

WERNERS VÄRLD

2023

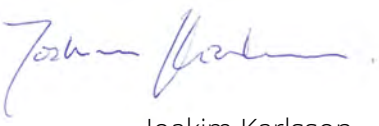
Välkommen till Werners Värld 2023

Välkommen att blicka in i Werners Värld. Det är å ena sidan en värld precis som vanligt, fylld av smaker, dofter, matglädje och inspiration från noga utvalda producenter och leverantörer.
Å andra sidan lever vi i en värld som på grund av åren med Corona och nuvarande omvärldsläget kopplat till Rysslands invasion av Ukraina inte är sig lik. Global oro och osäkerhet fortsätter att prägla världen omkring oss, och självklart finns det starkt fokus på den höga matprisinflationen. Tillsammans med andra kostnadsökningar sätter detta en stor belastning på hela värdekedjan, med konsekvenser för allas våra kunder och konsumenter där vi tillsammans måste arbeta ännu hårdare för att motverka de negativa effekterna.



Vi har tillsammans tagit oss igenom några tuffa år och tack vare den starka kämparandan och det starka entreprenörskap som präglar branschen är vi på Werners övertygade om att vi även ska klara dagens utmaningar och att hotell och restaurangbranschen har en mycket ljus framtid i sikte. I en svagare konjunktur unnar sig konsumenten ”det lilla extra” och företagen har ett uppdämt och stort behov av att träffas och mötas såväl internt men också tillsammans med sina kunder.
Det är tydligt att ni kockar och konditorer i Skandinavien har lyckats plocka det bästa av vår omvärld och föra in det i den svenska gastronomin. Utöver det stora utbudet av nisch och konceptresturanger är det tydligt att enkelhet och värden som kvalitet och hållbarhet är allt viktigare. Utöver perfekta råvaror kräver det än mer att mat, dryck, miljö och kunskap harmoniserar och förstärker helhetsupplevelsen.

Vi fortsätter att arbeta och utvecklas i nära samarbete med både kunder och leverantörer. Våra värdeord som dagligen leder oss mot vår vision ”att bli den ledande smakleverantören inom gastronomi” är passion, innovation, inspiration, kunskap, mod och pålitlighet. Vi brinner för våra produkter men framförallt för våra kunder. För oss har service, kvalitet och starka relationer med våra kunder och leverantörer alltid varit viktigt, och vi vill fortsätta att bidra till att skapa innovativa produkter, inspirera och utbilda och vara en pålitlig och trygg partner så att du kan lyckas i köket.
Vårt team på Werners Education arrangerar unika och skräddarsydda utbildningar i vårt fina utbildningskök i Skara. För oss som har vår arbetsplats i Skara är det en ynnest att få vara en del av den gastronomiska värld som Education står för. Här sprider sig dofter från puttrande buljonger och fonder, det bjuds på provsmakningar och nya recept provlagas och utvecklas i sann Wernersanda.
Hit kommer också flera namnkunniga kockar och konditorer för att gästspela och bjuda på sina kunskaper. Werners Education erbjuder även arrangemang anpassade för just ditt team på plats i Skara eller om det passar bättre för dig så håller vi kursen i ditt kök.
Werners har också ett nära samarbete med dryckesleverantören Provinum. Mat och smaker lyfter tillsammans med väl ackompanjerad dryck. Håll utkik på vår hemsida för våra gemensamma event och utbildningstillfällen.
Avslutningsvis vill jag ännu en gång önska dig välkommen till Werners värld. Framtiden är full av utmaningar, men också möjligheter – och tillsammans kan och vill vi göra skillnad.
Har du frågor eller idéer på sådant som kan göra oss bättre – tveka inte att kontakta mig eller någon av Werners kunniga och passionerade medarbetare.



Joakim Karlsson
VD

VECKA 1	
MÅNDAG 2	
TISDAG 3	
ONSDAG 4	
TORSDAG 5 *Trettondagsafton*	
FREDAG 6 *Trettondedag jul*	
LÖRDAG 7	
SÖNDAG 8	

	VECKA 2
	MÅNDAG 9
	TISDAG 10
	ONSDAG 11
	TORSDAG 12
	FREDAG 13
	LÖRDAG 14
	SÖNDAG 15

Trendspaning

Det har nog aldrig varit så svårt att sia om framtida trender som just nu. Efter år av pandemi, krig i Ukraina och höjda matpriser ser framtiden aningen dyster ut men begränsningar skapar alltid nya spännande och kreativa idéer. Hur kommer våra matvanor förändras, och vad kommer vi att längta efter de kommande åren?

Text Tove Oskarsson Henckel

Klimatmål, osäkerhet i världen och andra matkulturer är viktiga faktorer när vi siar om framtida trender i matbranschen. Det vi äter kommer allt mer att styras av regelverk, längtan efter närodlat och en selektiv import. Men vi börjar i det närodlade. I en tid av otrygghet söker människan sig till det som känns välbekant och blir mer nationalistisk. Vi vill ta hand om och utveckla landets resurser.
– En viktig faktor tror jag blir att vi i Sverige satsar på att höja vår grad av självförsörjning när det kommer till livsmedel. Idag ligger den kring 50 procent, i Finland, där man haft krig i senare delen av sin historia, är nivån 80 procent. Genom opinion och politiska beslut kommer detta sakta att ändras. Det innebär i sin tur att maten behöver ligga på en högre prisnivå, vilket i sin tur minskar matsvinnet, säger Jens Linder, chefredaktör på Gastronaut.
– Import av matvaror kommer att fokusera på det som inte finns i Sverige, till exempel produkter som inte kan odlas här eller lyxiga kvalitetsprodukter. Men fönstret för potentiell odling, uppfödning, förädling och försäljning av produkter som idag flygs eller skeppas hit är stort. Det gäller allt från exklusiva örter, sallad och kimchi till lamm och nötkött.

Vi behöver också importera ingredienser som inte kan produceras i Sverige i större mängd.
– Att importera råvaror är inte av ondo, för vi kan importera bra mat. Ett flertal ekologiska råvaror kräver solljus och värme för att växa naturligt, säger Stefan Carlsson, grundare av Werners Gourmetservice, som tror att svensken generellt är villig att lägga mer pengar på sina matinköp.
– Mat har varit billigt för länge. Vi måste acceptera att resurserna är begränsade och att priserna går upp. Det handlar inte bara om mat utan även andra saker i samhället.

Hållbarhet, klimatförändringar och klimatmål, vilka påverkar på både individ- och företagsnivå samt politiska beslut, är ord som driver trender just nu. Vi är på väg mot ett paradigmskifte där vi med största sannolikhet kommer att behöva anpassa oss till en ny livsstil.
– Hur tar vi bäst tar hand om miljön? Den frågan skapar regelverk, vilka ger oss större tillgång till vissa råvaror och mindre till andra, och får priserna att gå upp eller ner. Regelverk kan vara regleringar och bidrag kring uppfödning av djur, odling och näringsverksamhet, säger Stefan Carlsson och fortsätter:
– Vem vet, i framtiden kanske vi i stället för regler kring kemiska ämnen kommer att ha energimål som begränsar användningen av kilowatt. Detta innebär bland annat att vi måste hålla ner värmen i våra växthus, vilket får grönsakerna att växa saktare och på så vis blir dyrare. Allt hänger ihop.
Stefan tror också att den tekniska utvecklingen inom kort tar stora kliv framåt.
– Jag ser fram emot resultaten av forskning på alternativa proteiner som tofu. När det handlar om proteiner är vi svenskar väldigt traditionella. Och jag tror också att 3D kött kommer utvecklas snabbare än många anar.
Om vi tittar på mer detaljerade trender menar Stefan att smaksättare kommer att bli allt viktigare.
– Det plantbaserade köket bygger ofta på ingredienser med milda smaker som kikärtor och tofu. För att få fram mer spännande rätter behövs smaksättare som kryddor, vinägrar och smaksatta oljor, menar Stefan, vars spaning går lite hand i hand med en annan trend – de genuina etniska köken.
Vi reser inte lika långt och lika mycket längre, men vårt intresse för andra länder, kulturer och framför allt smaker finns kvar. Ett perfekt sätt att uppleva ett land utan att resa är genom maten. Och Jens Linder, Gastronauts chefredaktör, ser en stark skiftning från väst till öst.
– Intresset för asiatisk mat, särskilt östasiatisk, kommer att öka. Framför allt har den yngre generationen flyttat fokus från USA till Japan och Sydkorea. Trenden av anima, manga, gaming och populära serier på Netflix. Allt färre kan se USA i sin helhet som förebild, säger han.
– Efterfrågan ökar också på kryddstarka och umamirika rätter. Två kulturer som, på längre sikt kommer att få större genomslag är Kina och Vietnam. Råvaror som chili, vitlök, ingefära och sichuanpeppar är svenskarnas nya stapelvaror.


Länk till läckra recept
med tofu, på wgs.se

VECKA 3	
MÅNDAG 16	
TISDAG 17	
ONSDAG 18	
TORSDAG 19	
FREDAG 20	
LÖRDAG 21	
SÖNDAG 22	

	VECKA 4
	MÅNDAG 23
	TISDAG 24
	ONSDAG 25
	TORSDAG 26
	FREDAG 27
	LÖRDAG 28
	SÖNDAG 29

VECKA 5	
MÅNDAG 30	
TISDAG 31	
ONSDAG 1	
TORSDAG 2	
FREDAG 3	
LÖRDAG 4	
SÖNDAG 5	

VECKA 6	
	MÅNDAG 6
	TISDAG 7
	ONSDAG 8
	TORSDAG 9
	FREDAG 10
	LÖRDAG 11
	SÖNDAG 12

60 år av respekt, naturlighet och innovation

Sicoly grundades 1962 på initiativ av lokala frukt- och bärbönder från området kring Lyon.
Idag har kooperativet 150 medlemmar och odlingarna omfattar cirka 570 hektar. De flesta är små familjejordbruk som odlar utifrån ekologiska principer. Bönderna levererar frukten och bären till Sicoly samma dag de skördas. Utöver de egna odlingarna har man också en anläggning för att hantera fryst purée från exotiska frukter som importeras från olika delar av världen.

Modern teknik och ljumma vindar som gör skillnad
Det breda sortimentet innehåller såväl fryst frukt som bärprodukter, både konventionellt och ekologiskt odlat. Sicolys tillverkningsprocess är modernast i världen, där tekniken för värmebehandlingen ger en avsevärd skillnad i hur färg och smak bevaras. Redan vid första anblick syns skillnaden i färg för att inte tala om smaken!
Den osötade hallonpurén med smak av nyplockade solmogna hallon är en av Sicolys storsäljare. Men så odlas hallonen i Rhonedalen i Östra Frankrike, där odlingarna breder ut sig längs bergssluttningarna på en höjd mellan 200 och 1000 meter över havet. Den höga höjden och de ljumma vindarna från Medelhavet bidrar till att frukter och bär från en oöverträffad smak och färg.
Numera exporterar företaget sina produkter till några av de mest kända kockarna, konditorerna, glassmakarna, barmästarna och livsmedelstillverkarna över hela världen. Vid 60 års ålder är Sicoly ett unikt företag i korsningen av erfarenhet och innovation och de är redo för att i ytterligare 60 år fortsätta erbjuda nya produkter i linje med sina kärnvärden respekt, naturlighet och innovation.



Läs mer om Sicoly
på wgs.se



Hallondessert

Av: Sebastian Pettersson

Hallontarte
300 g hallonpuré, Sicoly
75 g maltodextrin, Sosa
45 g isomalt, Sosa
40 g gelcrem cold, Sosa

1. Mixa alla ingredienser till en slät kräm.
2. Sila och vakuumförpacka krämen för att få bort luftbubblor.
3. Stryk ut ett tunt jämt lager på en silipatmatta.
4. Torka 20 min i 60°C.
5. Stansa ut cirklar och torka helt torr och krispig, ca 10 min i 80°C.
6. Fritera den torkade hallonkrämen i 95°C och tryck ner i tarteskal medan den är varm.

Hallon- och yoghurtsorbet
190 g grädde 40%
250 g socker
60 g glucospulver, Sosa
600 g yoghurt naturell
360 g hallonpuré, Sicoly
240 g päronpuré, Sicoly
9 g goma garoffi, Sosa

Mixa alla ingredienser noggrant i en blender.
Kör i glassmaskin och gjut i sfärer.

Geléhallon
300 g socker
120 g kallt vatten
100 g glucos flytande, Sosa
170 g hallonpuré, Sicoly
22 g gelatinblad bronze
5 g citric acid, Sosa

1. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.
2. Koka vatten, socker och glucose till 140°C. Tillsätt purén och koka till 120°C.
3. Tillsätt gelatin och citric acid.
4. Gjut i valfri form, gärna en som liknar ett hallon.

Hallonkräm
300 g hallonpuré, Sicoly
30 g gelcrem cold, Sosa

1. Mixa alla ingredienser till en slät kräm.
2. Sila och häll i en spritspåse.

Marinerade hallon
200 g hallonpuré, Sicoly, silad
100 g socker
2 droppar rosarom, Sosa
10 st hallon, färska

1. Värm upp puré och socker.
2. Blanda i rosarom, och kyl ned.
3. Blanda den kalla mixen med hallonen och låt marinera.

Montering
1. Lägg sorbeten och geléhallon i tarteskalet.
2. Spritsa hallonkräm och toppa med marinerade hallon och någon färsk ört.

VECKA 7	
MÅNDAG 13	
TISDAG 14	
ONSDAG 15	
TORSDAG 16	
FREDAG 17	
LÖRDAG 18	
SÖNDAG 19	

	VECKA 8
	MÅNDAG 20
	TISDAG 21
	ONSDAG 22
	TORSDAG 23
	FREDAG 24
	LÖRDAG 25
	SÖNDAG 26

VECKA 9	
MÅNDAG 27	
TISDAG 28	
ONSDAG 1	
TORSDAG 2	
FREDAG 3	
LÖRDAG 4	
SÖNDAG 5	

	VECKA 10
	MÅNDAG 6
	TISDAG 7
	ONSDAG 8
	TORSDAG 9
	FREDAG 10
	LÖRDAG 11
	SÖNDAG 12

Sosa



SOSA STARTADES I LITEN SKALA AV QUICO SOSAS FAR 1967 i Castelltercol några mil norr om Barcelona med inriktning på kex och katalanska julkakor. I slutet av 1980-talet var det dags för generationsskifte och med Quico Sosa vid rodret har familjefirman genomgått en fullständig förvandling till ett innovativt och nyskapande företag med totalt 140 anställda och försäljning på ett 60-tal marknader.

