserter, glass m.m.

EFFEKTER



PETA CRISPY LIME 900 G

ART: 70827 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: SPANIEN

Poppande bruskristaller överdragna med limepulver. Idealiskt för dekoration och texturgivare av tårter, desserter, glass m.m.

ÖVRIGA TEXTURER



AIRBAG PORK GRAINY 750 G

ART: 70621 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN

Granuler av grisskinn. Idealisk för fritering, ger en väldigt krispig yta. Instruktioner för fritering: 200°C +/-3°C i 30-90 sekunder.

ÖVRIGA TEXTURER



AIRBAG FLOUR 600 G

ART: 51102 | ENHET: ST | FÖRP: 6X600 G
URSPRUNG: SPANIEN

Samma användningsområde som tempura och övriga paneringar. Ger en krispig yta. Ökar 5-6 ggr i storlek.

ÖVRIGA TEXTURER



AIRBAG POTATO FLOUR 650 G

ART: 70749 | ENHET: ST | FÖRP: 6X650 G
URSPRUNG: SPANIEN

Mjöl utvunnit från potatis. Idealisk för panering. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

ÖVRIGA TEXTURER



AIRBAG POTATO GRAINY 750 G

ART: 70703 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN

Granuler utvunna ur potatis. Idealisk för panering och fritering. Instruktioner för fritering: 200 °C +/- 3°C i 30-90 sekunder.

ÖVRIGA TEXTURER



AIRBAG FREE 400 G

ART: 70964 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Pulver av tapioka och kudzu som blandas med valfri vätska, torkas och sedan friteras. Ger ett krispigt resultat. Veganskt.

ÖVRIGA TEXTURER



RÖKPULVER 500 G

ART: 51134 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Naturlig och färglös rökarom i pulverform.

ÖVRIGA TEXTURER



POWDERED MILK 1% 500 G

ART: 70559 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Skummjölkspulver med 1% fetthalt. Lättlösligt.

ÖVRIGA TEXTURER



XANTANGUMMI PURE 500 G

ART: 51675 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Förtjockningsmedel för användning i såväl varma som kalla vattenbaserade rätter. Aktiveras i vattenlöslig vätska.

ÖVRIGA TEXTURER



INULIN HOT/VARM 600 G

ART: 70777 | ENHET: ST | FÖRP: 6X600 G
URSPRUNG: SPANIEN

Texturgivare för glass. Framställd av fruktos. Blandas i varma rätter.

ÖVRIGA TEXTURER



INULINA FRED/KALL 600 G

ART: 52098 | ENHET: ST | FÖRP: 6X600 G
URSPRUNG: SPANIEN

Texturgivare för glass. Framställd av fruktos. Blandas i kalla rätter.

ÖVRIGA TEXTURER



KOKOSFETT DEODORISERAT 1 KG

ART: 51685 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Smakneutralt kokosfett. Idealiskt för all typ av matlagning, även vid höga temperaturer. Tack vare deodoriseringen är den helt fri från smak och doft.

SÖTNINGSMEDEL



DEXTROSE 650 G

ART: 47401 | ENHET: ST | FÖRP: 6X650 G
URSPRUNG: SPANIEN

100 % dextros. Används till desserttillverkning, glass m.m. Bildar små kristaller. PAC (antifrysformåga): 171%. POD (söthetsgrad): 74%. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

**GLUCOSE LIQUID 1,5 KG**

ART: 47402 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Flytande glukos. Motverkar återkristallisationen av sockerkristaller i konfektyr. Ger elasticitet och håller bakverk, glasyrer och tryfflar mjuka. DE: 35-40. PAC: 108%. POD: 45%.

**GLUCOSE POWDER 500 G**

ART: 70515 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Torkad glukos. Motverkar kristallisation av socker i konfektyr, ger elasticitet och håller bakverk, glasyrer, tryffel mjuka. 33 DE. POD: 24%. PAC: 56%. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

**INVERTSOKER 1,4 KG**

ART: 47405 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1,4 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Flytande invertsocker, en blandning av fruktos och glukos. Har en återfuktande effekt. Genom att byta ut 10-15% socker mot invertsocker hålls bakverk mjuka. Bevarar fuktigheten i glasyrer och tryffel. POD: 125%. PAC: 190%.

**ISOMALT 900 G**

ART: 47404 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: SPANIEN

Används på samma sätt som vanligt socker, sackaros. Mycket bra att använda till t.ex. spunnet socker, sockerflarn och andra sockerarbeten. Drar inte till sig fukt på samma vis som sackaros. Med andra ord, bra att använda vid hög luftfuktighet. Möjliggör lång förvaring i t.ex. frysen.

**MALTODEXTRIN 12 DE 500 G**

ART: 70510 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

100 % maltodextrine utvunnet från majs. Maltodextrine har en fyllnadseffekt för att öka volymen hos produkten utan att väsentligt ändra de organoleptiska egenskaperna smak och lukt. POD: 15%. PAC: 35%.

**MANITOL 500 G**

ART: 70692 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

100 % manitol. Derivat av glukos. Sötningsmedel med lågt kaloriinnehåll. Blir flytande vid 180 grader och karamelliserar snabbt, bildar en opak hård caramell med en liten tendens att behålla fukt. POD: 60%.

**SOCKER KOKOS 500 G**

ART: 70646 | ENHET: ST | FÖRP: 8X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Aromsocker används med fördel till desserttillverkning.

**SOCKER VIOL 450 G**

ART: 70552 | ENHET: ST | FÖRP: 8X450 G
URSPRUNG: SPANIEN

Aromsocker används med fördel till desserttillverkning.

**SORBITOL 1,3 KG**

ART: 70502 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1,3 KG
URSPRUNG: SPANIEN

100 % flytande sorbitol. Producerad från glukos. Antikristallisationsförmåga och fuktighetsgivande. Underlättar emulsionens hållbarhet och motverkar fettets förmåga att härskna i glasyr, tryffel och gianduja. POD: 60%.

FRYSTORKAT**FRYSTORKAD ANANASKRISP 200 G**

ART: 51601 | ENHET: ST | FÖRP: 6X200 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad ananaskrisp 2-10 mm. Förvaras, torrt, mörkt och svalt.

**FRYSTORKAD BANANKRISP 250 G**

ART: 51603 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad krispigt granulat av banan. Förvaras torrt, svalt och mörkt.



FRYSTORKAD CARAMELKRISP 750 G

ART: 51604 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad caramellkrisp. Förvaras, torrt, mörkt och svalt.



FRYSTORKAD HALLONKRISP 300 G

ART: 51605 | ENHET: ST | FÖRP: 6X300 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad hallonkrisp med mycket koncentrerad smak och färg. Används t.ex. till chokladpraliner och mousser. Krispen är mellan 2-10 mm. Förvaras torrt, mörks och svalt.



FRYSTORKAD JORDGUBBSKRISP 250 G

ART: 51606 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad jordgubbskrisp, har en mycket koncentrerad smak och färg. Används till t.ex chokladpraliner och mousser.



FRYSTORKAD KÖRSBÄRSKRISP 250 G

ART: 51607 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkade körsbär, har en mycket koncentrerad smak och färg. Användningsområde t.ex. chokladpraline och mousser.



FRYSTORKAD PASSIONSKRISP 200 G

ART: 51608 | ENHET: ST | FÖRP: 6X200 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad passionskrisp har en mycket koncentrerad smak och färg. Används till t.ex. chokladpraliner och mousser.



FRYSTORKAD PÄRLLÖK 60 G

ART: 70829 | ENHET: ST | FÖRP: 6X60 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad hel pärllock. Har en fin naturlig smak och är perfekt för dekoration.



FRYSTORKAD YOGHURTKRISP 280 G

ART: 51138 | ENHET: ST | FÖRP: 6X280 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad yoghurtkrisp 2-6 mm. Förvaras, torrt, mörkt och svalt.



FRYSTORKADE HELA HALLON 75 G

ART: 51609 | ENHET: ST | FÖRP: 6X75 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkade hela hallon. Koncentrerad smak och färg. Förvaras torrt, mörkt och svalt.



FRYSTORKADE SKIVADE JORDGUBBAR 250 G

ART: 51610 | ENHET: ST | FÖRP: 2X250 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad jordgubbsskivor, har en mycket koncentrerad smak och färg.



FRYSTORKADE ÄRTOR 150 G

ART: 70690 | ENHET: ST | FÖRP: 6X150 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkade hela ärtor. Har en fin naturlig färg och smak och är perfekta för dekoration.



HALLONKRISP WET PROOF 400 G

ART: 70723 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkat hallonkrisp dragerade i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.



JORDGUBBSKRISP WET PROOF 400 G

ART: 70727 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkat jordgubbskrisp dragerade i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.



PASSIONSFRUKTSKRISP WET PROOF

ART: 70830 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkad passionskrisp dragerad i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.



VIOLKRISP KRISTALLISERAT 500 G

ART: 70524 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Kristalliserat violkrisp ca 1mm. Förvaras torrt, mörkt och svalt.



YOGHURTKRISP WET PROOF 400 G

ART: 70828 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN

Frystorkat yoghurtkrisp dragerade i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.



FRYSTORKADE BLÅBÄR 500 G

ART: 51619 | ENHET: ST | FÖRP: 1X500 G
URSPRUNG: EU

Smakrika bär som passar perfekt att förhöja desserten, oavsett säsong. Ingredienser: Blåbär. Kan innehålla spår av nötter.



FRYSTORKADE LINGON 400 G

ART: 51618 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400 G
URSPRUNG: EU

Smakrika bär som passar perfekt att förhöja desserten, oavsett säsong. Ingredienser: Lingon. Kan innehålla spår av nötter.

FRUKT & BÄR KONSERVERADE



APELSINKALZESTE CONFIT 3,5 KG

ART: 43314 | ENHET: ST | FÖRP: 4X3,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Kanderade stripes av apelsinskal. Utmärkt till dekoration och smaksättning.



CITRONSKALZESTE CONFIT 3,5 KG

ART: 43315 | ENHET: ST | FÖRP: 4X3,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Kanderade stripes av citronskal.



GRÖNT ÄPPLE PASTA 1,5 KG

ART: 43403 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG:

Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.



INGEFÄRA CONFIT STRIPES 1,8 KG

ART: 70955 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,8 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Kanderade ingefärsstänger. Fria från konserveringsmedel.



KÖRSBÄR AMARENA CONFIT 1,5 KG

ART: 43310 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG:

Semikanderade hela Amarena körsbär. Storlek 1,5x1,5 cm



KÖRSBÄR PASTA 1,5 KG

ART: 43402 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG:

Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.



PÄRONKUBER 1,5 KG

ART: 43308 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG:

Semikanderade päronkuber i storlek ca 1x1 cm.



SMULTRONPASTA 1,5 KG

ART: 70854 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Slät smultronpuré helt utan bitar med kraftig smak. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.



YUZU PASTA 1,5 KG

ART: 43401 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG:

Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.



ÄPPLEKUBER TATIN 1X1 CM 1,3 KG

ART: 43309 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,3 KG
URSPRUNG:

Semikanderade äppelkuber i storlek 1x1 cm.

SMAK & FÄRG



BLOMMOR MIX TORKADE 50 G

ART: 52043 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: SPANIEN

Torkade blommor som traditionellt används som dekoration. Blommorna har även en intensiv och naturlig smak för kreativ användning inom konfektyr, brödprodukter, desserter, glass med mera.



GULDpulver 30 G

ART: 51701 | ENHET: ST | FÖRP: 24X30 G
URSPRUNG: SPANIEN

Pigment för infärgning och dekoration.



LAKRITSCRÈME 1,5 KG

ART: 51706 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Koncentrerad lakritscrème för smaksättning i t.ex. desserter.



RÖDBETSPULVER 300 G

ART: 70550 | ENHET: ST | FÖRP: 6X300 G
URSPRUNG: SPANIEN

Rödbetspulver med hög rödbetssmak och mörkröd färg, naturligt från rödbetor.



SVARTpulver AKTIVT KOL 20 G

ART: 51704 | ENHET: ST | FÖRP: 24X20 G
URSPRUNG: SPANIEN

Pigment för infärgning och dekoration.



YOGHURTPULVER MED SYRA 800G

ART: 70525 | ENHET: ST | FÖRP: 6X800 G
URSPRUNG: SPANIEN

Yoghurtpulver med syra.



ÄPPLEVINÄGERpulver 200 G

ART: 70548 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: SPANIEN

Äpplevinäger i pulverform med hög smak. Bra att smaksätta med, utan att späda med vätska. Går även bra att exempelvis blanda i salt och socker som extra smaksättning.

Ett stort sortiment av aromer med oändligt användningsområde. På ett smidigt sätt kan man balansera och förstärka smaker och dofter för att uppnå högsta möjliga smakupplevelse. Notera att Sosa aromer oftast är beställningsvaror.



Art nr	Örter och växter
51301	Basilikaarom naturlig 50 g
51302	Citronverbenaarom naturlig 50g
51303	Citrongräsarom naturlig 50 g
51304	Citronmelissarom naturlig 50 g
51305	Dillarom naturlig 50 g
51306	Dragonarom naturlig 50 g
51308	Fänkålsarom naturlig 50 g
51310	Myntaarom naturlig 50 g
51311	Oreganoarom naturlig 50 g
51312	Patchouliarom naturlig 50 g
51313	Pepparmintsarom naturlig 50 g
51314	Rosmarinarom naturlig 50 g
51316	Salviaarom naturlig 50 g
51318	Svart tearom naturlig 50 g
51319	Timjanarom naturlig 50 g
51320	Vild myntaarom naturlig 50 g
Art nr	Svamp och jäst
51321	Karljohanarom 50 g
51322	Mögelostarom 50 g
51323	Svart tryffelarom 50 g
51324	Vit tryffelarom 50 g
51325	Öljästarom 50 g
Art nr	Nötter
51326	Bittermandelarom naturlig 50 g
51327	Espressoarom naturlig 50 g
51329	Kastanjarom naturlig 50 g
51330	Pistaschnötsarom naturlig 50 g
51331	Rostad hasselnötsarom 50 g
Art nr	Rötter
51332	Angelicaarom naturlig 50 g
51333	Ingefärsarom naturlig 50 g
51334	Lakritsarom naturlig 50 g
51300	Morotsarom 50 g
Art nr	Frukter
51337	Ananas i burkarom 50 g
51518	Ananasarom naturlig 50 g
51515	Hallonarom naturlig 50 g
51340	Aprikosarom 50 g
51495	Bananarom 50 g
51341	Bergamotarom naturlig 50 g
51342	Bitter apelsinarom naturl 50 g
51343	Bitter mandarinarom naturl 50g
51344	Björnbärsarom 50 g
51345	Cantaloupmelonarom 50 g
51346	Citronarom naturlig 50 g

51347	Citronjuicearom 50 g
51348	Curacaoarom 50 g
51349	Druvarom 50 g
51350	Fikonarom 50 g
51351	Granatäpplearom 50 g
51352	Grapefruktsarom naturlig 50 g
51353	Grön bananarom 50 g
51355	Grön mangoarom 50 g
51356	Grön olivarom 50 g
51357	Grön äpplearom 50 g
51517	Jordgubbarom mogen nat. 50 g
51359	Kiwiarom 50 g
51360	Kokad äpplearom 50 g
51361	Kokosnötsarom 50 g
51362	Kvittenarom 50 g
51364	Limearom 50 g
51365	Litchiarom 50 g
51366	Mandarinarom naturlig 50 g
51367	Melonarom 50 g
51370	Mogen mangoarom 50 g
51371	Passionsfruktsarom 50 g
51372	Persikoarom 50 g
51373	Päronarom 50 g
51496	Smultronarom naturlig 50 g
51376	Svart olivarom 50 g
51377	Svarta vinbärsarom 50 g
51378	Syrliga körsbärsarom 50 g
51379	Söt apelsinarom naturlig 50 g
51380	Söt citronarom naturlig 50 g
51381	Vattenmelonarom 50 g
51382	Yuzuarom 50 g
51383	Äpplearom Gold Delicious 50 g
Art nr	Frön
51384	Senapsfröarom 50 g
51385	Sesamfröarom naturlig 50 g
51386	Stjärnanisarom 50 g
Art nr	Blommor
51387	Apelsinblomsarom naturlig 50 g
51388	Damascenarosarom naturlig 50 g
51389	Geraniumarom naturlig 50 g
51390	Jasminarom naturlig 50 g
51391	Kamomillarom naturlig 50 g
51392	Lavendelarom naturlig 50 g
51393	Ringblomsarom naturlig 50 g
51394	Rosarom 50 g
51395	Syrenarom 50 g
51396	Violarom 50 g
51397	Violarom naturlig 50 g
Art nr	Fiktio
51398	Bitterarom 50 g
70710	Brödskorpa arom
70711	Brödarom 50 g
51399	Colaarom 50 g
51402	Energidrycksarom RB 50 g
51400	Mariekearom 50 g
51401	Mintchokladarom 50 g
51403	Sockervaddsarom 50 g
51497	Tearom grön 50 g
51404	Tonicarom 50 g
51405	Tuggummiarom 50 g
Art nr	Kryddor
51406	Chiliarom 50 g
51407	Curryarom 50 g
51408	Grönpeppararom naturlig 50 g
51409	Gurkmejarom naturlig 50 g
51411	Kanelarom naturlig 50 g
51412	Kardemummarom naturlig 50 g
51413	Korianderarom naturlig 50 g

51414	Kryddnejlikaarom naturlig 50 g
51415	Kumminarom naturlig 50 g
51416	Muskotnötarom naturlig 50 g
51417	Myrraarom naturlig 50 g
51418	Rökelsearom naturlig 50 g
51419	Saffranarom naturlig 50 g
51421	Tandooriarom 50 g
51422	Tonkabönsarom 50 g
51423	Vaniljarom Tahiti naturlig 50g
51424	Vaniljarom Bourbon naturlig 50 g
Art nr	Sötsaker
51425	Bränt sockerarom 50 g
51426	Caramelarom 50 g
51427	Honungsarom 50 g
51428	Rörsockerarom 50 g
51429	Tofféearom 50 g
Art nr	Kakao
51430	Kakaoarom 50 g
51431	Mörk chokladarom 50 g
51432	Vit chokladarom 50 g
Art nr	Mjolkprodukter
51433	Crema catalanaarom 50 g
51434	Gräddarom 50 g
51435	Medelhavsyoghurtarom 50 g
51436	Panna Cottaarom 50 g
51437	Smörarom 50 g
51438	Tiramisùarom 50 g
51439	Zabaionearom 50 g
51440	Äggarom 50 g
Art nr	Grönsaker
51441	Friterad vitlöksarom 50 g
51442	Grön chiliarom 50 g
51444	Gurkarom 50 g
51445	Mogen tomatarom 50 g
51446	Rabarberarom 50 g
51447	Rå lökarom 50 g
51448	Röda bönorarom 50 g
51449	Selleriarom naturlig 50 g
51451	Ärtarom 50 g
Art nr	Kött
51452	Gåsleverarom 50 g
51453	Korvarom 50 g
51455	Rökt baconarom 50 g
Art nr	Hav
51456	Ansjovisarom 50 g
51457	Hummerarom 50 g
51458	Ostronarom 50 g
51459	Räkarom 50 g
51460	Rökt laxarom 50 g
51461	Sjöborrearom 50 g
51463	Tigerräksarom 50 g
Art nr	Alkohol
51464	Anisarom 50 g
51468	Ginarom 50 g
51474	Romarom 50 g
51476	Whiskyarom 50 g
Art nr	Trä och skog
51481	Ekarom naturlig 50 g
51482	Eucalyptusarom naturlig 50 g
51484	Jordarom 50 g
51485	Lagerbladsarom naturlig 50 g
51486	Mossarom 50 g
51488	Skogsarom naturlig 50 g
51489	Tallarom naturlig 50 g
Art nr	Rök
51491	Rökarom 50 g



SOSA AROMBOX 192 ST Å 8 G

ART: 51492 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X192 ST
URSPRUNG: SPANIEN

Aromboxen är beställningsvara. Ett stort sortiment av aromer med oändligt användningsområde. 192 olika aromer i 8 gram burkar samlade i praktisk provbox.



NÖTTER

Visste ni att pistagenötter bara skördas vartannat år i Bronte på Sicilien? Detta ihop med den vulkaniska jordmånen och stora temperatur skillnader mellan dag och natt pga. att träden växer på en höjd mellan 800 – 1000 meter över havet gör att pistagenötter härifrån är de absolut bästa i världen i smak och färg.



HASSELNÖTTER PIEMONTE 250 G

ART: 45110 | ENHET: ST | FÖRP: 250 G
URSPRUNG: ITALIEN

Underbart goda rostade och skalade hasselnötter från Piemonte. IGP.



MACADAMIANÖTTER 1 KG

ART: 45101 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: KENYA

Stor nöt med härlig konsistens. Perfekt att karamellisera, hacka och blanda ner i glass, chokladmousse och praliner m.m.



MANDEL MARCONA 1 KG

ART: 70530 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Marconamandeln växer på den spanska medelhavskusten och anses vara den finaste mandeln i världen. Mandeln är mjuk och rund i smaken.



PECANNÖTTER 1 KG

ART: 45102 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1 KG
URSPRUNG: USA

Pecannötter från Nordamerika. Avlång och rynkad som valnöten med en mild och söt smak. Passar utmärkt ihop med choklad och glass m.m.



PINJENÖTTER 300G

ART: 20677 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: RYSSLAND

Goda att rosta och använda som tillbehör i sallader och till förrätter. Använd till klassisk pesto.



PISTAGENÖT 300 G

ART: 20643 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: ITALIEN

Mörkt gröna pistagenötter från Bronte på Sicilien. Används bl.a. till desserter, med fördel tillsammans med choklad.

NÖTCRÈMER



PISTAGECRÈME 1 KG

ART: 45209 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: ITALIEN

Pistagecrèmen innehåller 100% pistagenötter och passar utmärkt för smaksättning av praliner, glass, mousse m.m.



LAKRITSPRODUKTER

Lakrits har vi ätit i 4 000 år och smaken är idag hetare än någonsin! Lakrits tillverkas av växten lakritsrot som är en art i familjen ärtväxter. Rötterna kan bli flera meter långa och genom att koka dessa får man fram rent lakritsextrakt. Vår leverantör Svart af Hälsingborg tillverkar svartlakrits av högsta kvalitet. De rena lakritsprodukterna produceras enbart med vegetabiliska ingredienser och innehåller varken palmolja eller gelatin.



LAKRITS KYSSSTA GRODOR 150 G
ART: 47501 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

En mix av sura och salta grodor, prova att kyssa en och se om du finner den du håller kär.



LAKRITSPÅSE GRODOR VIOL 150 G
ART: 47570 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

En mix av grodor med smak av söt viol och saltlakrits. Rosor är röda violer är blå, våra grodor är söta och du är lika så.



LAKRITSPÅSE GRODOR HALLON 150G
ART: 47571 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

En mix av grodor med smak av hallon och salmiak. Hallon och salt, visst är det lite ballt. Ta en av var, för det här är inget man spar.



LAKRITS SÖT SOM DU 150 G
ART: 47502 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

En gudomligt mjuk sötlakrits som är lika fin att titta på som att smaka, precis som du.



LAKRITS HETA KÄNSLOR 150 G
ART: 47503 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

Sötlakrits med het chili, som får allt i kroppen att hetta till.



LAKRITS BÄR MED MIG 150 G
ART: 47504 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

Saltlakrits med fina toner av skånska hallon som du kan bära med dig till din käreasta.



LAKRITS EN NYPA SALT 150 G
ART: 47505 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

En mjuk härlig lakrits som är fylld med salta. Tänk dig när du turar mellan Helsingborg och Helsingör när du får det saltstänkta havet mot din mjuka kind.



LAKRITS KYSSSTA GRODOR 2,2 KG
ART: 47506 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2,2 KG
URSPRUNG: SVERIGE

En mix av sura och salta grodor, prova att kyssa en och se om du finner den du håller kär.



LAKRITS SÖT SOM DU 2,2 KG
ART: 47507 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2,2 KG
URSPRUNG: SVERIGE

En gudomligt mjuk sötlakrits som är lika fin att titta på som att smaka, precis som du.



LAKRITS BÄR MED MIG 2,2 KG
ART: 47509 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2,2 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Saltlakrits med fina toner av skånska hallon som du kan bära med dig till din käreasta.



LAKRITS GENOM ELD OCH SÖT 150 G
ART: 47511 | ENHET: ST | FÖRP: 8X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

Mjuk härlig saltlakrits dragerad i både vit och mjölkchoklad. Den ena med tydlig smak av saltlakrits och lakritspulver och den andra en saltlakrits som för tankarna till Salty Caramel. Tillsammans kan vi övervinna allt. Två är alltid starkare än en.



LAKRITS KÄRLEKSFULL SOM DU 150 G

ART: 47512 | ENHET: ST | FÖRP: 8X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

En söt mjuk lakrits som dragerats med vit choklad och hallonpulver. Underbar hallonsmak som får dig att känna sommaren året runt.



LAKRITS VÄLTRA DIG I KÄRLEK 150 G

ART: 47513 | ENHET: ST | FÖRP: 8X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

Saltlakrits med mjölkchoklad som vältrats i det finaste lakritspulvret, en riktig lakritsbomb. Det kan aldrig bli för mycket av det goda, varken av lakrits eller dig.



LAKRITS OMVÄXLANDE KÄNSLOR 150 G

ART: 47514 | ENHET: ST | FÖRP: 8X150 G
URSPRUNG: SVERIGE

En sötlakrits dragerad i vit choklad och toner av krossad rålakrits. Ger en sötma som omfamnar alla olika känslor.



LAKRITS GENOM ELD OCH SOT 2 KG

ART: 47515 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Mjuk härlig saltlakrits dragerad i både vit och mjölkchoklad. Den ena med tydlig smak av saltlakrits och lakritspulver och den andra en saltlakrits som för tankarna till Salty Caramel. Tillsammans kan vi övervinna allt. Två är alltid starkare än en.



LAKRITS KÄRLEKSFULL SOM DU 2 KG

ART: 47516 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: SVERIGE

En söt mjuk lakrits som dragerats med vit choklad och hallonpulver. Underbar hallonsmak som får dig att känna sommaren året runt.



LAKRITS VÄLTRA DIG I KÄRLEK 2 KG

ART: 47517 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Saltlakrits med mjölkchoklad som vältrats i det finaste lakritspulvret, en riktig lakritsbomb. Det kan aldrig bli för mycket av det goda, varken av lakrits eller dig.



LAKRITS OMVÄXLANDE KÄNSLOR 2 KG

ART: 47518 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: SVERIGE

En sötlakrits dragerad i vit choklad och toner av krossad rålakrits. Ger en sötma som omfamnar alla olika känslor.



LAKRITS EN SALIG BLANDNING 400 G

ART: 47525 | ENHET: ST | FÖRP: 5X400 G
URSPRUNG: SVERIGE

En presentask med dragerad lakrits i fyra olika smaker skapar denna saliga blandning. Två sorter av sötlakrits Kärleksfull som du och Omväxlande känslor samt två olika saltlakrits Genom sot & eld och Vältra dig i kärlek.



LAKRITS OÄNDLIGT ÄLSKAD 400 G

ART: 47536 | ENHET: ST | FÖRP: 5X400 G
URSPRUNG: SVERIGE

En presentask med budskap till någon älskad. Innehåller dragerad lakrits i fyra olika smaker skapar denna saliga blandning. Två sorter av sötlakrits Kärleksfull som du och Omväxlande känslor samt två olika saltlakrits Genom sot & eld och Vältra dig i kärlek.



LAKRITSPULVER 160 G

ART: 47537 | ENHET: ST | FÖRP: 12X160 G
URSPRUNG: EU

Spraytorkat vattenextrakt från lakritsrot. Pulvret är dammfritt, vilket förbättrar produktionsmiljön och de anställdas luftvägar. Smaken är aromatisk med en naturlig sötma. Lakritspulvret upplöses lätt och kan användas i olika typer av vätskor. Passar till olika typer av efterrätter, bakverk, chokladpraliner etc. OBS! Personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion.



SALMIAK 450 G

ART: 47538 | ENHET: ST | FÖRP: 12X450 G
URSPRUNG: EU

Salmiaksalt är ett smakämne baserat på naturidentiskt, tillverkad ammoniumklorid (NH₄Cl). Används för att ge en ytterligare "touch" till lakrits (saltlakrits). Används till desserter, praliner, ganache och konfekt. Testa att koka din egna saltlakritskola eller knäck. Våldigt gott! OBS! Personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion.



LAKRITSGRANULAT 0,1-1 MM 240 G

ART: 47539 | ENHET: ST | FÖRP: 12X240 G
URSPRUNG: EU

De små svarta glansiga lakritskornen består av krossad rålakrits som ger en fantastisk lakritssmak. Granulatet passar som smaksättning och dekoration av olika typer av desserter som exempelvis glass, crème brûlée, pannacotta, praliner och konfekt. OBS! Personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion.



VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®



VALRHONA BECOMES A

B Corp

WE ARE PROUD TO JOIN THE COMMUNITY OF EXCEPTIONAL COMPANIES WHO ARE COMMITTED TO USING BUSINESS AS A FORCE FOR GOOD IN THE WORLD. With Valrhona, you chose a chocolate that respects people and the planet.

Certified



Corporation

VALRHONA FEVES

Valrhona grundades 1922 av den franske konditorn Monsieur Guirounet och har sedan dess producerat choklad av högsta klass. Målet är att producera och leverera utsökt choklad till såväl professionella konditorer och dessertmästare som till konsumenter. Kakaobönorna fraktas från noga utvalda plantager runtom i världen till chokladfabriken som är belägen i den lilla staden Tain-l'Hermitage, i hjärtat av Rhonedalen i södra Frankrike.

GRAND CRU BLENDS



FÈVES ORIZABA MJÖLK 39% 3 KG

ART: 52119 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkchoklad med minst 39% kakaohalt. Från en unik blandning av latinamerikanska kakaoböner med en exceptionell karaktär. Orizaba har en len smak av mjölk med intensiv krämig ton.

GRAND CRU BLENDS



FÈVES JIVARA MJÖLK 40% 3 KG

ART: 52120 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En kraftig mjölkkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens. Storsäljaren av mjölkkchoklad.