Med Sosa är det lätt att skapa vegetariska och veganska recept
Ett luftigt skum som håller sig fint länge på tallriken. En olja som förvandlas till pulver. En kräm som inte kräver kokning. Nej, det handlar inte om något hokus pokus, utan om smarta och enkla produkter från katalanska Sosa, som kommit att revolutionera den moderna gastronomin. För att kunna vara mer flexibel i köket/konditoriet med vårt nya sätt att äta har Sosa flera recept och produkter som inspirerar till att skapa vegetariska eller veganska recept.
Gemensamt för alla produkter är att de på ett enkelt sätt öppnar helt nya möjligheter, som till exempel det stora sortimentet av aromer, som kan användas för att balansera och förstärka smaker och dofter. En av grundprinciperna i den moderna gastronomin är just att smakerna ska vara lätta att identifiera och inte sammanblandade. Då är Sosas aromer ett suveränt verktyg. Men även om mycket av tillverkningen hos Sosa bygger på avancerad kemi och modern vetenskap används naturliga råvaror. Det aktiva ämnet i till exempel geleringsämnet Alginate utvinns ur rödalger som har förmåga att snabbt bilda en stabil gelé i kombination med kalcium.

Sosa utökar hela tiden sitt sortiment för texturmedel till den molekylära gastronomin. Idag tillhandahåller man produkter som frystorkat, confit, karamelliserade nötter, poppande bruskristaller och naturliga aromer. Målsättningen är att med ett stort textursortiment inspirera till en fusion mellan en modern presentation och traditionella tydliga smaker. Med kunskap, teknik och råvaror av yppersta kvalitet ger det ett lyckat resultat. Förutom lagerlagda produkter finns ett stort beställningssortiment.



Länk till film om Naturfoam

Med Sosa Naturfoam gör du skum 100 % växtbaserat
Hittills är det vanligaste sättet att göra skum med sucroemul eller sojalecitin. Skillnaden på naturfoam jämfört med sucroemul och sojalecitin är att naturfoam är helt naturligt och växtbaserat, har ingen bismak och ger stabila, luftiga skum även med vätskor som innehåller fett upp till 50% eller alkohol.



Sosa Colour Taste Concept
Sosa Colour Taste concept är en filosofi som bygger på att istället för att färga med traditionellt färgpulver så använder man sig av frukt, bär och grönsaker, som även ger smak. Inget konstgjort – bara naturliga råvaror.

Jimmi siktar mot Bocuse dÓr 2023

Jimmi Eriksson är en minst sagt välmeriterad kock som kammat hem många priser genom tävlingar inom gastronomi. Bland annat har han vunnit Årets Kock 2016, guld på Nordiska Mästerskapen och guld i Global Chef Challenge. Han har flera framgångsrika år med Kocklandslaget och nu är han aktuell som Sveriges kandidat till Bocuse dÓr som går av stapeln i Lyon 21–23 januari 2023.

Att ständigt utvecklas och förbättras både som kock och människa är en stor drivkraft för Jimmi och det genomsyrar hans förmåga att överraska i såväl konsistens, smak och visuellt i allt han företar sig.

Tävlingsmatlagning skiljer sig från att köra service i ett restaurangkök. Det ska vara estetiskt vackert, det ska smaka gott, och det går på tid. Det är många parametrar som måste klaffa för att allt ska flyta på enligt plan. Det ligger därför otroligt många träningstimmar bakom varje tävling.

– Tävlingsmatlagning gör att man får nörda ner sig i något på ett unikt sätt. Man fördjupar sig mer i råvaror, kreativitet och tekniker. Det är en otroligt detaljerat i organisation, logistik och framtagandet av rätter, säger Jimmi.

Sosa har ett flertal produkter som på ett naturligt sätt kan hjälpa till med att maten håller rätt nivå under tävlingen. Till exempel glazas många garnityrer för att det ska bli en vacker glans och ibland ge smak då används till exempel agar agar, gellangum eller goma xantana clear.

Sosas produkter hjälper också till tidsmässigt, för att du snabbare kan få en rätt textur samt att du kan få en unik textur på olika råvaror med hjälp av produkter från Sosa.

– Jag använder goma xantana clear till alla mina såser, både hemma och på jobbet. Det reder utan att jag behöver blanda ut med vatten, som man gör med maizena, och då slipper jag späda ut såsen. Goma xantana clear är även bra till att skysåser för att reda den och få den blank. Att tillsätta lite goma xantana clear eller gelespesa i en smörsås, gör att man kan värma upp den till högre temperaturer utan att den spricker.

Foto: Viktor Fremmling

Jimmi kan inte vara utan Sosas agar agar

– I stället för att ha picklade grönsaker brukar jag göra en picklad kräm med en god vinäger, det lägger sig mer behagligt i munnen och man behåller den fräscha smaken längre, och så ger det en trevlig textur, vilket är viktigt för mig. Agar agar är även utmärkt för att skapa helt transparanta geléer, det blir helt genomskinligt utan att bli grumligt.

– Jag har precis hittat rätt dosering mellan agar och vätska som ger en perfekt textur. Jag gillar agar väldigt mycket för det blir en så härligt elegant textur som smälter i munnen, säger Jimmi.

Agarkräm
7 g agar agar
11 dl lag (ex 1-2-3 lag eller vinägerlag),
Blanda agar och lagen och koka upp.
Kyl ner till en hård gelé och mixa sedan helt slät.

Vill du ha den helt klar utan luftbubblor får du vakuumförpacka krämen efter att du mixat den. Då får du en helt klar gelé utan luft.

Länk till Sosa Smak och Färg

Länk till Sosa Texturer

VECKA 11	
MÅNDAG 13	
TISDAG 14	
ONSDAG 15	
TORSDAG 16	
FREDAG 17	
LÖRDAG 18	
SÖNDAG 19	

	VECKA 12
	MÅNDAG 20
	TISDAG 21
	ONSDAG 22
	TORSDAG 23
	FREDAG 24
	LÖRDAG 25
	SÖNDAG 26

VECKA 13	
MÅNDAG 27	
TISDAG 28	
ONSDAG 29	
TORSDAG 30	
FREDAG 31	
LÖRDAG 1	
SÖNDAG 2	

	VECKA 14
	MÅNDAG 3
	TISDAG 4
	ONSDAG 5
	TORSDAG 6 *Skärtorsdagen*
	FREDAG 7 *Långfredagen*
	LÖRDAG 8 *Påskafton*
	SÖNDAG 9 *Påskdagen*


silikoMart
professional

Gör som proffsen – använd Silikomart

Silikomarts hållbara silikonformar av mjukt och flexibelt silikon kan återanvändas flera gånger om och passar perfekt när du ska gjuta praliner, tillverka flarn, små glasskuber eller andra desserter och bakverk.

Formarna är perfekta till bakning och infrysning, till desserter, förrätter och choklad. Eftersom det bara används förstklassigt silikon vid tillverkning av formarna behöver du aldrig smörja dem när du bakar i dem. Du kan även ta formen ur frysen och ställa in den direkt i en varm ugn utan att det påverkar formen.

Sedan år 2002 har det italienska företaget Silikomart brunnit för konditorikonsten och haft en passion för funktionella, praktiska och estetiskt vackra produkter som tillgodoser behoven hos alla som älskar att baka och laga mat. De har hela tiden haft en övertygelse om att tillverka sina produkter till 100 % i Italien. Allt från idé, design, testkök, produktion och paketering sker i fabriken strax utanför Venedig i norra Italien. I samarbete med professionella kockar över hela världen skapar de nya innovativa produkter i sin fabrik. Alla produkter genomgår noggranna kvalitetskontroller och följer FDA- och CE-föreskrifterna.

Werners erbjuder ett brett utbud av Silikomarts silikonformar för bland annat tillverkning av tårtor, glass, queneller, tarteringar, eclair, samt silikonmattor och mindre formar för tillverkning av trytflar, ägg, dekorationsblad och hjärtan. Oavsett om du göra stora eller små bakverk kan du vara säker på att få ett perfekt resultat varje gång med formar från Silikomart. Varje form kommer paketerad med förslag på recept och bildexempel. Tillsammans med råvaror som tex choklad från Valrhona och fruktpuréer från Sicoly eller Wrams är valmöjligheterna stora för vad du kan tillverka med Silikomarts formar.





5 fördelar med Silikomarts silikonformar

- Tål värme till +230°C och minusgrader till –60°C
- Formarna garanteras en minsta användning om 3000 gånger
- Enkla att göra rent
- Behöver inte smörjas med smör eller annat fett
- Tål diskmaskin och mikrovågsugn och du kan flytta dem direkt från frysen in i ugnen

Länk till Silikomart på wgs.se

VECKA 15	
MÅNDAG **10** *Annandag påsk*	
TISDAG 11	
ONSDAG 12	
TORSDAG 13	
FREDAG 14	
LÖRDAG 15	
SÖNDAG **16**	

	VECKA 16
	MÅNDAG 17
	TISDAG 18
	ONSDAG 19
	TORSDAG 20
	FREDAG 21
	LÖRDAG 22
	SÖNDAG 23

VECKA 17	
MÅNDAG 24	
TISDAG 25	
ONSDAG 26	
TORSDAG 27	
FREDAG 28	
LÖRDAG 29	
SÖNDAG 30 *Valborgsmässo-afton*	

	VECKA 18
	MÅNDAG 1 *Första maj*
	TISDAG 2
	ONSDAG 3
	TORSDAG 4
	FREDAG 5
	LÖRDAG 6
	SÖNDAG 7

Alla tiders olja

Det är inte mer än 40–50 år sedan olivoljan började sitt segertåg i de svenska köken i och med att vi nordbor fick upp ögonen för den nyttiga och goda medelhavskosten.

Olivträdet är en mycket gammal kulturväxt och har med säkerhet funnits sedan mer än 5 000 år i Medelhavsområdet. Oljan hade stor betydelse för dåtidens människor och kom att ses som något av en gudagåva. Grekiska idrottsmän smorde in sig med olivolja och invånarna i Sparta lade sina avlidna på bäddar av olivblad. Den religiösa betydelsen var stor och olivkvisten blev tidigt en symbol för kristendom och bibeln innehåller många hänvisningar till olivolja.

Oliver och olivolja spelade också en stor roll i romarriket. I Rom fanns en marknadsplats helt tillägnad olivhandeln och enligt historieskrivaren Plinius – som levde vid vår tideräknings början – fanns det femton olika sorters olja att köpa.

Olivträdet (*Olea europea*) är ett fascinerande träd som kan bli mer än tusen år gammalt. Trädet blir som mest omkring tio till femton meter högt och får med åren en allt kraftigare och knotigare stam, ofta också ihålig.

Troligtvis finns det fler än 1 000 olivsorter, av vilka de flesta är lokala. De delas upp i bordsoliver – som ska ätas – och oljeoliver. Bordsoliver har små kärnor och mer fruktkött, medan de som räknas som oljeoliver har större kärnor och högre oljehalt. Till de mest kända oljeoliverna räknas till exempel Arbequina och Manzanilla i Spanien.

Precis som när det gäller vin har olivolja en stor smakmässig bredd i och med att det finns så många sorter. Men gemensamt har många oljor en något bitter ton med inslag av gräs eller frukt.

Länge producerades olivoljan småskaligt i familjeföretag och mindre kooperativ, men under slutet av 1800-talet utvecklades tekniken och tillverkningen blev allt mer storskalig.

I dag produceras olivolja i de flesta länder runt Medelhavet.

I Werners sortiment finns noga utvald olja av hög kvalitet från Andalusien och Castilla-La Mancha i Spanien samt Provence och Auvergne-Rhône-Alpes i Frankrike.

Oliverna skördas sent på hösten, ibland inte förrän mitten av november. Det gäller att plocka dem när de är som allra bäst, inte för omogna och inte övermogna. Perfekt mogna oliver ger den bästa oljan! Vanligtvis ”krattas” oliverna ned från grenarna och tas om hand i stora nät som lagts ut på marken runt träden. Och precis som när det gäller vindruvor måste oliverna snabbt plockas upp och fraktas till pressning för att inte oxidera eller börja jäsa okontrollerat.

Vår spanska leverantör Casas du Hualdo har sin oljekvarnsanläggning i direkt anslutning till de vidsträckta fälten med olivträd. Det gör att oliverna kallpressas senast sex timmar efter plockning och att oljan omedelbart tas om hand och får klarna i temperaturkontrollerade ståltankar. Efter filtrering lagras oljan i tankar och tappas upp i flaskor först när Casas du Hualdo får en beställning – exempelvis från Sverige.

De populära spanska sorterna Arbequina och Arboussane odlar också vår franska leverantör Château de Montfrin. Sorterna blandas för att få fram en olja som håller samma smakprofil med toner av rosmarin och gräs år efter år.

Olivolja bör förvaras mörkt, svalt och helst konsumeras inom två år efter skörd.



Olivolja Reserva de Familia 500 ml
art: 10125
Reserva de Familia görs genom att pressa de allra tidigaste små olivskördarna från de bästa områdena på olivlundarna vid Hualdo. Blandningen består av en väl avvägd harmoni mellan de fyra olivsorterna Arbequina, Picual, Cornicabra och Manzanilla.

Läs mer om alla våra olivoljor på sidan 83, eller besök wgs.se

VECKA 19	
MÅNDAG 8	
TISDAG 9	
ONSDAG 10	
TORSDAG 11	
FREDAG 12	
LÖRDAG 13	
SÖNDAG 14 *Valborgsmässo-afton*	

	VECKA 20
	MÅNDAG 15
	TISDAG 16
	ONSDAG 17
	TORSDAG 18 *Kristi himmelfärdsdag*
	FREDAG 19
	LÖRDAG 20
	SÖNDAG 21

VECKA 21	
MÅNDAG 22	
TISDAG 23	
ONSDAG 24	
TORSDAG 25	
FREDAG 26	
LÖRDAG 27 *Pingstafton*	
SÖNDAG 28 *Pingstdagen*	

	VECKA 22
	MÅNDAG 29
	TISDAG 30
	ONSDAG 31
	TORSDAG 1
	FREDAG 2
	LÖRDAG 3
	SÖNDAG 4



Det doftar chili, vitlök och ingefära i folkhemmet

Det är svårt att begripa hur omfattande förändringen är, men hela matvärlden håller på att få en ny dynamik. Spännande smakrika influenser kommer nu från öst. Heta smaker från Sydkorea, Kina och Japan är omåttligt populära i hela västvärlden, inte minst i Sverige. Och det är ungdomen som visar vägen.

Text och foto: Jens Linder

Sushi, sashimi, bibimbap och kimchi finns numera över hela landet. Liksom en gång korvkioskarna, kinakrogarna, pizzeriorna, thaihaken spreds över riket, hittar man nu ostasiatiska matställen på var och varannan ort. Och när dessa rätter blivit vardagsmat är det dags för nästa våg. Dumplings, grillade short ribs, friterad kyckling, nudelsoppor och wokar har redan tagit plats i mångas magar och hjärtan.

Nu fördjupas intresset med flera rätter, smaker och ingredienser från länder som Sydkorea, Japan och Kina. Var så säker – det här är ingen ytlig trend, utan snarare ett rejält skifte. Länge sågs Frankrike som matlandet nummer ett. Sedan har också Italien och trendiga delar av USA blivit populära. Men nu har alltså fokus flyttats till Ostasien, och intresset omfattar mer än maten – särskilt bland ungdomar.

Japan har blivit en växande destination för språkresor. 2021 blev koreanska ”Squid Game” den mest sedda serien på Netflix genom tiderna. Japanska animerade filmer – anime – och tecknade mangaserier säljs i drösvis över hela västvärlden. Flera gymnasier erbjuder japanska som främmande språk och även koreanska. I nyöppnade asiatiska butiker flockas just unga vuxna som botaniserar bland ostasiatisk läsk, snacks, snabbnudlar, såser och andra spännande matvaror.

Sedan ett par år ingår Risbergs sortiment i Werners. Risbergs har många år varit den ledande aktören för att introducera asiatiska råvaror. För den som vill fördjupa sig i den trendiga asienmaten finns överraskande mycket att upptäcka i utbudet. En viktig stapelvara om man vill laga koreanskt är fermenterad chili: gochujang. Den finns både som lättjobbad sås och fastare pasta. Likaså klassiska såser som ssamjang (perfekt till allt stekt och grillat) och bulgogi, en aning sötare sås som påminner om barbequesås. Här finns även rostade sesamfrön, som strös över var och varannan rätt i Sydkorea – både naturella och chilirostade.

Kimchi, den nyttiga koreanska syrade salladskålen (som äts till i princip varje måltid på hela koreanska halvön), återfinns förstås i sortimentet, såväl färdigsyrad som sås för att göra snabbkimchi och de ingredienser som behövs för att göra kimchi från grunden, till exempel soltorkade chiliflingor, med ljuvliga aromer.

Från Japan finner man självklart basvaror för sushi: noriblad, syltad ingefära, wasabi och särskilt utvalt rundkornigt ris samt buljongpulvret dashi, men också mindre kända godsaker som bonitoflingor och den komplexa kryddan shichimi togarashi, som gärna strös över exempelvis fisk eller nyångat ris. Tonkatsusås, som serveras till japanska schnitzlar, är härligt vänlig och kryddig – smakmässigt besläktad med indiska kryddningar.

Det genuina kinesiska köket (eller snarare köken) har ännu inte blivit så folkligt som grannarnas, men allt fler autentiska rätter sprider sig bland kockar och hemmamatlagare. I Werners sortiment finns en uppsjö av produkter. Såser baserade på ostron, plommon, svarta bönor och mycket annat. En av världens mest populära smaksättare är crispy chiliolja. Prova den på allt från stekt ägg till wokade grönsaker och du är fast. Och kommer troligen vilja botanisera vidare bland alla smakrika och färggranna ätbarheter från östra Asien.

Katrine Påhlman, affärsområdeschef för Asien på WGS, letar ständigt efter nya spännande produkter. Nästa resa går till Singapore, och förhoppningsvis resulterar resan i flera fina asiatiska ingredienser i sortimentet.



Dubu Jorim, bräserad tofu

Det här är en stark rätt som sätter fart på livsandarna. Ta er tid att steka tofun ordentligt bara, den får gärna bli aningen brynt på ytan.

4 småportioner

1 paket fast tofu (ca 400 g)
2 msk matolja
1 tsk finhackad vitlök
1 dl finhackad gul lök
2 hackade salladslökar
1 tsk mörkrostad sesamolja
1 tsk rostade sesamfrön

Sås:
1 msk ljus soja
1 tsk salt
1 tsk strösocker
1 msk koreanska chiliflingor (gochugaru)
1 dl vatten

1. Skölj tofun i kallt rinnande vatten. Torka av den och skär i centimetertjocka skivor.

2. Hetta upp matoljan i en stekpanna på högsta värme. Lägg ner tofuskivorna. Var försiktig, oljan är het! Låt steka på ena sidan i 5 minuter. Sänk värmen om det verkar bränna. Vänd bitarna och stek dem lika länge på andra sidan. Lyft ur tofubitarna och lägg dem på ett fat.

3. I samma panna, stek vitlök, gul lök och salladslök på medelhög värme i några minuter under omrörning. Blanda alla ingredienser till såsen. Tillsätt i pannan och låt sjuda upp. Lägg tillbaka tofun i pannan (hit går rätten att förbereda).

4. Värm på pannan innan servering. Häll i sesamolja, strö över sesamfrön och eventuellt lite extra salladslök.



VECKA 23	
MÅNDAG 5	
TISDAG 6 *Sveriges nationaldag*	
ONSDAG 7	
TORSDAG 8	
FREDAG 9	
LÖRDAG 10	
SÖNDAG 11	

	VECKA 24
	MÅNDAG 12
	TISDAG 13
	ONSDAG 14
	TORSDAG 15
	FREDAG 16
	LÖRDAG 17
	SÖNDAG 18

VECKA 25	
MÅNDAG 19	
TISDAG 20	
ONSDAG 21	
TORSDAG 22	
FREDAG 23 *Midsommar-afton*	
LÖRDAG 24 *Midsommar-dagen*	
SÖNDAG 25	

	VECKA 26
	MÅNDAG 26
	TISDAG 27
	ONSDAG 28
	TORSDAG 29
	FREDAG 30
	LÖRDAG 1
	SÖNDAG 2

Smaksätt med det bästa – Utvalt av Werners

Sedan starten för över 30 år sedan har Werners Gourmetservice blivit välkänt för förmågan att hitta det unika, udda och spännande inom gastronomins värld. Allt för att inspirera och utveckla såväl hemmakockar som professionella att våga testa nytt och att skapa rätter och smaker som har det lilla extra.
Werners målsättning är att alltid vara i frontlinjen när det gäller mat och matkultur. Kvalitet, ursprung och service är ledord som följt företaget sedan starten 1990 och som alltid uppskattas av våra kunder.

Utöver våra utvalda leverantörer från hela världen såsom Sosa, Valrhona, Sicoly, Risberg, Salsus och många fler så har vi sedan starten även utvecklat ett sortiment med varor under vårt eget varumärke – Utvalt av Werners. Dessa produkter borgar för hög kvalitet och är ofta unika i sin genre.

Kryddor och smaksättning är en viktig del i sortimentet och förutom ett hundratal olika sorters kryddor hittar du bland annat champangevinäger, scharlottenlöksvinäger, balsamvinäger, cidervinägersenap, dijonsenap, dragonblad i vinäger, men också belugalinser, bulgur, mandelmjöl, vanilj och marmelader.

På vår hemsida har vi samlat många spännande recept med våra produkter som utgångspunkt. Bland receptkreatörerna finns ledande kockar och konditorer från hela världen. Välkommen att inspireras!



Råbiff med dijonnaise, syrad silverlök & svamp samt hasselnötter

Krämig vinägrett med cidervinägersenap

Friterad risottokrokett med tryffelmajonnäs

Saffranskoncentrat



Topplista Werners kryddor

20675 Sanshopeppar hel 90 g
20676 Timutpeppar hel 90 g
20613 Tellicherrypeppar hel 150 g
20649 Paprikapulver rökt 160 g
20732 Kampotpeppar fermenterad 180 g
20693 Pepparstrån 15 g
20725 Cumeopeppar hel 90 g
20620 Kardemumma grön hel 200 g
20733 Curry svart 180 g
20618 Voatsiperiferypeppar hel 120 g
20793 Chili Espelette AOP 250 g
20611 Sarawak svartpeppar hel 150 g
20727 Assampeppar hel 130 g
20507 Hibiskusblomma 250 g
20605 Långpeppar hel 120 g
20612 Szechuanpeppar hel 120 g
20634 Stjärnanis hel 110 g
20619 Fänkålsfrön 200 g

Werners Kryddor

VECKA 27	
MÅNDAG 3	
TISDAG 4	
ONSDAG 5	
TORSDAG 6	
FREDAG 7	
LÖRDAG 8	
SÖNDAG 9	

	VECKA 28
	MÅNDAG 10
	TISDAG 11
	ONSDAG 12
	TORSDAG 13
	FREDAG 14
	LÖRDAG 15
	SÖNDAG 16

VECKA 29	
MÅNDAG 17	
TISDAG 18	
ONSDAG 19	
TORSDAG 20	
FREDAG 21	
LÖRDAG 22	
SÖNDAG 23	

	VECKA 30
	MÅNDAG 24
	TISDAG 25
	ONSDAG 26
	TORSDAG 27
	FREDAG 28
	LÖRDAG 29
	SÖNDAG 30

WERNERS EDUCATION



Morotsbearnaise, vegansk

Av Kristin Åhlander

En vegansk bearnaise med morot och dragon. Perfekt balans mellan sötma och syra där fylligheten är fantastisk.

Ingredienser
100 g morotspuré (morot + grönsaksbuljong)
5 g dragonvinäger
150 g druvkärnsolja
5 g natur emul, Sosa
Läsösalt och cumeopeppar
Dragonblad i vinäger
Färsk dragon

Tillagning
1. Koka 100 gram skalad och tärnad morot i ½ dl grönsaksbuljong. Mixa sedan slät i en termomixer. Plast och kyl morotspurén.
2. Vispa ihop morotspuré med dragonvinäger med Natur emul och druvkärnsolja i en kanna. Mixa med stavmixer till majonnäskonsistens. Smaka av med salt, peppar, dragon i vinäger och färsk dragon.

WERNERS EDUCATION

Tillsammans växer tallanger, med kunskap utvecklas branschen

Werners Education erbjuder olika upplägg för utbildning och kunskapsutbyte

- Utbildning hos kund, ½ – 2 dagar.
- Utbildning i Skara, 2 dagar.
- Utbildning på Valrhonas konditorskola i Frankrike, söndag-torsdag.

På wgs.se hittar du mer information om våra kurser.
Kontakta gärna vårt utbildningsteam på **wernerseducation@wgs.se** för mer information.

Kristin Åhlander är Gastronomisk ledare på Werners Gourmetservice och ansvarig för Werners Education. Efter 10 år som kock började Kristin på Werners. Tiden på Werners har fyllts av kurser med såväl världsstjärnor som svenska konditorer och kockar. Flera besök och kurser på lécole Valrhona i Frankrike och den molekylära gastronomin hos Sosa i Spanien. Därav har hon kunnat samla på sig kunskap och inspiration inom gastronomi på många plan.

Läs mer om våra utbildningar på wgs.se

Smarta omvandlingstabeller för ytor och volym

VECKA 31	
MÅNDAG 31	
TISDAG 1	
ONSDAG 2	
TORSDAG 3	
FREDAG 4	
LÖRDAG 5	
SÖNDAG 6	

	VECKA 32
	MÅNDAG 7
	TISDAG 8
	ONSDAG 9
	TORSDAG 10
	FREDAG 11
	LÖRDAG 12
	SÖNDAG 13

VECKA 33	
MÅNDAG 14	
TISDAG 15	
ONSDAG 16	
TORSDAG 17	
FREDAG 18	
LÖRDAG 19	
SÖNDAG 20	

	VECKA 34
	MÅNDAG 21
	TISDAG 22
	ONSDAG 23
	TORSDAG 24
	FREDAG 25
	LÖRDAG 26
	SÖNDAG 27

Salsus – inga tillsatser, norska naturliga råvaror med hög kvalitet och genuint god smak

Salsus mål är lika enkelt som det är utmanande: att laga världens bästa buljonger och såser till professionella kockar. För att laga en läcker buljong krävs rent vatten, överlägsna råvaror, mycket tid och en hel del kunskap.

I samarbete med Siva Norge, Innovasjon Norge och DNB har de byggt en högteknologisk produktionsanläggning som invigdes i maj 2018. Nu tillverkar Salsus alla buljonger och såser baserat på färska norska råvaror och med god hjälp av Norges bästa kockar.

Salsus filosofi
Produktsortiment ska vara i samklang med moderna kockars trender och krav. För Salsus innebär det att ge deras matvaror 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.



Länk till Salsus sortiment wgs.se



Ramen ”Spicy” med chilistekta rödräkor, pak choi, böngroddar, koriander och sesamfrö

Ingredienser för 2 portioner
- chilistekta rödräkor
- 250 g rödräkor
- 1 msk matolja
- koreanska chiliflakes, Risberg
- salt

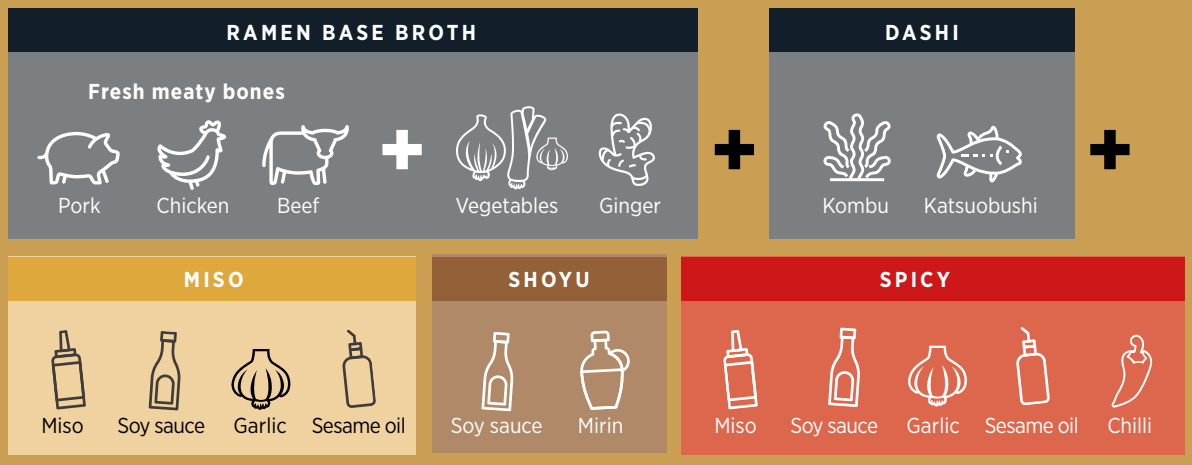
Till servering
- 500 ml Salsus Ramen ”Spicy”
- 2 st pak choi
- 1 dl böngroddar
- 160 g udonnudlar, Risberg
- 1/2 kruka koriander
- 1 msk rostat sesamfrö, Risberg

Gör så här

1. Se till att räkorna är torra.
2. Hetta upp en panna och häll i oljan.
3. Lägg i räkorna och fräs snabbt.
4. Krydda med koreanska chiliflakes och salt. De tar max 1 minut på varje sida för räkorna. Inte mer, då riskerar de att bli torra.