GRAND CRU BLENDS



FÈVES ORIADO MÖRK 60% EKO 3 KG

ART: 52164 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ekologisk och Fairtrademärkt mörk choklad med minst 60% kakaohalt. Oriado har en balanserad sammansättning som först ger styrka av kakao och sedan övergår till smaker av syrlig mogen frukt. Användningsområden: praliner, ganache, mousse, glass, sorbet, dekoration, topping och crèmeux m.m.

GRAND CRU BLENDS



FÈVES CARAIBE 66% GRAND CRU 3 KG

ART: 52127 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av böner från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad choklads smak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.

GRAND CRU BLENDS



GUANAJA 70% GRAND CRU 3 KG

ART: 52128 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk choklads smak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.

SINGLE ORIGIN CHOCOLATES



FÈVES TANARIVA MJÖLK 33% 3 KG

ART: 52150 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Bönorna som kommer från Madagaskar ger en viss ton av söt fruktighet, men framförallt har denna choklad toner av karamell och kola.

SINGLE ORIGIN CHOCOLATES



FÈVES ANDOA MJÖLK 39% EKO 3 KG

ART: 52162 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ekologisk- och Fairtrade-certifierad choklad. Mild och mjuk och en klassisk mjölkkchoklad med karamelliga toner och mjölk. Användningsområden: praliner, ganache, gjutning, mousse, glass, sorbet, dekoration, topping, crèmeux m.m.

SINGLE ORIGIN CHOCOLATES



FÈVES BAHIBÉ MJÖLK 46% 3 KG

ART: 52155 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En rik mjölkkchoklad med böner från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftigt kakao. En intensiv mjölkkchoklad med ovanlig fyllighet.

SINGLE ORIGIN CHOCOLATES



FÈVES TAÏNORI MÖRK 64% 3 KG

ART: 52123 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En bönblandning från Dominikanska republiken som ger denna choklad toner av gula tropiska frukter, en djup styrka och bitterhet med en avrundning av nötiga toner. En komplex, händelserik choklad som ger provsmakaren en utmaning.

SINGLE ORIGIN CHOCOLATES



FÈVES MANJARI 64% GRAND CRU 3 KG

ART: 52124 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kakao från Madagaskar har nästan alltid en hög syrlighet. Det unika med Manjari är att den förutom sin klassiska syrlighet har en stor bredd i sina toner av frukt. Leta efter allt från hallon och röda vinbär till apelsin när du provar denna milda choklad utan bitterhet.

SINGLE ORIGIN CHOCOLATES



FÈVES NYANGBO MÖRK 68% 3 KG

ART: 52149 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 68% kakaohalt. Svagt syrlig och rund choklad med varma och intensiva toner, följt av ett intryck av kryddiga toner och en lätt bitter avslutning.

SINGLE ORIGIN
CHOCOLATES



FÈVES ANDOA MÖRK 70% EKO 3 KG

ART: 52163 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En kraftig mörk choklad med citruster och lite bitter sötna. Valrhonas första ekologisk- och Fairtrade-certifierade choklad. Användningsområden: praliner, ganache, mousse, glass, sorbet, dekoration, topping och crémeux m.m

SINGLE ORIGIN
CHOCOLATES



FÈVES ARAGUANI MÖRK 72% 3 KG

ART: 52130 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Böner från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas böner är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötlakrits och nöthet med dragning mot kastanj.

SINGLE ORIGIN
CHOCOLATES



FÈVES TULAKALUM 75% 3 KG

ART: 52266 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tulakalum har en kakaohalt på 75%. Kakaon har ett naturligt högt fetthinnehåll och ger en idealisk struktur för alla typer av recept med choklad. Denna choklad är en unik sensorisk upplevelse. En aning bitter men med en sötna som överraskar och noter av mogna frukter.

GOURMET CREATIONS



FÈVES WAINA VIT 35% EKO 3 KG

ART: 52165 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ekologisk och Fairtrademärkt vit choklad med minst 35% kakaosmör. Waina är en vit choklad som får en gyllende nyans från rörsockeret. Waina har en fräsch smak av mjölk med en touch av grädde och subtila nyanser av Bourbonvanilj och rörsocker. Användningsområden: praliner, ganache, mousse, crémeux m.m.

GOURMET CREATIONS



FÈVES OPALYS VIT 33% 3 KG

ART: 52114 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En ovanligt vit choklad i den bemärkelsen att den innehåller mer mjölk än socker. Därför får den sin vita nyans, en viss salta och toner av mjölk.

GOURMET CREATIONS



FÈVES IVOIRE VIT 35% 3 KG

ART: 52115 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit choklad med minst 35% kakaohalt. Ivoire är en vit choklad len som silke, inte för söt och med smak av mjölk och vanilj.

GOURMET CREATIONS



FÈVES BISKÉLIA MJÖLK 34% 3 KG

ART: 52158 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkchoklad med minst 34% kakaohalt. Biskélia är en krämig och fräsch mjölkkchoklad med toner av rostat kex och mjuk karamell samt en touch av salt.

GOURMET CREATIONS



FÈVES AZÉLIA MJÖLK 35% 3 KG

ART: 52528 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkchoklad med hasselnötter minst 35% kakaohalt. Azelia är den perfekta harmonin mellan choklad, mjölk och hasselnötter. Toner av choklad och rostade hasselnötter blandas elegant i munnen.

GOURMET CREATIONS



FÈVES CARAMÉLIA MJÖLK 36% 3 KG

ART: 52117 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkchoklad med minst 36% kakaohalt. Caramelia är slät, delikat och generös med en intensiv, stark, krämig kolasmak med salt inslag.

GOURMET CREATIONS



VALRHONA DULCEY 35% 3 KG

ART: 53439 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med sin mycket subtila salta, mjuka kexsmak, trollar Dulcey och dess karamelliserade mjölktoner fram våra barndomsminnen.

GOURMET CREATIONS



FÈVES ORELYS BLOND 35% 3 KG

ART: 52167 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Blond choklad med minst 35% kakaohalt. Chokladen har en söt, frisk smak och aromatiska toner av lakrits och mordeg.

GOURMET CREATIONS



FÈVES CARANOA 55% 3 KG

ART: 52267 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Caranoa 55% är en mörk välsmakande choklad med en underbar caramelton, toppad med salt från Guérande och crème fraiche från Normandie. Passar perfekt till ganache och gifter sig bra med päron, persika och citrus, såväl som jordnötter, cashewnötter och hettan från chili espelette.

GOURMET CREATIONS

**VALRHONA MILLOT MÖRK 74% 3 KG**ART: 53456 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Millot är den första 74% ekologiska couverture-chokladen någonsin vars kakao kommer från endast ett plantage på Madagaskar, som heter Millot. Kakao från Madagaskar har en enorm aromatisk kraft, intensiv syra och fruktighet, vilket man tydligt kan känna i smaken på Millot 74%. Millot 74% är dessutom en väldigt ren choklad utan tillsatser som vanilj och lecitin.

INSPIRATION

**FÈVES INSPIRATION MANDEL 3 KG**ART: 52184 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En innovativ produkt som innehåller mandel, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med mandel. Inspiration mandel har en ren naturlig mandelsmak med en unik chokladtextur.

INSPIRATION

**FÈVES INSPIRATION JORDGUBB 3 KG**ART: 52190 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En innovativ produkt som innehåller jordgubb, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med jordgubb. Inspiration jordgubb har en kraftig jordgubbssmak med en unik chokladtextur.

INSPIRATION

**FÈVES INSPIRATION PASSION 3 KG**ART: 52191 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En innovativ produkt som innehåller passionsfruktsjuice, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med passionsfrukt. Inspiration passion har en intensiv passionsfruktssmak med en unik chokladtextur.

INSPIRATION

**FÈVES INSPIRATION YUZU 3 KG**ART: 52164 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En innovativ couverture som innehåller yuzu, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med yuzu. Inspiration yuzu har tydlig smak av den japanska citrusfrukten yuzu och en unik chokladtextur.

INSPIRATION

**FÈVES INSPIRATION HALLON 3 KG**ART: 52165 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En innovativ couverture som innehåller hallon, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med. Inspiration hallon har tydlig smak av hallon med en unik chokladtextur.

INNOVATIONS

**FÈVES COEUR DE GUANAJA P125 MÖRK 3 KG**ART: 52131 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 80% kakao och 34% kakaosmör. Denna Guanaja är en intensiv choklad för finsmakare. Det är en teknisk choklad av hög kvalitet med en lägre halt kakaosmör. Idealisk för t.ex. glass.

INNOVATIONS

**FÈVES EQUATORIALE MÖRK 55% 3 KG**ART: 52121 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 55% kakaohalt. Equatoriale Noire är känd för sin balanserade smak och dess användarvänlighet. Mycket bra choklad att t.ex. doppa praliner i.

INNOVATIONS

**VALRHONA ARIAGA VIT 30% 5 KG**ART: 52192 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit choklad med minst 30 % kakaohalt. En delikat söt klassisk vit choklad med ton av vanilj. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

**VALRHONA ARIAGA MJÖLK 38% 5 KG**ART: 52193 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölchoklad med minst 38 % kakaohalt. Mjölchoklad karakteriserad med balanserade aromer av len, mild mjölk och en ton av vanilj. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

**VALRHONA ARIAGA MÖRK 59% 5 KG**ART: 52194 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 59 % kakaohalt. Mörk choklad med balanserade toner av choklad. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

**VALRHONA ARIAGA MÖRK 66% 5 KG**ART: 52195 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 66 % . Mörk choklad med distinkt aromatisk profil med bittra och nötiga toner med en touch av syra. Förvaras torrt, mörkt och svalt.



VALRHONA TROPILIA MJÖLK 29% 12 KG

ART: 52197 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkchoklad med minst 29% kakao.



VALRHONA TROPILIA MÖRK 70% 12 KG

ART: 52198 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 70% kakao. En kraftfull mörk choklads smak.



VALRHONA SATILIA MJÖLK 35% 12 KG

ART: 52758 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkchoklad med minst 35% kakao. En dominant choklads smak och inte för söt.



VALRHONA SATILIA MÖRK 62% 12 KG

ART: 52759 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 62% kakao. Satilia har till en början en bitter smak, sedan kommer aromer av sötmandel för att övergå till rostade toner.



VALRHONA EQUATORIALE MÖRK 55% 12 KG

ART: 52760 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 55% kakaohalt. Equatoriale Noire är känd för sin balanserade smak och dess användarvänlighet. Mycket bra choklad att t.ex. doppa praliner i.



VALRHONA SATILIA VIT 31% 12 KG

ART: 53062 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Satilia vit 31% är gjord med en särskild teknik för att få fram en exceptionell vit choklad som är anpassad för coating och alla typer av konditoriprodukter. En couvetryr choklad av "Professional Signature Range" som är enkel att jobba med. Satilia har ett brett användningsområde, är mindre söt och har tydlig smak av vanilj.

VALRHONA BLOCK



BLOCK MÖRK CHOKLAD MED 34% HASSELNÖT 3 KG

ART: 52139 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Choklad med hasselnötter (34%) och minst 41% kakaohalt. Mörk choklad och hasselnötssmak. Mycket intensiv smak.



BLOCK IVOIRE VIT 35% 3 KG

ART: 52140 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit choklad med minst 35% kakaohalt. Ivoire är en vit choklad len som silke, inte för söt och med smak av mjölk och vanilj.



BLOCK MANJARI 64% GRAND CRU 3 KG

ART: 52143 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kakao från Madagaskar har nästan alltid en hög syrlighet. Det unika med Manjari är att den förutom sin klassiska syrlighet har en stor bredd i sina toner av frukt. Leta efter allt från hallon och röda vinbär till apelsin när du provar denna milda choklad utan bitterhet.



BLOCK GUANAJA 70% GRAND CRU 3 KG

ART: 52145 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk choklads smak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.



VALRHONA AMATIKA BLOCK 46% 3 KG

ART: 53408 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vegansk mjölkkchoklad med kakaobönor från Madagaskar och mandel. Amatika har en krämig textur med smak av kakao och rostad mandel. Tempereras som mjölkkchoklad och är idealisk för cremeux och ganache. Passar även till mousse, glass, sorbet och coating.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA DULCEY 35% KAKA 70 G**ART: 53463 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Dulcey är en blond choklad som skapats genom att man karamelliserat mjölksöcket i vit choklad. Det ger chokladen en färg av smörkola, smaken får toner av kola, smörkex, dulcey de leche med en balanserande liten sötta.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA ANDOA 39% KAKA 70 G EKO**ART: 53464 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ekologisk och Fairtrade certifierad choklad. Mild och mjuk och en klassisk mjölkchoklad med karamelliga toner och mjölk.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA JIVARA 40% KAKA 70 G**ART: 53465 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA BAHIBE 46% KAKA 70 G**ART: 53466 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En rik mjölkchoklad med bönor från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftig kakao. En intensiv mjölkchoklad med ovanlig fyllighet.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA ORIADO 60% KAKA 70 G EKO**ART: 53467 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 60% kakaohalt. Oriado har en balanserad sammansättning som först ger styrka av kakao och sedan övergår till smaker av syrlig mogen frukt. Ekologisk och Fairtrademärkt choklad.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA MANJARI 64% KAKA 70 G**ART: 53468 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kakao från Madagaskar har nästan alltid en hög syrlighet. Det unika med Manjari är att den förutom sin klassiska syrlighet har en stor bredd i sina toner av frukt. Leta efter allt från hallon och röda vinbär till apelsin när du provar denna milda choklad utan bitterhet.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA CARAIBE 66% KAKA 70 G**ART: 53469 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av bönor från karibiska världen. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA ANDOA 70% KAKA 70 G EKO**ART: 53470 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En kraftig mörk choklad med friska fruktiga toner med en lite bitter sötma. Valrhonas första ekologiska och Fairtrade certifierade choklad.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA GUANAJA 70% KAKA 70 G**ART: 53471 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA TULAKALUM 75% KAKA 70 G**ART: 53472 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tulakalum har en kakaohalt på 75%. Denna choklad är en unik sensorisk upplevelse. En aning bitter men med en sötma som överraskar och noter av mogna frukter.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA ABINAO 85% KAKA 70 G**ART: 53473 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En choklad med elegant kraft. Är ovanligt balanserad för sin höga kakaohalt. Bitterheten är dominant men balanseras senare i smakupplevelsen av en liten syrlighet.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU**VALRHONA ARAGUANI 100% KAKA 70 G**ART: 53474 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kakaobönor från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas bönor är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötlakrits och nöthet med dragning mot kastanj.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU



TASTING COLLECTION KAKA 6X70 G

ART: 53475 | ENHET: ST | FÖRP: 10X6ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

En låda med sex stycken Grand Crus som avslöjar unika kakaosmaker från Valrhona. Tulakalum 75%, Guanaja 70%, Manjari 64%, Bahibe 46%, Jivara 40% och Dulcey 35%.

CHOKLADKAKOR
GOURMET



IVOIRE RASPBERRY 35% KAKA 120 G

ART: 53486 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Valrhonas klassiska vita choklad med vaniljtoner tillsammans med bitar av hallon ger balans mellan sötna och syra. Den annars så söta vita chokladen får ett större djup i aromerna.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



DULCEY COFFEE 35% KAKA 120 G

ART: 53487 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den kraftfulla smaken av kaffebönsbitar mjukas upp av kex och den karamelliserade mjölken i Dulcey.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



CARAMELIA PEARLS 36% KAKA 120 G

ART: 53488 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den krämiga smaken av mjölkchoklad har smaksatts med kola och balanseras av krispiga kexpärlor.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



JIVARA PECAN 40% KAKA 120 G

ART: 53489 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Jivara blir lite kolaaktig i smaken tillsammans med knäckiga pecannötsbitar.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



BAHIBE ALMONDS 46% KAKA 120 G

ART: 53490 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En rik mjölkchoklad med bönor från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftig kakao tillsammans med rostad mandel. En intensiv mjölkchoklad med ovanlig fyllighet.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



MANJARI ORANGE 64% KAKA 120 G

ART: 53491 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Manjari tillsammans med syltade apelsinbitar är en smaksensation av perfekt balans mellan sylighet och sötna.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



CARAIBE HAZELNUT 66% KAKA 120 G

ART: 53492 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad choklads smak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



GUANAJA COCOA NIB 70% KAKA 120 G

ART: 53493 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En bit riktigt mörk choklad men med lite mer. Guanaja 70% får en ännu djupare choklads smak av krispiga kakaonibs.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



COLLECTION INTENSE 3X120 G

ART: 53512 | ENHET: ST | FÖRP: 12X360G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En smakfull kollektion av tre 120 g chokladkakor, Guanaja Cocoa Nibs, Caraibe Hazelnut och Manjari Orange.

LANSERAS JANUARI 2022

CHOKLADKAKOR
GOURMET



COLLECTION GOURMANDE 3X120 G

ART: 53513 | ENHET: ST | FÖRP: 12X360G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Smakfull kollektion av tre 120 g chokladkakor, Manjari Orange, Bahibe Almond och Caramelia Crunchy Pearls.

LANSERAS JANUARI 2022

CARRÉ OCH ECLAT



CARRÉ DULCEY 32% 5 G 200 ST

ART: 52260 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade Dulcey chokladrutor. En ovanligt vit choklad i den bemärkelsen att den innehåller mer mjölk än socker. Därför får den sin vita nyans, en viss salta och toner av mjölk. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).

CARRÉS OCH ECLAT

**CARRÉ JIVARA 40% 5 G 200 ST**ART: 52217 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade mjölkchokladrutor med minst 40% kakaohalt. En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens. Säljes per förpackning (200 st x 5g).

CARRÉS OCH ECLAT

**CARRÉ MANJARI 64% 5 G 200 ST**ART: 52218 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade mörka chokladrutor. Kakao från Madagaskar har nästan alltid en hög syrlighet. Det unika med Manjari är att den förutom sin klassiska syrlighet har en stor bredd i sina toner av frukt. Leta efter allt från hallon och röda vinbär till apelsin när du provar denna milda choklad utan bitterhet. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).

**CARRÉ CARAIBE 66% 5 G 200 ST**ART: 52219 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade mörka chokladrutor. En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).

CARRÉS OCH ECLAT

**CARRÉ GUANAJA 70% 5 G 200 ST**ART: 52220 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade mörka chokladrutor med minst 70% kakaohalt. Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU 20 G**CHOKLADKAKA JIVARA 40% 20 G**ART: 52222 | ENHET: KRT | FÖRP: 50X20G
URSPRUNG: FRANKRIKE

50 st portionsförpackade 20 grams mjölkchokladrutor/kartong. En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU 20 G**CHOKLADKAKA CARAIBE 66% 20 G**ART: 52223 | ENHET: KRT | FÖRP: 50X20G
URSPRUNG: FRANKRIKE

50 st portionsförpackade 20 grams mörka chokladrutor/kartong. En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU 20 G**CHOKLADKAKA GUANAJA 70% 20 G**ART: 52224 | ENHET: KRT | FÖRP: 50X20G
URSPRUNG: FRANKRIKE

50 st portionsförpackade 20 grams chokladrutor/kartong. Mörka chokladrutor med minst 70% kakaohalt. Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.

CHOKLADKAKOR
GRAND CRU 20 G**GRANDS CRUS MIXBOX 8X20 G**ART: 52297 | ENHET: ST | FÖRP: 15X8 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Två 20 grams chokladkakor av varje sort finns i Grand Crus presentförpackning. Två sorters mörk choklad: Guanaja och Caraibe samt två sorters mjölkchoklad: Jivara och Tamariva.

CARRÉS OCH ECLAT

**ÉCLAT MJÖLK 39% 4 G 244 ST**ART: 52252 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade mjölkchokladsticks med 39% kakaohalt. En mjölkchoklad med perfekt balans mellan kex och karamell och toner av nötter. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.

CARRÉS OCH ECLAT

**ÉCLAT MÖRK 61% 4 G 244 ST**ART: 52225 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade mörka chokladsticks med minst 61% kakaohalt. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.

CARRÉS OCH ECLAT

**ÉCLAT ANDOA MÖRK 70% EKO 4 G 244 ST**ART: 52226 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Portionsförpackade chokladsticks av ekologisk och Fairtrademärkt mörk choklad med minst 70% kakaohalt. Valrhona har omsorgsfullt valt de bästa ekologiska och rättvisemärkta kakaobönorna. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.

CHOKLADKAKA AMER EXTRA NOIR 85% 100 GART: 52257 | ENHET: ST | FÖRP: 20X100G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 85% kakaohalt. Denna sofistikerade bittra choklad är resultatet av en blandning av de finaste kakaobönorna från Afrika. Dess starka smak har en kraftfull, kvardröjande intensitet.



CHOKLADKAKA AMER NOIR 71% 100 G

ART: 52256 | ENHET: ST | FÖRP: 20X100G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 71% kakaohalt. Le Noir Amer avslöjar en raffinerad karaktär genom det unika valet av Trinitario och Criollo kakaoböner med sina rika smaker och furufärger. Den har en fruktig och blommig smak och en exceptionell, långvarig finish.



VALRHONA INSTANT NYANGBO 3,3 G

ART: 52751 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X5,28KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med minst 68% kakaohalt. Svagt syrlig och rund choklad med varma, intensiva toner, följt av lite kryddighet och en lätt bitter avslutning.

NÖTCRÈMER



PRALINE MANDEL 60% 5 KG

ART: 45213 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelpraliné. Lång rostningstid för nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av mandel med starka toner av caramel.



PRALINE HASSELNÖT 60% 5 KG

ART: 45214 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Haselnötspraliné. Lång rostning av nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av hasselnöt med mycket starka inslag av caramel.



MANDELMASSA 55% 3,5 KG

ART: 45215 | ENHET: ST | FÖRP: 1X3,5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelmassa. En ren och intensiv mandelsmak med lågt sockernehåll. För kall eller varm användning.



CHOKLADPÄRLOR CAMELIA MJÖLK

ART: 52310 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Små chokladpärlor med krispig kärna omsluten av Caramélia. Har en distinkt smak av caramel. Dessa små chokladpärlor är speciellt lämpliga till kalla anrättningar såsom mousser, crèmer, glass och bakverk. Som en ingrediens eller för dekoration, ger de en härligt krispigt konsistens och chokladsmaak.



CHOKLADPÄRLOR DULCEY 3 KG

ART: 52355 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Små chokladpärlor med krispig kärna omsluten av blond choklad (Dulcey) gjord på mjölkchoklad av kakaoböner från Dominikanska Republiken. Välbalanserad mjölkig smak med viss bitterhet tack vare höga kakaoinnehållet. Pärlorna är speciellt lämpliga som ingrediens eller dekoration till kalla anrättningar såsom mousser, krämer, glass och bakverk.



CHOKLADPÄRLOR KRISPIGA MÖRKA

ART: 52311 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladpärlor med minst 55% choklad. Dessa små chokladpärlor har en krispig kärna med ett överdrag av mörk choklad.



CHOKLADPÄRLOR MÖRKA 55% 4 KG

ART: 52308 | ENHET: ST | FÖRP: 3X4 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörka chokladpärlor med minst 55% kakaohalt.



CHOKLADPÄRLOR OPALYS

ART: 52349 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladpärlor täckta med choklad Opalys. Dessa små chokladpärlor har en krispig kärna med ett överdrag av vit choklad. En ovanligt vit choklad i den bemärkelsen att den innehåller mer mjölk än socker. Därför får den sin vita nyans, en viss sötta och toner av mjölk.



CHOKLADDRYCK CELAYA 1 L

ART: 52306 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 LIT
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladdryck, UHT steriliserad. 17,5% mörk choklad. Celaya har en kraftfull chokladsmaak och en sammetslen struktur. Öppnad förpackning förvaras i kyl max i 5 dagar.

**KAKAOSMÖR 3 KG**

ART: 52312 | ENHET: ST | FÖRP: 2X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kakaosmör. Helt rent kakaosmör som är honungsfärgat. Kakaosmöret är fast vid en temperatur under 25 °C.

**NAPPAGE ABSOLU CRISTAL NEUTRAL**

ART: 52307 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Neutral glaze för kall eller varm användning. Neutral färg och smak.

**VALRHONA KAKAOSMÖR 10 KG PELLETS**

ART: 53020 | ENHET: ST | FÖRP: 1 X 10KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

100% helt och rent kakaosmör med en honungsfärgad nyans. Kakaosmöret är format till pellets och håller sig i fast form vid en temperatur under 25°C.

**VALRHONA KAKAOSMÖR PELLETS 1 KG**

ART: 53479 | ENHET: ST | FÖRP: 3 X 1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

100% helt och rent kakaosmör med en honungsfärgad nyans. Kakaosmöret är format till pellets och håller sig i fast form vid en temperatur under 25°C.

**ECLATS D'OR FLINGOR 4 KG**

ART: 52313 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Fina krispiga flingor av rent smör och wafers. Har en glödande, lækker karamellaktig färg.

**VALRHONA KAKAONIBS 1 KG**

ART: 52309 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Rostade och krossade kakaoböner.

**TRYFFELSKAL MJÖLK 35% 2,6 G**

ART: 52321 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1,3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkhokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 35% kakaohalt. 504 st.

**TRYFFELSKAL MÖRKA 55% 2,6 G**

ART: 52320 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1,3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörkt chokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 55% kakaohalt. 504 st.

**TRYFFELSKAL VITA 35% 2,6 G**

ART: 52322 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1,3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vitt chokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 35% kakaohalt. 504 st.

**MANDEL DULCEY 2 KG**

ART: 52337 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Rostade mandlar med delikat och intensiv smak av Dulceychoklad. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.

**MANDEL MJÖLKCHOKLAD 2 KG**

ART: 52333 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandlar överdragna med mjölkkhoklad. Toner av rostade nötter. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.

**MANDEL MÖRK CHOKLAD 2 KG**

ART: 52332 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandlar överdragna med mörk choklad. Krispig textur och toner av rostade nötter. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.



CHOKLAD KAFFEBÖNOR 1 KG

ART: 52324 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad med smak av kaffe formad som en kaffeböna. Minst 57% kakaohalt. 10 st väger ca 5 g, 1 kg/krt.



VALRHONA SKAL IVOIRE SOLSTIS

ART: 52750 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X430G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Skal av vit choklad med minst 35% kakaohalt. 45 st x 9,6 g/krt. 71,6 mm i diameter, höjd: 35 mm.



VALRHONA SKAL MÖRK SOLSTIS

ART: 52340 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X440 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörkt chokladskal med minst 55% kakaohalt, färdigt att fylla för t.ex. desserttillverkning. 45 st.



VALRHONA CHOCOLATSTICKS 48% 5,3 G

ART: 52419 | ENHET: ST | FÖRP: 6X300 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörka chokladsticks med minst 48% kakaohalt. En balanserad chokladsmak med en lång arom. Används bl.a. till pain au chocolat. 300 st/frp.



VALRHONA CHOCOLATSTICKS 55%

ART: 52568 | ENHET: ST | FÖRP: 6X290ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörka chokladsticks med minst 55% kakaohalt. Ca 290 st/krt. Ca 5,5 g/st.



DECOUVERT CARRÉER 52X5 G

ART: 52588 | ENHET: ST | FÖRP: 8X260G
URSPRUNG: FRANKRIKE

52 st carréer à 5 g (13 st/varje sort) i fyra olika varianter från ljus till mörk choklad: Tanariva 33%, Tainori 64%, Caraïbe 66% och Guanaja 70%.



TASTING GIFT BOX 32X5 G

ART: 52551 | ENHET: ST | FÖRP: 12X160G
URSPRUNG: FRANKRIKE

32 st carréer à 5 g (4 st/varje sort) i åtta olika varianter från ljus till mörk choklad: Tanariva 33%, Jivara 40%, Tainori och Manjari 64%, Alpaco och Caraïbe 66% samt Guanaja 70% och Abinao 85%.



VALRHONA BALLOTIN 25 ST

ART: 52886 | ENHET: ST | FÖRP: 12X230 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vacker presentask som är både miljövänlig och återvinningsbar. Innehåller 25 st blandade praliner, 8 olika sorter av vit, mjölk och mörk choklad.



VALRHONA TRUFFLE GIFT BOX 210 G

ART: 52924 | ENHET: ST | FÖRP: 8X210G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Presentask med 4 olika tryfflar, 4 st av varje sort Guanaja, Tanariva caramel, Dulcey praliné, Citron.



VALRHONA ORANGETTES 130 G

ART: 52890 | ENHET: ST | FÖRP: 12X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vacker presentask som är både miljövänlig och återvinningsbar. Innehåller kanderade apelsinskal överdragna med mörk choklad.



COLLECTION GRAND CRU 66X5 G

ART: 52587 | ENHET: ST | FÖRP: 6X330G
URSPRUNG: FRANKRIKE

66 st carréer à 5 g (11 st/varje sort) i sex olika varianter från ljus till mörk choklad: Tanariva 33%, Bahibe 46%, Manjari 64%, Alpaco 66%, Guanaja 70% samt Abinao 85%.



ETUI INITIATION GRAND CRU 6X5 G

ART: 52589 | ENHET: ST | FÖRP: 40X30G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Minietui med carréer à 5 g i sex olika varianter av mörk choklad: Tainori och Manjari 64%, Alpaco och Caraïbe 66%, Guanaja 70% samt Abinao 85%.



EQUINOXE MANDEL/HASSELNÖT MÖRK 50 G

ART: 52357 | ENHET: ST | FÖRP: 26X50G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandlar och hasselnötter överdragna med mörk Grand Cru choklad (minst 55% kakaohalt).



VALRHONA DROPS MJÖLK 32% 6 KG

ART: 52187 | ENHET: ST | FÖRP: 2X6KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Små chokladdroppar med en väl avvägd balans mellan kakao och mjölk som avbryts med något karamelliserade toner.



VALRHONA DROPS VIT 24% 6 KG

ART: 53072 | ENHET: ST | FÖRP: 2X6KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Små droppar av vit choklad med minst 24% kakaosmör.



VALRHONA DROPS MÖRK 52% 6 KG

ART: 52188 | ENHET: ST | FÖRP: 2X6KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Små chokladdroppar med minst 52% kakaohalt som ger en kraftfull kakaosmak.