1. Värm buljongen i en kastrull.
2. Dela pak choi på mitten och låt sjuda med i 2–3 minuter.
3. Koka nudlarna enligt anvisning på förpackningen.
4. Bottna 4 skålar med nudlar, fördela räkorna, pak choi, böngroddar och koriander i skålarna.
5. Slå på buljongen och toppa med sesamfrö

Några få enkla steg till en perfekt Ramen:



VECKA 35	
MÅNDAG 28	
TISDAG 29	
ONSDAG 30	
TORSDAG 31	
FREDAG 1	
LÖRDAG 2	
SÖNDAG 3	

	VECKA 36
	MÅNDAG 4
	TISDAG 5
	ONSDAG 6
	TORSDAG 7
	FREDAG 8
	LÖRDAG 9
	SÖNDAG 10

VECKA 37	
MÅNDAG 11	
TISDAG 12	
ONSDAG 13	
TORSDAG 14	
FREDAG 15	
LÖRDAG 16	
SÖNDAG 17	

	VECKA 38
	MÅNDAG 18
	TISDAG 19
	ONSDAG 20
	TORSDAG 21
	FREDAG 22
	LÖRDAG 23
	SÖNDAG 24

Småskaligt med respekt för fåglarnas naturliga beteende

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. Farmen är i förhållande liten och ca 50 000 ankor per år föds upp. Selectos de Castilla är en kvalitetsmedveten leverantör som också bevisat att det är fullt möjligt att bedriva uppfödning av ankor med stor hänsyn till fåglarnas naturliga beteende. Hela produktionen bedrivs hantverksmässigt, med stor djuromsorg som främsta riktmärke för att få en hög kvalitet på produkterna. Det är därför som Werners Gourmetservice har valt att sälja just Selectos de Castillas ankprodukter på den svenska marknaden.

Visste du att...

- Selectos produkter är fria från kemiska tillsatser, färgämnen och smakförhöjare samt garanterar ursprung och att man följer alla EU:s lagar och förordningar.
- Ankungarna får under de första tre veckorna vara inne i den så kallade barnkammaren, där de får värme, vatten och mat när de vill. Därefter öppnas dörrarna succesivt ut till mindre parker där de kan gå in och ut när de vill.
- Vid 42 dagars ålder få de gå ut i vinter- och sommarhagarna på det kastilianska åkerlandskapet. Där strövar de fritt med fri tillgång till vatten och mat i de stora hagarna som både erbjuder yta, vindskydd, dricksvattensystem och mattråg utplacerade så att ankorna ska röra på sig. Hagarna är upp till 10 000 m^2 stora.
- Maten ankorna får består av spannmål från närliggande gårdar. På Selectos gård arbetar man inte med tvångsmatning – utan endast med matning till krävan, som fungerar som ankans naturliga skafferi, där de själva väljer när de är hungriga.
- Ankornas näbbar och klor klipps inte under uppfödningen och någon medicinering i förebyggande syfte sker inte utan ankorna kureras endast vid behov.

nqa. HACCP FOOD SAFETY MANAGEMENT

nqa. ISO 9001 QUALITY MANAGEMENT

Anklevermousse med grönpeppar

av: Matlagerskan

Serveras på sked med svenska smaker, som tilltugg eller förrätt, vackert och mycket gott!

6 portioner

Ingredienser
95 g anklevermousse med grönpeppar
1 st röd lök
2 st polkabetor
0,5 dl ättiksprit
1 dl socker
1,5 dl vatten
0,5 dl lingon
2 msk kallpressad rapsolja
nymald svartpeppar
flingsalt

Gör så här
Koka upp ättika, socker och vatten till en lag. Rör tills sockret lösts upp helt. Skär lök och beta tunt, lägg på ett fat och slå över den varma lagen. Låt stå tills lagen svalnat helt. Rör moussen smidig och lägg den i en spritspåse. Lägg ut skedar på ett fat, spritsa på moussen och lägg sedan på lök, beta och hela vackra lingon. Toppa med rapsolja, peppar och salt.



Bulgogianka med gouchangmajonnäs, böngroddar, koriander och rostade sesamfrön

av: Fredrik Andersson

Fredags-tacos på koreanskt sätt. Fantastiskt god grillad ankfilé som penslats med bulgogisås. Tillsammans med kimchi, go-chu-jang-majjo, böngroddar och rostade sesamfrön kan vi lova att det här receptet tar fredagstacosen till en ny nivå.

Ankfilé är en del av ankbröstet från Mulardankan. Ankfilén har mildare anksmak och är ett magrare alternativ än själva ankbröstet. Passar perfekt till asiatiska rätter.

Länk till recept på wgs.se



VECKA 39	
MÅNDAG 25	
TISDAG 26	
ONSDAG 27	
TORSDAG 28	
FREDAG 29	
LÖRDAG 30	
SÖNDAG 1	

	VECKA 40
	MÅNDAG 2
	TISDAG 3
	ONSDAG 4
	TORSDAG 5
	FREDAG 6
	LÖRDAG 7
	SÖNDAG 8

VECKA 41	
MÅNDAG 9	
TISDAG 10	
ONSDAG 11	
TORSDAG 12	
FREDAG 13	
LÖRDAG 14	
SÖNDAG 15	

	VECKA 42
	MÅNDAG 16
	TISDAG 17
	ONSDAG 18
	TORSDAG 19
	FREDAG 20
	LÖRDAG 21
	SÖNDAG 22

Lyx och flärd med Caviar och tryffel

Att sätta guldkant på tillvaron är något de flesta uppskattar och på Werners har vi alltid haft ett extra gott öga för lyxiga delikatesser inte minst caviar och tryffel.

Fakta om Caviar och Agroittica/Italian Caviar

Ordet caviar har använts med hänvisning till olika produkter i flera länder i världen, men enligt Codex Alimentarius är caviar den produkt som framställs av rom från störar, en fisk som tillhör Acipenseridae-familjen.
Störar är mäktiga urtidsdjur. De har levt på jorden i över 200 miljoner år, har varit på gränsen till utrotade och odlas numera fram för sin eftertraktade rom. Vi kan samtidigt glädjas åt att en hona kan bära på flera hundratusen ägg. Och om vi behandlar stören med största respekt kommer arten sannolikt att överleva människosläktet här på jorden.
Vild stör är fridlyst så det är odlad caviar som gäller. Agroittica/Italian Caviar började inplantera stören i slutet av 90-talet så att den kan föröka sig i Ticino Park i norra Italien. Parken tillhandahåller miljömässigt de bästa förutsättningarna för stören, med god tillgång till rent vatten och naturliga omgivningar. Idag är beståndet av stör i parken en av de viktigaste reserverna i världen för att förhindra att arten utrotas. Agroittica/Italian Caviar fick certifikatet Friends of the Sea för en hållbar strategi gällande avel av stör och fabriken är certifierad ”BRC” och ”IFS”, detta är helt unik i världen.

En värld av smakkombinationer

Caviar är en smakupplevelse precis som den är men är även fantastisk att använda tillsammans med smör, gräddfil, lök, ägg, citron och potatis. Ett torrt mousserat vin eller iskall vodka tillsammans med caviar ger en fantastisk smakupplevelse. Kombinationen av både champagne och vodka hjälper aromflödet och ger smakmässig komplexitet.
Viss caviar är mer lämpad att användas i köket och kan med fördel användas i både kalla och ljumna rätter. Att smaksätta en beurre blanc med caviar blir magiskt. Utmärkta smakkombinationer till caviar är krämig äggula, crème fraiche, potatis och blini.



Werners Caviarskola



Fakta om tryffel

I tusentals år har den mytomspunna svampen använts som exklusiv krydda och smakförhöjare. Redan de egyptiska faraonerna avnjöt tryffel som plockats i öknen och i en skrift från 300-talet f Kr beskriver den grekiske filosofen och botanikern Theofrastos, elev till Aristoteles, tryffel som en välkänd och uppskattad delikatess.
Under 1600- och 1700-talen grundlades det franska köket där traditionen med starka kryddningar ersattes med de rena, naturliga smakerna. Det var då tryffeln blev kökets kronjuvel.
Tryffeln växer i symbios tillsammans med framför allt ek och hassel och är vad man kallar rotsymbiotisk. Det innebär att mycelet, svamptrådarna, breder ut sig som ett finmaskigt nät kring trädrötterna och växer samman med rötternas yttersta skikt. Mycelet, som kan täcka ett stort område, förser trädet med vatten och näringsämnen och får i gengäld kolhydrater från trädet som gör att tryffeln kan växa.
Men trufflar tycker inte om konkurrens från andra växter och trivs bäst under ytor med gles växtlighet. Vissa trufflar kan till och med hämma vegetationen så mycket att det uppstår så kallad tryffelbränna, brûlé på franska, då ett område med torrt, dött gräs kring trädet, där det ser ut som om man gått fram med blåslampa, kan vara ett tecken på att det finns tryffel.
Sedan gammalt har grisar med sitt goda luktsinne och som naturlig predator på trufflar använts i jakten på tryffel. Nackdelen med grisar är att de själva ser tryffeln som en läckerhet. Idag används den italienska hundrasen Lagotto Romagnolo som tryffelletare. Hundarna till skillnad från grisar äter oftast inte tryffel.

Våra bästa tryffeltips

RENGÖRING. Färsk tryffel bör rengöras noggrant med vatten och rotborste före användning. Torka den med en ren kökshandduk eller hushållspapper.

SKALET. Skalet – peridiet – kan behållas. När tryffeln hyvlas ger skalet en mörk, dekorativ rand runt skivan och om den rivs ger skalet extra färg åt tryffelspånen.

FÖRVARING. Hållbarheten är åtta till tio dagar. Förvara tryffeln i till exempel en glasburk med tätslutande lock för att hålla tryffeldofterna på plats. Lägg gärna lite hushållspapper eller ett tunt lager ris i burken för att absorbera fukten.

KAN FRYSAS. Färsk tryffel kan frysas in. Den förlorar visserligen sin konsistens, men behåller en stor del av sin arom. För att bibehålla marmoreringen kan man före infrysning skära upp tryffeln som en hasselbackspotatis och lägga smörpapper mellan skivorna. Vid användning bryter man av skivorna och kan använda dem som dekoration.

TRYFFELÄGG. Färsk tryffel kan med fördel användas för att sätta smak på till exempel ägg. Äggen läggs tillsammans med tryffeln i en glasburk med tätslutande lock. Efter ett par dygn i kylskåp har äggen dragit sig åt tryffelaromen och kan användas till exempelvis en omelett. Även smör, olja och grädde kan smaksättas genom att läggas i nära anslutning till tryffeln.

GILLAR KALLT. Tryffelaromen är lättflyktig och känslig för höga temperaturer. Om man använder tryffeln för att ”dofta in” olika livsmedel kommer hela smakspektrat av tryffelaromer bäst fram i kalla rätter.

VECKA 43	
MÅNDAG 23	
TISDAG 24	
ONSDAG 25	
TORSDAG 26	
FREDAG 27	
LÖRDAG 28	
SÖNDAG 29	

	VECKA 44
	MÅNDAG 30
	TISDAG 31
	ONSDAG 1
	TORSDAG 2
	FREDAG 3 *Allhelgonaafton*
	LÖRDAG 4 *Alla helgons dag*
	SÖNDAG 5

VECKA 45	
MÅNDAG 6	
TISDAG 7	
ONSDAG 8	
TORSDAG 9	
FREDAG 10	
LÖRDAG 11	
SÖNDAG 12	

	VECKA 46
	MÅNDAG 13
	TISDAG 14
	ONSDAG 15
	TORSDAG 16
	FREDAG 17
	LÖRDAG 18
	SÖNDAG 19

David Vidal skapar desserter av högsta kvalitet

Med en vacker utsikt över Kosterfjorden och Skagerrak i kuststaden Strömstad ligger restaurangen på Scandic Laholmen. Inte nog med ett fint läge, de har även lyckan att ha den världskände konditorn och kocken David Vidal som köksmästare. Han är välkänd för sina fantastiska tårtor, desserter, praliner och skapelser av choklad. När tiden finns håller han även uppskattade och efterfrågade dessert och konditorikurser över hela världen.

David Vidal kommer ursprungligen från Malta och år 2003 tävlade han i Junior Worlds cup för Malta och flyttade sedan till Sverige 2005. År 2018 var han medlem i Culinary team West of Sweden och fick en hedrande silvermedalj i Culinary world cup i Luxemburg.

Med Davids kunskaper erbjuder Scandic Laholmen allt från À la carte-dessert, dessert till lunchbuffén, take away, konferensfika till bröllopstårtor. Laholmen har blivit som ett konditori tack vare Davids talang och genom synlighet på Instagram @vidal31, där han frekvent delar med sig av bilder av desserter och tårtor till sina imponerande 440K följare.

David har jobbat med choklad från Valrhona i många år. Det han tycker utmärker sig från andra märken är att man känner skillnaden på slutresultatet.

Den höga kvalitén gör att chokladen är lättare att arbeta med och de höga smakerna ger ett slutresultat som är svårt att få med någon annan choklad.

– Jag vill känna stolthet som kock/konditor och jag vill kunna stå för god kvalitet och höga smaker, och med choklad från Valrhona vet jag att det blir som jag vill ha det, säger David.

En annan stor fördel är att Valrhona har många olika unika sorter som gör att han kan skapa desserter utifrån olika smaker.

– Vill jag ha en god dessert med vit choklad så använder jag Valrhona Opalys, som är en extra vit choklad tack vare att det är mer mjölk i, och så har den en väldigt god smak med toner av vanilj. Vill jag ha mer färg och smak använder jag Valrhona Inspiration, det är trevligt att även göra dekor som till exempel smakar hallon och jag behöver inte tillsätta onödiga färger, vilket höjer helheten av desserten. Även Sosa taste colour är bra, det ger också smak och färg helt naturligt, säger David.

Att ha en arbetsplats som Laholmen har gett David möjlighet att använda bra produkter och en frihet i jobbet. Laholmen tycker även att det är viktigt med kvalitet och har samsyn med personalen kring vad som är viktigt.

Har du någon favorit ur Valrhonas sortiment?

– Det finns många favoriter men om jag måste välja blir det Valrhona Opalys. Jag kan inte öppna en påse utan att smaka. Den är så god med smak av mjölk och vanilj, utan att bli för söt. Jag älskar att ha chokladdekorer på alla mina desserter och tårtor och med Opalys får jag en vit dekor utan att använda vitt färgpulver.

Du håller många choklad och dessertutbildningar runt om i världen men finns det någon utbildning som du själv gärna vill gå på?

– Jag vill lära mig mer om kavlade degar, det är något jag inte känner mig lika bra på. Men snart kommer vi få hit en kavelmaskin, då kommer jag träna.

Det hade varit kul att gå på någon kurs med kollegor i branschen. Det är alltid bra med utbildningar, den dag man säger att man är färdigutbildad kan man lika gärna slänga in förklädet och hitta på något annat. Man blir aldrig fullärd.

Om Valrhona

Att bygga långsiktiga partnerskap direkt med kakaoproducenter, dela kunskap och leta efter nästa chokladinnovation är de utmaningar som driver Valrhona att göra bättre ifrån sig varje dag. Valrhona är ett engagerat företag vid din sida för en värld av kakao och choklad som blir alltmer rättvis och hållbar. Man utför flera åtgärder som en del av Live Long-programmet.Tillsammans med kunder, konditorer, kockar och bagare uppmuntrar Valrhona till rättvisare konsumtion varje dag.

Valrhonas Live Long-program:



Opalys, gurka och sudachi



Länk till recept:

Cercle V – Valrhonas lojalitetsprogram

David har varit medlem i Valrhonas lojalitetsprogram Cercle V från dag ett när han började arbeta med Valrhonas sortiment av choklad.
– Att vara en Cercle V-kund känns extra lyxigt då jag ofta får testa nya chokladsorter i förväg, och jag känner mig prioriterad. Även receptbanken och möjlighet att kunna gå på Valrhonas kurser är bra. Jag får alltid snabba svar från både Valrhona och Werners om jag har några frågor.