VALRHONA HALLONKULOR 1 KG

ART: 53019 | ENHET: ST | FÖRP: 8X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispiga kulor med hallonsmak. Perfekta att dekorera desserter och bakverk med och att blanda i exempelvis mousse mm.



VALRHONA KAKAOPULVER 250 G

ART: 52356 | ENHET: ST | FÖRP: 8X250G
URSPRUNG: FRANKRIKE

En mycket ren och intensiv kakaosmak, med en mycket varm röd mahognyfärg.



VALRHONA KAKAOPULVER 3 KG

ART: 52319 | ENHET: ST | FÖRP: 6X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kakaopulver. Innehåller 3x1kg påsar. En mycket ren och intensiv kakaosmak, med en mycket varm röd mahognyfärg.



VALRHONA ETIKETT

ART: 52489 | ENHET: ST | FÖRP: 1X500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Etiketter på rulle med Valrhonas logo.



VALRHONA PÅSE L TRANSPARENT

ART: 52383 | ENHET: FRP | FÖRP: 5X100 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mått i mm: B140xD50xH305.



VALRHONA PÅSE M TRANSPARENT

ART: 52347 | ENHET: FRP | FÖRP: 5X100 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mått i mm: B120xD45xH260.



VALRHONA PÅSE S TRANSPARENT

ART: 52375 | ENHET: FRP | FÖRP: 5X100 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

100st/frp

Mått i mm: B100xD43xH220.



VALRHONA PÅSE STOR

ART: 52343 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X90 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mått i mm: L320xH320xD150.



GLAS 16 CL 12 ST

ART: 52331 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Glas som passar perfekt för desserts.



PLASTARK 100 ST

ART: 52345 | ENHET: ST | FÖRP: 1X100 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Plastark för chokladtillverkning. Polyethylen. Tjocklek: 11/100. 100st/frp. Storlek: 38x38 cm.



VALRHONA SKÅL 2,5 L VIT

ART: 52398 | ENHET: ST | FÖRP: 1ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tålig plastskål med 2,5 liters volym.

VALRHONA PRALINER



PRALIN CAFÉ CRÈME

ART: 52901 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med kaffe. Överdragen med vit choklad. Dekoreras med en chokladkaffebo. 11 g/st, ca 182 st/krt.



PRALIN CAMEL AU BEURRE SALÉ

ART: 52420 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjuk ganache av salt caramel. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med sockerkristaller. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.



PRALIN CAMEL SALÉ NOIR

ART: 52453 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Salt caramellganache. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med sockerkristaller. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.



PRALIN COEUR VANILLE

ART: 52455 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit ganache smaksatt med vanilj. Överdragen med vit choklad och dekorerad med mörk choklad.



PRALIN CRÈME CAMEL

ART: 52460 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Karamellganache smaksatt med vanilj. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med rörsocker. 9,5 g/st, ca 210 st/krt.



PRALIN GANACHE GRAND CRU MANJARI

ART: 52418 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Manjari 64%, en syrlig choklad av bönor från Madagaskar. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt, 200 st à 10 g/st.



PRALIN GANACHE POIRE

ART: 52415 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med päron. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.



PRALIN GRANITE CASSIS GROSEILL

ART: 52953 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache med röda och svarta vinbär smaksatt med viol. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med kanderad viol. 2 kg/krt, ca 212 st, 9,4 g/st.

**PRALIN LINGOT**

ART: 52429 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispig gianduja gjord på mjölkchoklad. Överdragen med mjölkchoklad. 10,3 g/st, ca 194 st/krt.

**PRALIN MENTHE VIVE**

ART: 52416 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med mint. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

**PRALIN MYRIADE**

ART: 52463 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kardemummaganache med kaffe på en apelsinbotten. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med en chokladkaffeböna och apelsin. 10 g/st, ca 200 st/krt.

**PRALIN PALET ARGENT**

ART: 52421 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache av mörk- och mjölkchoklad. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med bladsilver. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

**PRALIN PALET OR**

ART: 52414 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Valrhonas klassiker Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med bladguld. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

**PRALIN RINETTE DULCEY**

ART: 52548 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hasselnötspraliné med hackade mandlar. Överdragen med Dulcey och dekorerad med mörk choklad. 10 g/st, 200 st/krt.

**PRALIN RINETTE IVOIRE**

ART: 52423 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné. Överdragen med vit choklad och dekorerad med mörk choklad. 2 kg/krt, 200 st à 10 g/st.

**PRALIN RINETTE LAIT**

ART: 52422 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mörk choklad. 2 kg/krt, 200 st à 10 g/st.

**PRALIN TIRAMISÙ**

ART: 52902 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit ganache med smak av tiramisù. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med chokladströssel. 11 g/st, ca 182 st/krt.





PRALIN TRYFFEL CITRON

ART: 52910 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Citronganache överdragen med vit choklad. 14 g/st, ca 70 st/krt.



PRALIN TRYFFEL CROUSTIPRALINÉ

ART: 52975 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné med krisp och hackad mandel. 14,5 g/st, ca 69 st/krt.



PRALIN TRYFFEL DULCEY PRALINÉ

ART: 52908 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelpraliné överdragen med Dulceychoklad. 13,4 g/st, ca 75 st/krt.



PRALIN TRYFFEL GUANAJA

ART: 52523 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad. 13,5 g/st, ca 74 st/krt.



PRALIN TRYFFEL ROM/KOKOS

ART: 52905 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med rom från Martinique. Överdragen med mörk choklad och kokosflingor. 14 g/st, ca 70 st/krt.



PRALIN TRYFFEL TANARIVA CAMEL

ART: 52526 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Caramel- och mjölkchokladganache gjord på Tanariva 33%, mjölkchoklad av bönor från Madagaskar. Överdragen med mjölkchoklad. 13,5 g/st, ca 74 st/krt.



VALRHONA PRALINASK 12-BIT

ART: 52744 | ENHET: ST | FÖRP: 8X1ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Valrhonas pralinask med 12 praliner i smakerna: Cafe creme, Ganache the, Grand cru macae, Carafutti coco, Granite cru och Tiramisu.



VALRHONA PRALINASK 6-BIT

ART: 52736 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Valrhonas pralinask med 6 praliner i smakerna: Cafe creme, Ganache the, Grand cru macae, Carafutti coco, Granite cru och Tiramisu.



VALRHONA PRALINASK SVART 10X4 ST

ART: 52991 | ENHET: KRT | FÖRP: 10X4ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Valrhonas svarta pralinask med 4 st praliner. Ganache Grand Cru Manjari, Crème caramel, Coeur Vanille och Palet Argent.



VALRHONA PRALINER 160 ST 4 SORTER

ART: 52777 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X160 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mixlåda med klassiska praliner från Valrhona som innehåller fyra olika sorter: Palet Or, Palet Argent, Caramel au beurre salé och Praliné Intense Ivoire.



VALRHONA TRYFFELASK 6 BITAR

ART: 52769 | ENHET: ST | FÖRP: 1 X 12ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tryffelask med 6 olika tryfflar från Valrhona: Tryffel Guanaja, Tryffel Tanariva Caramel, Tryffel Rom/ Kokos, Tryffel Dulcey Praliné, Tryffel Citron, Tryffel Croustipraliné.

**VALRHONA
BESTÄLLNINGSPRODUKTER**



**BAR BIGOUDINE MJÖLK 36X35 G**ART: 52295 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelpraliné med crunchiga "kaksmulor" överdragen med mjölkchoklad.

**BAR BIGOUDINE MÖRK 36X35 G**ART: 52292 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Bar av gianduja med krossat kex, täckt av mörk choklad och dekorerad med hackad mandel.

**BAR CAFE ORANGE 36X35 G**ART: 52299 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kardemumma- och kaffeganache på en apelsinmarmeladbotten överdragen med mörk choklad.

**BAR CARAMEL 36X35 G**ART: 52296 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Fylld bar med crème av salt kola och mörkt chokladöverdrag. Balanserad med lite salt, krämig konsistens.

**BAR COCO 36X35 G**ART: 52298 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Finriven kokosfyllning överdragen med mörk choklad och dekorerad med vit choklad. Intensiv kokossmak med mjuk textur.

**BAR CROUSTI IVOIRE 36X35 G**ART: 52293 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Bar av mörk gianduja, med krispiga flingor överdragen med vit choklad och dekorerad med mörk choklad.

**BAR CROUSTI MJÖLK 36X35 G**ART: 52294 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Bar av ljus gianduja, med krispiga flingor överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mörk choklad. Nötig smak och en härlig crunchig textur.

**BAR GUANAJA 36X35 G**ART: 52290 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache av Guanaja 70% överdragen med mörk choklad. Kraftig smak med lång eftersmak. Tenderar att smälta i munnen.

**BAR JIVARA 36X35 G**ART: 52297 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache av Jivara Mjolk 40% överdragen med mjölkchoklad. Milda toner av caramell och vanilj som smälter i munnen.

**BAR ROC MJÖLK 36X35G**ART: 52200 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Giandujafyllning, dekorerad med bitar av mandel. Toner av hasselnöt med en krämig konsistens.

**BAR ROC MÖRK 36X35 G**ART: 52439 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad. Intensiv smak av rostade nötter, len och smältande textur.

**BAR SICILIA 36X35 G**ART: 52297 | ENHET: KRT | FÖRP: 36X35G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Bar fylld med pistage- och mandelpasta överdragen med mörk choklad. Balanserad smak av torkad frukt, mjuk och len textur.



CHOKLADGRANULER EXTRA SMÅ 1 KG

ART: 52327 | ENHET: KRT | FÖRP: ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladdekoration med minst 41 % kakaohalt.
Extra små.



CHOKLADGRANULER SMÅ MÖRKA 1 KG

ART: 52317 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörka chokladpärlor med minst 39% kakaohalt.
För dekoration.



CHOKLADVAKTELÄGG MANDEL/HASSELNÖT

ART: 52470 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med
mörk choklad och sockerskal.



CHOKLADVAKTELÄGG SALT CARAMEL

ART: 52471 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Salt caramelfyllning överdragen med mörk choklad
och sockerskal.



CHOKLADÄGG ATT FYLLA MJÖLK 12 CM

ART: 52968 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X36ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladägg av mjölkchoklad för fyllning.



CHOKLADÄGG ATT FYLLA MJÖLK16 CM

ART: 53068 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X20ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladägg av mjölkchoklad för fyllning.



CHOKLADÄGG ATT FYLLA MÖRK 12 CM

ART: 52967 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X36ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladägg av mörk choklad med minst 55%
kakaohalt för fyllning.



CHOKLADÄGG ATT FYLLA MÖRK 16 CM

ART: 52428 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X20ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladägg av mörk choklad med minst 55%
kakaohalt för fyllning.



COEUR RASPBERRY

ART: 52521 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hallonganache överdragen med mörk choklad.



DELICE INSPIRATION PAIN EPICE

ART: 52571 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelmassa smaksatt med kanderade
apelsinskal, honung och 7 sorters julkryddor.
Överdragen med mörk choklad och dekorerad
med kanderad frukt.



FANTASIE AMANDE GIANDUJA 2 KG

ART: 52428 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandlar med gianduja, glaserad med florsocker.
Krispig och smältande textur med toner av nötter
och praliné. 10 st väger ca 34 g, ca 588 st/krt.



HASSELNÖT DULCEY 2 KG

ART: 52921 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hasselnötter överdragna med dulceychoklad. 10
st väger ca 30 g, ca 667 st/krt.

**HASSELNÖT IVOIRE 2 KG**

ART: 52922 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hasselnötter överdragna med vit choklad. 10 st väger ca 30 g, ca 667 st/krt.

**HASSELNÖT MJÖLKCHOKLAD 2 KG**

ART: 52920 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hasselnötter överdragna med mjölkchoklad. 10 st väger ca 30 g, ca 667 st/krt.

**HASSELNÖT MÖRK CHOKLAD 2 KG**

ART: 52338 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hasselnötter överdragna med mörk choklad, toner av rostade nötter och krispig textur. 10 st väger ca 30 g, ca 667 st/krt.

**MANDEL IVOIRE 2 KG**

ART: 52923 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandlar överdragna med vit choklad. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.

**MANDEL STEN MJÖLK 2 KG**

ART: 52913 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Rostad mandel med ljus choklad och ett tunt sockerskal. 4 g/st, ca 500 st/krt.

**MANDEL STEN MÖRK 2 KG**

ART: 52329 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Rostad mandel med mörk choklad och ett tunt sockerskal. 4 g/st, ca 500 st/krt.

**MANDLAR MED GIANDUJA OCH KAKAO**

ART: 52323 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandlar med gianduja, pudrade med kakao. Intensiv kakao, krispig och mjuk. 10 st väger ca 34 g, ca 588 st/krt.

**PRALIN ALICANTE**

ART: 52417 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Slät pistage- och mandelcrème överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.

**PRALIN AMANDE NOISETTE 60%**

ART: 52524 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med vit choklad.

**PRALIN BANANE PASSION**

ART: 52584 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Banan- och passionsfruktsganache överdragen med Dulcey choklad.

**PRALIN CAFÉ NOIR**

ART: 52447 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med kaffe. Överdragen och dekorerad med mörk choklad.

**PRALIN CARAFRUTTI ABRICOT**

ART: 52446 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölchokladganache med karamelliserad aprikospuré. Överdragen med mörk choklad. 11 g/st, ca 182 st/krt.



PRALIN CARAFRUTTI PÄRON

ART: 52970 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Päronganache av Williamspäron, överdragen med mörk choklad.



PRALIN CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

ART: 52424 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelpraliné överdragen med vit choklad. Dekorerad med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.



PRALIN CERISE KIRSCH RÖD

ART: 52997 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk choklad fylld med ett körsbär och kirsch. Flytande fyllning.



PRALIN CHAPKA LAIT

ART: 52911 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

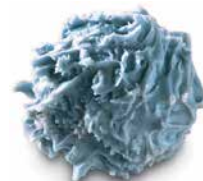
Mjölkkchokladganache överdragen med mjölkkchoklad och hackade mandlar. 10,5 g/st, ca 190 st/krt.



PRALIN CHAPKA NOIR

ART: 52454 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache överdragen med mörk choklad och hackade mandlar.



PRALIN CHARDON PRALINE BLEU

ART: 52974 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hasselnötspraliné med hackade karamelliserade mandlar.



PRALIN CHARDON WHISKEY CAFE

ART: 52525 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Dulcey choklad fylld med whiskey smaksatt med kaffe. Flytande fyllning.



PRALIN CHOKLADÄGG MJÖLK

ART: 52939 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mjölkkchoklad.



PRALIN CHOKLADÄGG MÖRK

ART: 52938 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad.



PRALIN CHOKLADÄGG MÖRK OCH MJÖLK

ART: 52532 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad resp. mjölkkchoklad.



PRALIN COEUR GRAND MARNIER

ART: 52426 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med likör Grand Marnier. Överdragen med vit choklad. 2 kg/krt, 200 st à 10 g/st.



PRALIN COEUR MANJARI

ART: 52425 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk chokladganache gjord på Manjari 64%, en syrlig choklad av bönor från Madagaskar. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.

**PRALIN COEUR NOISETTE**

ART: 52586 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkokladganache smaksatt med hasselnötter. Överdragen med mjölkkoklad och dekorerat med mörk choklad.

**PRALIN CRAQUANT**

ART: 52451 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Praliné med krispiga flakes. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med mjölkkoklad.

**PRALIN CRUMBLE FRAMBOISE**

ART: 52461 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hallonganache med kexströssel. Överdragen med mjölkkoklad. 11 g/st, ca 182 st/krt.

**PRALIN DOUCE AMANDE**

ART: 52585 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache av mörk- och mjölkkoklad smaksatt med mandel. Överdragen med mjölkkoklad.

**PRALIN DOUCEUR NOIR 2 KG**

ART: 52443 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt, ca 180 st, 11 g/st.

**PRALIN FAÇON GIANDUJA CITRON**

ART: 52449 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gianduja på mjölkkoklad, smaksatt med citron. Överdragen med mjölkkoklad.

**PRALIN GANACHE CANNELLE**

ART: 52583 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kanelganache överdragen med mjölkkoklad. Dekorerad med motiv av kanelstänger.

**PRALIN GANACHE CASSIS**

ART: 52445 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med svarta vinbär. Överdragen med mörk choklad.

**PRALIN GANACHE GRAND MARNIER**

ART: 52945 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med likör Grand Marnier. Överdragen med vit choklad och dekorerad med mörk choklad.

**PRALIN GANACHE MANDARINE**

ART: 52998 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med mandarin överdragen med mörk choklad.

**PRALIN GANACHE NYANGBO**

ART: 52478 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Nyangbo 68% en smakrik choklad av bönor från Ghana. Överdragen med mörk choklad.

**PRALIN GANACHE VANILJ**

ART: 52466 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache smaksatt med vanilj. Överdragen med mjölkkoklad och dekorerad med motiv av vaniljstänger.



PRALIN GRAND CRU ABINAO

ART: 52430 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk chokladganache gjord på Abinao 85%.
Överdragen med mörk choklad. Kraftig smak med elegant bitterhet.



PRALIN GRAND CRU MACAE

ART: 52944 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Macaé 62% en fruktig choklad av bönor från Brasilien. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med gröna prickar.



PRALIN GRANITE GRUE

ART: 52954 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med kakaonibs. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med kakaonibs.



PRALIN GRANITE HALLON LITCHI

ART: 52469 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache med hallon och litchi. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med granulat av röda frukter.



PRALIN GRANITE PASSION

ART: 52468 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Passionsfruktsganache överdragen med mjölkchoklad. Dekorerad med granulat av gula frukter.



PRALIN GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

ART: 52452 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med hackade mandlar.



PRALIN GUANAJA AMER

ART: 52943 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Valrhonas klassiker Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad.



PRALIN GUANAJA LACTEE

ART: 52444 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache på mjölkchokladen Guanaja Lactée 41%. Överdragen med mjölkchoklad. 11 g/st, ca 182 st/ krt.



PRALIN INTENSE IVOIRE

ART: 52556 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med vit choklad. Dekorerad med mörk choklad.



PRALIN INTENSE LAIT

ART: 52448 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mörk choklad.



PRALIN INTENSE NOIR

ART: 52999 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad och dekorerad med vit choklad.



PRALIN IVOIRE CASSIS

ART: 52981 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache med svarta vinbär överdragen med vit choklad.

**PRALIN J CARAFRUTTI CITRON**

ART: 52980 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Caramelganache smaksatt med citron överdragen med mjölkchoklad.

**PRALIN J ETINCELLES POLARIS**

ART: 52578 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkchoklad- och kaffeganache smaksatt med whiskey. Överdragen med vit choklad och dekorerad med silver.

**PRALIN J RINETTE NOIRE**

ART: 52574 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad, dekorerad med mjölkchoklad.

**PRALIN JIVARA ALIZE**

ART: 52462 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache gjord på mjölkchokladen Jivara 40%. Överdragen med mjölkchoklad.

**PRALIN LYRA**

ART: 52522 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Passionsfruktsganache överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med guld.

**PRALIN MALAKOFF MJÖLK**

ART: 52947 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mjölkchoklad, dekorerad med hackade mandlar.

**PRALIN MALAKOFF MÖRK**

ART: 52946 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad, dekorerad med hackade mandlar.

**PRALIN MANDEL**

ART: 52477 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelmassa överdragen med mörk choklad.

**PRALIN MILLEFEUILLE**

ART: 52464 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache smaksatt med vanilj på en bädd av ljus gjanduja blandad med krispiga flakes. Överdragen med vit choklad. 11 g/st, ca 182 st/krt.

**PRALIN MÉDITERRANÉEN DULCEY**

ART: 52937 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladplatta av Dulcey med kanderade apelsinskal, aprikos, hasselnötter och pistage.

**PRALIN MÉDITERRANÉEN MJÖLK**

ART: 52936 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkchokladplatta med kanderade apelsinskal, aprikos, hasselnötter och pistage.

**PRALIN MÉDITERRANÉEN MÖRK**

ART: 52427 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk chokladplatta dekorerad med kanderade apelsinskal, aprikos, hasselnötter och pistage.



PRALIN NOISETTE 55% MÖRK

ART: 52935 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad.



PRALIN ORANGETTE 2 KG

ART: 52413 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Chokladpraliné orangette. Kanderade apelsinskal överdragna med mörk choklad. 2 kg/krt ca 445 st, 4,5 g/st.



PRALIN PECAN

ART: 52582 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Pecannötspraliné överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mörk choklad.



PRALIN PEER CINNAMON TARTE

ART: 52958 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Päronganache smaksatt med kanel. Överdragen med Dulcey choklad och dekorerad med mjölkchoklad.



PRALIN PETIT DELICE FORET NOIR

ART: 52957 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache med Manjari 64% smaksatt med körsbär. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med mörk chokladströssel.



PRALIN PETIT DELICE OPERA

ART: 52955 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache med Caraïbe 66% och mandelmassa smaksatt med kaffe. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med bladguld.



PRALIN PETIT DELICE TARTE TATIN

ART: 52431 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Karamelliserad äppelganache smaksatt med vanilj. Överdragen med mjölkchoklad. 10 g/st, 200 st/krt.



PRALIN PIMENT D'ESPELETTE

ART: 52541 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med Espelette chili. Kryddig med liten hetta. Överdragen med mörk choklad. 2 kg, ca 200 st, 10 g/st.



PRALIN PISTAGE MJÖLK

ART: 52934 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispig pistagepraliné överdragen med mjölkchoklad.



PRALIN POP NOISETTE

ART: 52554 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkchokladganache smaksatt med hasselnötter. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med orange prickar.



PRALIN POP PASSION

ART: 52553 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit ganache smaksatt med passionsfrukt. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med gula prickar.



PRALIN PRALICOCO

ART: 52539 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och kokospraliné överdragen med mörk choklad och dekorerad med vit choklad. 2 kg/krt, ca 180 st, 11 g/st.

**PRALIN PRALIFEUILLETE MJÖLK**

ART: 52973 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispig mandelpraliné överdragen med mjölkchoklad.

**PRALIN PRALIFEUILLETE MÖRK**

ART: 52976 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispig mandelpraliné överdragen med mörk choklad.

**PRALIN PRALINNOUGAT**

ART: 52476 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelpraliné och bitar av fransk nougat. Överdragen med mörk choklad.

**PRALIN PRALINÉ NOUGATINE**

ART: 52972 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandelpraliné med bitar av karamelliserade nötter och mandlar. Överdragen med mjölkchoklad.

**PRALIN PRALINÉ TONKA**

ART: 52996 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné smaksatt med tonkaböna. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med kakaonibs.

**PRALIN PROMESSE CAFE ARABICA**

ART: 52575 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med kaffe. Överdragen och dekorerad med mörk choklad.

**PRALIN PROMESSE CITRON VERT**

ART: 52581 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med mexikansk lime. Överdragen med mörk choklad.

**PRALIN PROMESSE DULCEY**

ART: 52572 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache av mjölkchokladen Caramélia 36%, en choklad med kolasmak. Överdragen med Dulceychoklad och dekorerad med mjölkchoklad.

**PRALIN PROMESSE JIVARA**

ART: 52579 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache gjord på mjölkchokladen Jivara 40%. Överdragen och dekorerad med mjölkchoklad.

**PRALIN PROMESSE KALAMANSI**

ART: 52856 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkchokladganache av Jivara 40% smaksatt med citrusfrukten kalamansi. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mjölkchoklad.

**PRALIN PROMESSE MANJARI FRAMBOISE**

ART: 52580 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Manjari 64% smaksatt med hallon. Överdragen och dekorerad med mörk choklad.

**PRALIN PROMESSE OPALYS VANILLE**

ART: 52857 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit ganache av Opalys 33% smaksatt med vanilj från Madagaskar. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med vit choklad.



PRALIN PÅSK DJUR 5 SORT DULCEY

ART: 53054 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X64 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Dulcey fylld med gianduja och crisp.



PRALIN PÅSK DJUR 5 SORT MJÖLK

ART: 53053 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X64 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölkkchoklad fylld med hasselnötspraliné och kex.



PRALIN PÅSK DJUR 5 SORT MÖRK

ART: 53052 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X64 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk Choklad fylld med salt karamellganache.



PRALIN PÅSK DJUR 5 SORT VIT

ART: 53055 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X64 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vit choklad fylld med mandel- och kokospraliné.



PRALIN PÅSKÄGG 6 FÄRGER 5 KG

ART: 52941 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispiga sockerägg i olika färger.



PRALIN SEASHELLS 5 SORT JIVARA

ART: 53057 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1,8 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Dekorativa chokladsnäckor av Jivarachoklad.



PRALIN SECRET CAFÉ ARABICA

ART: 52917 | ENHET: KRT | FÖRP: 216X10,3G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med Arabicakaffe överdragen med mörk choklad.



PRALIN SECRET FACON GIANDUJA

ART: 52915 | ENHET: KRT | FÖRP: 216X10,3G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispig gianduja överdragen med mjölkkchoklad.



PRALIN SECRET PRALINÉ AMANDE

ART: 52916 | ENHET: KRT | FÖRP: 216X10,3G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mjölkkchoklad.



PRALIN SECRET PRALINÉ FRUITÉ

ART: 52919 | ENHET: KRT | FÖRP: 216X10,3G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Praliné med hackade mandlar och hasselnötter. Överdragen med mjölkkchoklad.



PRALIN SENSATION ARWEN

ART: 52951 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Gianduja med mjölkkchoklad och bitar av smörkex. Överdragen med mörk choklad.



PRALIN SENSATION COEUR JIVARA

ART: 52432 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ganache gjord på mjölkkchokladen Jivara 40%. Täckt med mjölkkchoklad.

**PRALIN SENSATION COEUR PASSION**

ART: 52435 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Passionsfruktsganache. Överdragen med mjölkchoklad.

**PRALIN SENSATION GRETA MJÖLK**

ART: 52949 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mjölkchoklad. Dekorerad med hackade mandlar.

**PRALIN SENSATION GRETA MÖRK**

ART: 52948 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mörk choklad. Dekorerad med hackade mandlar.

**PRALIN TARTE CHOCOLAT**

ART: 52956 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache med Guanaja 70% Överdragen med mörk choklad och kexbitar.

**PRALIN THE EARL GREY**

ART: 52540 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Macaé 62%, en fruktig choklad av bönor från Brasilien. Smaksatt med te. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med vit choklad. 2 kg, ca 200 st, 10 g/st.

**PRALIN THE JASMIN**

ART: 52465 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med grönt kinesiskt jasminte. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med motiv av teblad. 11 g/st, ca 182 st/krt.

**PRALINSKAL PALET MJÖLK 2,1 G**

ART: 53074 | ENHET: KRT | FÖRP: ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tunna chokladskal av mjölkchoklad med minst 35% kakaohalt.

**PRALINSKAL PALET NOIR 2,1 G**

ART: 52314 | ENHET: KRT | FÖRP: ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörka chokladsformar med minst 55% kakaohalt. 630 st. 2,1 g/st. Ø29mm höjd: 11 mm.

**SENSATION CARAFRUTTI COCO**

ART: 52433 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ljus ganache med karamelliserad kokosnöt. Överdragen med mjölkchoklad.

**SENSATION CITRONETTE**

ART: 52952 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kanderade citronskal överdragna med mörk choklad.

**SENSATION GANACHE CARAIBE**

ART: 52497 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache gjord på Caraiibe 66%, en välbalanserad choklad av bönor från Karibiska övärlden. Överdragen med mörk choklad.

**SENSATION GANACHE MOKA**

ART: 52499 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörk ganache smaksatt med etiopiskt kaffe, överdragen med mörk choklad.



SENSATION NOUGAT

ART: 52500 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Fransk nougat doppad i mörk choklad.



VALRHONA KULOR KRISPIG CAMEL

ART: 52717 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispiga chokladkulor av mjölkchoklad.



VALRHONA KULOR KRISPIG DULCEY

ART: 53440 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispiga chokladkulor av dulceychoklad.



VALRHONA KULOR KRISPIG MÖRK

ART: 52716 | ENHET: ST | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krispiga chokladkulor av mörk choklad.

VALRHONA SIGNATURE



SIGNATURE COOLING SPRAY 400 ML

ART: 52616 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Kylspray för chokladmontering.



SIGNATURE FÄRGSPRAY VIT

ART: 52658 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare för dekoration.



SIGNATURE FÄRGSPRAY RÖD

ART: 52666 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare för dekoration.



SIGNATURE FÄRGSPRAY MJÖLKCHOKLAD

ART: 52675 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare för dekoration.



SIGNATURE FÄRGSPRAY GUL

ART: 52670 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare för dekoration.



SIGNATURE FÄRGSPRAY ROSA

ART: 52675 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare för dekoration.



SIGNATURE FÄRGSPRAY GRÖN

ART: 52819 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare för dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR VIT

ART: 52648 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR BLÅ

ART: 53079 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR MÖRKGRÖN

ART: 53080 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR LJUSGRÖN

ART: 53081 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR MÖRKBLÅ

ART: 53082 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR LILA

ART: 53083 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR RÖD

ART: 53084 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR ROSA

ART: 53085 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR SVART

ART: 53086 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR GUL

ART: 53087 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR ORANGE

ART: 53088 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



SIGNATURE KAKAOSMÖR BRUN

ART: 53089 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE

Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för
dekoration.



LÖSVIKTSTE

En av Europas äldsta och mest välrenommerade leverantörer av kvalitetste är Dammann Frères i Paris. 1692 fick anfadern Sieur Francois Damame kungligt privilegium av Ludvig den XIV att bedriva tehandel och 1925 grundades det nuvarande handelshuset Dammann Frères. Dammann Frères köper allt te direkt från de bästa plantagerna – utan mellanhänder. Teerna från Dammann Frères levereras både i lösvikt och förpackat i den transparenta tepåsen Cristal, en unik innovation som tagits fram för att ytterligare förhöja smakupplevelsen.



TE 4 RÖDA FRUKTER 1 KG

ART: 53709 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: KINA

Blandning av doftande teer från Kina och Ceylon med arom av körsbär, jordgubbar, hallon och röda vinbär. En fyllig och fruktig smak. 4-5 minuters infusion.



TE EARL GREY 1 KG

ART: 53202 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: KINA

Kanske världens kändaste smaksatta te. Earl Grey är en blandning av kinesiska tesorter med bergamotolja från Kalabrien. En klassiker för alla finmakare. 4-5 minuters infusion.