Nyfiken på Valrhona Cercle V?:

VECKA 47	
MÅNDAG 20	
TISDAG 21	
ONSDAG 22	
TORSDAG 23	
FREDAG 24	
LÖRDAG 25	
SÖNDAG 26	

	VECKA 48
	MÅNDAG 27
	TISDAG 28
	ONSDAG 29
	TORSDAG 30
	FREDAG 1
	LÖRDAG 2
	SÖNDAG 3

VECKA 49	
MÅNDAG 4	
TISDAG 5	
ONSDAG 6	
TORSDAG 7	
FREDAG 8	
LÖRDAG 9	
SÖNDAG 10	

	VECKA 50
	MÅNDAG 11
	TISDAG 12
	ONSDAG 13
	TORSDAG 14
	FREDAG 15
	LÖRDAG 16
	SÖNDAG 17

Din gastronomiske partner i Danmark

Werners Gourmetservice er importør og leverandør til hovedsageligt professionelle køkkener. I tæt samarbejde med vores kunder arbejder vi med højkvalitets- og unikke fødevarer såsom trøfler, caviar, desserter, krydderier, olier, vineddiker og meget mere.

Passion, inspiration, kundskab og innovation er nøgleord for os, når vi formidler og samarbejder med vores kunder i det gastronomiske univers.

Werners Gourmetservice blev grundlagt i 1990 af Claes Wernersson og Stefan Carlsson. Forretningsidéen var at importere kvalitetsfødevarer – hovedsageligt til madinteresserede private forbrugere. Det startede med et mindre nøje udvalgt sortiment af franske produkter – blandt andet nogle af de produkter, som Roger Vergé anvendte på den kendte restuarant Le Moulin de Mougins.

I dag er vores største kundegrupper kokke og konditorer. Hovedkontor ligger i Skara, Sverige, hvor vi lagerfører mere end 1.400 produkter. Der er ansat mere end 60 medarbejdere.

Udover salg af produkter tilbyder vi også en bred vifte af kurser/workshops. Disse foregår oftest i vores fantastiske lokaler i Skara, hvor der er plads til op til 120 deltagere i øvekøkkenet.

Kontakt i Danmark



Christian Tuxen
Salgschef DK
mail: tux@wernersgourmet.dk
mobil: +45 2530 3152

Werners Gourmetservice AB
Kämpagatan 3 532 36 Skara, Sverige
bestille telefon: +46 511 177 99
ordremail: innesalj@wgs.se
www.wgs.se

Werners er stolt sponsor af:

SVENSKA KONDITOR LANDSLAGET

DANSK GASTRONOMISK UNION

SVENSKA kocklandslaget



Salsus

Salsus fremstiller bouilloner og fonde baseret på friske norske råvarer – dette med god hjælp og inspiration fra nogle af Norges bedste kokke. Salsus sortiment lever til fulde op til de professionelle køkkeners forventninger om både trends og kvalitet.

Salsus´ ambition er at leve op til markedets krav om ikke at anvende kunstige tilsætningsstoffer. Derfor indeholder Salsus´ produkter kun naturlige råvarer. Sortimentet består af både bouilloner og fonde i flere smagsvarianter.



Sosa

SOSA i Spanien er verdens førende producent af molekylære produkter. Udover disse fremstiller SOSA også en række andre spændende produkter, såsom frysetørrede produkter, puff-sukker i skal, farver, nødde- og frugtcremer m.m.

Hos Werners har vi den målsætning at lagerføre et bredt sortiment af molekylære produkter. Dette for at kunne lave moderne præsentationer, hvor den klassiske smag er bevaret.

Vores erfaring viser, at kombinationen af kundskab, teknik og højkvalitetsråvarer giver et vellykket resultat.



Sicoly

SOSA i Spanien er verdens førende producent af molekylære produkter. Udover disse fremstiller SOSA også en række andre spændende produkter, såsom frysetørrede produkter, puff-sukker i skal, farver, nødde- og frugtcremer m.m.

Hos Werners har vi den målsætning at lagerføre et bredt sortiment af molekylære produkter. Dette for at kunne lave moderne præsentationer, hvor den klassiske smag er bevaret.

Vores erfaring viser, at kombinationen af kundskab, teknik og højkvalitetsråvarer giver et vellykket resultat.



Selectos de Castilla

At fremstille en god andelever og andre andeprodukter kræver stor viden og erfaring. Hos den spanske producent Selectos de Castilla opfostres ænderne i harmoni med deres fysiske udvikling (ingen tvangsfodring). Foderet, der anvendes, er fremstillet lokalt og er uden tilsætningsstoffer. Ænderne slagtes på stedet.

Selectos de Castilla fremstiller en række spændende kvalitetsprodukter, som alle er lavet efter klassiske opskrifter, hvor håndværk og erfaring er de bærende elementer.



La Rose Noire

La Rose Noire blev etableret i 1991, da Gérard Dubois åbnede det første La Rose Noire Patisserie i det mest prestigefyldte indkøbscenter i Hong Kong.

I dag er La Rose Noire markedsledende inden for eksklusive skaller og vafler. Skallerne/vaflerne er alle håndlavede, og er indvendigt coatede med chokolade eller æg – og smagen er bare fantastisk. Skallerne findes også som både veganske og glutenfrie.

Alle produkterne fra La Rose Noire leveres i praktiske emballeger, der gør fyldningen til en leg!

VECKA 51	
MÅNDAG 18	
TISDAG 19	
ONSDAG 20	
TORSDAG 21	
FREDAG 22	
LÖRDAG 23	
SÖNDAG 24 *Julafton*	

	VECKA 52
	MÅNDAG **25** *Juldagen*
	TISDAG **26** *Annandag jul*
	ONSDAG **27**
	TORSDAG **28**
	FREDAG **29**
	LÖRDAG **30**
	SÖNDAG **31** *Nyårsafton*

VECKA 1	
MÅNDAG 1 *Nyårsdagen*	
TISDAG 2	
ONSDAG 3	
TORSDAG 4	
FREDAG 5 *Trettondagsafton*	
LÖRDAG 6 *Trettondedag jul*	
SÖNDAG 7	

	VECKA 2
	MÅNDAG 8
	TISDAG 9
	ONSDAG 10
	TORSDAG 11
	FREDAG 12
	LÖRDAG 13
	SÖNDAG 14

Produktdelen

Innehåll

Olivoljor ..... s. 83
Vinäger ..... s. 87
Oliver ..... s. 91
Senap, majonnäs ..... s. 91
Peppar ..... s. 92
Övriga kryddor ..... s. 93
Saffran och inläggningar ..... s. 95
Salsus fond ..... s. 96
Salt ..... s. 98
Tahitivanilj, Bourbonvanilj ..... s. 99
Löjrom, caviar, rom ..... s. 100
Bär- och fruktpuréer ..... s. 101
Coulis och zeste, Bär hela ..... s. 102
Frukter hela, ekologiska bär ..... s. 103
Sorbeter och glass ..... s. 104
Tårtor ..... s. 106
Portionsdesserter ..... s. 107
Petit-fours ..... s. 110
Skal ..... s. 111
Bulgur, couscous, quinoa ..... s. 115
Risottoris, polenta, deg ..... s. 116
Mjöl, ströbröd ..... s. 117
Frukt och bär torkade, frukt och bär i lag ..... s. 118
Frukt och bär konserverade, linser ..... s. 119
Nötter, nötcrémer, marmelad ..... s. 120
Socker, sirap ..... s. 122
Lakrits ..... s. 123
Sosa texturer ..... s. 125
Sosa sötningsmedel, Sosa tillbehör ..... s. 129
Sosa frystorkat ..... s. 130
Sosa smak och färg ..... s. 131
Sosa arom ..... s. 132
Valrhona feves ..... s. 136
Valrhona block, Valrhona portion- och stycksaker ..... s. 137
Valrhona nötcrémer, Valrhona övriga produkter ..... s. 140
Valrhona tillbehör, Valrhona marknadsmaterial, Valrhona Chocolatree ..... s. 143
Valrhona praliner ..... s. 145
Valrhona beställningsprodukter ..... s. 147
Dammann tepåsar ..... s. 157
Dammann lösviktste, Dammann tillbehör te ..... s. 159
Ankprodukter ..... s. 160
Tryffel ..... s. 162
Fryst svamp, torkad svamp ..... s. 164
Specialprodukter ..... s. 165
Silikomart ..... s. 166
Presentlådor ..... s. 169
Risberg ..... s. 170

WGS säljorganisation ..... s. 192

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 ARMONIA 3 L

ART: 10119 | ENHET: ST | FÖRP: 4X3 L
URSPRUNG: SPANIEN
Mild och gräsig olivolja gjord på Picual (30%) och Arbequina (70%).



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 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 RESERVA DE FAMILIA 500 ML

ART: 10125 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN
Reserva de Familia görs genom att pressa de allra tidigaste små olivskördarna från de bästa områdena på olivlundarna vid Hualdo. Blandningen består av en väl avvägd harmoni mellan de fyra olivsorterna Arbequina, Picual, Cornicabra och Manzanilla.



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 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 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 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



BASILIKAOLJA 250 ML

ART: 10234 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250ML
URSPRUNG: ITALIEN
Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med färsk basilika. Passar utmärkt till bruschetta, mozzarella, pasta, och sallader.



CITRONOLJA 250 ML

ART: 10233 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 250ML
URSPRUNG: ITALIEN
Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med nyplockade citroner. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, carpaccio eller sallad.



VITLÖKSOLJA 250 ML

ART: 10235 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 250ML
URSPRUNG: ITALIEN
Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med färsk vitlök. Passar utmärkt till soppor, pasta, grönsaker och bruschetta.



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.



BJÖRKOLJA EKO 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.



GRANSKOTTSOLJA EKO 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 fetaost i. Prisbelönt olja som serverades på Nobelmiddagen 2019.



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 Juniorkocklanslaget 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.

Rapsoljor



RAPSOLJA ROSTAD COLZA 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 ROSTAD COLZA 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).



RAPSOLJA ROSTAD COLZA 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).



RAPSOLJA KALLPRESSAD 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.



RAPSOLJA KALLPRESSAD 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.



Nötoljor



HASSELNÖTSOLJA 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 stärkelserika produkter, grönsaker, fisk, pasta och även till bakverk. Den kan också användas på varm getost.



HASSELNÖTSOLJA 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 stärkelserika produkter, grönsaker, fisk, pasta och även till bakverk. Den kan också användas på varm getost.



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.



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.



PINJENÖTSOLJA 250 ML

ART: 10423 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
En len olja med ton av svamp som förhöjer maträtten. Tillsätt 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.



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. Passar även till soppor, pasta, potatis och ris.



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. Passar även till soppor, pasta, potatis och ris.



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 stärkelserik mat så som potatis, bönor och linser.



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 stärkelserik mat så som potatis, bönor och linser.

Övriga oljor



DRUVKÄRNSOLJA 1000 ML

ART: 11241 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1000 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
100% ren druvkärnsolja som har en mild och neutral smak. Durvkärnorna pressas först till en olja och raffineras sedean 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. Durvkärnorna pressas först till en olja och raffineras sedean för att neutralisera smak och doft. Druvkärnsolja tål temperaturer upp till 230 grader.



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.

Balsamvinägrar



BALSAMVINÄGER 5 L

ART: 11139 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 5L
URSPRUNG: ITALIEN
Balsamvinäger från Modena, idealisk för salladsdressing, såser och marinader.



BALSAMVINÄGER 500 ML

ART: 11137 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500ML
URSPRUNG: ITALIEN
Balsamvinäger från Modena, idealisk för salladsdressing, såser och marinader.



BALSAMVINÄGER TRADIZIONALE 100 ML

ART: 11142 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X100 ML
URSPRUNG: ITALIEN
Lagrad 25 år. En balsamvinäger för perfektionisten!



BALSAMVINÄGER IGP 250 ML

ART: 11143 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 ML
URSPRUNG: ITALIEN
Intensiv och sammetslen balsamvinäger från Modena med IGP-certifiering. Traditionsenligt lagrad på ekfat. Passar bra till grillat kött, fisk och skaldjur.



CONDIMENTO BIANCO 5 L

ART: 11140 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 5 L
URSPRUNG: ITALIEN
Condimento Bianco (vit balsamvinäger) är en smakrik transparent vinäger gjord på lokalt odlade vindruvor. Används med fördel i salladsdressing, såser och marinader.



CONDIMENTO BIANCO 500 ML

ART: 11138 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500ML
URSPRUNG: ITALIEN
Condimento Bianco (vit balsamvinäger) är en smakrik transparent vinäger gjord på lokalt odlade vindruvor. Används med fördel i salladsdressing, såser och marinader.



CREMA DI BALSAMICO 150 ML

ART: 11141 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150ML
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.



TRYFFELBALSAMVINÄGER 100 ML

ART: 61163 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Exklusiv balsamvinäger från Plantin, smaksatt med svart tryffelarom.

Smaksatta vinägrar



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.



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.



SCHALOTTENLÖKSVINÄGER 500 ML

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



VITVINSVINÄGER MED SMAK AV SCHALOTTENLÖK 5 L

ART: 11217 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 5 L
URSPRUNG: FRANKRIKE
Schalottenlöksvinäger passar till bra ostron, fisk, reducerad i smörsåser, hollandaise, bearnaise, dressingar till sallad, potatis m.m.



ÄPPELCIDERVINÄGER NORMANDIE 5 L

ART: 11245 | ENHET: ST | FÖRP: 2 X 5 L
URSPRUNG: FRANKRIKE
Baserad på cidervinäger av äpplen från Normandie. Perfekt i vinägretter, tillsammans med bönor, i såser till ljust kött och marinader.



ÄPPELCIDERVINÄGER 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.



CIDERVINÄGER 500 ML

ART: 11242 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Cidervinäger som fått mogna enligt den så kallade Orleans-metoden och filtrerats efter två år.



HALLONVINÄGER 100 ML

ART: 11230 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Lämpar sig för råa grönsaker, anklever och desserter (jordgubbar, hallon, melon blandad med kanel och ingefära).



HALLONVINÄGER 500 ML

ART: 11235 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Lämpar sig för råa grönsaker, anklever och desserter (jordgubbar, hallon, melon blandad med kanel och ingefära).



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.



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.



MANGOVINÄGER 100 ML

ART: 11232 | ENHET: ST | FÖRP: 24X100 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, anklever och vitt kött.



MANGOVINÄGER 500 ML

ART: 11237 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, anklever och vitt kött.

Druvbestämda vinägrar



BANYULSVINÄGER 500 ML

ART: 11301 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vinägern framställs från det naturligt söta banyuls-vinet. Efter lagring i fyra år på ekfat har det blivit vinäger och då lagras den ytterligare ett år på ekfat. Den naturliga söta smaken med inslag av valnöt, ingefära och vanilj ger denna vinäger en otrolig karaktär som passar till kalla anrättningar, såser och desserter.



DRUVMUST VERJUS 500 ML

ART: 11310 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Verjus (druvmust) är ett utmärkt alternativ till citronsaft, 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.



CHARDONNAYVINÄGER 500 ML

ART: 11303 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 ML
URSPRUNG: SPANIEN
En mild druvbestämd vinäger med tydlig sötma och balanserad syra.



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.



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.



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.

Sherryvinägrar



SHERRYVINÄGER 375 ML

ART: 11405 | ENHET: ST | FÖRP: 12X375 ML
URSPRUNG: SPANIEN
Tillagas enligt soleramethoden. 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 5 L

ART: 11408 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 5 L
URSPRUNG: SPANIEN
Tillagas enligt soleramethoden. 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 750 ML

ART: 11403 | ENHET: ST | FÖRP: 12X750 ML
URSPRUNG: SPANIEN
Tillagas enligt soleramethoden. 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 EKO 375 ML

ART: 11406 | ENHET: ST | FÖRP: 12X375 ML
URSPRUNG: SPANIEN
Tillagas enligt soleramethoden. 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 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.

Övriga vinägrar



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.



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.



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.



VINÄGER APPLE8 200 ML

ART: 11200 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200ML
URSPRUNG: KANADA
Apple 8 är äppelcidervinäger med tydliga toner av äppelcider. Fantastisk i cocktails, smakfulla maträtter och desserter.



Minus8

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 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.



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.



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.



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 russin-sötma 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 soltorkade 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.



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 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 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.



RÖDVINSVINÄGER 5 L

ART: 11502 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 LIT
URSPRUNG: FRANKRIKE
Rödvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomi-förpackning.



VITVINSVINÄGER 5 L

ART: 11508 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 LIT
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vitvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomi-förpackning.

Oliver



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.



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.



OLIVER HELA 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.

Senap och majonnäs



CIDERVINÄGERSENAP 2 KG

ART: 14111 | ENHET: ST | FÖRP: 2X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En grovkornig senap av fransk typ som är oumbärlig vid tillagning av såser, kalla som varma. Lämpar sig speciellt bra till fisk.



CIDERVINÄGERSENAP 200 G

ART: 14101 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
En grovkornig senap av fransk typ som är oumbärlig vid tillagning av såser, då både kalla som varma. Lämpar sig speciellt bra till fisk.



DIJONSENAP 2 KG

ART: 14114 | ENHET: ST | FÖRP: 2X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.



DIJONSENAP 200 G

ART: 14103 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.



DIJONSENAP EKO 2 KG

ART: 14115 | ENHET: ST | FÖRP: 2X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt. Ekologisk.



DIJONSENAP EKO 200 G

ART: 14105 | ENHET: ST | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
En ekologisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.



DIJONNAISE 330 G

ART: 14113 | ENHET: ST | FÖRP: 6X330 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Dijonnaise – en mild blandning av majonnäs och dijonsenap. Fantastiskt god på båda 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.



CHILIMAJONNÄS 180 G

ART: 14118 | ENHET: ST | FÖRP: 6X180 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Äkta fransk majonnäs smaksatt med dijonsenap och chilipeppar Espelette. Passar utmärkt till sallad, sandwich, råbiff, kött-, fisk- och skaldjursrätter.



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!



VITLÖKSMAJONNÄS 180 G

ART: 14119 | ENHET: ST | FÖRP: 6X180 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vitlöksmajonnäs, även kallad aioli, kan användas som dipp till pommes frites, grönsaker och skaldjur. Perfekt som dressing till sandwich och sallader. Passar utmärkt till kött-, fisk- och skaldjursrätter.

Peppar

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



PRODUKTBESKRIVNING	DATA
ASSAMPEPPAR 130 G 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.	ART: 20727 FRP: 12X130 G
CUBEBPEPPAR 120 G Peppar med stjälk som odlas tillsammans med kaffe och har en relativt hög peperinhalt. Detta ger en intensiv smak med vissa bittra toner.	ART: 20601 FRP: 12X120 G
CUMEOPEPPAR 90 G 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.	ART: 20725 FRP: 12X90 G
GRÖNPEPPAR HEL 70 G Vit-, svart-, och grönpeppar kommer alla från samma växt men skördas vid olika mognadsgrad. Den passar bra med fisk och skaldjur, fläsk, kalv, lammkött, kyckling, mejeriprodukter och ljusa såser.	ART: 20687 FRP: 12X70 G
GRÖNPEPPAR I LAG 450 G En mjuk grönpeppar som är perfekt till grönpepparsås. 450 g avser avrunnen vikt.	ART: 20517 FRP: 12X450 G
KAMPOTPEPPAR FERMENTERAD 180 G En blandning av svart fermenterad kampotpeppar och havssalt. Den har en intensiv och söt smak, och passar till perfekt rött kött och fiskrätter.	ART: 20732 FRP: 12X180 G
KAMPOTPEPPAR RÖD 150 G 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.	ART: 20679 FRP: 12X150 G
KAMPOTPEPPAR SVART 150 G 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. Svartpepparn passar alla typer av rätter och utmärker sig särskilt tillsammans med grillad fisk.	ART: 20678 FRP: 12X150 G
KAMPOTPEPPAR VIT 150 G Pepparn 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 soltorkas sedan i ca fyra dagar. Vitpepparn har en helt annan karaktär än den svarta och röda, vars smaker till stor del avlägsnats med det yttre skalet. Vitpeppar används där färgen på svart eller röd peppar skulle förstöra den visuella effekten, till exempel i en vit sås.	ART: 20680 FRP: 12X150 G

PRODUKTBESKRIVNING	DATA
KRYDDPEPPAR 120 G Kryddpeppar har en rik smak och passar därför bra i grytor och kalops. Just den jamaicanska kryddpepparen anses vara av ypperlig kvalitet.	ART: 20604 FRP: 12X120 G
LÅNGPEPPAR 120 G En nästan bortglömd pepparsort med en hög peperinhalt som ger en fruktig intensiv smak. Pepparhängena mals eller krossas innan användning.	ART: 20605 FRP: 12X120 G
PEPPARSTRÅN 15 G Torkade djupt röda pepparstrån, kallas ibland för "djävulshår". Utmärkta för dekoration.	ART: 20693 FRP: 12X15 G
ROSÉPEPPAR 150 G Rosépeppar är bär från en sydamerikansk buske. Bären har en pikant smak och är samtidigt mycket dekorativa.	ART: 20608 FRP: 12X150 G
SARAWAK SVARTPEPPAR 150 G Pepparen har en blommig och fruktig arom med relativt mild smak.	ART: 20611 FRP: 12X150 G
SARAWAK VITPEPPAR 200 G En exklusiv vitpeppar, hel, med friska, träiga toner som drar åt lakrits och rotfrukt. Använd till skaldjur, vit fisk, fläskkött, kalv, fågel, grönt, apelsin och päron.	ART: 20614 FRP: 12X200 G
SVARTPEPPAR HEL 300 G 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 peperinhalt, så minska mängden du använder.	ART: 20609 FRP: 12X300 G
SVARTPEPPAR SÃO TOMÉ 170 G EKOLOGISK 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 soltorkas och utvecklar då en fruktig, jordig smak helt utan brända toner.	ART: 20758 FRP: 12X170 G
SZECHUANPEPPAR 120 G Är trots namnet inte besläktad med peppar, utan med citronträdet. Kryddan kan med fördel rostas innan användning. Passar till feta rätter t.ex. lax och anka.	ART: 20612 FRP: 12X120 G
TELLICHERRYPEPPAR 150 G 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.	ART: 20613 FRP: 12X150 G
TIMUTPEPPAR 90 G Timutpeppar är en mild peppar med tydligt inslag av grapefrukt. Passar utmärkt till sallad, marinad, kyckling och fisk.	ART: 20676 FRP: 12X90 G
VITPEPPAR HEL 350 G Vitpeppar skördas när frukten är gul varpå den sköljs i 7-10 dagar, skalas och torkas. Vår vitpeppar har en hög peperinhalt, så minska mängden du använder.	ART: 20615 FRP: 12X350 G
VITPEPPAR SÃO TOMÉ 180 G EKOLOGISK 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.	ART: 20740 FRP: 12X180 G
VOATSIPERIFERYPEPPAR 120 G En mycket ovanlig vildväxande peppar från Madagaskars regnskog, klättrar på träd och skördas på 20 meters höjd. Vid skörd har pepparen frukter med träliknande doft och citrusnyanserad smak.	ART: 20618 FRP: 12X120 G



Övriga kryddor



CHILI ESPELETTE AOP 250 G

ART: 20793 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 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 soltorkas 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. Innehåll: Chili Espelette (Capsicum annuum L. Gorria) i pulverform.



CURRY MADRAS 250 G

ART: 20628 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 G
URSPRUNG: INDIEN
En indisk curry med ren och tydlig smak från Madras.



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: TURKIET
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: 1X250 G
URSPRUNG: MEXIKO
En vacker blomma och en populär smaksättare i både drinkar och desserter.



KANEL CEYLON MALEN EKO 180 G

ART: 20387 | ENHET: ST | FÖRP: 12X180 G
URSPRUNG: SRI LANKA
Äkta ceylonkanel från Sri Lanka, malen. Ceylonkanelen 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 företrädelsevis 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 rökig ”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: MADAGASKAR
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: 10X200 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: INDONESIEN
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: INDONESIEN
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: SPANIEN
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.



SESAMFRÖ SVARTA 1 KG

ART: 20785 | ENHET: ST | FÖRP: KG
URSPRUNG: INDIEN
Sesamfrö har en nötaktig karraktär. De dekorativa fröna passar bra till asiatisk matlagning, på bröd, i sallad och till sushi.



SESAMFRÖ VITA 1 KG

ART: 20786 | ENHET: ST | FÖRP: KG
URSPRUNG: INDIEN
Sesamfrö har en nötaktig karraktär. De dekorativa fröna passar bra till asiatisk matlagning, på bröd, i sallad och till sushi.



SESAMFRÖN SVARTA 350 G

ART: 20633 | ENHET: ST | FÖRP: 12X350 G
URSPRUNG: INDIEN
Sesamfrö har en nötaktig karraktär. De dekorativa fröna passar bra till asiatisk matlagning, på bröd, i sallad och till sushi.



SESAMFRÖN VITA 350 G

ART: 20632 | ENHET: ST | FÖRP: 12X350 G
URSPRUNG: INDIEN
Sesamfrö har en nötaktig karraktär. De dekorativa fröna passar bra till asiatisk matlagning, på bröd, i sallad och till sushi.



SPISKUMMIN 150 G

ART: 20627 | ENHET: ST | FÖRP: 12X150 G
URSPRUNG: INDIEN
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: TYSKLAND
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: BRASILIEN
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 och inläggningar



SAFFRANSPISTILL 1 G

ART: 20403 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 G
URSPRUNG: IRAN
En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.



SAFFRANSPISTILL 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.



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.



SAFFRANSPULVER 1 G

ART: 20401 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 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.



GRANBARRSSYLT EKO 125 G

ART: 20523 | ENHET: ST | FÖRP: 6X125 G
URSPRUNG: SVERIGE
En sylt med nordisk smak av gran och lätt sötma. 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 vitmögelost. Har du en glassmaskin går den utmärkt att blanda i glassmeten till granskottsglass. Varför inte med lite granskottssirap över?



GRANSKOTT EKO SMÅ INLAGDA 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.



PRUNELLER 70 G

ART: 20524 | ENHET: ST | FÖRP: 6X70 G
URSPRUNG: SVERIGE
Fermenterade och picklade plommonkart. Prunellerna har en balanserad fruktig smak med härligt krispig konsistens. Påminner lite om kapris i konsistens och syra. Passar som tillbehör till chark, meze eller varför inte i en svensk martini. Utmärkt att strimla och strössla över en mild fiskgratäng innan servering. En innovativ produkt som vann guld i SM i Mathantverk och är helt rätt i tiden. Räddade plommonkart omvandlade till läcker delikatess!



RAMSLÖKSKAPRIS 50 G

ART: 20527 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: SVERIGE
Ramslöken, eller wild garlic som den heter på engelska, har en tydlig vitlökssmak. Frökapslarna är viltplockade 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 gråärter eller en smakrik sallad.



Fond från Salsus

Salsus mål är lika enkelt som det är utmanande: att laga världens bästa buljonger och fonder till professionella kockar. Salsus produktsortiment ska vara i samklang med moderna kockars 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
Långtidskokt på färsk vit fisk, fångad i Nordsjön. 100 % naturlig.



GRÖNSAKSBULJONG 1 L

ART: 20750 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE
Långtidskokt på färska grönsaker och örter. 100 % naturlig.



KALVBULJONG 1 L

ART: 20745 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE
Långtidskokt på färska ben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.



KYCKLINGBULJONG 1 L

ART: 20744 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE
Långtidskokt på färska kycklingben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.



OXBULJONG 1 L

ART: 20756 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE
Långtidskokt på färska ben, grönsaker, kryddor och örter. 100 % naturlig.



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.



KYCKLINGFOND ROSTAD DEMI GLACE 1 L

ART: 20794 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE
Långtidskokt fond på rostade kycklingskrov och grönsaker. 100% naturlig och fri från gluten och laktos.



OXFOND DEMI GLACE 1 L

ART: 20746 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE
Långtidskokt buljong på nötben. Reducerad med 2/3. 100 % naturlig.



SKALDJURSFOND DEMI GLACE 1 L

ART: 20773 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 L
URSPRUNG: NORGE
En perfekt bas för soppa, risotto och andra skaldjursbaserade rätter.



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 miso, 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 MISO BULJONG 500 ML

ART: 20790 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500ML
URSPRUNG: NORGE
Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt miso, 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 SHOYU BULJONG 500 ML

ART: 20791 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500ML
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.



RAMEN SPICY BULJONG 500 ML

ART: 20792 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500ML
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.

Salt

Läsösalt är ett havssalt med porös lättlöslig 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 att t.ex. koka skaldjur i.



SELLERISALT 1 KG

ART: 21106 | ENHET: KG | 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!



HAVSSALT LÄSÖ 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 LÄSÖ 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.



Tahitivanilj



VANILJSTÅNG TAHITI 250 G

ART: 22103 | ENHET: ST | FÖRP: 36X250 G
URSPRUNG: TAHITI
Tahitivaniljen är kort och tjock med en hög olje- och vattenhalt. Smaken är sötare och mer karamellaktig än den klassiska Bourbonvaniljen.



VANILJSTÅNG TAHITI 90 G

ART: 22102 | ENHET: ST | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: TAHITI
Tahitivaniljen är kort och tjock med en hög olje- och vattenhalt. Smaken är sötare och mer karamellaktig än den klassiska Bourbonvaniljen.



Bourbonvanilj



VANILJSTÅNG 1-PACK BOURBON

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 250 G

ART: 22203 | ENHET: ST | FÖRP: 36X250 G
URSPRUNG: MADAGASKAR
Den klassiska vaniljstången som är lång och smal med ett tjockt oljigt skinn och rikligt med frön.