TE GRÖNT MINT TOUAREG 1 KG

ART: 53204 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: KINA

Ett grönt te av rullade blad blandas med marockansk mynta vilket ger en frisk smakupplevelse. I Marocko avnjuts detta te traditionellt med mycket socker. 3-4 minuters infusion.



TE GUNPOWDER 1 KG

ART: 53203 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: KINA

Detta gröna te påminner till utseende om krut, därav det västerländska namnet Gunpowder. I Kina har man gett de ihoprullade tebladen det mer poetiska namnet "tepärlor". 3-4 minuters infusion ger ett aromatiskt grönt te.



TE JARDIN BLEU 1 KG

ART: 53209 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av svart te från Ceylon och Kina smaksatt med rabarber, smultron och blåklintsblad som ger en fruktig ton. 4-5 minuters infusion.



TE ROOIBOS CEDERBERG 1 KG

ART: 53208 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: SYDAFRIKA

Rooibos är en liten buske som växer vilt i regionen Cederberg i Sydafrika. Rooibos ger en infusion som är koffeinfri samt har låg tanninhalt. 4-5 minuters infusion.



TE VITT PASSION 500 G

ART: 53207 | ENHET: ST | FÖRP: 1X500 G
URSPRUNG: KINA

De spåda vita tebladen i blandningen "Passions de Fleurs" tillsammans med ros, rosenblad, aprikos och passionsfrukt ger ett lätt parfymerat tropiskt te. 5 minuters infusion.



TEPÅSAR



TE BALI 24 PÅSAR

ART: 53173 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

En subtil balans av färska, fruktiga och blommiga toner finns i detta delikat doftande gröna te som är lika läckert, oavsett om du tycker om det kallt eller varmt. 3-4 minuters infusion.



TE BALI 500 PÅSAR

ART: 53192 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

En subtil balans av färska, fruktiga och blommiga toner finns i detta delikat doftande gröna te som är lika läckert, oavsett om du tycker om det kallt eller varmt. 3-4 minuters infusion.



TE BREAKFAST 24 PÅSAR

ART: 53101 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Tillsammans med lite mjölk är detta te den perfekta starten på dagen. 4-5 minuters infusion.



TE BREAKFAST 500 PÅSAR

ART: 53144 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Tillsammans med lite mjölk är detta te den perfekta starten på dagen. 4-5 minuters infusion.



TE CAMOMILE 500 PÅSAR

ART: 53189 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

En rogivande blandning med söt, blommig och svagt bitter ton. Förmodligen ett av världens mest kända örtteer. 2-4 minuters infusion.



TE CAMOMILE 24 PÅSAR

ART: 53112 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: EGYPTEN

En rogivande blandning med söt, blommig och svagt bitter ton. Förmodligen ett av världens mest kända örtteer. 2-4 minuters infusion.



TE CARCADET SAMBA 24 PÅSAR

ART: 53171 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

En uppfriskande blandning av hibiskusblommor, äppelbitar och apelsinskal med en läcker touch av mango och tropiska frukter. Serveras varmt eller som iste. 5-6 minuters infusion.



TE CEYLAN O.P 24 PÅSAR

ART: 53170 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ett vackert svart te som skapar en subtilt doftande infusion med toner av trä. Perfekt te som kan avnjutas på eftermiddagen. 3-5 minuters infusion.



TE CEYLON KOFFEINFRI 24 PÅSAR

ART: 53107 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: SRI LANKA

Ett koffeinfritt fylligt och lätt parfymerat svart te från Ceylon. Detta te är precis som Rooibos Cederberg ett koffeinfritt alternativ. 4-5 minuters infusion.



TE CITRONGRÄS 24 PÅSAR

ART: 53110 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: MEXIKO

Denna citrongräsinfusion är mycket uppskattat för sin friska blommiga smak av citrus. Ett utmärkt sätt att avsluta en måltid på. 6 minuters infusion.



TE DARJEELING 24 PÅSAR

ART: 53102 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: INDIEN

En välbalanserad blandning från noga utvalda teodlingar i Darjeeling som resulterar i en utsökt smak av mandel och mogen persika. 4-5 minuters infusion.



TE EARL GREY 24 PÅSAR

ART: 53103 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: KINA

Kanske världens kändaste smaksatta te. Earl Grey är en blandning av kinesiska tesorter med bergamotolja från Kalabrien. En klassiker för alla finsmakare, 4-5 minuters infusion.



TE EARL GREY YINZHEN 500 PÅSAR

ART: 53180 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Earl Grey kombinerat med smaken av Bergamot resulterar detta i ett svart te med det lilla extra.



TE FYRA RÖDA FRUKTER 24 PÅSAR

ART: 53117 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

Blandning av doftande teer från Kina och Ceylon med arom av körsbär, jordgubbar, hallon och röda vinbär. En fyllig och fruktig smak. 4-5 minuters infusion.



TE FYRA RÖDA FRUKTER 500 PÅSAR

ART: 53187 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Blandning av doftande teer från Kina och Ceylon med arom av körsbär, jordgubbar, hallon och röda vinbär. En fyllig och härligt fruktig bukett.



TE GRÖNT GUNPOWDER 24 PÅSAR

ART: 53104 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: KINA

Detta gröna te påminner till utseendet om krut, därav det västerländska namnet "Gunpowder". I Kina har man gett de ihoprullade tebladen det mer poetiska namnet "tepärlor". 3-4 minuters infusion ger ett mycket aromatiskt grönt te.



TE GRÖNT MINT TOUAREG 24 PÅSAR

ART: 53124 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: KINA

För det nomadiserade tuaregfolket är teeceremonin ett sätt att visa gästfrihet. Denna uppfriskande blandning består av kinesiskt Gunpowder, myntblad och naturlig arom av grönmynta. 3-4 minuters infusion.



TE GUNPOWDER 500 PÅSAR

ART: 53190 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Detta gröna te påminner till utseendet om krut, därav det västerländska namnet "Gunpowder". I Kina har man gett de ihoprullade tebladen det mer poetiska namnet "tepärlor".



TE JARDIN BLEU 24 PÅSAR

ART: 53116 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av svart te från Ceylon och Kina smaksatt med rabarber, smultron och blåklintsblad som ger en fruktig ton. 4-5 minuters infusion.



TE MILLE COLLINES 25 PÅSAR

ART: 53142 | ENHET: ST | FÖRP: 6X25 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

Denna blandning kombinerar styrkan hos svart te från Rwanda med doften av fina kryddor: ingefära, kanel, rosépeppar, kardemumma och kryddnejlika. Brygg med lite längre dragningstid (ca 5 min) till den styrka du önskar, blanda med varm mjölk och du får Dammanns version av Chai-latte. Innehåller 25 påsar.



TE MISS DAMMANN 24 PÅSAR

ART: 53159 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

Grönt te med fräscha toner av lime och passionsfrukt samt en touch av ingefära. Infusion 3-4 minuter vid vattentemperatur 90°C.



TE PEPPARMYNTA 24 PÅSAR

ART: 53111 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: EGYPTEN

En uppfriskande infusion av pepparmynta där myntaoljan ger en intensiv fräsch och söt smak. 6 minuters infusion.



TE PEPPARMYNTA 500 PÅSAR

ART: 53191 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

En uppfriskande infusion av pepparmynta där myntaoljan ger en intensiv fräsch och söt smak.



TE ROOIBOS CEDERBERG 24 PÅSAR

ART: 53109 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: SYDAFRIKA

Rooibos är en liten buske som växer vilt i regionen Cederberg i Sydafrika. Rooibos ger en infusion som är koffeinfri samt har låg tanninhalt. 4-5 minuters infusion.



TE ROOIBOS VANILLE 24 PÅSAR

ART: 53128 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ett välgörande te från den sydafrikanska busken rooibos som har smaksatts med aromatisk vanilj från Madagaskar. Ett mildt och koffeinfritt te med låg tanninhalt. Prova gärna att dricka det kylt som en uppfriskande törstsläckare. 4 minuters infusion.



TE RÖDA SOMMARFRUKTER 24 PÅSAR

ART: 53150 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: FRANKRIKE

Hibiskusblommor, äppelbitar, nyponskal, arom (hallon, grädde och jordgubbar). Infusion 5-6 min vid vattentemperatur 100°C.



TE TOUAREG 500 PÅSAR

ART: 53188 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

För det nomadiserade tuaregfolket är teceremonin ett sätt att visa gästfrihet. Denna uppfriskande blandning består av kinesiskt Gunpowder, myntablad och naturlig arom av grönmynta.



TE VITT PASSION 24 PÅSAR

ART: 53108 | ENHET: ST | FÖRP: 4X24 PÅSAR
URSPRUNG: KINA

De späda vita tebladen i blandningen "Passions de Fleurs" tillsammans med ros, rosenblad, aprikos och passionsfrukt ger ett lätt parfymert tropiskt te. 5 minuters infusion.



TE ISTE BALI 6X5 G

ART: 53145 | ENHET: ST | FÖRP: 6X6 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ett blommigt och fruktigt grönt iste med en utsökt blandning av litchi, grapefrukt, persika och rosblomma. Infusion 8 timmar i kallt vatten.



TE ISTE JARDIN BLEU 6X5 G

ART: 53148 | ENHET: ST | FÖRP: 6X6 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

En blandning av svart iste från Ceylon och Kina smaksatt med rabarber, smultron och blåklintsblad som ger en fruktig ton. Infusion 8 timmar i kallt vatten.



TE ISTE PECHE 6X5 G

ART: 53147 | ENHET: ST | FÖRP: 6X6 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ett grönt iste med tydlig smak av persika och persikablommor. Infusion 8 timmar i kallt vatten.



ISTE MISS DAMMANN 6X5 G

ART: 53183 | ENHET: ST | FÖRP: 6X6 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ett grönt iste med friska toner av lime och passionsfrukt samt ett kryddigt inslag av ingefära.



ISTE PASSION/HALLON 6X6 G

ART: 53184 | ENHET: ST | FÖRP: 6X6 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Friskt iste med smak av passionsfrukt och hallon med en lätt syrlig karaktär.



ISTE TOUAREG 6X5 G

ART: 53182 | ENHET: ST | FÖRP: 6X6 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Uppfiskande grönt iste med fräsch mintsmaak. Teblandningen består av grönt te, pepparmynta och grönymynta.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE

TILLBEHÖR TE



TE KANNA HOTELL 0,5 L

ART: 53840 | ENHET: ST | FÖRP: ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Porslinskanna med Dammann Frères logo.



TE KOPP HOTELL 6X30 CL

ART: 53842 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X30 CL
URSPRUNG: KINA

Porslinskopp med Dammann Frères logo och tillhörande fat.



TE TIMGLAS

ART: 53812 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 ST
URSPRUNG: TYSKLAND

Praktiskt timglas med tre infusionstider.



TE TRÄLÅDA TOM

ART: 53801 | ENHET: ST | FÖRP: 1 ST
URSPRUNG: KINA

Svart lackad displaylåda med plats för 48 tepåsar.



TEBURK TOM 500 G

ART: 53839 | ENHET: ST | FÖRP: 1 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Elegant svart plåtburk för löste. Rymmer 500 g.





Den osötade hallonpurén som nästan smakar mer än färska, nyplockade hallon är en av Sicolys storsäljare. Men så odlas också hallonen i Rhône-dalen i östra Frankrike. Fukt- och bärödlarna i området – precis som de välkända vingårdarna – breder ut sig längs bergssluttningarna på en höjd av mellan 200 och 1 000 meter över havet. Den höga höjden och de ljumma vindarna från Medelhavet ger en perfekt terroir och bidrar till att frukter och bär får en oöverträffad smak och intensiv färg.

Kooperativet Sicoly är den ledande frukt- och bärproducenten i regionen och har ett brett sortiment av frukt- och bärpuréer, fruktsåser och styckfrysta frukter och bär. Sicoly – förkortning för Sica des Coteaux du Lyonnais – grundades 1962 på initiativ av några fruktodlare och har i dag 150 medlemmar. Odlingarna omfattar 570 hektar och drivs i regel som familjejordbruk och ofta enligt ekologiska principer. Sicoly har också en mindre anläggning för hantering av fryst råvara, exempelvis exotiska frukter som importeras från olika delar av världen.



Sicoly har valt att ta fram osötade puréer och har ersatt delar av sitt sortiment. Anledningen till att Sicoly gör detta är att efterfrågan av osötade puréer är stor och ger kunden större flexibilitet.

I tabellen nedan finns exempel på hur mycket socker som är tillsatt i de sötade produkterna samt hur brixtalet förändras. Brixtalet mäter sockerhalten i en vattenlösning och är ett mått på hur söt produkten är och motsvarar antal gram socker per 100 gram.

Artikel	Brixtal osötad produkt	Brixtal sötad produkt	Ca tillsatt socker (%)
Apelsinpuré	10,5	22	9
Blodapelsinpuré	12	22	9
Kiwipuré	16	22	9
Limepuré	8	22	13
Mandarinpuré	12	22	12

SICOLY – EKOLOGISKA BÄRPURÉER

ART NR	BÄRPURÉER EKOLOGISKA	FÖRP.	TILLV./URSPR.	KATEGORI
33216	Hallonpuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
33217	Jordgubbspuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
33215	Svartvinbärspuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■

ART NR	FRUKTPURÉER EKOLOGISKA	FÖRP.	TILLV./URSPR.	KATEGORI
32280	Bananpuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32168	Citronpuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
33258	Kokoscreme Bio&Vegan 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32259	Limepuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32281	Mandarinpuré EKO osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32196	Mangopuré EKO osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32169	Passionsfruktpuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32189	Persikopuré vingård EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32237	Päronpuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■
32238	Äpplepuré EKO 1 kg	6x1 kg	Frankrike	■

ART NR	BÄRPURÉER	FÖRP.	TILLV./URSPR.	KATEGORI
32262	Björnbärspure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32264	Blåbärspure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32272	Hallonpure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32275	Jordgubbspure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32267	Körsbärspure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32211	Nyponpuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32274	Rabarberpure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32273	Röda vinbärspure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32276	Smultronpure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32263	Svartvinbärspure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	

ART NR	FRUKTPURÉER	FÖRP.	TILLV./URSPR.	KATEGORI
32103	Ananaspuré 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32159	Apelsinjuice osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32261	Aprikospure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32106	Bananpuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32153	Bergamott juice osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32179	Blodapelsinpuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32185	Blodgrapepuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32180	Citron krossad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32109	Citronpuré 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32110	Fikonpuré 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32111	Granatäpplepuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32158	Kalamansj juice osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32183	Kokoscreme 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32265	Kokospure osötad med riven kokos 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32162	Limepuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32178	Litchipuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32163	Mandarinpuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32193	Mangopuré osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32266	Melonpure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32132	Passionsfruktpuré 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32271	Persikopure gul osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32269	Persikopure vingård osötad 1kg	6x1 kg	Frankrike	
32270	Persikopure vit osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32277	Plommonpure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
33250	Päronpure osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32175	Sudachipuré osötad 1 kg	6x1 kg	Japan	
32152	Yuzu juice osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32314	Äpplepure grön osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	
32190	Äpplepuré röd osötad 1 kg	6x1 kg	Frankrike	

BÄR HELA



BJÖRNBÄR HELA 1 KG

ART: 33202 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ett vackert styckfrost bär för garnityr och
desserter.



BLANDADE HELA BÄR 1 KG

ART: 33203 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Röda och svarta vinbär, hallon, blåbär och
björnbär. En perfekt blandning av styckfrost
bär som kan användas till tarten så väl som till
frukostbuffén.



HALLON HELA WILLAMETTE 10 KG

ART: 33235 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Styckfrost Willamettehallon som har en sötare
smak jämfört med Meckerhallon.



KRUSBÄR RÖDA 2 KG

ART: 33210 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Solmogna röda styckfrost krusbär i praktisk ask
(16 st à 125 g).



KÖRSBÄR HELA UTAN KÄRNA 1KG

ART: 33211 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Styckfrost hela urkärnade körsbär. Passar
utmärkt till alla körsbärsrätter.



RABARBER I BIT 1 KG

ART: 33212 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vill du förlänga säsongen med härlig
försommarsmak är dessa frösta rabarber ett bra
alternativ.



SMULTRON 4 KG

ART: 33214 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med dessa smultron kan du ha smultron på
menyn året om.



FRUKTER HELA



APRIKOSHALVOR 1 KG

ART: 33103 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Urkärnade solmogna aprikoshalvor som med
fördel används till tårter eller kompotter.



FIKON HELA 1 KG

ART: 33104 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Med dessa styckfrost fikon kan du ha fikon på
menyn året runt.



KASTANJER HELA SKALADE 1 KG

ART: 33106 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Frösta hela skalade kastanjer.



MANGO I BIT 1 KG

ART: 33107 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mogna smakrika mangokuber med en ren och vacker färg. Är styckfrysta.



PAPAYA I BIT 1 KG

ART: 33108 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Styckfrysta papayabitar till exotiska anrättningar.



PLOMMONHALVOR 1 KG

ART: 33109 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mörkröda plommonhalvor med stort användningsområde.



ÄPPLEKUBER 10X10 MM 5 KG

ART: 33224 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Frysta kuber av Granny Smith äpplen.

COULIS & ZESTE



APELSINSKAL ZESTE 2 KG

ART: 33101 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Zest för smaksättning och garnering.



CITRONSKAL ZESTE 2 KG

ART: 33102 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Zest för smaksättning och garnering.



HALLONSÅS 500 G

ART: 32301 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Färdig sås för desserter och dekoration.



JORDGUBBSSÅS 500 G

ART: 32302 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Färdig sås för desserter och dekoration.



LIME ZESTE 5 KG

ART: 33225 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X5KG
URSPRUNG: FRANKRIKE

Fryst limeskal i tunna stripes. Produkten kan användas rå eller kokas. För dekoration av desserter och bakverk eller som ingrediens i choklad.



PASSIONSFRUKT/MANGOSÅS 500 G

ART: 32303 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Färdig sås för desserter och dekoration.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE

BÄRPURÉER



HJORTRONPURE SE 1 KG

ART: 32284 | ENHET: KG | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Puré gjord på svenska hjortron. Plockade och förpackade i Norrland. Frysvara.



SVARTVINBÄRSPURE SE 1 KG

ART: 32287 | ENHET: KG | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Svensk svartvinbärspuré från Västernorrland. Mycket tydlig och kraftig svartvinbärssmak och hög syra, tack vare de norrländska ljusa sommarnätterna.



VILDHALLONPURE SE 800 G

ART: 32289 | ENHET: ST | FÖRP: 6X800 G
URSPRUNG: SVERIGE

Puré gjord på svenska vildhallon (Rubus idaeus). Ett superbär som innehåller mycket C-vitamin, folsyra, järn, kalcium och kalium och dessutom är fiberrikt.



HAVTORNSPURÉ EKO SVE 1 KG

ART: 32227 | ENHET: KG | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Havtornspuré tillverkad av svenska ekologiska havtorn.



JORDGUBBSPURÉ EKO SE 1 KG

ART: 33234 | ENHET: KG | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Jordgubbspuré av 100% svenska ekologiska jordgubbar från Tollarp i Skåne.



RABARBERPURÉ EKO SE 1 KG

ART: 32242 | ENHET: KG | FÖRP:
URSPRUNG: SVERIGE

Svensk ekologisk rabarberpuré från Tollarp i Skåne.



ACAIPURE EKO OSÖTAD 40X100G

ART: 32247 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4 KG
URSPRUNG: BRASILIEN

Acai är ett litet bär från det sydamerikanska palmträdet Acaizeiro. Båret har ett mycket högt näringsvärde och är rikt på antioxidanter och fettsyror, vitaminer och mineraler. Helt enkelt ett "mirakelbär"!



EKOLOGISKA BÄR



HAVTORN EKO SVE 1 KG

ART: 33228 | ENHET: KG | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE

Svenska ekologiska havtorn. Frysta och förpackade i hink.

FRUKT & BÄR TORKADE



APRIKOSER MJUKTORKADE 2 KG

ART: 43113 | ENHET: ST | FÖRP: 4X2 KG
URSPRUNG: TURKIET

Vår aprikos torkas under låg temperatur samt återfuktas under torkningen. Detta för att få fram en saftig konsistens.



RUSSIN GULA 1 KG

ART: 43208 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1 KG
URSPRUNG: SYDAFRIKA

Gula, saftiga russin utmärkta att använda till t.ex. en skaldjurssallad eller anklever.

FRUKT & BÄR I LAG



APRIKOSER I AMARETTO 338 G

ART: 43302 | ENHET: ST | FÖRP: 12X338 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den franska producenten Verges de Gascogne grundades 1946 och har en lång tradition i att konservera frukt. Dess höga kvalitet är ett resultat av noga utvald färsk frukt med gamla traditionella inläggningsmetoder. Innehåller ca 19 st aprikoser, vatten, socker, 8,8% Amaretto.



FIKON I ARMAGNAC 338 G

ART: 43301 | ENHET: ST | FÖRP: 12X338 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den franska producenten Verges de Gascogne grundades 1946 och har en lång tradition i att konservera frukt. Dess höga kvalitet är ett resultat av noga utvald färsk frukt med gamla traditionella inläggningsmetoder. Innehåller inga onaturliga tillsatser. Innehåller ca 20 st torkade fikon, vatten, socker, 10,2% Armagnac.



MINIPÄRON I PÄRONBRANDY 338 G

ART: 43303 | ENHET: ST | FÖRP: 12X338 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Den franska producenten Verges de Gascogne grundades 1946 och har en lång tradition i att konservera frukt. Dess höga kvalitet är ett resultat av noga utvald färsk frukt med gamla traditionella inläggningsmetoder. Innehåller inga onaturliga tillsatser. Innehåller ca 6 st små San Juanpäron, vatten, socker, 6,3% Päronbrandy. Avrunnen vikt 170 g.



VITA PERSIKOR I LAG 10 FRUKTER

ART: 70112 | ENHET: ST | FÖRP: 6X2125 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Persikor inkokta i vaniljsockerlag. Utmärkta för användning till desserter och bakverk.





PORTIONSDESSERTER

En god dessert är en bra avrundning på måltiden och bidrar till en lyckad helhetsupplevelse av restaurangbesöket. Men en vacker och delikat dessert behöver för den skull inte vara förenad med vare sig specialkunskaper eller långa förberedelsestider. Vi har ett stort sortiment av portionsdesserter, glassdesserter och hela tårter från utvalda kvalitetsleverantörer. Desserterna är tillverkade av högklassiga råvaror och kan med enkla medel dekoreras för att förhöja både det visuella intrycket och smakupplevelsen.



TARTELETT CITRONMARÄNG 130 G

ART: 34289 | ENHET: KRT | FÖRP: 18X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mördegstartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng.



TARTELETT HALLONMARÄNG 130 G

ART: 34290 | ENHET: KRT | FÖRP: 18X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mördegstartelett fylld med halloncrème, toppad med italiensk maräng.



TARTELETT ÄPPLE 130 G

ART: 34292 | ENHET: KRT | FÖRP: 27X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Äppelstartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen.



TARTELETT CITRON 27 X 130 G

ART: 34794 | ENHET: KRT | FÖRP: 27X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mördegstartelett fylld med citroncrème. Chokaldgarnityr.



CRÈME BRÛLÉE 120 G

ART: 34715 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X120 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Klassisk fransk crème brûlée i keramikform (varje form är portionsförpackad). För bästa resultat bränn av den med cassonadesocker när den fortfarande är kall.



SKOGSBÄR & FÄRSKOST I GLAS 44,5 G

ART: 34252 | ENHET: KRT | FÖRP: 2X24 GLAS
URSPRUNG: BELGIEN

Minidessert i glas med krämig färskost och skogsbärsgelé med hela blåbär. Dessertglasen är förpackade om 24 glas/frigolitbox. Varje kartong innehåller 2 boxar.



KOKOSMOUSSE & MANGO I GLAS 46 G

ART: 34253 | ENHET: KRT | FÖRP: 2X24 GLAS
URSPRUNG: BELGIEN

Minidessert i glas med kokosmousse och mangocoulis. Dessertglasen är förpackade om 24 glas/frigolitbox. Varje kartong innehåller 2 boxar.



HALLON VALNÖT FÄRSKOST I GLAS 49 G

ART: 34255 | ENHET: KRT | FÖRP: 2X24 GLAS
URSPRUNG: BELGIEN

Minidessert i glas med krämig färskost, halloncoulis och honungsrostade valnötter. Dessertglasen är förpackade om 24 glas/frigolitbox. Varje kartong innehåller 2 boxar.



VIT MÖRK CHOKLADGANACHE I GLAS 40,5 G

ART: 34254 | ENHET: KRT | FÖRP: 2X24 GLAS
URSPRUNG: BELGIEN

Minidessert i glas med vit och mörk chokladmousse, mörk chokladganache och honungsrostad mandel. Dessertglasen är förpackade om 24 glas/frigolitbox. Varje kartong innehåller 2 boxar.



YOGHURTGLASS MED SKOGSBÄR 100 G

ART: 34233 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

Portionsdessert i glas med yoghurtglass och jordgubbssås, dekorerad med skogsbär.



PISTAGEGLASS MED CHOKLAD 100 G

ART: 34257 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

Pistage- och vaniljglass med choklad och kanderade pistagenötter i glas.



KOKOSGLASS HASSELNÖT 100 G

ART: 34393 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

Portionsdessert i glas med kokosnötsglass och hasselnötssås dekorerad med hackade karamelliserade hasselnötter och hackad choklad.



ÄPPLEGLASS MED CALVADOS 100 G

ART: 34234 | ENHET: KRT | FÖRP: 8X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

Grön äppleglass med calvados levereras i portionsglas.



MASCARPONE HALLONDESSERT 90 G

ART: 34258 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X90 G
URSPRUNG: ITALIEN

Portionsdessert i glasform med mascarponecrème och hallon på en sockerkaksbotten. Dekorerad med hackade pistagenötter.



MASCARPONE CHOKLADDESSERT 100 G

ART: 34223 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

En Mascarpone-dessert i glas. Botten av choklad och toppad med biskvigranola och choklad.



MASCARPONE JORDGUBB 110 G

ART: 34388 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X110 G
URSPRUNG: ITALIEN

Portionsdessert i glas. Mascarponecrème med chokladbitar på sockerkaksbotten. Toppad med små jordgubbar och jordgubbssås.



VANILJDESSERT MED KÖRSBÄR 110 G

ART: 34390 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X110 G
URSPRUNG: ITALIEN

Portionsdessert i glas. Ljuvlig vaniljcrème med chokladbitar på en chokladbotten. Toppad med körsbär och körsbärssås.



CREMA CATALANA 140 G

ART: 34219 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X140 G
URSPRUNG: ITALIEN

En klassisk dessert i glasform, bränd med cassonadesocker och klar att servera. Serveras gärna sval.



TIRAMISÙ I GLAS 100 G

ART: 34231 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

En tiramisùdessert i glasform dekorerad med kakao.



TRIO CHOKLAD I GLAS 110 G

ART: 34265 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X110 G
URSPRUNG: ITALIEN

Luftig chokladdessert med nougatine. Levereras i portionsglas.



CITRONSORBET I CITRONSKAL 100 G

ART: 34218 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

Citroner fyllda med citronsorbet.



KOKOSGLASS I KOKOSSKAL 140 G

ART: 34221 | ENHET: KRT | FÖRP: 12 X140 G
URSPRUNG: ITALIEN

Kokosnötsglass i kokosnötsskal.



TARTUFO CHOKLAD 85 G

ART: 34227 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X85 G
URSPRUNG: ITALIEN

En chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao.



TARTUFO CITRON 85 G

ART: 34228 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X85 G
URSPRUNG: ITALIEN

En kärna av Limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng.



TARTUFO NÖTKROKANT 75 G

ART: 34360 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X75 G
URSPRUNG: ITALIEN

Hasselnötsglass med en kärna av chokladsås, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och maräng. Smaken liknar glassen 88:an.



MARÄNG- OCH CHOKLADDESSERT 75 G

ART: 34814 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X75 G
URSPRUNG: ITALIEN

Maräng fylld med mörk chokladkräm, gjord på Santo Domingos kakao.



CHEESECAKE 20X90 G

ART: 34264 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Klassisk cheesecake i portionsform med lätt smak av citron.



CHOKLADMOUSSECYLINDER MARÄNG 8X85 G

ART: 34236 | ENHET: FRP | FÖRP: 8X8X85 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Krämig choklad och chokladmousse i kombination med mjuk maräng. Garnerad med chokladfjäder.



CHOKLADSUFFLÉ 100 G

ART: 34217 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: ITALIEN

En krämig chokladsufflé/fondant. Bakas av i tinat tillstånd i micro eller ugn.



CHOKLADFONDANT VALRHONA 20 X90 G

ART: 34787 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X90G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Härlig chokladfondant med Valrhona Grand Cru Tropilia 70% mörk choklad.



CHOKLADFONDANT 10X90 G

ART: 34999 | ENHET: FRP | FÖRP: 10X10X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Klassisk chokladfondant. Bakas av i micro eller ugn.



CHOKLADGANACHE BIT 65 G

ART: 34298 | ENHET: KRT | FÖRP: 16X65 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ljuvlig chokladdessert med len chokladmousse på krispig mörk chokladbotten. Toppad med glansig chokladganache.



CITRONMARÅNGPAJ 8X90 G

ART: 34745 | ENHET: FRP | FÖRP: 8X8X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Frisk citrondessert med krispig smörbakad botten, krämig citroncrème och italiensk maräng. Toppad med flagad mandel, citrozeste och apelsinzeste. Desserten är 7 cm i diameter.



CHOKLADKUPOL MED KROKANT VEGAN

ART: 34817 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X84G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vegansk chokladkupol. Krispig botten med choklad, mandel och puffat ris. Fyllt med chokladganache.



CHOKLAD KAREMELL STICK VEGAN

ART: 34818 | ENHET: KRT | FÖRP: 56X75G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vegansk chokladlängd. Botten med mandelkaka och puffat ris. Fyllning utgörs av karamellkräm, toppad med chokladmousse.



CITRON OCH HALLON STICK VEGAN

ART: 34819 | ENHET: KRT | FÖRP: 56X60G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Vegansk dessertlängd med botten gjord av mandelkaka. Fyllning utgörs av ett lager av citronkräm och topping av ett lager med hallonkräm.



MACARONS 36 ST, 6 OLIKA SORTER

ART: 34799 | ENHET: FRP | FÖRP: 10X36 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Ljuvliga macarons med fyllning. Varje kartong innehåller 36 st frysta macarons. 6 olika sorter (6 st av varje) i smakerna choklad, pistage, kola, citron och vanilj samt hallon. Varje macaron väger ca 10,4 g.

TÅRTOR



CHEESECAKE KEY LIME 16X133 G

ART: 34608 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2130G
URSPRUNG: ITALIEN

Ugnsbakad Cheesecake med juice från Key lime. Portionsskuren tårta i 16 bitar.



CHEESECAKE SMULTRON 1300 G

ART: 34118 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1300 G
URSPRUNG: ITALIEN

En cheesecake med dubbla sockerkaksbottnar. Täckt med smultron och röda vinbär. 12-14 portioner/tårta.



CHOKLADMOUSSETÅRTA 1400 G

ART: 34119 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1400 G
URSPRUNG: ITALIEN

En klassisk mörk chokladmoussetårta. 14-16 portioner/tårta.

**CHOKLADTÅRTA MED BÄR 12X140 G**

ART: 34811 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1680G
URSPRUNG: ITALIEN

Läcker färdigkuren chokladtårta, fylld med mörk chokladganache baserad på kakao Santo Domingo. Dekorerad med björnbär och hallon.

**CHOKLADTÅRTA TEMPTATION 12X108 G**

ART: 34198 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1300 G
URSPRUNG: ITALIEN

Njutningsfull chokladtårta med choklad och hasselnötscrème, krispigt hasselnötscrunch mellan två lager chokladkaka, täckt med glansig chokladglasyr. Portionsskuren tårta i 12 bitar.

**CITRONMARÄNGTÅRTA 1000 G**

ART: 34121 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1000 G
URSPRUNG: ITALIEN

En härlig citrontårta täckt med italiensk maräng. 12-14 portioner/tårta.

**CITRONMOUSSETÅRTA 1150 G**

ART: 34120 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1150 G
URSPRUNG: ITALIEN

En klassisk italiensk citronmoussetårta. 12-14 portioner/tårta.

**SCHWARTZWALDTÅRTA 1150 G**

ART: 34132 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1150 G
URSPRUNG: ITALIEN

En dekorativ chokladtårta med grädde och kanderade körsbär. 12-14 portioner/tårta.

**SKOGBÄRSTÅRTA 1300 G**

ART: 34133 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1300 G
URSPRUNG: ITALIEN

Frasigt mördegsskal fyllt med vaniljcrème och rikligt dekorerad med bär. 14-16 portioner/tårta.

**TIRAMISÙ BIG 2X1850 G**

ART: 34136 | ENHET: KRT | FÖRP: 2X1850 G
URSPRUNG: ITALIEN

En tiramisûtårta lämplig för portionsservering eller buffén. Förpackning om två tårtor, 20-22 portioner/tårta.

**OPERALÄNGD 2X650 G**

ART: 34356 | ENHET: FRP | FÖRP: 3X2X650 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Klassisk fransk dessert i elva lager med en smak av kaffe, smörcreme och chokladganache.

**TIRAMISÛTÅRTA 1000 G**

ART: 34137 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1000 G
URSPRUNG: ITALIEN

En klassisk tiramisù i en form lämpad för buffén. 12-14 portioner/tårta.

**TORTA DELLA NONNA 1300 G**

ART: 34149 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1300 G
URSPRUNG: ITALIEN

Citroncrèmetårta toppad med mandel och pinjenötter i en mördegsskotten. 12-16 portioner/tårta.

**TÅRTA BLACK BISCUIT 12X104G**

ART: 34622 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1380G
URSPRUNG: ITALIEN

Mjuk chokladkaka fylld med färskostcrème, rikligt dekorerad med smulade chokladkex.

**TÅRTA CHOK/APELS/KOKOS 12X117G**

ART: 34612 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1400G
URSPRUNG: ITALIEN

Läcker chokladtårta med apelsin och kokos. Portionsskuren tårta i 12 bitar.



TÅRTA CHOKLAD TRILOGY 12X100 G

ART: 34186 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1200 G
URSPRUNG: ITALIEN

Chokladtårta med mörk-, vit- och mjölkchokladcrème på en sockerkaksbotten smaksatt med kakao. Portionsskuren tårta i 12 bitar.



TÅRTA CHOKLADFONDANT 16X147 G

ART: 34184 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2350 G
URSPRUNG: ITALIEN

Chokladkaka fylld med chokladcrème dekorerad med mjölkchokladflakes. Portionsskuren tårta i 16 bitar.



TÅRTA HASSELNÖT 12X125G

ART: 34623 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1500G
URSPRUNG: ITALIEN

Chokladbotten fylld med hasselnötscrème, dekorerad med hackade karamelliserade hasselnötter från Piemonte.



TÅRTA PISTAGE CHOKLAD 12X100 G

ART: 34624 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1200G
URSPRUNG: ITALIEN

En kakkbotten med hasselnöt toppad med pistagecrème och chokladfyllning, dekorerad med hackade pistagenötter och karamelliserade hasselnötter.

SORBETER GLASS



CITRONSORBET 2,5 L

ART: 34402 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 L
URSPRUNG: ITALIEN

Krämig italiensk sorbet med syrlig citronsmak.



GLASS CHOKLAD 4,8 L

ART: 34413 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN

Krämig italiensk chokladglass.



GLASS HASSELNÖT 4,8 L

ART: 34555 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN

Krämig italiensk hasselnötsglass.



GLASS KOKOS 4,8 L

ART: 34565 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN

Krämig italiensk kokosglass.



GLASS VANILJ 4,8 L

ART: 34414 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN

Krämig italiensk vaniljglass.



GRAPESORBET 2,5 L

ART: 34401 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 L
URSPRUNG: ITALIEN

Krämig italiensk sorbet med frisk smak av grapefrukt.



JORDGUBBSSORBET 2,5 L

ART: 34403 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 L
URSPRUNG: ITALIEN

Krämig italiensk sorbet med bärig jordgubbssmak.



PETITS-FOURS HAUTE COUTURE 48 ST

ART: 34377 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X48 ST
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Innehåller 8 olika sorters petits-fours, 6 st av varje sort, totalt 48 st (576 g):
 Mont-Blanc – Söt kastanjabakelse: Sockerkaksbotten med hasselnötter, grädde smaksatt med Bourbon vanilj och toppad med söt kastanjepuré.
 Choklad/kola slice: Krispigt kexbotten med choklad/kola ganache garnerad med grädde och karamellpärlor samt en platta av mjölkchoklad. Hallon financiers: Mandelkaka med halloncurd, vit choklad och hallon. Mockacrème med krispig hasselnöt: Sandwich med mockakräm och kex av hasselnötter.
 Saint-Honoré – Vanilj och Kola profiterole: Profiterole på sockerkaksbotten toppad med kolagrädde smaksatt med Bourbon vanilj. Lemon slice: en mandel- och citronkaka med citron grädde, lemon curd och krispigt socker som topping. Äpple- och kvitten Tatin: Mördegsbotten med en karamelliserad äpple- och kvittenpuré toppad med mascarpone och kanel. Trio choklad: Krispig chokladbotten med mörk 72% choklad ganache, chokladmousse toppad med chokladsås.



PETITS-FOURS TRADITION 48 ST

ART: 34797 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X48 ST
 URSPRUNG: FRANKRIKE

Innehåller 8 olika sorters petits-fours, 6 st av varje sort, totalt 48 st (696 g).
 De olika sorterna är: Chokladbakelse, Hallonbakelse, Chokladkaka Opera, Chokladéclairs, Aprikos- och pistaschpetits fours, Jordgubbsbakelse, Mandelkaka med citroncrème och citronzeste, Chokladtartelette med kola och pecannötter.

Handgjorda tarteskal
för alla tillfällen



LA ROSE NOIRE
Gérard
Dubois
TM



Follow us on



@larosenoireinc

office@la-rose-noire.com

SKAL NATURELLA

När tiden är knapp kan ett färdigt skal underlätta och förkorta förberedelsestiden för desserten. Vi erbjuder ett brett sortiment av exklusiva, handgjorda skal och strutar i olika former och storlekar. Våra skal från La Rose Noir kommer frysta och är glaserade med ägg alternativt choklad och är färdiga att fylla med till exempel mousse, glass eller frukt. För enklare hantering levereras de vakuumpförpackade i skyddande förpackningsbrickor med fingerhåll i botten. Strutarna kommer i praktiska stående förpackningar, vilket förenklar fyllning och servering.

NATURELL



SKAL RUNT MINI ÖRTER NEUTRAL

ART: 35103 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X42 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda miniskal smaksatta med örter och glaserade med ägg. Bakade med naturliga ingredienser. 33x18 mm, 6 g x 42 st/bricka (5 brickor/kartong).

NATURELL



SKAL KVADRAT MED ÖRTER 32X32X14 MM

ART: 35106 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X36 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Kvadratiska skal smaksatta med örter och glaserade med ägg. Bakade med naturliga ingredienser. 32x32x14 mm, 6 g x 36 st/bricka (6 brickor/kartong).

NATURELL



SKAL STRUT MINI SESAM

ART: 35110 | ENHET: KRT | FÖRP: 2X70 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Ministrutar med svarta sesamfrön glaserade med osötad vit choklad. 25x65 mm, 3 g x 70 st/bricka (2 brickor/kartong).

NATURELL



SKAL STRUT SESAM NEUTRAL

ART: 35111 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X83 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Strutar med svarta sesamfrön glaserade med osötad vit choklad. 30x80 mm, 6 g x 83 st.

NATURELL



SKAL RUNT 46X17 MM NEUTRAL

ART: 35135 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X25 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda ljusa små skal smaksatta med örter och glaserade med ägg. 46x17 mm, 11 g x 25 st/bricka (5 brickor/kartong).

NATURELL



SKAL RUNT 57X14 MM NEUTRAL

ART: 35136 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X20 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda ljusa mediumskal smaksatta med örter och glaserade med ägg. 57x14 mm, 16 g x 20 st/bricka (6 brickor/kartong).

SKAL SÖTA



SÖTA



SKAL RUNT MINI SÖT

ART: 35207 | ENHET: KRT | FÖRP: 4X42 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda miniskal glaserade med vit choklad. 33x19 mm, 8 g x 42 st/bricka (5 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL RUNT LARGE SÖT

ART: 35203 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X9 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda skal glaserade med vit choklad. 81x19 mm, 30 g x 9 st/bricka (5 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL KVADRAT MINI SÖT

ART: 35204 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X36 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Kvadratiska miniskal glaserade med vit choklad. 33x33x15 mm, 8 g x 36 st/bricka (6 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL REKTANGEL MEDIUM SÖT

ART: 35207 | ENHET: KRT | FÖRP: 4X21 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Rektangulära mediumskal glaserade med vit choklad. 95x25x14 mm, 13 g x 21 st/bricka (4 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL STRUT MINI SÖT

ART: 35214 | ENHET: KRT | FÖRP: 2 X 70 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Ministrutar glaserade med vit choklad. 25x65 mm, 3 g x 70 st/bricka (2 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL STRUT MINI KAKAO SÖT

ART: 35215 | ENHET: KRT | FÖRP: 2 X 70 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Mörka strutar glaserade med mörk choklad. 25x65 mm, 3 g x 70 st/bricka (2 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL STRUT SÖT

ART: 35216 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X83 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Strutar glaserade med vit choklad. 30x80 mm, 6 g x 83 st.

SÖTA



SKAL REKTANGEL MINI SÖT

ART: 35220 | ENHET: KRT | FÖRP: 6 X 32 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Handgjorda rektangulära miniskal, glaserade. Storlek: 24x53x16mm, 9g/st. 192st/krt.

SÖTA



SKAL RUNT SÖT SLIM 55X10 MM

ART: 35237 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X20ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda söta skal med låg kant. Ett nättare skal med samma hållbara egenskaper och goda smak som de traditionella skalen från La Rose Noire. Bakade med franskt smör och glaserade för att hålla för fyllningar.

SÖTA



SKAL RUNT SÖT 57X16 MM

ART: 35240 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X20 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda söta mediumska glaserade. 57x16 mm, 16 g x 20 st/bricka (6 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL RUNT CHOKLAD 57X16 MM SÖT

ART: 35241 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X20 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda mediumska glaserade med mörk choklad. 57x16mm, 13 g x 20 st/bricka (6 brickor/kartong).

SÖTA



SKAL GLUTENFRITT RUNT SÖT Ø 51 MM

ART: 35242 | ENHET: KRT | FÖRP: 5 X 20 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Glutenfria runda söta skal med naturliga ingredienser. Bakade med ägg från frigående höns och packade i biologiskt nedbrytbara brickor, allt i linje med LA ROSE NOIREs GO GREEN-initiativ.

SÖTA



SKAL RUNT SÖT SLIM 35X10MM

ART: 35244 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X42ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Runda söta skal med låg kant. Ett nättare skal med samma hållbara egenskaper och goda smak som de traditionella skalen från La Rose Noire. Bakade med franskt smör och glaserade för att hålla för fyllningar.

SÖTA



SKAL RUNT MINI GLUTENFRITT SÖT Ø 32 MM

ART: 35326 | ENHET: KRT | FÖRP: 5 X 42 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Glutenfria runda söta skal med naturliga ingredienser. Bakade med ägg från frigående höns och packade i biologiskt nedbrytbara brickor, allt i linje med LA ROSE NOIREs GO GREEN-initiativ.

SÖTA



SKAL RUNT STORT GLUTENFRITT SÖT Ø 75 MM

ART: 35327 | ENHET: KRT | FÖRP: 5 X 9 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Glutenfria runda söta skal med naturliga ingredienser. Bakade med ägg från frigående höns och packade i biologiskt nedbrytbara brickor, allt i linje med LA ROSE NOIREs GO GREEN-initiativ.

SÖTA



SKAL RUNT MINI VEGAN SÖT Ø32MM

ART: 35328 | ENHET: KRT | FÖRP: 5 X 42 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Veganska runda söta skal bakade med naturliga ingredienser. Skalen har neutral smak, tillverkade av vete och sojaböner. Förpackade i biologiskt nedbrytbara brickor, allt i linje med LA ROSE NOIREs GO GREEN-initiativ.

SÖTA



SKAL RUNT STORT VEGAN SÖT Ø75MM

ART: 35329 | ENHET: KRT | FÖRP: 5 X 9 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA

Veganska runda söta skal bakade med naturliga ingredienser. Skalen har neutral smak, tillverkade av vete och sojaböner. Förpackade i biologiskt nedbrytbara brickor, allt i linje med. LA ROSE NOIREs GO GREEN-initiativ.

SKAL FRÅN PIDY



NATURELL



SMÖRDEG SKAL GOURMANDES 4 CM 480 ST

ART: 30106 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X480 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Neutrala runda smördegsskal, färdigbakade och klara att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert.

NATURELL



SMÖRDEG SKAL COROLLE 3CM 480ST

ART: 30107 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X480 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Neutrala runda smördegsskal, färdigbakade och klara att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert.

NATURELL



SMÖRDEG QUICHE 8,5 CM

ART: 30114 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X144 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Neutrala runda smördegsskal, färdigbakade och klara att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert.

NATURELL



SMÖRDEG BOUCHÉE 4,5 CM

ART: 30120 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X72 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Innehåller gluten och mjölkprodukter.

NATURELL



SKAL RUNT 7 CM

ART: 35115 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X96 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Färdigbakat runt skal med en gyllengul färg och krispig struktur. Neutralt skal, klar att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert.

NATURELL



SKAL KVADRAT 3,5X3,5 CM

ART: 35116 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X96 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Frasiga smördegsskal i olika former, perfekt för att skapa spännande förrätter och tillbehör. Bäst lämpade för osötad fyllning.

NATURELL



SKAL STRUT 7,5X2,5 CM

ART: 35117 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X286 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Färdigbakat smördegsskal i gyllengul färg med krispig struktur. Klar att fyllas, som en förrätt eller till dessert. Storlek 7,5x2,5 cm. Förpackningen innehåller 286 st.

NATURELL



SKAL RUNT 5 CM GLUTENFRITT

ART: 35121 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X70 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Neutrala runda skal klara att fyllas. Glutenfria. 2 cm hög, 5 cm i diam. 70 st/krt.

NATURELL



SKAL RUNT 8,5 CM GLUTENFRITT

ART: 35122 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X27 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Neutrala runda skal klara att fyllas. Glutenfria. 2 cm hög, 8,5 cm i diam. 27 st/krt.

SÖTA



MÖRDEG MINITARTE 4,5 CM 480 ST

ART: 34503 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X480 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Frasiga tarteskal, lämplig att fyllas för dessert.

SÖTA



MÖRDEG MINITARTE 8,5 CM 135 ST

ART: 34504 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X135 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Frasiga tarteskal, lämplig att fyllas för dessert.

SÖTA



MÖRDEG TARTESKAL 22 CM 10 ST

ART: 34505 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X10 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Frasigt mördegsskal för pajer och tårter.

SÖTA



SKAL RUNT SÖT 7 CM

ART: 35219 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X96 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Sött runt skal, klar att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert.

SÖTA



SKAL RUNT SÖT 8,5 CM GLUTENFRITT

ART: 35223 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X27 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Söta runda skal klara att fyllas. Glutenfria. 2 cm hög, 8,5 cm i diam. 27 st/krt.

SKAL TILLBEHÖR



STÄLL STRUT 2-HÅL REKTANGEL

ART: 35301 | ENHET: ST | FÖRP: 1X24 ST
URSPRUNG: KINA

Rektangulärt ställ för två strutar. En förpackning innehåller 24 st ställ. Storlek: L70xB20xH40 mm.



PALETT GULD 35 HÅL 15 ST

ART: 70126 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X15 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Pappställ för strutar, folierat med guld. Plats för 35 strutar.



STRUTHÅLLARE 35 HÅL

ART: 70158 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE

Svart plastställ för strutar, 35 hål.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE



KNÄCKE

Strax utanför Falköping med milsviid utsikt över Hornborgasjön och det bördiga jordbrukslandskapet tillverkas vårt knäckebröd på klassiska sädeslag som dinkel, emmer och svedjeråg.



KNÄCKE CHILIROSTAED SESSAMFRÖN 130G

ART: 71021 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 130G
URSPRUNG: SVERIGE

Werners utvalda knäcke bakat på forntida sädeslag från Västgötaslätten. Smaksatt med chilirostaede sesamfrön samt havssalt från danska ön Læsø. Passar utmärkt till vitmøgelost och Werners päronmarmelad.



KNÄCKE DILL 130G

ART: 71022 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 130G
URSPRUNG: SVERIGE

Werners utvalda knäcke bakat på forntida sädeslag från Västgötaslätten. Smaksatt med dill. Passar utmärkt till lagrade hårdostar typ Gruyère eller färskost och Werners gröna tomatmarmelad.



KNÄCKE FRÖ 130G

ART: 71023 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 130G
URSPRUNG: SVERIGE

Werners utvalda knäcke bakat på forntida sädeslag från Västgötaslätten. Smaksatt med sesamfrö, linfrö och havssalt. Passar utmärkt till grönmøgelost och Werners fikon- & lagerbladsmarmelad.



KNÄCKE ROSMARIN/HAVSSALT 130G

ART: 71024 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 130G
URSPRUNG: SVERIGE

Werners utvalda knäcke bakat på forntida sädeslag från Västgötaslätten. Smaksatt med rosmarin samt havssalt från danska ön Læsø. Passar utmärkt till chèvre och Werners körsbärsarmelad.

Uvalt av WERNERS
GOURMETSERVICE

WGS.SE



BULGUR, COUSCOUS, QUINOA OCH BÖNOR

Bulgur är ett av världens äldsta förädlade livsmedel. Det består av durumvete som förkokats, torkats och krossats och har ett högt näringsvärde och fiberinnehåll. Även couscous har gamla traditioner och är egentligen benämningen på en hel gryträtt som tillagades av berberna i Nordafrika redan på 800-talet. Numera är couscous synonymt med den finkorniga pasta av durumvete som är ett utmärkt tillbehör till lamm, får, fisk och skaldjur. Quinoa är en ört som växer vilt i Sydamerika. Växtens frön är ätliga och finns i många olika färger och storlekar. Fröna har en lätt nötig smak och kan användas på samma sätt som ris, couscous eller pasta, speciellt i sallader.



BULGUR 5 KG

ART: 40101 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: TURKIET

Det vita vetet har samma näringsvärde som fullkornet men är något mildare i smaken. Bulgur används bl.a. som varmrättstillbehör och i sallader.



BULGUR FULLKORN 5 KG

ART: 40102 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: TURKIET

Fullkornsvetet har en fyllig något kraftig vetesmak. Bulgur används bl.a. som varmrättstillbehör och i sallader.



COUSCOUS 500 G

ART: 40201 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Finkorning pasta av durumvete. Utmärkt till lamm, får, fisk och skaldjur.



COUSCOUS 5 KG

ART: 40203 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: LIBANON

Finkorning pasta av durumvete. Utmärkt till lamm, får, fisk och skaldjur.



COUSCOUS STOR MOGHRABIEH 1 KG

ART: 40204 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: LIBANON

Storleksmässigt som en ärt, ett utmärkt alternativ till pasta i sallader. Koktid ca 15 minuter.





COUSCOUS STOR MOGHRABIEH 10 KG

ART: 40205 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10KG
URSPRUNG: LIBANON

Storleksmässigt som en ärt, ett utmärkt alternativ till pasta i sallader. Koktid ca 15 minuter.



QUINOAFRÖN RÖDA 5 KG

ART: 40302 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: PERU

Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta. När man kokar quinoan kan vattnet bli rödfärgat. Detta beror på ett färgämne från plantan. Färgämnet är naturligt och inte skadligt för hälsan. Det påverkar inte smaken eller färgen på quinoan.



QUINOAFRÖN SVARTA 5 KG

ART: 40304 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: PERU

Är mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta.



QUINOAFRÖN VITA 5 KG

ART: 40306 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: PERU

Är mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta.



QUINOAFRÖ VITA EKO 5 KG

ART: 40308 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: PERU

Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta.



QUINOAFRÖ RÖDA EKO 5 KG

ART: 40309 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: PERU

Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta. När man kokar quinoan kan vattnet bli rödfärgat. Detta beror på ett färgämne från plantan. Färgämnet är naturligt och inte skadligt för hälsan. Det påverkar inte smaken eller färgen på quinoan.



QUINOAFRÖ SVARTA EKO 5 KG

ART: 40310 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: PERU

Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta.



BÖNOR VITA COCOS 500 G

ART: 44205 | ENHET: ST | FÖRP: 10X500 G
URSPRUNG: ARGENTINA

Bönor som håller bra vid kokning. Bör blötläggas minst 6 timmar, gärna mer.

LINSER, RISOTTORIS, MJÖL, POLENTA, NUDLAR & DEG



LINSER BELUGA 500 G

ART: 20647 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 G
URSPRUNG: KANADA

Svarta linser som ger en lite lyxigare känsla när man kokat dem eftersom de gnistrar likt Belugacaviar. Smaken är nötig och behåller sin form vid kokning, passar därför väldigt bra till sallader. Är även utmärkt till vegetarisk "köttfärs".



LINSER GRÖNA DU PUY 500 G

ART: 44104 | ENHET: ST | FÖRP: 10X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Odlad på vulkanisk mark som ger en speciell färg och smak. Håller extremt bra vid kokning. AOP-certifierad.



LINSER BELUGA 5 KG

ART: 44124 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: KANADA

Svarta linser som ger en lite lyxigare känsla när man kokat dem eftersom de gnistrar likt Belugacaviar. Smaken är nötig och behåller sin form vid kokning, passar därför väldigt bra till sallader. Är även utmärkt till vegetarisk "köttfärs".



RISOTTORIS ARBORIO 2 KG

ART: 41101 | ENHET: ST | FÖRP: 6X2 KG
URSPRUNG: ITALIEN

Är det vanligast av risen i Italien. Ett rundkornigt risottoris. Används framför allt till lite rustikare rätter.



RISOTTORIS CARNAROLI 1 KG

ART: 41102 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: ITALIEN

Anses vara det allra bästa riset. Passar utmärkt till alla smaker och ger en mycket krämig risotto.



RISOTTORIS VIALONE NANO 1 KG

ART: 41104 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: ITALIEN

Bra ris att smaksätta p.g.a. sin förmåga att absorbera smaker. Passar bra till t.ex. fisk och grönsaker.



RISOTTORIS VENERE SVART 1 KG

ART: 41105 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: ITALIEN

Svart rundkornigt ris med kraftfull smak som passar till smakrika anrättningar. Bör blötläggas över natten.



RISOTTORIS CARNAROLI NATURELL 300 G

ART: 41106 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: ITALIEN

Carnaroli, ett klassiskt risottoris, i konsumentförpackning. Beräknad för ca 4-5 portioner. Tillagning och tips för egen smaksättning finns på förpackningen.



RISOTTORIS KARLJOHAN 300 G

ART: 41107 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: ITALIEN

Risottoris med en bas av Carnaroliris med Karljohansvamp. Konsumentförpackning beräknad för ca 4-5 portioner.



RISOTTORIS TRYFFEL 300 G

ART: 41109 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: ITALIEN

Risottoris med en bas av Carnaroliris med Tryffel. Konsumentförpackning beräknad för ca 4-5 portioner.



MANDELMJÖL 482 G

ART: 42212 | ENHET: ST | FÖRP: 12X482 G
URSPRUNG: SPANIEN

Mandelmjöl gjort på fin spansk sötmandel. Perfekt till bakning och desserter. Mjölet är naturligt glutenfritt.



MANDELMJÖL 1,8 KG

ART: 42218 | ENHET: ST | FÖRP: 3X1,8 KG
URSPRUNG: SPANIEN

Mandelmjöl gjort på fin spansk sötmandel. Perfekt till bakning och desserter. Mjölet är naturligt glutenfritt.



KIKÄRTSMJÖL 500 G

ART: 42219 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mjölet av kikärter har en nötlignande smak och används gärna i pajer och bröd.



NÄSSELPULVER 250 G

ART: 42221 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Nässelpulver är mycket rikt på mineraler, vitaminer och aminosyror. Perfekt att blanda i smoothies, soppor, såser och grytor.



POLENTA GROVMALD 750 G

ART: 41301 | ENHET: ST | FÖRP: 12X750 G
URSPRUNG: ITALIEN

En mer rustik variant av polenta som passar utmärkt vid bakning men självklart även till klassisk tillagning.



POLENTA MAJSGRYN 750 G

ART: 41302 | ENHET: ST | FÖRP: 12X750 G
URSPRUNG: ITALIEN

Klassisk italiensk polenta. Utmärkt att koka och sedan t.ex. grilla.



POLENTA VIT FINMALD 750 G

ART: 41303 | ENHET: ST | FÖRP: 12X750 G
URSPRUNG: ITALIEN

Mycket finmald polenta som får en fantastisk konsistens vid kokning. Används med fördel vid "finare" matlagning.



TAPIOKAPÄRLOR 2 MM 900 G

ART: 52058 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: THAILAND

Tapiokapärlor för användning ibland annat desserter, drinkar samt som dekoration.



NUDLAR SAPPORO WAVY 10X650 G

ART: 70165 | ENHET: KRT | FÖRP: 10X650 G
URSPRUNG: USA

Sapporo wavy är, som namnet antyder, något vågformade nudlar. Till färgen är nudlarna tydligt ljusgula och tjockleken 1,4 mm. Sapporo har högt tuggmotstånd och passar utmärkt till japanska rätter där Miso ingår. Ett nystan väger 130 g. Nudlarna är förpackade om 5 st nystan per påse vilket motsvarar 5 portioner. De levereras frysta för att få den färska goda smaken varje gång.



FILODEG KYLD 500 G

ART: 42103 | ENHET: ST | FÖRP: 10X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tunna plattor som silke, blir krispiga efter tillagning. Används på liknande sätt som Feuilles de Brick men är ömtåligare. Kan tillagas i god tid före servering.



FILODEG FRYST 500 G

ART: 42104 | ENHET: ST | FÖRP: 10X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Tunna plattor som silke, blir krispiga efter tillagning. Används på liknande sätt som Feuilles de Brick men är ömtåligare. Kan tillagas i god tid före servering.



FEUILLE DE BRICK PÅ RULLE 180 G

ART: 42106 | ENHET: ST | FÖRP: 15X180 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mycket tunn deg på rulle. Oljan i degen gör att den blir betydligt lättare att arbeta med jämfört med filodeg.



FEUILLE DE BRICK PÅ RULLE FRYST 180 G

ART: 42107 | ENHET: ST | FÖRP: 15X180 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Mycket tunn deg på rulle. Oljan i degen gör att den blir betydligt lättare att arbeta med jämfört med filodeg.



TARTE FLAMBEE 120GX8X7

ART: 42108 | ENHET: KRT | FÖRP: 7X960 G
URSPRUNG: FRANKRIKE

Läckra Tarte Flambee bottenar på 120 g styck. Formen är oval 32x27 cm. Lätta att hantera då de är förpackade med papper mellan varje botten. Botten tinas helt innan den bakas av. Se till att ha fyllning hela vägen ut då den annars lätt blir bränd/torr i kanterna. Passar till både söt som salt topping.



Serveringsförslag: Creme fraiche i botten tunt skivad förkokt potatis, syrad silverlök, svartkål, ost typ Wrångebäcks och löjrom.

Den perfekta gåvan!

I våra presentlådor hittar du ett axplock av våra noga utvalda gourmetprodukter av allra högsta kvalitet.

Vi erbjuder tre olika varianter, men självklart kan vi också komponera lådor utefter dina önskemål. Kontakta oss gärna, så berättar vi mer!

Med reservation för slutförsäljning av vissa produkter kan sortimentet i lådorna förändras.



WERNERS FAVORITER

ART: 70224 | ENHET: ST | FÖRP:
URSPRUNG:

Presentlådan Werners favoriter innehåller: Champagnevinäger 250 ml, Dijonsenap 200 g, Havssalt Lösö 125 g, Vaniljstäng 1-pack och Fikonmarmelad med lagerblad 120 g. Varorna levereras i svart presentkartong med självläsande lock och träull på botten.