VANILJSTÅNG BOURBON 45 G

ART: 22213 | ENHET: ST | FÖRP: 12X45 G
URSPRUNG: MADAGASKAR
Den klassiska vaniljstången som är lång och smal med ett tjockt oljigt skinn och rikligt med frön.



VANILJSTÅNG BOURBON 90 G

ART: 22202 | ENHET: ST | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: MADAGASKAR
Den klassiska vaniljstången 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 vaniljstången som är lång och smal med ett tjockt oljigt skinn och rikligt med frön. Ekologiskt certifierad.



VANILJSTÅNG BOURBON SPLIT 500G

ART: 22212 | ENHET: ST | FÖRP: 1X500G
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.

Löjrom



LÖJROM BOTTENVIKEN 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: 31111 | 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.



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.

Caviar



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 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 50G

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 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.

Rom



BOTTARGA TORKAD FISKROM AV SKREI 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 äggrätter. Den används riven eller tunt skivad och gör sig extra bra ihop med lite fetare rätter.





Den osötade hallonpurén som nästan smakar mer än färska, nyplockade hallon är en av Sicolys storsäljare. Men så odlas också hallonen i Rhônedalen i östra Frankrike. Frukt- och bärodlingarna i området – precis som de välkända vingårdarna – breder ut sig längs bergssluttningarna på en höjd av mellan 200 och 1000 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.

FRUKTPURÉER	DATA
ART: 32249 **PASSIONSFRUKTSPURE OSÖTAD 40X100G**	FRP: 1X4 KG
ART: 32103 **ANANASPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32159 **APELSINJUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32261 **APRIKOSPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32106 **BANANPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32179 **BLODAPELSINJUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32185 **BLODGRAPEJUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32180 **CITRON KROSSAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32109 **CITRONJUICE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32110 **FIKONPURE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32111 **GRANATÄPPLEPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32158 **KALAMANSI JUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32183 **KOKOSCREME 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32265 **KOKOSPURE OSÖTAD MED RIVEN KOKOS 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32162 **LIMEJUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32178 **LITCHIPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32163 **MANDARINJUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32193 **MANGOPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32266 **MELONPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32132 **PASSIONSFRUKTPURE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32271 **PERSIKOPURE GUL OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32269 **PERSIKOPURE VINGÅRD OSÖTAD 1KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32270 **PERSIKOPURE VIT OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32277 **PLOMMONPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33250 **PÄRONPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32175 **SUDACHIJUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32152 **YUZU JUICE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32314 **ÄPPLEPURE GRÖN OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG

EKOLOGISKA FRUKTPURÉER	DATA
ART: 32280 **BANANPURE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32318 **BERGAMOTT JUICE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33259 **CITRON KROSSAD EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32168 **CITRONJUICE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33251 **INGEFÄRSJUICE EKO 500 G**	FRP: 6X500 G
ART: 33258 **KOKOSCREME EKO & VEGAN 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32259 **LIMEJUICE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32281 **MANDARINJUICE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32196 **MANGOPURE EKO OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32169 **PASSIONSFRUKTPURE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32189 **PERSIKOPURE VINGÅRD EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32317 **PÄRONPURE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG

BÄRPURÉER	DATA
ART: 32262 **BJÖRNBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32264 **BLÅBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32272 **HALLONPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32275 **JORDGUBBSPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32267 **KÖRSBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32211 **NYPONPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32274 **RABARBERPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32273 **RÖDA VINBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32263 **SVARTVINBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG**	FRP: 6X1 KG

EKOLOGISKA BÄRPURÉER	DATA
ART: 32247 **ACAIPURE EKO OSÖTAD 40X100G**	FRP: 1X4 KG
ART: 33216 **HALLONPURE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33217 **JORDGUBBSPURE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33215 **SVARTVINBÄRSPURE EKO 1 KG**	FRP: 6X1 KG

Svenska bär- och fruktpuréer

SVENSKA BÄR- OCH FRUKTPURÉER	DATA
ART: 32315 **BLÅBÄRSPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32227 **HAVTORNSPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33263 **HJORTRONPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33234 **JORDGUBBSPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33254 **KRUSBÄRSPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32316 **LINGONPURE SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33257 **PÄRONPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 32242 **RABARBERPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG
ART: 33255 **ÄPPLEPURE EKO SE 1 KG**	FRP: 6X1 KG

Coulis och 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.

Bär hela



BJÖRNBÄR HELA 1 KG

ART: 33202 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Ett vackert styckfryst 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 styckfrysta 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
Styckfrysta Willamettehallon som har en sötare smak jämfört med Meckerhallon.



KÖRSBÄR HELA UTAN KÄRNA 1KG

ART: 33211 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Styckfrysta hela urkärnade körsbär. Passar utmärkt till alla körsbärsanrättningar.



RABARBER I BIT 1 KG

ART: 33212 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vill du förlänga säsongen med härlig försommarsmak är dessa frysta rabarber ett bra alternativ.



ARONIABÄR HELA SE 1 KG

ART: 33260 | ENHET: KG | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE



LINGON HELA SE 1 KG

ART: 33261 | ENHET: KG | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE



Frukter hela



FIKON HELA 1KG

ART: 33104 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Med dessa styckfrysta fikon kan du ha fikon på menyn året runt.



KASTANJER HELA SKALADE 1 KG

ART: 33106 | ENHET: KG | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Frysta 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.

Ekologiska bär



BLÅBÄR HELA EKO SE 1 KG

ART: 33264 | ENHET: KG | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE



HAVTORN EKO SE 1 KG

ART: 33228 | ENHET: KG | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: SVERIGE
Svenska ekologiska havtorn. Frysta och förpackade i hink.



Il Gran Gelato

ITALIENSK GLASS & SORBET



Bindi har sedan 1946 tillverkat äkta italiensk glass och sorbet av absolut högsta kvalité. Genom att kombinera genuina hantverksmetoder med unika recept och noga utvalda råvaror blir slutresultat fantastiskt. Bland råvarorna kan särskilt nämnas citronerna från Sicilien, noga utvalda och skördade för vår räkning och mandariner från byn Ciaculli, även den från Sicilien.

I våra utvalda Gran Gelato produkter får mängden luft aldrig överstiga 30%, vilket ger en glass med mycket hög densitet och smak. Det innbär att ett tråg med 4,8 liter glass motsvarar en vikt på 3,85 kg.
Som avslutning på en fantastisk måltid, vet vi att Gran Gelato från Bindi kommer att vara ett utmärkt val när det gäller glass och sorbet.



ANANASSORBET 2,5 L

ART: 34408 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk sorbet med frisk smak av ananas.



CITRONSORBET 2,5 L

ART: 34402 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 L
URSPRUNG: ITALIEN
Fräsch och elegant citronsorbet gjord på noga utvalda citroner från Sicilien.



GRAPEFRUKTSORBET 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 gjord på solmogna jordgubbar.



MANDARINSORBET 2,5 L

ART: 34415 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5L
URSPRUNG: ITALIEN
Fantastisk mandarinsorbet med mandariner från Ciaculli på Sicilien.



MANGOSORBET 2,5 L

ART: 34409 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 L
URSPRUNG: ITALIEN
En himmelsk sorbet fylld med smak av solmogen mango.



ÄPPLESORBET 2,5 L

ART: 34404 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 L
URSPRUNG: ITALIEN
Ljuvligt frisk äpplesorbet gjord på puré av krispiga gröna äpplen.



CHOKLADGLASS 4,8 L

ART: 34413 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
En rik och fyllig chokladglass med djup och intensiv chokladglass.



CITRONGLASS 4,8 L

ART: 34566 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk citronglass.



HASSELNÖTSGLASS 4,8 L

ART: 34555 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
En klassiker bland Italiensk gelato med en fantastisk smak av hasselnöt.



JORDGUBBSGLASS 4,8 L

ART: 34553 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk jordgubbsglass.



KAFFEGLASS 4,8 L

ART: 34568 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk kaffeglass.



KOKOSGLASS 4,8 L

ART: 34565 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk kokosglass.



PISTAGEGLASS 4,8 L

ART: 34412 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
En glass med underbar smak av pistagenötter.



SABAYONNEGLASS 4,8 L

ART: 34416 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk sabayonneglass.



SKOGSBÄRSGLASS 4,8 L

ART: 34411 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk skogsbärsglass.



VANILJGLASS 4,8 L

ART: 34414 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X4,8 L
URSPRUNG: ITALIEN
Krämig italiensk vaniljglass.



Tårtor



OPERALÄNGD 2X650 G

ART: 34356 | ENHET: FRP | FÖRP: 3X2X650 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Klassisk fransk dessert i elva lager med en smak av kaffe, smörcrème och chokladganache.



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: KRT | 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: KRT | 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 färdigskuren chokladtårta, fylld med mörk chokladganache baserad på kakao Santo Domingo. Dekorerad med björnbär och hallon. Portionsskuren i 12 bitar.



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: KRT | FÖRP: 1X1000 G
URSPRUNG: ITALIEN
En härlig citrontårta täckt med italiensk maräng. 12-14 portioner/tårta.



CITRONMOUSSETÅRTA 1150 G

ART: 34120 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1150 G
URSPRUNG: ITALIEN
En klassisk italiensk citronmoussetårta. 12-14 portioner/tårta.



SCHWARTZWALDTÅRTA 1150 G

ART: 34132 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1150 G
URSPRUNG: ITALIEN
En dekorativ chokladtårta med grädde och kanderade körsbär. 12-14 portioner/tårta.



SKOGSBÄRSTÅRTA 1300 G

ART: 34133 | ENHET: KRT | 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 tiramisùtårta lämplig för portionsservering eller buffén. Förpackning om två tårtor, 20-22 portioner/tårta.



TIRAMISÙTÅRTA 1000 G

ART: 34137 | ENHET: KRT | 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: KRT | FÖRP: 1X1300 G
URSPRUNG: ITALIEN
Citroncrèmetårta toppad med mandel och pinjenötter i en mördegsbotten. 12-16 portioner/tårta.



TÅRTA BLACK BISCUIT 12X115 G

ART: 34622 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1380G
URSPRUNG: ITALIEN
Mjuk chokladkaka fylld med färskostcrème, rikligt dekorerad med smulade chokladkex.Portionsskuren tårta i 12 bitar.



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: KRT | FÖRP: 1X1500G
URSPRUNG: ITALIEN
Chokladbotten fylld med hasselnötscrème, dekorerad med hackade karamelliserade hasselnötter från Piemonte. Portionsskuren tårta i 12 bitar.



TÅRTA PISTAGE CHOKLAD 12X100 G

ART: 34624 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1200G
URSPRUNG: ITALIEN
En kakbotten med hasselnöt toppad med pistagecrème och chokladfyllning, dekorerad med hackade pistagenötter och karamelliserade hasselnötter.

Portionsdesserter



TARTELETT CITRON 27 X 130 G

ART: 34794 | ENHET: KRT | FÖRP: 27X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mördegstartelett fylld med citroncrème. Chokaldgarnityr.



TARTELETT CITRONMARÄNG 18X130 G

ART: 34289 | ENHET: KRT | FÖRP: 18X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mördegstartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng.



TARTELETT HALLONMARÄNG 18X130 G

ART: 34290 | ENHET: KRT | FÖRP: 18X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mördegstartelett fylld med halloncrème, toppad med italiensk maräng.



TARTELETT ÄPPLE 27X130 G

ART: 34292 | ENHET: KRT | FÖRP: 27X130 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Äppletartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen.



CHOKLAD KARAMELL STICK VEGAN 56X75 G

ART: 34818 | ENHET: KRT | FÖRP: 56X75G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vegansk chokladlängd. Botten med mandelkaka och puffat ris. Fyllning utgörs av karamellkräm, toppad med chokladmousse.



LIME 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 limemousse som toppas av ett lager med hallonmousse..



CHOKLADGANACHE BIT 16X65 G

ART: 38005 | ENHET: KRT | FÖRP: 16X65 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Ljuvlig chokladdessert med len chokladmousse på krispig mörk chokladbotten. Toppad med glansig chokladganache.



CHOKLADKUPOL MED KROKANT VEGAN

ART: 34817 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X84G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vegansk chokladkupol. Krispig botten med choklad, mandel och puffat ris. Fylld med chokladganache.



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.



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/kartong. Varje låda innehåller 2 kartonger.



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/kartong. Varje låda innehåller 2 kartonger.



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/kartong. Varje låda innehåller 2 kartonger.



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/kartong. Varje låda innehåller 2 kartonger.



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.



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.



MARÄNG- OCH CHOKLADDESSERT 75 G

ART: 34814 | ENHET: KRT | FÖRP: 9X75G
URSPRUNG: ITALIEN
Maräng fylld med mörk chokladkräm, gjord på Santo Domingos kakao.



CREMA CATALANA 140 G

ART: 34914 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X140 G
URSPRUNG: ITALIEN
En klassisk dessert i glasform, bränd med cassonadesocker och klar att servera. Serveras gärna sval.



KOKOSGLASS HASSELNÖT 100 G

ART: 34393 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: ITALIEN
Portionsdessert i glas med kokosnötsglass och hasselnötssås dekorerad med hackade karamelliserade hasselnötter och hackad choklad.



MASCARPONE CHOKLADDESSERT 100 G

ART: 34910 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: ITALIEN
En Mascarponedessert i glas. Botten av choklad och toppad med biskvigranola och choklad.



MASCARPONE HALLONDESSERT 90 G

ART: 34909 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X90 G
URSPRUNG: ITALIEN
Portionsdessert i glasform med mascarponecrème och hallon på en sockerkaksbotten. Dekorerad med hackade pistagenötter.



MASCARPONE JORDGUBB 110 G

ART: 34905 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X110 G
URSPRUNG: ITALIEN
Portionsdessert i glas. Mascarponecrème med chokladbitar på sockerkaksbotten. Toppad med små jordgubbar och jordgubbssås.



PISTAGEGLASS MED CHOKLAD 100 G

ART: 34257 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: ITALIEN
Pistage- och vaniljglass med choklad och kanderade pistagenötter i glas.



TIRAMISU I GLAS 100 G

ART: 34912 | ENHET: ST | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: ITALIEN
En tiramisùdessert i glasform dekorerad med kakao.



TRIO CHOKLAD I GLAS 110 G

ART: 34907 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X110G
URSPRUNG: ITALIEN
Luftig chokladdessert med nougatine. Levereras i portionsglas.



VANILJDESSERT MED KÖRSBÄR 110 G

ART: 34903 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X110 G
URSPRUNG: ITALIEN
Portionsdessert i glas. Ljuvlig vaniljcrème med chokladbitar på en chokladbotten. Toppad med körsbär och körsbärssås.



YOGHURTGLASS MED SKOGSBÄR 100 G

ART: 34233 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: ITALIEN
Portionsdessert i glas med yoghurtglass och jordgubbssås, dekorerad med skogsbär.



ÄPPLEGLASS MED CALVADOS 100 G

ART: 34234 | ENHET: KRT | FÖRP: 8X100 G
URSPRUNG: ITALIEN
Grön äppleglass med calvados levereras i portionsglas.