WERNERS SÖTA & SALTA

ART: 70225 | ENHET: ST | FÖRP:
URSPRUNG:

Presentlådan Werners söta och salta innehåller: Lakrits Kyssta grodor 150 g, Lakrits Omväxlande känslor 150 g, Valrhona Dulcey 35% kaka 70 g, Guanaja Cocoa nib 70% kaka 85 g och Valrhona pralinask 6-bitar. Varorna levereras i svart presentkartong med självläsande lock och träull på botten.



WERNERS GOURMETLÅDA

ART: 70226 | ENHET: ST | FÖRP:
URSPRUNG:

Werners Gourmetlåda innehåller: Cidervinägersenap 200 g, Tryffelmajonnäs 180 g, Dragonblad i vinäger 55 g, Szechuanpeppar 30 g, Havssalt Lösö 125 g, Vaniljstäng 1-pack, Fikonmarmelad med lagerblad 120 g, Lakrits Kärleksfull som du 150 g, Valrhona Manjari 64% kaka 70 g, Risottoris Tryffel 300 g, Citronolja 250 ml. Levereras i trälåda med skjutbart lock och träull på botten.





熊Risberg®

Det bästa från det asiatiska och amerikanska köket

Vi är otroligt stolta över att kunna erbjuda er kunder hela Risbergs sortiment, fyllt med produkter från Asien, USA och Sydamerika.

Risberg grundades i mitten av 1970-talet med den givna affärsidén – att förse den svenska marknaden med spännande och genuina asiatiska produkter av högsta kvalitet. Det stämmer väl överens med Werners som alltid vill vara i frontlinjen när det gäller mat och matkultur. Vi har byggt relationer och skapat ett förtroende på marknaden genom att stå för vår affärsidé: I nära relation, förser vi gourmeten med kunskap, inspiration och smaker som förhöjer måltidsupplevelsen. Vi är därför väldigt stolta över att nu kunna erbjuda er kunder ett ännu bredare sortiment.

Så här beställer du:

Restaurangkund

Risbergs spännande sortiment för restaurang, caféer, konditori och storkök säljs via alla stora svenska restauranggrossister, för mer information kontakta din säljare.

Butiker och dagligvaruhandel (DVH)

Beställ direkt av oss. Kontakta gärna din säljare för mer information om produkter och priser. Det går bra att beställa via mail på innesalj@wgs.se eller telefon på 0511-17799. Använder ni Stockfiller går det även bra att lägga er beställning där.

Läs mer och låt dig inspireras av Risbergs sortiment på wgs.se

ALGER

För oss här i Sverige är ätbara alger ett reaktivt nytt fenomen hemma i köken, men i de asiatiska köken är däremot alger och sjögräs vardagsmat. Få råvaror är lika miljösmygta och fullproppade med nyttigheter.



NORI SJÖGRÄSBLAD 2,5 G
 ART: 134 | ENHET: ST | FÖRP: 10X25 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
 Torkat rostet sjögräs.



KIM ROSTADE NORIBLAD 20G
 ART: 145 | ENHET: KRT | FÖRP: 6 X 20 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
 Koreanska rostade noriblad, smaksatta med sesamolja samt sesamfrön.



NORI SJÖGRÄSBLAD 125 G
 ART: 146 | ENHET: ST | FÖRP: 10X125 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
 Torkade rostade sjögräsblad, används traditionellt vid tillverkning av sushi.



WAKAME ALGER 500 G
 ART: 153 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 500 G
 URSPRUNG: KINA
 Torkade wakamealger är en ätbar brunalg. Algen har en mild smak och är vanlig i ostasiatiska köket.



KONBU TÅNG LARGE 1 KG
 ART: 197 | ENHET: ST | FÖRP: 1 KG
 URSPRUNG: KINA
 Torkad Konbu tång, används främst till buljong.



SJÖGRÄSCHIPS SESAM 50 G
 ART: 381 | ENHET: ST | FÖRP: 16 X 50 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
 Nyttiga rödalger (Rhodophyta) från havet som först formas till Nori sjögräsblad och sedan rostas och smaksätts med sesamolja. Därefter rostas de igen, strimlas och blandas med sesamfrön. Prova som snacks till kall dryck eller som krispig topping på en sallad eller kokt ris.



ALGSALLAD TORKAD RISBERG 20 G
 ART: 382 | ENHET: ST | FÖRP: 20 X 20 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
 Algsalladen skördas utan för Koreas kust varje vinter. Därefter torkas algerna i ca 12 timmar i en varmluftsmaskin som har en skonsam temperatur på ca 40 grader. Innehåller wakame, agaragar, konbu och röd gigartina.

RISPAPPER & BLAD

Vi har klassiska rispapper som passar bra både att fritera och använda till färska sommarrullar. Testa även frysta gozablad eller färdiga vårrulleblad.



RISPAPPER 22 CM 400 G
 ART: 735 | ENHET: ST | FÖRP: 36 X 400 G
 URSPRUNG: VIETNAM

Tunna rispapper som traditionellt fylls med t.ex. krabba, fläskfärs, tunna risnudlar och örter. Rullarna (Nem) steks/friteras och blir gyllenbruna och krispiga och rullas in i salladsblad med färsk örter och doppas sedan i Nouc Cham sås. Man kan också göra färsk "sommarrullar" (som inte friteras) fylla med t.ex. skalade räkor och grönsaker.



WONTON BLAD 8X8 CM 200 G
 ART: 761 | ENHET: ST | FÖRP: 60 X 200 G
 URSPRUNG: SINGAPORE

Wontons är små asiatiska knyten fylla med exempelvis fläskfärs. Kan kokas, friteras eller stekas i panna eller i ugn. Servera med en god dipsås på tex soja, sesamolja och Sambal Oelek. Variera med dina favoritingredienser och varför inte servera som dessert med skivad banan och kolasås och pudra florsocker på innan du serverar med en klick vaniljglass.



VÅRRULLEBLAD 215 MM 550 G
 ART: 748 | ENHET: ST | FÖRP: 20 X 550 G
 URSPRUNG: SINGAPORE

Variationerna är oändliga med vårrulleblad från Spring Home. De är lätta att separera och de absorberar mindre olja samtidigt som de behåller sin krispighet under lång tid. Klassiska receptet är med blandfärs, ostronsås, finskurna grönsaker och koriander som serveras med Sweet Chilisås.



GYOZA BLAD 300 G

ART: 760 | ENHET: ST | FÖRP: 30 X 300 G
URSPRUNG: SINGAPORE

Med de runda Gyozabladen gör du egna dumplings och fyller med dina favoritsmaker. Vanligast är att fylla med fläskfärs och strimlad kål och smaksätta med ingefära men de görs med fördel helt vegetariska med tex tofu eller svamp. Kan kokas, friteras eller stekas i panna eller i ugn. Servera med dipsås baserad på sojasås och vinäger (tex Chinkinyangvinäger) samt chiliflakes.



STEAM BUNS 12X400 G

ART: 759 | ENHET: KRT | FÖRP: 12 X 400G
URSPRUNG: SINGAPORE

Bao steam bun, ett klassiskt ångkokat måltidsbröd och serveras som asiatiska sliders, burgare och sandwich. Våra luftiga steam buns bakas med siktat vetemjöl och ångkokas vilket ger en fin vit färg och vacker yta. De har en fantastisk förmåga att suga upp vätska så smakerna sätter sig i brödet.



FRUKT, BÄR & JUICE

I vårt sortiment finns klassisk syltad ingefära, men också lychee i sockerlag och den perfekta bloodymarymixen.



INGEFÄRA SYLTAD 720 G

ART: 434 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 720 G
URSPRUNG: FIJI

Mjuka kuber av syltad ingefära från Fiji. Används främst som smaksättare och ger en söt aromatisk kryddig smak till kakor och tårter, fruktsallader, i woken och grytor, i yoghurt eller tillsammans med len vaniljglass.



INGEFÄRA SYLTAD KUB 240 G

ART: 461 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 240 G
URSPRUNG: FIJI

Mjuka kuber av syltad ingefära från Fiji. Används främst som smaksättare och ger en söt aromatisk kryddig smak ibland annat i kakor och tårter, fruktsallader, i woken och grytor, i filmjolk eller yoghurt eller tillsammans med len vaniljglass.



YUZU SIRAP 780 ML

ART: 363 | ENHET: ST | FÖRP: 10X780 ML
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Sötad yuzu till drycker eller glass. Använd som smaksättare i dressingar, marinader, efterrätter och cocktails.



YUZU JUICE 100% PURE 120 ML

ART: 200 | ENHET: ST | FÖRP: 18X120 ML
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

100% ren Yuzujuice, utan salt och tillsatser. Använd som smaksättare i dressingar, marinader, efterrätter och cocktails. Passar perfekt som smaksättare vid grillning av fisk, skaldjur och pilgrimsmusslor.



BLOODYMARYMIX BIGTOM 24X150 ML

ART: 627 | ENHET: KRT | FÖRP: 24X150 ML
URSPRUNG: USA

Klassisk Bloody Mary mix.



LYCHEE I SOCKERLAG 567 G

ART: 414 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 567 G
URSPRUNG: KINA

Inlagda lycheefruktar i sockerlag.



MANGO SKIVOR 230 G

ART: 426 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 230 G
URSPRUNG: THAILAND

Inlagda mangoskivor i sockerlag.



PAPAYA I KUBER 560 G

ART: 427 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 560 G
URSPRUNG: THAILAND

Inlagd papaya i kuber.



BANANA BLOSSOM 510 G

ART: 431 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 510 G
URSPRUNG: THAILAND

Inlagda bananblommor, används som vegetariskt/veganskt alternativ till fisk.

KONSERVERADE GRÖNSAKER

I vårt sortiment av konserverade grönsaker hittar du asiatiska klassiker som kimchi och garisushi.



KIMCHI ORIGINAL KOREA 400 G

ART: 123 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 400 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Pastöriserad Kimchi, krispig fermenterad kål smaksatt med chili, vitlök, fisksås och ingefära.



VATTENKASTANJER HELA 567 G

ART: 139 | ENHET: ST | FÖRP: 24X567 G
URSPRUNG: THAILAND

Hela vattenkastanjer, konserv.



KIMCHI ORIGINAL KOREA 215 G

ART: 380 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 215 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Krispig fermenterad kål som är smaksatt med chili, vitlök och ingefära. Servera Kimchi som en pikant sidosallad till exempelvis grillat/stekt nötkött och fläskköt, grillad korv och till hamburgare och mustiga grytor. Pastöriserad. Glutenfri och vegansk.



PALMMÄRG I VATTEN 540 G

ART: 127 | ENHET: ST | FÖRP: 15X540 G
URSPRUNG: BRASILIEN

Mjäll och fin palmmärg som är producerad i Brasilien. Används som ingrediens i sallader, gratänger eller som topping på pizzor.



JACKFRUKT GRÖN 560/280 G

ART: 4200 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 560 G
URSPRUNG: THAILAND

Grön osötad jackfrukt, används som vegetariskt/veganskt alternativ till kött.



GARISUSHI INGEFÄRA 170/110 G

ART: 144 | ENHET: ST | FÖRP: 12X110 G
URSPRUNG: JAPAN

Inlagd ingefära, används traditionellt till sushi.



GARI INGEFÄRA NATURELL 1 KG

ART: 433 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 1 KG
URSPRUNG: KINA

Gari sushi, inlagd ingefära. Används traditionellt som tillbehör till sushi.

KRYDDPASTA

Kryddpasta är ett enkelt och smidigt sätt att tillföra mycket smak till din matlagning. I vårt utbud hittar du populära Sambal Oelek, men också flertalet andra spännande smaker, så som currypasta Tandoori och chilipasta med citronsmak.



CURRYPASTA VINDALOO 2,5 KG

ART: 892 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 2,5 KG
URSPRUNG: INDIEN

Klassisk Indisk currypasta, mycket stark.



TANDOORIPASTA 2,5 KG

ART: 893 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 2,5 KG
URSPRUNG: INDIEN

Klassisk Indisk currypasta.



MANGO CHUTNEY KASHMIR HOT 20 KG

ART: 895 | ENHET: ST | FÖRP: 20 KG
URSPRUNG: INDIEN

Mango Chutney hot puré utan bitar.



SAMBAL HARISSA 760 G

ART: 615 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 760 G
URSPRUNG: TUNISIEN

Harissa är en kryddpasta gjord på vitlök, spiskummin, sambal oelek och tomatpuré. En klassisk tunisisk smaksättare, lite starkare än Sambal Oelek.



SAMBAL HARISSA TUNIS 380 G

ART: 625 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 380 G
URSPRUNG: TUNISIEN

Harissa är en kryddpasta gjord på vitlök, spiskummin, sambal oelek och tomatpuré. En klassisk tunisisk smaksättare, lite starkare än Sambal Oelek.



SAMBAL OELEK RISBERG 10 KG

ART: 595 | ENHET: ST | FÖRP: 10 KG
URSPRUNG:

SambalOelek Risberg, krossade färska chilifruktar som ger en stark, distinkt fruktig smak av chilipeppar.



SAMBAL OELEK CHILIPURE R 10 KG

ART: 599 | ENHET: ST | FÖRP: 10 KG
URSPRUNG:

Dubbelkrossad Sambal Oelek utan kärnor.



SAMBAL BADJAK VEGAN 10 KG

ART: 606 | ENHET: ST | FÖRP: 10 KG
URSPRUNG:

Stekt chilipasta som ger en stötstark aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Badjak med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.



SAMBAL BADJAK 10 KG

ART: 607 | ENHET: ST | FÖRP: 10 KG
URSPRUNG:

SambalBadjak, en stekt stötstark chilipasta med smak utav chili och lök.



SAMBAL BADJAK KV 750 G

ART: 608 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 750 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Stekt chilipasta som ger en stötstark aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Badjak med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.



SAMBAL BADJAK KV 375 G

ART: 609 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 375 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Stekt chilipasta som ger en stötstark aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Badjak med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.



SAMBAL BADJAK KV 200 G

ART: 610 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Stekt chilipasta som ger en stötstark aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Badjak med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.



SAMBAL NASI GORENG 180 G

ART: 614 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 180 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Stekt chilipasta som är smaksatt med lök och kryddor. Används som smaksättare i den klassiska risrätten Nasi Goreng. Den passar också som krydda i Bami Goreng, stekta nudlar. Prova gärna en sked direkt i grytan, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL MANIS 200 G

ART: 616 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Stekt söt chilipasta som är smaksatt med lök och kryddor. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda lite Samba Manis med en klick smör och bred på en smörgås. Lägg på en skiva lagrad ost och grilla i ugn tills smörgåsen får fin färg. Garnera med rökt skinka och lite färska rucola.



SAMBAL HOT BADJAK 200 G

ART: 622 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Stark stekt chilipasta gjord på färska krossad chili och färska krossad cayennepeppar och sedan smaksatt med tamarind (syrlig citrusfrukt) och räkpasta. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Devil med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.



VITLÖK KROSSAD 1 KG

ART: 851 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 KG
URSPRUNG: KINA

Krossad vitlök är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk vitlök. Vitlökspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk skalad vitlök som finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar ca 1 normalstor vitlöksklyfta.



VITLÖK KROSSAD 210 G

ART: 856 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 210 G
URSPRUNG: KINA

Krossad vitlök är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk vitlök. Vitlökspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk skalad vitlök som finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar ca 1 normalstor vitlöksklyfta.



INGEFÄRA KROSSAD 210 G

ART: 857 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 210 G
URSPRUNG: KINA

Krossad ingefära är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk ingefära. Ingefärspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk skalad ingefära som finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar en ca 2,5 cm bit av färsk ingefära.



INGEFÄRA KROSSAD 1 KG

ART: 858 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 KG
URSPRUNG: KINA

Krossad ingefära är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk ingefära. Ingefärspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk skalad ingefära som finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar en ca 2,5 cm bit av färsk ingefära.



KORIANDELBLAD KROSSADE 210 G

ART: 867 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 210 G
URSPRUNG: KINA

Inlagda korianderblad.



SESAMPASTA TAHINI 300 G

ART: 8700 | ENHET: ST | FÖRP: 15 X 300 G
URSPRUNG: GREKLAND

En ljus slät pasta gjord på krossade sesamfrön. Använd som smörgåspålägg, smaksättare i hummus, dipsåser samt i salladsdressing.



SESAMPASTA TAHINI 900 G

ART: 8960 | ENHET: ST | FÖRP: 8 X 900 G
URSPRUNG: GREKLAND

Sesampasta Tahini 100% sesamfrö. En perfekt smaksättare i det mesta.



GO-CHU-JANG CHILIPASTA 200 G

ART: 1902 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

GoChujang chilipasta, en fermenterad chilipasta helt utan allergener. Används traditionellt till BiBimBap men kan med fördel användas som en fruktig pikant smaksättare till de flesta rätter.



GOCHUJANG CHILIPASTA KOREA 1 KG

ART: 903 | ENHET: ST | FÖRP: 8 X 1 KG
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

GoChujang chilipasta, en fermenterad chilipasta helt utan allergener. Används traditionellt till BiBimBap men kan med fördel användas som en fruktig pikant smaksättare till de flesta rätter.



MISOPASTA SHIRO VIT 1 KG

ART: 731 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG: BRASILIEN

Pastan framställs genom fermentering av sojabönor, ris, salt, vatten och mögelsvampen koji-Aspergillus oryzae. Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utam bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettat.



MISOPASTA SHIRO VIT 500 G

ART: 772 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 500 G
URSPRUNG: BRASILIEN

Pastan framställs genom fermentering av sojabönor, ris, salt, vatten och mögelsvampen koji-Aspergillus oryzae. Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utam bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettat.



MISOPASTA RÖD 500 G

ART: 779 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 500 G
URSPRUNG: BRASILIEN

Pastan framställs genom fermentering av sojabönor, ris, salt, vatten och mögelsvampen koji-Aspergillus oryzae. Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utam bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettat.



CURRYPASTA MASSAMAN THAI 400 G

ART: 675 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med röd chili som bas.



CURRYPASTA GRÖN THAI 400 G

ART: 877 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med grön chili som bas.



CURRYPASTA RÖD THAI 400 G

ART: 878 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med röd chili som bas.



CURRYPASTA GUL THAI 400 G

ART: 880 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med citrongräs och vitlök som bas, helt utan allergener.



CURRYPASTA TOM KHA 400 G

ART: 884 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med galangarot och citrongräs som bas.



CURRYPASTA PANANG 400 G

ART: 885 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med röd chili som bas, används till den klassiska kycklinggrytan med smak av galanga, kaffirlime och ingefära.



CURRYPASTA RÖD THAI 1 KG

ART: 888 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med röd chili som bas.



CURRYPASTA GRÖN THAI 1 KG

ART: 889 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG: THAILAND

Klassisk Thaiändsk currypasta med grön chili som bas.



SAMBAL OELEK FLOWER BRAND 10 KG

ART: 600 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: ITALIEN

SambalOelek FlowerBrand, krossade färska chilifruktar som ger en stark, distinkt fruktig smak av chilipeppar.



SAMBAL OELEK FB 720 G

ART: 601 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 720 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Krossade färska chilifruktar som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En klassisk smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL OELEK FB 375 G

ART: 602 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 375 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Krossade färska chilifruktar som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En klassisk smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL OELEK FB 200 G

ART: 603 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Krossade färska chilifruktar som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En klassisk smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL BRANDAL KV 200 G

ART: 612 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Stark stekt chilipasta som är smaksatt med lök och kryddor. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Brandal med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar.



SAMBAL DJEROEK CITRON 200 G

ART: 618 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Färsk chilipasta liknande Sambal Oelek fast denna sort är smaksatt med citron. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL TRASSI RÄKÖR 200 G

ART: 619 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Färsk chilipasta liknande Sambal Oelek fast denna sort är smaksatt med räkpasta. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL RAWIT RÖD STARK 200 G

ART: 620 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Krossade färska röda chilifruktar som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En spännande smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL GRÖN STARK KV 200 G

ART: 623 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 220 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Krossade färska gröna chilifruktar som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En spännande smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



TAMARINDPASTA 200 G

ART: 905 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Tamarind är en ärtväxt vars frukter är ätliga och har ett mörkbrunt innanmäte. Smaken är skarp och syrlig. Används som smaksättare i starka och syrliga rätter.



PICKLES LIME HOT RAJAH 300 G

ART: 807 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

Indisk pickles av lime, smaksatt med chili.



CURRYPASTA MILD INDIEN 300 G

ART: 810 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

En mild currypasta som ger en mustig currysmaak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.



CURRYPASTA HOT INDIEN 300 G

ART: 811 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

En stark currypasta som ger en mustig currysmaak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.



TANDOORIPASTA RAJAH 300 G

ART: 812 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

Klassisk kryddpasta från Punjab i nordvästra Indien, Tandoorikökets vägga.



CURRYPASTA KASHMIRI RAJAH 300 G

ART: 820 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

En mild currypasta som ger en mustig currysmaak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.



CURRYPASTA TIKKA RAJAH 300 G

ART: 862 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

En mild pasta som ger en mustig currysmaak i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.



CURRYPASTA BIRYANI RAJAH 300 G

ART: 863 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

En mild pasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.



CURRYPASTA VINDALOO RAJAH 300 G

ART: 876 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN

En extra stark currypasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.



WASABI PASTA TUB 43 G

ART: 206 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 43 G
URSPRUNG: JAPAN

Klassisk wasabipasta med 15% äkta wasabi. Stark japansk smaksättare i pastaform.

KRYDDOR

Vi har ett stort sortiment av kryddor med smaker från världens alla hörn. Allt från fint hyvlad torkad chili, till cajun-blandningar och malen sumac.



KOREANSKA CHILIFLINGOR 1 KG

ART: 900 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 1 KG
URSPRUNG: KINA

Go-Chu-Garo (Taeyangcho Yakan Maewoon) är soltorkade och intensivt röda Koreanska chiliflingor utan frön. Smaken är aromatiskt rökig, söt och fyllig med en behaglig hetta. Go-Chu-Garo är en av hörnstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept som kimchi, marinader, dressingar och dipsåser.



CHILI TORKAD HEL PIRIPIRI 30 G

ART: 108 | ENHET: ST | FÖRP: 12X30 G
URSPRUNG: MALDIVES

Hel torkad piri-piri.



CHILI STRÅN 5 G

ART: 218 | ENHET: ST | FÖRP: 12X5 G
URSPRUNG: KINA

Fint hyvlad torkad chili för garnering, ätbar.



BOCKHORNSKLÖVER MALD 50 G

ART: 224 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: INDIEN

Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning.



BOCKHORNSKLÖVER HEL 1 KG

ART: 239 | ENHET: ST | FÖRP: 15 KG
URSPRUNG: INDIEN

Hel bockhornsklöver, används traditionellt i indisk matlagning.



BOCKHORNSKLÖVER MALEN 1 KG

ART: 262 | ENHET: ST | FÖRP:
URSPRUNG: INDIEN

Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning.



BOCKHORNSKLÖVER HELA FRÖN 50 G

ART: 467 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: INDIEN

Hel bockhornsklöver, används traditionellt i indisk matlagning.



DASHI BULJONGPULVER 8X6G

ART: 195 | ENHET: ST | FÖRP: 15X48G
URSPRUNG: JAPAN

Dashi är ett traditionell japansk buljongpulver som är bas för många soppor, bland annat Miso.



KOREANSKA CHILIFLINGOR 50 G

ART: 386 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: KINA

Soltorkade och intensivt röda koreanska chiliflingor utan frön. Smaken är rökig, söt och fyllig med en behaglig hetta. Go-Chu-Garo är en av hörnstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept som kimchi, marinader, dressingar och dipsåser.



WASABIPULVER 30 G

ART: 2070 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 30 G
URSPRUNG: JAPAN

Denna pulverblandning blir oftast starkare än den färdiga wasabipastan och det blir godare. Wasabipulvret innehåller pepparrot, senap och såklart äkta wasabi.



FÄNKÅLSFRÖN HELA 50 G

ART: 465 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG:

Hela fänkålsfrön, används traditionellt i indisk matlagning.



SICHUANPEPPAR 35 G

ART: 219 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 35 G
URSPRUNG: KINA

En pikant kinesisk krydda som består av lätt parfymerade torkade frökapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svartavinbär och enbär. Kryddan passar perfekt som smaksättare till fisk, räkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och biff.



SICHUANPEPPAR ORIGINAL 320 G

ART: 241 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 320 G
URSPRUNG: KINA

En pikant kinesisk krydda som består av lätt parfymerade torkade frökapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svartavinbär och enbär. Kryddan passar perfekt som smaksättare till fisk, räkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och biff.



SELLERIFRÖN 50 G

ART: 220 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: INDIEN

Torkade sellerifrön, används hela eller malda. Smaken påminner om fänkål.



SELLERIFRÖN 1000 G

ART: 2200 | ENHET: ST | FÖRP: 1000 G
URSPRUNG:

Torkade sellerifrön, används hela eller malda. Smaken påminner om fänkål.



BERBERE KRYDDBLANDNING 50 G

ART: 221 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: ETIOPIEN

En spännande etiopisk kryddblandning med rund och fyllig smak av paprika, vitlök och tydlig hetta från chili.



BERBERE ETIOPIEN 1 KG

ART: 231 | ENHET: ST | FÖRP: 1 KG
URSPRUNG: ETIOPIEN

En spännande etiopisk kryddblandning med rund och fyllig smak av paprika, vitlök och tydlig hetta från chili.



LÖKFRÖ KALONJI LÖSVIKT 1 KG

ART: 243 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: SYRIEN

Kallas också för svartkummin, nigellafrön. Används traditionellt i indisk matlagning men är också jättegoda som brödkrydda.



CURRYBLAD TORKADE 10 G

ART: 468 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 G
URSPRUNG: SRI LANKA

Torkade curryblad.



PAPRIKAPULVER RÖKT 40 G

ART: 222 | ENHET: ST | FÖRP: 12X40 G
URSPRUNG:

Rökt paprikapulver.

**SESAMFRÖN SVARTA 1 KG**ART: 246 | ENHET: ST | FÖRP: 1 KG
URSPRUNG:

Svarta rostade sesamfrön.

**STJÄRNANIS 1 KG**ART: 252 | ENHET: ST | FÖRP: 1 KG
URSPRUNG: KINA

Sötdoftande, stjärnförmig frökapsel med åtta armar. Smaken är rik med toner av anis och lakrits. Används ofta i soppor och i frukteferrätter men också som exotisk smaksättare i matlagning.

**BARBECUE MAGIC 156 G**ART: 237 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 156 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som ger en het och rökgig smak vid grillning. Används också som smaksättare i marinader. Passar till alla typer av kött.

**SALMON MAGIC 198 G**ART: 238 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 198 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda smaker som passar till lax. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller inkokning av lax. Prova också som krydda på en tonfisksallad.

**BILD
SAKNAS****TOASTED ONION & GARLIC MAGIC**ART: 279 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 454 G
URSPRUNG: USA**BLACKENED STEAK MAGIC 568 G**ART: 280 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 568 G
URSPRUNG: USA

Originalkrydda vid tillagning av sotad biff. Används också som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader. Prova på hamburgare eller som krydda i köttfärsen vid tillagning av egna hamburgare eller nötfärspett.

**BLACKENED RED FISH MAGIC 680 G**ART: 281 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 680 G
URSPRUNG: USA

Originalkrydda vid tillagning av sotad fiskfilé. Används också som smaksättare vid grillning, stekning av alla typer av fisk och skaldjur.

**MEAT MAGIC 680 G**ART: 282 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 680 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av kött. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.

**POULTRY MAGIC 680 G**ART: 283 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 680 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av fågel. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.

**FAJITA MAGIC MIX 680 G**ART: 285 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 680 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning bestående av 15 noga utvalda kryddor som ger en mustig smak från amerikanska södern. Används som smaksättare på biff och kyckling, i köttfärs och i guacamole. Prova också till burritos, enchiladas och tacos.

**BARBECUE MAGIC 680 G**ART: 287 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 680 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som ger en het och rökgig smak vid grillning. Används också som smaksättare i marinader. Passar till alla typer av kött.

**SEAFOOD MAGIC 680 G**ART: 288 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 680 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till alla typer av fisk och skaldjur. Används som smaksättare vid grillning, stekning och kokning.



FAJITA MAGIC 142 G

ART: 291 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 142 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning bestående av 15 noga utvalda kryddor som ger en mustig smak från amerikanska södern. Används som smaksättare på biff och kyckling, i köttfärs och i guacamole. Prova också till burritos, enchiladas och tacos.



MEAT MAGIC 71 G

ART: 292 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 71 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av kött. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.



BLACKENED STEAK MAGIC 64 G

ART: 293 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 64 G
URSPRUNG: USA

Originalkrydda vid tillagning av sotad biff. Används också som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader. Prova på hamburgare eller som krydda i köttfärsen vid tillagning av egna hamburgare eller nötfärsstett.



BLACKENED REDFISH MAGIC 71 G

ART: 294 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 71 G
URSPRUNG: USA

Originalkrydda vid tillagning av sotad fiskfilé. Används också som smaksättare vid grillning, stekning av alla typer av fisk och skaldjur.



SEAFOOD MAGIC 71 G

ART: 295 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 71 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till alla typer av fisk och skaldjur. Används som smaksättare vid grillning, stekning och kokning.



PORK & VEAL MAGIC 71 G

ART: 296 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 71 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till ljust kött som fläsk, kalv och även lamm. Används främst som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader.



VEGETABLE MAGIC 71 G

ART: 297 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 71 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar bra ihop med alla sorters grönsaker. Används som smaksättare på stekta eller kokta grönsaker. Prova också på pommes frites och klyftpotatis eller på grönsallad.



POULTRY MAGIC 71 G

ART: 298 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 71 G
URSPRUNG: USA

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till kyckling, kalkon och anka. Används främst som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader.



SALT FREE MAGIC 57 G

ART: 299 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 57 G
URSPRUNG: USA

En unik kryddblandning helt utan salt. Innehåller bara utvalda örter och kryddor.



AGAR AGAR PULVER VITT 12X10 G

ART: 230 | ENHET: ST | FÖRP: 12X120 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Agar Agar pulver är framställt av rödalger och är ett mycket bra alternativ till animaliskt gelatin. Agar Agar stelnar i rumstemperatur och blir flytande vid kokpunkten. Passar både till lösa och fasta geléer av de flesta typer av vätskor.



CHILIROSTATE SESAMFRÖN 120 G

ART: 775 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 120 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Chilirostate sesamfrön blir en spännande allkrydda som ger både hetta, söta och krispighet.



SESAMFRÖN ROSTADE 120 G

ART: 776 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 120 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Använd sesamfröna som topping på din sallad, i soppor, eller på sushi och sashimi. Man kan också strö sesamfrön på grillat/stekt kött, fisk och skaldjur. Prova också på filmjolk eller yoghurt eller som krydda i dipsåser, dressingar och marinader.



CHILIROSTADE SESAMFRÖN 600 G

ART: 781 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 600 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Chilirostaede sesamfrö blir en spännande allkrydda som ger både hetta, söta och krispighet.



BLACKENED BEEF 500 G

ART: 265 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 500 G
URSPRUNG: SVERIGE

Originalkrydda vid tillagning av sotad biff. Används också som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader. Prova på hamburgare eller som krydda i köttfärsen vid tillagning av egna hamburgare eller nötfärsstekt.



BLACKENED FISH/SEAFOOD 500 G

ART: 266 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 500 G
URSPRUNG: SVERIGE

Originalkrydda vid tillagning av sotad fiskfilé. Används också som smaksättare vid grillning, stekning av alla typer av fisk och skaldjur.



MEAT CAJUN 500 G

ART: 267 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 500 G
URSPRUNG: SVERIGE

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av kött. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.



POULTRY CAJUN 500 G

ART: 269 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 500 G
URSPRUNG: SVERIGE

En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av fågel. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.



CREOLE SEASONING TC 227 G

ART: 159 | ENHET: ST | FÖRP: 12X227 G
URSPRUNG: USA

Bordskryddan från 1972 som består av 38 olika kryddor och örter och som passar till allt. Används i New Orleans istället för salt och peppar som smaksättare på allt från kyckling, kött, fisk till omeletter, soppor, dressingar, dippsåser och sallader.



CREOLE SEASONING TONY'S 3,6 KG

ART: 541 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 3,6 KG
URSPRUNG: USA

Bordskryddan från 1972 som består av 38 olika kryddor och örter och som passar till allt. Används i New Orleans istället för salt och peppar som smaksättare på allt från kyckling, kött, fisk till omeletter, soppor, dressingar, dippsåser och sallader.



LIMEBLAD TORKADE 28 G

ART: 106 | ENHET: ST | FÖRP: 1X28 G
URSPRUNG: THAILAND

Torkade kaffirlimeblad.



SPISKUMMIN HEL 50 G

ART: 225 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: INDIEN

Spiskummin hel är en varm, kryddig och lite bitter krydda som är vanlig i de nordafrikanska, indiska, mexikanska och europeiska köken.



TAPIOCA PÄRLOR 375G

ART: 397 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 375 G
URSPRUNG: THAILAND

Små pärlor gjorda av tapiokastärkelse som utvinns från kassavaroten. Används ofta som förtjockningsmedel i asiatiska efterrätter som tapiokapudding, fruktkrämer, bubbelte och tapiokakaviar. Pärlorna kan också krossas i en mortel till ett mjöl och då användas som glutenfri redning i såser.



SPISKUMMIN HEL 1 KG

ART: 826 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG:

En vanlig krydda i det indiska köket, smaken är stark, kryddig och lite besk.



KORIANDERFRÖN 1 KG

ART: 829 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG:

Hel koriander används främst för sin goda smak i matbröd, soppor och sillinläggningar.



CURRY MILD RAJAH 100 G

ART: 813 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 100G
URSPRUNG: INDIEN

Originalkrydda från Indien (Madras) av högsta kvalitet. För att få en autentisk intensiv Indisk currys smak börja med att steka lite skivad lök i olja och smör. Blanda därefter önskad mängd currypulver med vatten till en fast pasta. Lägg i currypastan och bryn den tillsammans med löken i ca 3 minuter.



CURRY MILD RAJAH 1 KG

ART: 815 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 KG
URSPRUNG: INDIEN

Originalkrydda från Indien (Madras) av högsta kvalitet. För att få en autentisk intensiv Indisk currys smak börja med att steka lite skivad lök i olja och smör. Blanda därefter önskad mängd currypulver med vatten till en fast pasta. Lägg i currypastan och bryn den tillsammans med löken i ca 3 minuter.



CURRY HOT RAJAH 100 G

ART: 818 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 100 G
URSPRUNG: INDIEN

Originalkrydda från Indien (Madras) av högsta kvalitet. För att få en autentisk intensiv Indisk currys smak börja med att steka lite skivad lök i olja och smör. Blanda därefter önskad mängd currypulver med vatten till en fast pasta. Lägg i currypastan och bryn den tillsammans med löken i ca 3 minuter.



SPISKUMMIN MALD RAJAH 1 KG

ART: 825 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 KG
URSPRUNG: INDIEN

En vanlig krydda i det indiska köket, smaken är stark, kryddig och lite besk.



TANDOORI KRYDDA RAJAH 1 KG

ART: 838 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 KG
URSPRUNG: INDIEN

Klassiskt kryddpulver från Punjab i nordvästra Indien, Tandooriköket vaggas.



GARAM MASALA 85 G

ART: 840 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 85 G
URSPRUNG: INDIEN

Klassisk Indisk kryddblandning gjord på aromatiska och heta kryddor. Garam betyder het och Masala betyder kryddblandning. Rajahs recept på denna kryddblandning är mer än 70 år gammalt. Kryddblandningen strös på i slutet av tillagningen av en curry, detta för att de aromatiska smakerna då blir mer intensiva.



GARAM MASALA RAJAH 1 KG

ART: 841 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 KG
URSPRUNG: INDIEN

Klassisk Indisk kryddblandning gjord på aromatiska och heta kryddor. Garam betyder het och Masala betyder kryddblandning. Rajahs recept på denna kryddblandning är mer än 70 år gammalt. Kryddblandningen strös på i slutet av tillagningen av en curry, detta för att de aromatiska smakerna då blir mer intensiva.



FIVE SPICE GRILLKRYDDA 200 G

ART: 846 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 200 G
URSPRUNG: INDIEN

Kinesisk allkrydda som passar perfekt som smaksättare till fläskkött och Peking anka men även till skaldjur och i soppor, wok, grytor och marinader.



CHILI KROSS (FLAKES) 200 G

ART: 852 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 200 G
URSPRUNG: INDIEN

Grovkrossad röd chili.



KARDEMUMMA GRÖN RAJAH 50 G

ART: 859 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 50 G
URSPRUNG: INDIEN

Kapslarna med svarta intensivt doftande kardemummakärnor som ger en aromatisk smak i all matlagning.



DASHI NO MOTO 1 KG

ART: 196 | ENHET: ST | FÖRP: 5X1KG
URSPRUNG: JAPAN

Dashi är ett traditionell japansk buljongpulver som är bas för många soppor, bland annat Miso.



WASABIPULVER 1 KG

ART: 205 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 1 KG
URSPRUNG: JAPAN

Wasabipulver, blandas ut med vatten till pasta.

**SHICHIMI TOGARASHI 300 G**ART: 774 | ENHET: ST | FÖRP: 30 X 300 G
URSPRUNG: JAPAN

Japansk kryddblandning.

**BONITOFLINGOR KATSUO BUSHI 500 G**ART: 191 | ENHET: ST | FÖRP: 8 X 500 G
URSPRUNG: SPANIEN

Bonitoflingor, på japanska kallat Katsuobushi, är torkad och rökt fisk från Bonitofisken. Flingorna har en rik umamismak och är en oersättlig smaksättare i det japanska köket. Används i soppor, nudelrätter, såser och i kryddblandningar.

SÅSER

Vi erbjuder ett brett sortiment av såser, allt från TryMe's klassiska Tigersås, till Bulliards Sriracha och spännande nyheter från Korea.

**MANGO CHUTNEY 3 KG**ART: 800 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 3 KG
URSPRUNG: INDIEN

Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dipsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.

**MANGO CHUTNEY SWEET 3 KG**ART: 803 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 3 KG
URSPRUNG: INDIEN

Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dipsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.

**KIMCHI MARINAD KOREA 453 G**ART: 124 | ENHET: ST | FÖRP: 15 X 453 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

En färdig sås som används som blöt kryddblandning vid tillagning av färsk Kimchi. Såsen kan också användas som marinad vid grillning eller som smaksättare till wokade grönsaker, stekt ris eller i grytor. En burk Kimchi Base räcker till att göra egen kimchi med 2 kinakålshuvuden eller ca 1,7 kg andra grönsaker.

**SSAMJANG GRILLSÅS 235 G**ART: 995 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 235 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Aromatisk kryddig grillsås från Korea som är tillverkad av Doenjang (koreansk misopasta), Gochujang chilipasta, lök, vitlök, ingefära och sesam. Prova Ssamjang som pikant dipsås till grillat kött eller fisk. Passar också som smaksättare i grytor, soppor och såser.

**BULGOGI MARINAD/SÅS 225 G**ART: 996 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 225 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Klassisk koreansk sötsalt BBQ sås som är smaksatt med bland annat vitlök, sesam och päronpuré. Använd som dipsås eller som marinad till nöter eller fläskkött.

**GO-CHU-JANG CHILISÅS 240 G**ART: 997 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 240 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Klassisk koreansk fermenterad chilisås som har en unikt kryddig och fruktig smak av solmogen chili. Används som dipsås till Bibimbap eller grillad mat. Prova också som pikant smaksättare direkt i grytor, marinader, såser och dressingar.

**SRIRACHA RÖD CHILISAUCE 285 G**ART: 101 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 285 G
URSPRUNG: THAILAND

Traditionell äkta thailändsk Srirachasaås tillverkad av röd chili och helt utan tillsatser. Glutenfri.

**SRIRACHA GRÖN CHILISAUCE 285 G**ART: 102 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 285 G
URSPRUNG: THAILAND

Traditionell äkta thailändsk Srirachasaås tillverkad av grön chili och helt utan tillsatser. Glutenfri.

**SRIRACHA GUL CHILISAUCE 285 G**ART: 103 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 285 G
URSPRUNG: THAILAND

Traditionell äkta thailändsk srirachasaås tillverkad av gul chili och helt utan tillsatser. Något mildare än den röda srirachasaåsen. Glutenfri.



WORCESTERSHIRE SAUCE 4,5 KG

ART: 566 | ENHET: ST | FÖRP: 1X4,5 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Worcestershiresås är en tunnflytande stark kryddsås, denna är glutenfri.



TONKATSU SAUCE BULLDOG 1,8 L

ART: 155 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1,8 L
URSPRUNG: JAPAN

Tonkatsusås tillverkas utav grönsaker och frukt, en sötsalt smaksättare som passar perfekt till curryrätter, japanska pannkakor, okonomiyaki eller direkt på ris. Men framför allt till tonkatsu, panerad stekt kotlett med strimlad vitkål och ris.



PONZU MITSUKAN 1,8 L

ART: 193 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1,8 L
URSPRUNG: JAPAN

Ponzusås är en asiatisk blandning utav flera citrussorter och sojasås. Passar perfekt till både fisk- och grönsaksrätter men också till tex schnitzel.



CRISPY CHILLI IN OIL 210 G

ART: 001 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 210 G
URSPRUNG: KINA

En populär olja som innehåller torkad chili och krispig stekt lök.



OSTRONSÅS LKK VEGETARISK 510 G

ART: 028 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 510 G
URSPRUNG: KINA

Vegetarisk ostronsås, umamismaken kommer från Shiitkesvamp istället för ostronextrakt. Används traditionellt i Syd kinesisk matlagning.



HOI SINSÅS MEE CHUN 454 G

ART: 032 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 454 G
URSPRUNG: HONG KONG

En klassisk asiatisk sås med många användningsområden, god att marinera i, använd som woksås. Kan med fördel blandas med lite sambal oelek för att få lite mer hetta.



CHILI BEAN SAUCE 368 G

ART: 041 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 368 G
URSPRUNG: KINA

En stark chilisås med smak utav bönor och vitlök. En riktig umamibomb.



PLOMMONSÅS LEEKUMKEE 397 G

ART: 920 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 397 G
URSPRUNG: KINA

Plommonsås är en unik fruktig sötsyrlig sås med tydlig smak av plommon. Används som dippsås till vårrullar, grillat kött och till grillad anka. Passar också bra som glaze eller marinad vid grillning.



CHARSIUSAUCE LEEKUMKEE 397 G

ART: 940 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 397 G
URSPRUNG: KINA

Klassisk Kinesisk BBQ sås som ofta används som smaksättare till fläskkött. Prova att marinera en bit fläskkarré, revbensspjäll eller en fläskfilé i 12-24 timmar och lägg sedan köttet på grillen eller i en stekpanna.



BLACK BEAN GARLIC LKK 368 G

ART: 941 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 368 G
URSPRUNG: KINA

En salt tjockflytande bönsås (hela jästa bönor) med lätta sockertoner, aromatiskt och mustigt intensiv. Används som smaksättare i wok eller i grytor med grönsaker, kött, fisk eller skaldjur.



CHILI GARLIC LKK 368 G

ART: 942 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 368 G
URSPRUNG: KINA

Chili Garlic Sauce är en mediumhet chilisås. En perfekt blandning av solmogen chili och en aptitretande smak av vitlök.



HOI SIN SAUCE LKK 397 G

ART: 943 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 397 G
URSPRUNG: KINA

Hoisin sås är en mild klassisk Kinesisk barbeque sås med en kryddigt sammansatt smak. Används som marinad, glaze eller som dippsås. En "måste" sås vid tillagning av Pekinganka men den passar också som smaksättare vid stekning/grillning av nötkött och fläskkött.

**BLACK PEPPER LKK 350 G**ART: 944 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 350 G
URSPRUNG: KINA

Klassisk kinesisk sojabaserad sås med tydlig smak av svartpeppar. Används som smaksättare i wok eller som dipsås och bordskrydda.

**BLACK BEAN SAUCE LKK 226 G**ART: 948 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 226 G
URSPRUNG: KINA

Black Bean sås är en allround sås som fått sin smakkarakter från fermenterade svarta bönor och sojasås. Passar som smaksättare i wok, som marinad till kött, fisk och skaldjur, eller som dipsås till ris och nudlar.

**SWEET SOUR SAUCE LKK 240 G**ART: 949 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 240 G
URSPRUNG: KINA

Klassisk kinesisk sötsyrlig sås som används som smaksättare i wok (Sweet & Sour Pork) eller som dipsås till friterade räkor, kyckling eller fläskfilé.

**FISKSÅS SQUID BRAND 700 ML/825 G**ART: 070 | ENHET: ST | FÖRP: 12X700 ML
URSPRUNG: THAILAND

Tillverkad av asiatisk ansjovis som tillsammans med salt och vatten får fermentera i minst 18 månader. Därefter balanseras saltan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sätta i matlagningen men är den lagrad i minst 18 månader så ger den också en aromatisk upplevelse med smak av lagrad ost och nötter.

**WORCESTERSHIRE SAUCE 295 ML**ART: 066 | ENHET: ST | FÖRP: 12X295 ML
URSPRUNG: USA

En klassisk tunnflytande aromatiskt kryddig sås som används som smaksättare till köträtter, såser, grytor soppor, marinader, drinkar (Bloody Mary), dressingar (Caesardressing) och i hemgjord ketchup.

**CHILISÅS SRIRACHA HOT 482 G**ART: 100 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 482 G
URSPRUNG: USA

En het chilisås av solmogen färsk chili (50%) som har lagrats i minst 3 månader och sedan malts till en chilipasta som smaksatts med rostad vitlök, salt, vinäger och socker. Såsen passar perfekt som smaksättare i såser, marinader, dressingar eller som dipsås på tallriken.

**CHILISÅS SRIRACHA HOT 4 KG**ART: 104 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 4 KG
URSPRUNG: USA

En het chilisås av solmogen färsk chili som har lagrats i minst 3 månader och sedan malts till en chilipasta som smaksatts med rostad vitlök, salt, vinäger och socker. Såsen passar perfekt som smaksättare i såser, marinader, dressingar eller som dipsås på tallriken.

**CAYENNEPEPPER SAUCE 177 ML**ART: 457 | ENHET: ST | FÖRP: 24X177 ML
URSPRUNG: USA

En balanserad (medium) chilisås gjord på ekfatslagrad mogen röd Cayennepeppar.

**CHICKENWING SAUCE 500 ML/540 G**ART: 458 | ENHET: ST | FÖRP: 24X500 ML
URSPRUNG: USA

En amerikansk favorit gjord med ekfatslagrad mogen röd Cayennepeppar som bas. Passar perfekt att använda till Buffalo Chicken Wings men kan också användas som marinad till grillad kyckling, fisk eller nötkött. Såsen passar också som en perfekt dipsås på tallriken till Chicken Nuggets eller pommes frites.

**PIRI-PIRI SÅS 180 ML/200 G**ART: 011 | ENHET: ST | FÖRP: 12X180 ML
URSPRUNG: PORTUGAL

Piripirisås är en klassisk chilisås från Portugal, tillverkad av Malagueta chili, en liten grön chilifrukt (4 cm) som får en intensiv röd färg när den blir mogen. Piripirisås är perfekt när man vill ha bakgrundshetta i sin matlagning, som i grytor, såser, marinader och dressingar. Malagueta chili har 60 000 - 100 000 på Scoville skalan (medium).

**YAKINIKUSÅS JAPAN 270G**ART: 084 | ENHET: ST | FÖRP: 12X270G
URSPRUNG: JAPAN

Yakinikusås är en japansk produkt som passar till kyckling, nöt- och fläskkött. Används till rätten med samma namn.

**HICKORY LIQUID SMOKE 3,8 L/3,8 KG**ART: 030 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 3,8 L
URSPRUNG: USA

En flytande rökarom som ger en förstärkt rök- och träkolsgillad smak på alla typer av råvaror. Används som smaksättare i marinader, såser eller penslas direkt på köttet före stekning. Hickory Liquid Smoke produceras av hickory, vit ek, eld och vatten. Efter förbränning och filterning blir det en ren naturprodukt som smakar intensivt av hickoryrök.



TIGER SAUCE 147 ML

ART: 072 | ENHET: ST | FÖRP: 12X147 ML
URSPRUNG: USA

En het sötsyrlig ekfatslagrad chilisås. Speciellt framtagen för kyckling, fläsk eller nötkött men passar också till lax och scampi. Tigersås används främst som glaze eller marinad vid grillning, men också som smaksättare på hamburgare, i köttfärs, i wok, dressingar, grytor eller som dipsås direkt på tallriken. Tigersåsen är tillverkad efter ett originalrecept från 1960.



HICKORY LIQUID SMOKE 147 ML

ART: 073 | ENHET: ST | FÖRP: 12X147 ML
URSPRUNG: USA

En flytande rökarom som ger en förstärkt rök- och träkolsgrillad smak på alla typer av råvaror. Används som smaksättare i marinader, såser eller penslas direkt på köttet före stekning. Hickory Liquid Smoke produceras av hickory, vit ek, eld och vatten. Efter förbränning och filterning blir det en ren naturprodukt som smakar intensivt av hickoryrök.



TIGER SAUCE PLAST 3,8 L/4,38 KG

ART: 076 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 3,8 L
URSPRUNG: USA

En het sötsyrlig ekfatslagrad chilisås. Speciellt framtagen för kyckling, fläsk eller nötkött men passar också till lax och scampi. Tigersås används främst som glaze eller marinad vid grillning, men också som smaksättare på hamburgare, i köttfärs, i wok, dressingar, grytor eller som dipsås direkt på tallriken. Tigersåsen är tillverkad efter ett originalrecept från 1960.



OYSTER&SHRIMP DUNK 16,5 L/19 KG

ART: 151 | ENHET: ST | FÖRP: 16,5 L
URSPRUNG: USA

En het sötsyrlig ekfatslagrad chilisås, speciellt framtagen för lax och scampi men passar också till kyckling, fläsk och nötkött. Oyster&Shrimpsås ska inte förväxlas med ostronsås, namnet till trots utan används främst som glaze eller marinad vid grillning, men också som smaksättare.



BULLFIGHTER SAUCE 3,8 L

ART: 162 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 3,8 L
URSPRUNG: USA

En äkta steksås speciellt gjord för grillat nötkött och hamburgare. Tillverkad efter ett originalrecept av noga utvalda kryddor och smakämnen. Används som marinad före grillning, smaksättare i köttfärs eller som dipsås direkt på tallriken.



BULLFIGHTER SAUCE 147 ML

ART: 165 | ENHET: ST | FÖRP: 12X147 ML
URSPRUNG: USA

En äkta steksås speciellt gjord för grillat nötkött och hamburgare. Tillverkad efter ett originalrecept av noga utvalda kryddor och smakämnen. Används som marinad före grillning, smaksättare i köttfärs eller som dipsås direkt på tallriken.



WINE&PEPPER WORCESTERSÅS 147 ML

ART: 166 | ENHET: ST | FÖRP: 12X147 ML
URSPRUNG: USA

En traditionell worcestersås som är smaksatt med fransk sherry och ekfatslagrad röd chili (capsicum frutescens). Används som smaksättare i marinader, soppor och såser.



CHILISÅS GARLIC 300 ML

ART: 002 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 ML
URSPRUNG: SINGAPORE

En stark Chiliås som är smaksatt med vitlök. Används som dipsås på tallriken eller som smaksättare i grytor, i woken och i marinader. Såsen är helt fri från konserveringsmedel och konstgjorda färgämnen.



OSTRONSÅS ORIGINAL 510 G

ART: 031 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 510 G
URSPRUNG: SINGAPORE

En Asiatisk grundsås som förhöjer smaken på wokade rätter med fisk, kött och grönsaker. Tillsatt såsen i slutet av tillagningen eller servera den som kall sås till maten. Ostronsås kan också användas som en god smaksättande marinad.



OSTRONSÅS ORIGINAL 2 L/2,4 KG

ART: 040 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 2 L
URSPRUNG: SINGAPORE

En Asiatisk grundsås som förhöjer smaken på wokade rätter med fisk, kött och grönsaker. Tillsatt såsen i slutet av tillagningen eller servera den som kall sås till maten. Ostronsås kan också användas som en god smaksättande marinad.



CHILISÅS GINGERGARLIC 300 ML

ART: 058 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 ML
URSPRUNG: SINGAPORE

En stark Chiliås som är smaksatt med ingefära och vitlök. Används som dipsås på tallriken eller som smaksättare i grytor, i woken och i marinader. Såsen är helt fri från konserveringsmedel och konstgjorda färgämnen.



FISKSÅS THAI 4,5 L/5,6 KG

ART: 950 | ENHET: ST | FÖRP: 3 X 4,5 L
URSPRUNG: THAILAND

Tillverkad av asiatisk ansjovis som tillsammans med salt och vatten får fermentera i minst 18 månader. Därefter balanseras sältan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sätta i matlagningen men är den lagrad i minst 18 månader så ger den också en aromatisk upplevelse med smak av lagrad ost och nötter.



FISKSÅS SQUID BRAND 300 ML

ART: 993 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 ML
URSPRUNG: THAILAND

Tillverkad av asiatisk ansjovis som tillsammans med salt och vatten får fermentera i minst 18 månader. Därefter balanseras saltan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som saltäta i matlagningen men är den lagrad i minst 18 månader så ger den också en aromatisk upplevelse med smak av lagrad ost och nötter.



CHILISÅS MALAYSIA EAGLE 250 ML

ART: 003 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 250ML
URSPRUNG: MALAYSIA

En slät sötstark chilisås från Malaysia med en intensiv smak av solmogna chilifrukt. Används som bordskrydda, smaksättare i grytor eller woken. Prova också som glaze/marinad vid grillning.



CHILISÅS THAI SWEET 280 ML

ART: 006 | ENHET: ST | FÖRP: 12X280 ML
URSPRUNG: THAILAND

Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Denna sås passar som dipsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.



CHILISÅS THAI SWEET 860 G/700 ML

ART: 007 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 860 G
URSPRUNG: THAILAND

Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Denna sås som dipsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.



LOEMPIASÅS 220 ML

ART: 013 | ENHET: ST | FÖRP: 6X220 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

En slät sötstark chilisås från Indonesien med en intensiv smak av solmogna chilifrukt. Används främst som dipsås till friterade vårorullar. Prova också som glaze vid grillning.



INGEFÄRSSÅS GEMBER 220 ML

ART: 014 | ENHET: ST | FÖRP: 6X220 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Mild söt sås med kryddig smak av ingefära. Används som smaksättande glaze vid grillning av fläskkött eller som kryddsås tillsammans med finhackad chili på friterad kyckling. Prova också som pikant smaksättare till efterrätter med vaniljglass och färsk frukt.



HOISIN SÅS 220 ML

ART: 016 | ENHET: ST | FÖRP: 6X220 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

En klassisk asiatisk sås med många användningsområden, god att marinera i, använd som woksås. Kan med fördel blandas med lite sambal olek för att få lite mer hetta.



JORDNÖTSSÅS GADO 1 KG

ART: 023 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Klassisk jordnötssås till kycklingspett i pelletsform. Smält 1 kg pellets i 1,5 liter kokande vatten. Sjud i 6-7 minuter, blanda med fördel i lite lime och sambal olek.



CHILISÅS THAI SWEET 5 KG/4,5 L

ART: 086 | ENHET: ST | FÖRP: 3 X 5 KG
URSPRUNG: THAILAND

Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Denna sås passar till allt, vanligast används den som dipsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Många använder den också som marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.



JORDNÖTSSÅS GADO 5 KG HINK

ART: 109 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG:

Klassisk jordnötssås till kycklingspett i pelletsform. Smält 1 kg pellets i 1,5 liter kokande vatten. Sjud i 6-7 minuter, blanda med fördel i lite lime och sambal olek.



JORDNÖTSSÅS FÄRDIG FB 325 G

ART: 439 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 325 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Klassisk jordnötssås (sataysås) till kycklingspett.



MANGO CHUTNEY HOT 340 G

ART: 802 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 340 G
URSPRUNG: INDIEN

Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dipsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.



MANGO CHUTNEY SWEET 340 G

ART: 805 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 340 G
URSPRUNG: INDIEN

Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dipsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.



TERIYAKI MARINAD/SÅS 3 KG

ART: 143 | ENHET: ST | FÖRP: 1X3 KG
URSPRUNG: JAPAN

Teriyakisås med mirin är en söt japansk sojasås som är mycket god att marinera fisk, scampi, kött, kyckling och grönsaker i.

MAJONNÄS

I vårt asiatiska sortiment finns majonnäs smaksatt med sriracha, en stark chilisås, som ursprungligen kommer från Thailand. Vi har också den mycket populära japanska majonnäsen Kewpie, som har en krämigare och friskare smak än vanlig majonnäs tack vare blandningen av äggula, äpple och maltvinäger.



SRIRACHA MAJONNÄS 445 ML

ART: 097 | ENHET: ST | FÖRP: 12X445 ML
URSPRUNG: USA

Lee Kum Kee Sriracha Majonnäs är en äkta majonnäs smaksatt med Sriracha sås. Perfekt som smaksättare i smörgåsar och wraps eller som dipsås till friterad kyckling.



MAJONNÄS QP JAPAN 350 ML

ART: 512 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 355 ML
URSPRUNG: JAPAN

Japansk majonnäs. Glutenfri. Helt fri från smakförstärkare.

MJÖL & STRÖBRÖD

Panko ströbröd är en av våra mest populära produkter, känt för sin otroliga krispighet. Vi erbjuder också både japanskt och kinesiskt fritrymjöl. Våra asiatiska mjölsorter har flera spännade användningsområden. En stor fördel är att de är glutenfria.



TAPIOCAMJÖL 500 G

ART: 721 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 500 G
URSPRUNG: THAILAND

Tapiocamjålet utvinns från maniokbuskens rötter. Tapiocamjöl är rikt på stärkelse. Används som redning i soppor och såser. Helt glutenfritt.



RISMJÖL 500 G

ART: 723 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 500 G
URSPRUNG: THAILAND

Rismjöl består av malt, skalat och torkat långkornigt ris. Det är lättsmält och har en neutral smak. Helt glutenfritt.



PANKO STRÖBRÖD 10 KG SÄCK

ART: 732 | ENHET: ST | FÖRP: 10 KG
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödflingor. Finessen med Panko är att flingorna släpper ifrån sig fett efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Detta gör att Panko är perfekt vid panering av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.



PANKO STRÖBRÖD 1 KG

ART: 733 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 1 KG
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödflingor. Finessen med Panko är att flingorna släpper ifrån sig fett efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Detta gör att Panko är perfekt vid panering av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.



PANKO STRÖBRÖD 200 G

ART: 770 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 200 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödflingor. Finessen med Panko är att flingorna släpper ifrån sig fett efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Detta gör att Panko är perfekt vid panering av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.



PANKO GLUTENFRI 150 G

ART: 780 | ENHET: ST | FÖRP: 6X150 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Glutenfri Panko är gjord majs och ger en krispig och knaprig yta. Finessen med Panko är att flingorna släpper ifrån sig fett efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och frasiga textur. Passar perfekt till att panera kyckling, fisk, skaldjur, grönsaker och ost. Testa även Panko som fyllning i färsrätter eller som krispig topping.



FRITYRMJÖL SJÄLVJÄS 1,5 KG

ART: 718 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1,5 KG
URSPRUNG: KINA

Kinesiskt frityrsmetsmjöl som ger ett kompakt krispigt hölje runt råvaran. Används vid fritering av fläsk, kyckling, räkor och bananer. Blanda 1 dl mjöl med 1 dl iskallt vatten, lägg gärna i några isbitar och rör till en jämn smet.



TEMPURA BATTERMIX 600 G

ART: 710 | ENHET: ST | FÖRP: 15 X 600 G
URSPRUNG: JAPAN

Japanskt frityrsmetsmjöl som ger ett transparent krispigt hölje runt råvaran. Används i japansk matlagning vid fritering av grönsaker och skaldjur. Blanda 1 dl mjöl med 1 dl iskallt vatten, lägg gärna i några isbitar och rör till en jämn smet.

TOFU & MJÖLK

Tofu kommer ursprungligen från Kina och kallas även för sojabönost. Tofu smälter inte när den hettas upp, utan behåller sin fasta form. Produkten är helt vegetabilisk och fri från animalier.



TOFU BLÅ FAST 349 G

ART: 967 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 349 G
URSPRUNG: USA

Tofu (sojaböner) fast. Passar utmärkt att både fritera, steka och äta naturell.



TOFU HÅRD SKIVOR 1,8/1,0 KG

ART: 383 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1,8 KG
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Tofu (sojaböner) fast i skivor.



TOFU HÅRD BITAR 540 G

ART: 129 | ENHET: ST | FÖRP: 24X540 G
URSPRUNG: THAILAND

Tofu bönost, fasta kuber.



MJÖLK KONDESERAD 100% 397 G

ART: 1180 | ENHET: ST | FÖRP: 48 X 397 G
URSPRUNG: EU

Sötad kondenserad mjök, koka burken i 3 timmar och du har en ljuvligt god kolasås.



KONDESERAD KOKOSMJÖK 320 G

ART: 110 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 320 G
URSPRUNG:

Sötad kondenserad kokosmjök.

NUDLAR & RIS

I Asien har nudlar använts som baslivsmedel i tusentals år och är en symbol för ett långt liv. Det finns en uppsjö av olika nudelvarianter, till exempel glas-, ägg- och risnudlar, vilka alla är neutrala i smaken. De tar lätt upp smaker och aromer från andra ingredienser vid tillagningen. Det gör att du enkelt med hjälp av kryddor kan tillaga en smakfull nudelrätt.

Vi har flera olika rissorter som lämpar sig till asiatisk matlagning. Både klassiskt sushiris och svart, smakrikt vildris.



SÖTPOTATISNUDLAR 100% 250 G

ART: 1782 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 250 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Sötpotatisnudlarna är tillverkade av sötpotatismjöl. De erhåller spänstig textur och genomskinlighet vid kokning och passar utmärkt i en wok eller soppa.



BÖNNUDLAR (GLAS) 250 G

ART: 707 | ENHET: ST | FÖRP: 30 X 250 G
URSPRUNG: KINA

Bönnudlar kallas också för Glasnudlar eftersom nudlarna blir genomskinliga när de värms upp med varmt vatten. Risbergs bönnudlar är tillverkade efter ett originalrecept bestående av stärkelse från gröna mungbönor och vatten.



ÄGGNUDLAR MED ÄGG LÖSVIKT 9 KG

ART: 705 | ENHET: ST | FÖRP: 1X9 KG
URSPRUNG: GREAT BRITAIN

Förkokta äggnudlar i nystan, innehåller ägg.



SHIRATAKI NUDLAR 370/200 G

ART: 681 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 370 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Tunna genomskinliga nudlar som är tillverkade av vatten och mjöl som utvinns från växten Konjakknölkalla. Nudlarna har en neutral smak och passar därför bra i en sallad, soppa, wok eller som ett pasta alternativ. Nudlarna innehåller bara 3 g kolhydrater per portion.



SJÖGRÄS NUDLAR 330/300 G

ART: 682 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 330 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Krispiga sjögräs nudlar som är tillverkade av tång från havet utanför Sydkorea. Nudlarna påminner om bön/glasnudlar och har en neutral smak och passar därför i en sallad, soppa, wok eller som alternativ till spagetti. Nudlarna innehåller bara 2 g kolhydrater per 100 g.



SOBA NUDLAR TORKADE 250 G

ART: 706 | ENHET: ST | FÖRP: 18 X 250 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Tunna sobanudlar av bovetemjöl och vetemjöl. Traditionellt äter man förkokta kalla sobanudlar med tillbehör på sommaren och varma under vinterhalvåret.



UDON NUDLAR TORKADE 250 G

ART: 709 | ENHET: ST | FÖRP: 18 X 250 G
 URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF

Breda udon nudlar av vetemjöl, används oftast i soppor.



RISNUDLAR TUNNA 1 MM 400 G

ART: 690 | ENHET: ST | FÖRP: 30 X 400 G
 URSPRUNG: SINGAPORE

Tunna risnudlar från Singapore. Trots att nudlarna bara är 1 mm tunna så är de mycket elastiska och tåliga. Dessa egenskaper får de eftersom nudlarna förutom rismjöl också innehåller tapiokamjöl och majs mjöl. Dessa ingredienser gör att nudlarna klarar lång varmhållning med bibehållet tuggmotstånd och att de inte går sönder i små bitar när man blandar runt i woken.



RISNUDLAR THAI 5 MM 400 G

ART: 701 | ENHET: ST | FÖRP: 30 X 400 G
 URSPRUNG: SINGAPORE

Breda tagliatelle-liknade risnudlar från Singapore.



RIS BASMATI INDIEN 5 KG

ART: 728 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
 URSPRUNG: INDIEN

Indiskt basmatiris av högsta kvalitet. 98% hela korn vilket gör att riset aldrig klibbar. Risbergs Basmatiris är rensat två gånger samt lagrat i 30 månader vilket ger riset en aromatisk nötköttig smak.



RIS VILD SVART THAI 500 G

ART: 725 | ENHET: ST | FÖRP: 36 X 500 G
 URSPRUNG: THAILAND

Vildris har mer tuggmotstånd och är mer smakrikt än vitt ris. Det klibbar inte och passar fint som en smakrik sidorätt till fisk, kött och grönsaker, koktid ca 35 minuter.



RIS JASMINE THAILAND 25 KG

ART: 726 | ENHET: ST | FÖRP: 1X25 KG
 URSPRUNG: THAILAND

Thailändskt jasmineris, när du känner den aromatiska doften och de mjuka kornen kommer du förstå varför detta ris är så populärt.



RIS SUSHI ITAMAE 10 KG

ART: 768 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 KG
 URSPRUNG: JAPAN

Klassiskt sushiris.



RIS SUSHI ITAMAE 750 G

ART: 769 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 750 G
 URSPRUNG: JAPAN

Klassiskt sushiris.

NÖTCRÈMER & NÖTTER

Vårt klassiska jordnötssmör finns både med och utan bitar. Testa också vår kokoskaka, gjord på 100% kokosnötskött.



JORDNÖTSSMÖR CRUNCHY 350 G

ART: 437 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 350 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Jordnötssmör med bitar.



JORDNÖTSSMÖR SMOOTH 350 G

ART: 438 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 350 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Jordnötssmör utan bitar, helt utan tillsatt socker.



MANDLAR RÖKTA 3 KG

ART: 336 | ENHET: ST | FÖRP: 1X3 KG
URSPRUNG:

Rökta mandlar, det perfekta snackset. Passar även utmärkt att hacka över salladen.



PINJENÖTTER 1 KG

ART: 344 | ENHET: ST | FÖRP: 3 X 1 KG
URSPRUNG:

Stora naturella pinjenötter.



KOKOSKAKA 200 G

ART: 365 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 200 G
URSPRUNG: SRI LANKA

100% kokosnötkött. Skär ner några bitar i woken eller grytan och du får en härlig smak av kokos och slipper vattnet som du får om du använder kokosmjölk.

OLJOR & VINÄGER

Våra oljor är intensiva i smaken och rekommenderas därför att tillsättas droppvis i matlagningen. Perfekt till wokade rätter, dressingar och marinader. Våra asiatiska risvinäger är utmärkta för tillagning av sushi och andra japanska och kinesiska maträtter.



SESAMOLJA 100% REN 207 ML

ART: 750 | ENHET: ST | FÖRP: 12X207 ML
URSPRUNG: KINA

En 100% sesamolja med en mild smak av rostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.



SESAMOLJA 100% 685 G

ART: 741 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 685 G
URSPRUNG: SINGAPORE

En olja med en intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.



SESAMOLJA 100% 4L L

ART: 756 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 4 L
URSPRUNG: SINGAPORE

En olja med en intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.



SESAMOLJA 100% REN 150 ML

ART: 969 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 ML
URSPRUNG: SINGAPORE

En olja med en intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.



CHINKIANG VINÄGER 550 ML

ART: 133 | ENHET: ST | FÖRP: 24X550 ML
URSPRUNG: KINA

En svart risbaserad vinäger som är en viktig ingrediens i kinesisk matlagning. Smakerna är komplexa, kraftiga med rökiga toner.



SUSHISU VINÄGERMIX 360 ML

ART: 025 | ENHET: ST | FÖRP: 12X360 ML
URSPRUNG: JAPAN

En färdig vinägermix bestående utav Mirin och Risvinäger, färdig att blanda i det kokta sushiriset.



RISVINÄGER JAPAN 20 L/20,3 KG

ART: 034 | ENHET: ST | FÖRP: 20 L
URSPRUNG: JAPAN

Risvinäger är en av basingredienserna när man gör sushi, en ganska mild vinäger som också används i traditionell japansk matlagning.



MIRIN RISVIN 1 LITER

ART: 080 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 L
URSPRUNG: JAPAN

Mirin är ett sött, mildt jäst risvin som är perfekt till sallader, teriyaki, yakitori och många andra japanska rätter. Tillsammans med sojasås utgör mirin och risvinäger den heliga trion av basvaror i japansk matlagning.



MIRIN RISVIN MITSUKAN 500 ML

ART: 082 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: JAPAN

Mirin är ett sött, mildt jäst risvin som är perfekt till sallader, teriyaki, yakitori och många andra japanska rätter. Tillsammans med sojasås utgör mirin och risvinäger den heliga trion av basvaror i japansk matlagning.



MIRIN RISVIN BAGINBOX 20 L

ART: 095 | ENHET: ST | FÖRP: 20 L
URSPRUNG: JAPAN

Mirin är ett sött, mildt jäst risvin som är perfekt till sallader, teriyaki, yakitori och många andra japanska rätter. Tillsammans med sojasås utgör mirin och risvinäger den heliga trion av basvaror i japansk matlagning.



RISVINÄGER UCHIBORI 500 ML

ART: 111 | ENHET: ST | FÖRP: 10X500 ML
URSPRUNG: JAPAN

Japansk risvinäger är en av basingredienserna vid tillagning av sushi.

SOJA

Soja framställs av sojaböner som tillsammans med bland annat vete och salt fermenterats med hjälp av en svampkultur. Sojasås finns i många olika varianter vad gäller färg och smak. Gemensamt är dock att de har någon nyans mellan brunt och svart och att de ger sälta åt maten.



SOJA KINA MÖRK MUSHROOM 8 L

ART: 975 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 8 L
URSPRUNG: KINA

Klassisk kinesisk soja, en mustig mörk soja med tydlig smak av svamp.



SOJA KINA LJUS PREMIUM 8 L

ART: 976 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 8 L
URSPRUNG: KINA

Klassisk kinesisk soja, en ljus soja som används som smaksättare.



SOJA MÖRK MUSHROOM LKK 500 ML

ART: 984 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: KINA

Klassisk kinesisk soja, en mustig mörk soja med tydlig smak av svamp.



SOJA LJUS PREM LKK 500 ML

ART: 985 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: KINA

Klassisk kinesisk soja, en ljus soja som används som smaksättare.



SOJA SAKURA JAPAN 150 ML

ART: 505 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 150 ML
URSPRUNG: BRASILIEN

Soja med mjuk och aromatiskt sälta trots en mycket låg salthalt (9,6 %). Sojan är naturligt fermenterad och producerad med GMO-fria ingredienser. Produceras med majsmjöl istället för vetemjöl vilket ger en naturligt glutenfri soja. Sakuras soja passar i princip till alla recept, oavsett om det står mörk eller ljus soja i receptet.



SOJA SAKURA JAPAN 5 L

ART: 506 | ENHET: ST | FÖRP: 5 L
URSPRUNG: BRASILIEN

Soja med mjuk och aromatiskt sälta trots en mycket låg salthalt (9,6 %). Sojan är naturligt fermenterad och producerad med GMO-fria ingredienser. Produceras med majsmjöl istället för vetemjöl vilket ger en naturligt glutenfri soja. Sakuras soja passar i princip till alla recept, oavsett om det står mörk eller ljus soja i receptet.



SOJA SAKURA JAPAN 1 L

ART: 508 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 L
URSPRUNG: BRASILIEN

Soja med mjuk och aromatiskt salta trots en mycket låg salthalt (9,6 %). Sojan är naturligt fermenterad och producerad med GMO-fria ingredienser. Produceras med majsmjöl istället för vetemjöl vilket ger en naturligt glutenfri soja. Sakuras soja passar i princip till alla recept, oavsett om det står mörk eller ljus soja i receptet.



KETJAP MANIS SÖT SOJA 250 ML

ART: 036 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Tjockflytande, svart, söt Indonesisk soja, naturligt fermenterad i 6 månader. Används främst som smak och färgsättare i matlagning men också som dipsås på tallriken.



KETJAP MANIS SÖT SOJA 13 KG

ART: 037 | ENHET: ST | FÖRP: 1X13 KG
URSPRUNG:

Indonesisk söt soja som passar bra som smaksättare i marinader till kött ock kyckling, i woken och i såser.



KETJAP KAKI TIGA LAGRAD 250 ML

ART: 039 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Tjockflytande, svart, söt Indonesisk soja, naturligt fermenterad i 6 månader. Används främst som smak och färgsättare i matlagning men också som dipsås på tallriken.



KETJAP ASIN SALT SOJA 250 ML

ART: 069 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Tjockflytande, svart, salt indonesisk soja, naturligt fermenterad i 6 månader. Används främst som smak- och färgsättare i matlagning men också som dipsås på tallriken.



KETJAP BENTENG MANIS 1 L PET

ART: 385 | ENHET: ST | FÖRP: 9 X 1 L
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Indonesisk söt soja som passar bra som smaksättare i marinader till kött ock kyckling, i woken och i såser.



TAMARI SOJA 300 ML

ART: 047 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 ML
URSPRUNG: JAPAN

En klassisk Tamarisoja, innehåller gluten.

SNACKS

Asiatiska snacks är hetare än någonsin! Våra wasabiärtor och rätkchips passar perfekt som aptitretare innan middagen. Vi har också färdiga blandningar av snacks som passar perfekt på buffébordet.



KROEPOEK SMÅ RUNDA 1 KG

ART: 308 | ENHET: ST | FÖRP: 14 X 1 KG
URSPRUNG:

Rätkchips ofriterade, blir upp till 5 ggr större vid fritering.



HORECA BARMIX 5 KG

ART: 330 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: BELGIEN

Den ultimata barblandningen, ett snacks utöver det vanliga.



JAPANMIX RICE CRACKER 1,2 KG

ART: 332 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1,2 KG
URSPRUNG: BELGIEN

Klassisk japanmix, snacksblandning med tydliga asiatiska smaker.



WASABIÄRTOR THAI 1 KG

ART: 215 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Wasabiärtor, gröna ärtor rullade i wasabi. Används som snacks eller varför inte krossa några och blanda med Panko, vansinnigt gott.



KROEPOEK RÄKCHIPS 75 G

ART: 313 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 75 G
 URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA

Färdigfriterade Krupuk, kallas även räkchips och är framställt av tapiocastärkelse som smaksatts med räkor. Används som garnityr till indonesiska rätter som Nasi Goreng, Bami Goreng eller som aptitretande snacks till en kall öl.



WASABIÄRTOR JAPAN 85 G

ART: 1209 | ENHET: KRT | FÖRP: 12 X 85 G
 URSPRUNG: JAPAN

Friterade gröna ärtor smaksatta med stark wasabi (japansk pepparrot). Prova som snacks till en öl eller som krispiga krutonger i en sallad.

SPECIALPRODUKTER & SÖTNINGSMEDEL



MARMITE JÄSTEXTRAKT 125 G

ART: 745 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 125 G
 URSPRUNG: GREAT BRITAIN

Marmite jästextrakt, Marmite innehåller mycket salt och tillverkas av biprodukter (jästextrakt) från öltillverkning. Används främst som smörgåspålägg.



PALMSOCKER STRÖ 250 G

ART: 720 | ENHET: ST | FÖRP: 40 X 250 G
 URSPRUNG: INDONESIAEN

Palmsocker är ett sötningsmedel som utvinns från palmträdssav, främst från sockerpalm, kokospalm och palmyra (solfjäderpalm).



GLYKOS MAJS SYRUP 400 G

ART: 8970 | ENHET: ST | FÖRP: 15 X 400 G
 URSPRUNG: GREKLAND

Används i marmelader och bakverk men också i kola och konfektur för att förhindra kristallisering av sockret.



VANILJ EXTRAKT 28 ML

ART: 441 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 28 ML
 URSPRUNG: GREAT BRITAIN

Vaniljextrakt.

NON FOOD



SATÉPINNE JAPANSK 250 ST

ART: 410 | ENHET: KRT | FÖRP: 6 X 250 ST
 URSPRUNG:

Satépinne , 12 cm Teppogushi spett.



SATÉPINNAR BAMBU 18CM 100 ST

ART: 409 | ENHET: ST | FÖRP: 200X100 ST
 URSPRUNG:

18 cm långa träspett.



SATÉPINNAR 30 CM 100 ST

ART: 456 | ENHET: ST | FÖRP: 100 ST
 URSPRUNG:

30 cm långa träspett.



SUSHI BAMBUMATTA

ART: 408 | ENHET: ST | FÖRP: 1 X 200 ST
 URSPRUNG:

Bambumatta.

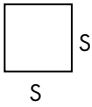
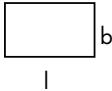
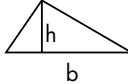
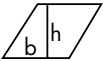
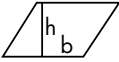
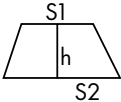
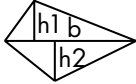
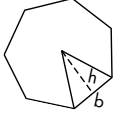
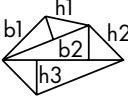



Receptot



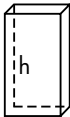
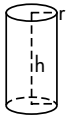
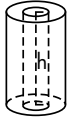

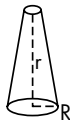


På vår hemsida wgs.se finner du en omfattande receptsamling baserad på många av våra produkter. Välkommen att låta Dig inspireras!



Beräkning av ytor

 <p>KVADRAT Ytan är = sidan (s) x sidan (s). Är sidorna 6 cm, är ytan: $6 \times 6 = 36 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>REKTANGEL Ytan är = längden (l) x bredden (b). Är längden 8 cm och bredden 5 cm, är ytan $8 \times 5 = 40 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>TRIANGEL Ytan är = höjden (h) x basen (b) dividerat med 2. Är höjden 10 cm och basen 22 cm, är ytan: $\frac{10 \times 22}{2} = 110 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>ROMB Ytan är = höjden (h) x basen (b). Är höjden 6 cm och basen 7 cm, är ytan: $6 \times 7 = 42 \text{ cm}^2$.</p>
 <p>ROMBOID Ytan är = höjden (h) x basen (b). Är höjden 6 cm och basen 10 cm, är ytan: $6 \times 10 = 60 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>TRAPETS Ytan är = summan av de jämnlöpande sidorna (s1 och s2) dividerat med 2 x höjden. Är ena sidan 8 cm och den andra 12 cm samt höjden 6 cm, är ytan: $\frac{8+12}{2} \times 6 = 60 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>TRAPETSOID Ytan erhålls genom att dela trapetsoiden i 2 trianglar, vilka får gemensam bas. Trianglarna beräknas var för sig och ytorna lägges samman. Är basen (b) 10 cm och trianglarnas höjd (h1 och h2) 6 och 8 cm, är ytan: $\frac{8 \times 10}{2} + \frac{6 \times 10}{2} = 70 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>REGELBUNDEN MÅNGHÖRNING Hela ytan delas upp i trianglar, som blir lika stora och är lika många som sidorna (grundtrianglar). Ytan är = en grundtriangelns yta x sidoantalet. Är sidoantalet 7 och grund-trianglarnas höjd (h) 8 cm och bas (b) 6 cm, är månghörningens yta: $\frac{8 \times 6}{2} \times 7 = 168 \text{ cm}^2$.</p>
 <p>OREGELBUNDEN MÅNGHÖRNING Hela ytan delas upp i trianglar, som beräknas var för sig, varefter dessa ytor lägges samman. Har månghörningen 5 sidor erhålls 3 trianglar med 2 baser. Är höjderna (h1, h2 och h3) 10, 12 och 14 cm och baserna (b1 och b2) 20 och 24 cm, är ytan: $\frac{10 \times 20}{2} + \frac{12 \times 24}{2} + \frac{14 \times 24}{2} = 412 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>CIRKEL Ytan är = radien (r) x radien x 3,14. Är radien (=halva diam. (d)) 5 cm, är ytan: $5 \times 5 \times 3,14 = 78,5 \text{ cm}^2$. Omkretsen är = radien x 2 x 3,14. Är radien 5 cm, är omkretsen: $5 \times 2 \times 3,14 = 31,4 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>CIRKELRING Ytan är = stora cirkelns yta minus lilla cirkelns yta. Är stora radien (R) 4 cm och lilla radien (r) 3,5 cm, är ytan: $(4 \times 4 \times 3,14) - (3,5 \times 3,5 \times 3,14) = 11,77 \text{ cm}^2$.</p>	 <p>KLOT Ytan är = radien x radien x 3,14 x 4. Är radien 2 cm är ytan: $2 \times 2 \times 3,14 \times 4 = 50,24 \text{ cm}^2$.</p>

Beräkning av volymer

 <p>PRISMA Prisma är en kropp, som har 2 motstående, parallella likformiga och lika stora ytor (grundtytor) som för övrigt kan ha vilken form som helst. Kubikinnehållet är = grundytan x höjden. Är prismats grundtytor rektanglar, 3 cm långa och 2 cm breda, och höjden är 5 cm, är kubikinnehållet: $3 \times 2 \times 5 = 30 \text{ cm}^3$. Sidoytan är = grundytans omkrets x höjden.</p>	 <p>CYLINDER Cylinder är ett prisma med cirkelformiga grundtytor. Är cylinderns radie 2 cm och höjden 4 cm, är kubikinnehållet: $2 \times 2 \times 3,14 \times 4 = 50,24 \text{ cm}^3$. Sidoytan är = grundytans omkrets x höjden.</p>	 <p>CYLINDERVÄGGAR Grundytan är en cirkelring. Kubikinnehållet är = cirkelringens yta x höjden. Yttre och inre sidoytorna beräknas som för cylindern.</p>	 <p>KÄGLA (KON) Kubikinnehållet är = grundytan x höjden, dividerat med 3. Är radien 2 cm och höjden 4 cm, är kubikinnehållet: $\frac{2 \times 2 \times 3,14 \times 4}{3} = 16,75 \text{ cm}^3$. Sidoytan = grundytans omkrets x sidans halva höjd.</p>
 <p>STYMPAD KÄGLA (KON) Kubikinnehållet är = $(R \times R) + (R \times r) + (r \times r) \times h \times 1,05$. Är stora radien (R) 3 cm, lilla radien (r) 2 cm och höjden 4 cm, är kubikinnehållet: $(3 \times 3) + (3 \times 2) + (2 \times 2) = 19 \times 4 \times 1,05 = 79,8 \text{ cm}^3$.</p>	 <p>PYRAMID Grundytan kan vara en tre-, fyr- eller mång-hörning (se beräkningen av ytor). Kubikinnehållet är = grundytan x höjden och detta tal dividerat med 3.</p>	 <p>KLOT Kubikinnehållet är = radien x radien x 3,14 x 4 dividerat med 3. Är radien 2 cm är kubik-innehållet: $\frac{2 \times 2 \times 3,14 \times 4}{3} = 33,49 \text{ cm}^3$.</p>	

Omvandlingstabeller

Rymd	Råvara	Vikt
1 liter	vetemjöl	600 g
1 liter	rågmjöl	500-550 g
1 liter	rågsikt	550-600 g
1 liter	vetekli	350 g
1 liter	matbrödsmjöl	500-600 g
1 liter	vetegroddar	300 g
1 liter	vetekross	500-700 g
1 liter	rågflingor	350-400 g
1 liter	rågkross	600-700 g
1 liter	potatismjöl	800 g
1 liter	strösocker	850 g
1 liter	florsocker	600 g
1 liter	smält smör	900 g
1 liter	olja	900 g
1 liter	mjölkpulver	500 g
1 liter	salt	1250 g
1 liter	russin	500-700 g
1 liter	sirap	1400 g

Vid byte från socker till sirap i befintliga recept

Socker byts ut mot sirap minus vatten
 1 kg 1,250 g eller 8,9 dl minus 2,5 dl

Volym och vikter, amerikansk	
1 liter	1.06 USA quart
1 liter	0,264 gallons
1 US gallon	3,785 liter
1 USA quart	0,95 liter
1 liquid pint	0,473 liter
1 dry quart	1,1 liter
1 dry pint	0,551 liter
1 cup	0,237 liter
1 fluid ounce	29,6 ml
1 tabel spoon	15 ml
1 tea spoon	5 ml

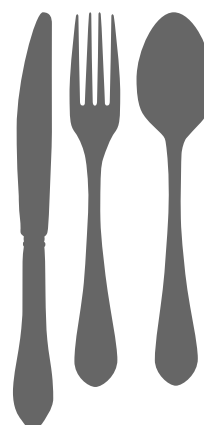
Volym och vikter, engelsk/amerikansk

1 liter	0,88 eng quart
1 imp gallon	4,55 liter
1 eng quart	1,14 liter
1 cup	2,84 dl
1 kg	2,205 pounds
1 pound	453,6 gram
3,5 ounces	100 gram

Temperatur

Celsius till Farenheit = multiplicera med 1,8 och lägg till 32
 Farenheit till Celsius = subtrahera 32 och dividera med 1,8

Gamla svenska mått Rymd			
1 tunna struket mått	32 kappar	56 kannor	146,552 liter
1 tunna rågat mått	32 kappar	56 kannor	164,871 liter
1 kubikfot	10 kannor	1000 kubiktum	0,02617 m ³
Gamla svenska mått Vikt			
1 skålpund	0,425076 kg		
1 centner	42,5076 kg		
1 kg	2,35252 skålpund		



Jämförelse mellan svenska och engelska mått

Vikt	
25 g	0,88 oz (ounce)
100 g	3,53 oz (ounce)
1 kg	2,20 lb (pound)
1 oz	28,35 g
8 oz	226,78 g
1 lb	0,45 kg (453,6 g)
1,5 lb	0,68 kg
2 lb	0,91 kg
Volym	
250 ml	0,44 pints
500 ml	0,88 pints
1 liter	1,76 pints
0,5 pint	0,28 liter
1 pint	0,57 liter

Längd			
1 cm	0,3937 inch	1 inch	2,54 cm
1 dm	0,3281 foot	1 foot	30,48 cm
Rymd			
1 cm ³	1 ml	0,061 cubic inch	
1 cubic inch	16,39 ml	16,39 cm ³	



Kontakta din säljare på Werners Gourmetservice

FÖRSÄLJNING HORECA



Thomas Palmqvist
Försäljningschef
Horeca/Travel Trade/Export
0761-34 41 24
thomas.palmqvist@wgs.se



Mikael Bråhner
Försäljning HoReCa Stockholm,
Östergötland, Södermanland, Närke
0707-75 20 75
mikael.brahner@wgs.se



Elin Hägglov
Försäljning HoReCa
Stockholm och norra Sverige
0702-54 48 00
elin.hagglov@wgs.se



Fredrik Hultgren
Försäljning HoReCa Stockholm
0730-78 59 09
fredrik.hultgren@wgs.se

FÖRSÄLJNING HORECA



Hans Erlandsson
Försäljning HoReCa
södra Sverige
0732-00 51 50
hans.erlandsson@wgs.se

EDUCATION



Kristin Åhlander
Gastronomisk ledare
och kock
0720-70 71 43
kristin.ahlander@wgs.se

FÖRSÄLJNING BUTIK



Sofia Gyng
Chef Direktförsäljning
DVH och Marknad
0724-02 04 23
sofia.gyng@wgs.se



Louise Parman
Försäljning Butik Stockholm,
Närke, Västmanland, Dalarna
0761-41 06 11
louise.parman@wgs.se

FÖRSÄLJNING BUTIK



Michelle Smedman
Försäljning Butik
Västra Sverige
0721-99 99 91
michelle.smedman@wgs.se



Sofia Östergren
Försäljning Butik Stockholm,
Södermanland och Östergötland
0720-76 25 74
sofia.ostergren@wgs.se



Matilda Rydén
Försäljning
Butik Syd
0720-76 23 06
matilda.ryden@wgs.se

EXPORT, KEDJOR, GROSSIST, INDUSTRI



Henrik Clemensson
Key Account Manager
Export
+46 737 650 729
henrik.clemensson@wgs.se

EXPORT, KEDJOR, GROSSIST, INDUSTRI



Benjamin Hågerstrand
Key Account Manager
Kedjekunder/Travel Trade
+46 720 711 699
benjamin.hagerstrand@wgs.se



Sanna Änggård
Key Account Manager
Grossist
0703-15 97 88
sanna.anggard@wgs.se



Christian Tuxen
Försäljningsansvarig
Danmark
+45 2530 3152
tux@wernersgourmet.dk



Katrine Pålman
Affärsområdeschef
Asien/BAM
+46 705 946 253
katrine.pahlman@wgs.se

ORDER – INNESÄLJ innesalj@wgs.se



Åsa Lindgren
Chef Innesälj
och Kundsupport
0511-190 98
asa.lindgren@wgs.se



Carolina Svensson
Innesäljare

0511-34 66 23
carolina.svensson@wgs.se



Daniel Staaf
Innesäljare

0511-34 66 25
daniel.staaf@wgs.se



Ida Kvarndal
Innesäljare

0511-34 66 27
ida.kvarndal@wgs.se

ORDER – INNESÄLJ innesalj@wgs.se



Robin Kling
Innesäljare

0511-34 66 05
robin.kling@wgs.se



Clara Jespersson
Innesäljare

0511-34 66 07
clara.jespersson@wgs.se



Filip Ahlén
Order och säljsupport
Travel Trade
0511-34 66 26
filip.ahlen@wgs.se

Kontaktuppgifter
till samtliga våra
medarbetare
finner du på
wgs.se

Uppliv WERNERS VÄRLD

WGS.SE



RECEPT WEBBSHOP INSPIRATION
GASTRONOMI KUNSKAP TRENDER

Blank page with horizontal dotted lines for notes.