TARTUFO CHOKLAD 12X85 G

ART: 34227 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X85 G
URSPRUNG: ITALIEN
En chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao.



TARTUFO CITRON 12X85 G

ART: 34228 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X85 G
URSPRUNG: ITALIEN
En kärna av Limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng.



TARTUFO NÖTKROKANT 12X75 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.



TARTUFO PISTAGE 12X75 G

ART: 34850 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X75G
URSPRUNG: ITALIEN
Tartufo pistageglass med en kärna av pistagekräm, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och krossade pistagenötter.



CHEESECAKE 20X90 G

ART: 34264 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Klassisk cheesecake i portionsform med lätt smak av citron.



CHOKLADFONDANT 100 G 12X2-P

ART: 34699 | ENHET: KRT | FÖRP: 12X200 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Klassisk chokladfondant. Serveras gärna varm med vaniljglass.



CHOKLADFONDANT 10X90 G

ART: 34999 | ENHET: FRP | FÖRP: 10X10X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Klassisk chokladfondant. Bakas av i micro eller ugn.



CHOKLADFONDANT VALRHONA 20X90 G

ART: 34787 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X90G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Härlig chokladfondant med Valrhona Grand Cru Tropilia 70% mörk choklad.



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.



CITRONMARÄNGPAJ 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, citronzeste och apelsinzeste. Desserten är 7 cm i diameter.



CHOKLADFONDANT GLUTENFRI 20X90 G

ART: 34918 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Glutenfri chokladfondant med krämigheten en fondant ska ha. Kan värmas i micro eller ugn. Servera gärna med bär, glass eller grädde.



CHOKLADFONDANT MED HASSELNÖT VEGAN 20X90 G

ART: 34919 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vegansk chokladfondant med en krämig kärna. Fondanten är toppad med hasselnötter som ger ett härligt crunch. Bara att värma och dekorera efter tycke och smak.



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.

Petit-fours



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 – Hasselnötskaka med kastanjekräm, vispad mascarponegrädde och florsocker. Choux praliné - Chou-bakelse med pralinkräm , mandel och hasselnötter. Lemon lingots - Hasselnötskex, citronkräm, citrongelé och maräng. Opéras - Joconde-kex dränkt i kaffe, choklad, kaffesmörkräm, chokladganache och chokladglasyr. Red fruits cake - Krispig vit choklad, röda frukter, vispad grädde och pistage. Apple tatins - Karamellkaka, mandel, karamelliserat äpple, vispad mascarpone och vaniljkräm och kanel. Chocolate crunch - Kakaokex, krispig chokladmousse med choklad och hasselnötsöverdrag. Mango tartlets - Tartelette med mango och vaniljmousse.



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.

Skal naturella



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.



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.



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.



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.



SKAL MUSSEL NEUTRAL 65 X 30 MM

ART: 30126 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X84 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Musselskalsformat neutralt krispigt skal. Klart att fyllas. 65 x 30 mm. Förpackningen innehåller 84 st.



SMÖRDEG BOUCHÉE 4,5 CM 72ST

ART: 35140 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X72 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Innehåller gluten och mjölkprodukter.



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.





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.



SMÖRDEG SKED 3,6X7,5 CM 252 ST

ART: 30112 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X252ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Frasigt smördegsskal i form av en sked, perfekt för att skapa spännande förrätter och tillbehör. Bäst lämpade för osötad fyllning.



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).



SKAL RUNT ÖRTER 46X17 MM

ART: 35135 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X25 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Runda ljusa små skal smaksatta med örter och glaserade med ägg. 46x17 mm, 11g x 25 st/bricka (5 brickor/kartong).



SKAL RUNT 57X14 MM NEUTRAL

ART: 35136 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X20 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 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).



SKAL RUNT MINI Ø32MM VEGAN

ART: 35328 | ENHET: KRT | FÖRP: 5 X 42 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Veganska runda skal bakade med naturliga ingredienser. Skalen har neutral smak, tillverkade av vete och sojabönor. Kan med fördel användas till både söta och salta fyllningar. Förpackade i biologiskt nedbrytbara brickor, allt i linje med LA ROSE NOIREs GO GREEN-initiativ.



SKAL RUNT STORT Ø75MM VEGAN

ART: 35329 | ENHET: KRT | FÖRP: 5 X 9 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Veganska runda skal bakade med naturliga ingredienser. Skalen har neutral smak, tillverkade av vete och sojabönor. Kan med fördel användas till både söta och salta fyllningar. Förpackade i biologiskt nedbrytbara brickor, allt i linje med. LA ROSE NOIREs GO GREEN-initiativ.



SKAL KORG SESAM 40X25 MM

ART: 35126 | ENHET: KRT | FÖRP: 4X30 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Korgar med svarta sesamfrön glaserade med osötad vit choklad. Går bra att förbereda då de klarar sig utan att mjukna pga glaseringen. Passar utmärkt till buffé eller mingelmat.



SKAL STRUT SVART NEUTRAL

ART: 35112 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X83 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Svarta strutar glaserade med osötad vit choklad. 30x80 mm, 6 g x 83 st.



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).



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.



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.



Skal söta



MÖRDEG MINITARTE 4,5 CM 480 ST

ART: 34503 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X480 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Frasiga tarteskal, lämplig att fyllas för dessert.



MÖRDEG MINITARTE 8,5 CM 135 ST

ART: 34504 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X135 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Frasiga tarteskal, lämplig att fyllas för dessert.



MÖRDEG TARTESKAL 22 CM 10 ST

ART: 34505 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X10 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Frasigt mördegsskal för pajer och tårtor.



SKAL RUNT SÖT 7 CM

ART: 35246 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X96 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Sött runt skal, klar att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert.



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 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.



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).



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).



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.



SKAL CHOKLAD RUNT MINI 29X13MM

ART: 35306 | ENHET: KRT | FÖRP: 7X56 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Litet nätt skal i choklad. Klart att fyllas.Mått: 29 x 13 mm, 2 g x 56 st/bricka (7 brickor/kartong).



SKAL RUNT CHOKLAD 57X16 MM SÖT

ART: 35241 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X20 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Runda mediumskal glaserade med mörk choklad. 57x16mm, 13 g x 20 st/bricka (6 brickor/kartong).



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.



SKAL RUNT MINI SÖT

ART: 35201 | ENHET: KRT | FÖRP: 5X42 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Runda miniskal glaserade med vit choklad. 33x19 mm, 8 g x 42 st/bricka (5 brickor/kartong).



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.



SKAL RUNT SÖT 57X16 MM

ART: 35240 | ENHET: KRT | FÖRP: 6X20 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Runda söta mediumskal glaserade. 57x16 mm, 16 g x 20 st/bricka (6 brickor/kartong).



SKAL RUNT SÖT 81X19 MM

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).



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).



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).



SKAL STRUT SÖT

ART: 35216 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X83 ST
URSPRUNG: FILIPPINERNA
Strutar glaserade med vit choklad. 30x80 mm, 6 g x 83 st.





Tillbehör skal



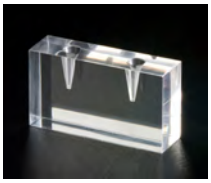
PALETT GULD 35 HÅL 15 ST

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.



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.

Bulgur



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 varmrätts-tillbehör 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



COUSCOUS STOR MOGHRABIEH 1 KG

ART: 40204 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1 KG
URSPRUNG: LIBANON
Storleksmässigt som en ärta, ett utmärkt alternativ till pasta i sallader. Koktid ca 15 minuter.



COUSCOUS 5 KG

ART: 40203 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: LIBANON
Finkorning pasta av durumvete. Utmärkt till lamm, får, fisk och skaldjur.



COUSCOUS 500 G

ART: 40201 | ENHET: ST | FÖRP: 12X500 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Finkorning pasta av durumvete. Utmärkt till lamm, får, fisk och skaldjur.

Quinoa



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.



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.



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. Färg-ämnet 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.

Risottoris



RISOTTORIS ARBORIO 2 KG

ART: 41101 | ENHET: ST | FÖRP: 6X2 KG
URSPRUNG: ITALIEN
Är det vanligaste 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 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 3-4 portioner.



RISOTTORIS TRYFFEL 300 G

ART: 41109 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 G
URSPRUNG: ITALIEN
Risottoris med en bas av Carnaroliris med Tryffel. Konsument-förpackning beräknad för ca 3-4 portioner.



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 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.

Polenta



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.

Deg



TARTE FLAMBEE 120GX8X7

ART: 42108 | ENHET: KRT | FÖRP: 7X960 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Läckra Tarte Flambée bottnar 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.



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.



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.



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.

Mjöl



NÄSSELPULVER 250 G

ART: 42221 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 G
URSPRUNG: EU
Nässelpulver är mycket rikt på mineraler, vitaminer och aminosyror. Perfekt att blanda i smoothies, soppor, såser och grytor.



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.



MANDELMJÖL 1,8 KG

ART: 42218 | ENHET: ST | FÖRP: 3X1,8 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Mandelmjöl gjord på fin spansk sötmandel. Perfekt till bakning och desserter. Mjölet är naturligt glutenfritt.



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.

Ströbröd



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 fettet 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 10 KG SÄCK

ART: 732 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 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 fettet 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.

Frukt och 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 och bär i lag



APRIKOSER I AMARETTO 250 G

ART: 43305 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 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.



FIKON I ARMAGNAC 250 G

ART: 43304 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 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.



MINIPÄRON I PÄRONBRANDY 250 G

ART: 43306 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 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.



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.



Frukt och bär konserverade



APELSINSKALZESTE 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: SPANIEN
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: SPANIEN
Semikanderade hela Amarena körsbär. Storlek 1,5x1,5 cm



KÖRSBÄR PASTA 1,5 KG

ART: 43402 | ENHET: ST | FÖRP: 4X1,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.



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: SPANIEN
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: SPANIEN
Semikanderade äppelkuber i storlek 1x1 cm.

Linser



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”.



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.

Nötter



HASSELNÖTTER PIEMONTE 250 G

ART: 45110 | ENHET: ST | FÖRP: 1X250 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.



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.



PISTAGENÖTTER SKALADE 1 KG

ART: 45119 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 1 KG
URSPRUNG: ITALIEN
Mörkt gröna pistagenötter från Bronte på Sicilien. Används bl.a. till desserter, med fördel tillsammans med choklad.



MANDEL MARCONA 1 KG

ART: 70530 | ENHET: ST | FÖRP: 14X1 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Marconamandeln växer på den spanska medelhavskusten och anses vara den finaste mandeln i världen. Mandeln är mjuk och rund i smaken.



Nötcrémer



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.



MANDELMASSA 55% 3,5 KG

ART: 45215 | ENHET: ST | FÖRP: 1X3,5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandelmassa. En ren och intensiv mandelsmak med lågt sockerinnehåll. För kall eller varm användning.



PRALINE HASSELNÖT 60% 5 KG

ART: 45214 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Hasselnötspraliné. Lång rostning av nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av hasselnöt med mycket starka inslag av caramel.



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.

Marmelad



FIKONMARMELAD MED LAGERBLAD 115 G

ART: 46147 | ENHET: ST | FÖRP: 12X115G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Tillverkad av färska nyskördade fikon och lagerblad av hög kvalité. Traditionsenligt kokad i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt. Passar bra till anklever, patéer och hårdostar. Lyfter din ostbricka eller frukost.



FIKONMARMELAD MED LAGERBLAD 315 G

ART: 46137 | ENHET: ST | FÖRP: 6X315 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Tillverkad av färska nyskördade fikon och lagerblad av hög kvalité. Traditionsenligt kokad i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt. Passar bra till anklever, patéer och hårdostar. Lyfter din ostbricka eller frukost.



KÖRSBÄRSMARMELAD 115 G

ART: 46150 | ENHET: ST | FÖRP: 12X115G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Hela morellokörsbär och rörsocker kokas traditionsenligt i kopparkittel i små volymer för att bevara bären så hela som möjligt. Utmärkt till Brieost, patéer eller varför inte till Afternoon tea.



KÖRSBÄRSMARMELAD 315 G

ART: 46139 | ENHET: ST | FÖRP: 6X315 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Hela morellokörsbär och rörsocker kokas traditionsenligt i kopparkittel i små volymer för att bevara bären så hela som möjligt. Utmärkt till Brieost, patéer eller varför inte till Afternoon tea.



PÄRON/ÄPPLE/VALNÖTSMARMELAD 315G

ART: 46142 | ENHET: ST | FÖRP: 6X315 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Marmelad med päron, äpple och valnötter som tillför en härlig crunch. Kokas traditionsenligt i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara bitar av frukten. Ljuvlig till såväl ostbrickan som till en rostad smörgås.



PÄRONMARMELAD 115 G

ART: 46148 | ENHET: ST | FÖRP: 12X115G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Marmelad som kokas traditionsenligt i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara bitar av päronen. Gifter sig med getost, krämiga grönmögelostar men även anklever.



PÄRONMARMELAD 315 G

ART: 46140 | ENHET: ST | FÖRP: 6X315 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Marmelad som kokas traditionsenligt i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara bitar av päronen. Gifter sig med getost, krämiga grönmögelostar men även anklever.



TOMATMARMELAD GRÖN 115 G

ART: 46149 | ENHET: ST | FÖRP: 12X115 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Gröna tomater, vanilj och rörsocker kokas traditionsenligt i kopparkittel. Passar till smakrika hårdostar som gruyère och manchego men även till kötträtter och patéer.



TOMATMARMELAD GRÖN 315 G

ART: 46138 | ENHET: ST | FÖRP: 6X315G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Gröna tomater, vanilj och rörsocker kokas traditionsenligt i kopparkittel. Passar till smakrika hårdostar som gruyère och manchego men även till kötträtter och patéer.



Socker



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.



CASSONADE RÖRSOCKER 750 G

ART: 47112 | ENHET: ST | FÖRP: 10X750 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Brunt råsocker i ströform för karamellisering av t ex crème brûlée.



RÖRSOCKER I BIT BRUNT 750 G

ART: 47111 | ENHET: ST | FÖRP: 8 X 750G
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 750G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Oregelbundet huggna bitar av rörsocker. Blanda gärna vitt och brunt bitsocker i sockerskålen.

Sirap



LÖNNSIRAP EKO 1 L

ART: 47319 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 L
URSPRUNG: KANADA
Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada.



LÖNNSIRAP EKO 250 ML

ART: 47318 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 250 ML
URSPRUNG: KANADA
Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada.



BJÖRKSIRAP EKO 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 fantastiskt fyllig smak. Gott till ost, glass, drinkar eller ringla över en fyllig yoghurt till efterrätt.



GRANSKOTTSSIRAP EKO 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.



MASKROSSIRAP EKO 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 Maskroskapris i eller som ersättning för flytande honung.



TJÄRSIRAP EKO 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%.



ÄLGÖRTSSIRAP EKO 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.

Lakrits

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 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 käresta.



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 käresta.



LAKRITS EN NYPA SALT 150 G

ART: 47505 | ENHET: ST | FÖRP: 15X150 G
URSPRUNG: SVERIGE
En mjuk härlig lakrits som är fylld med sälta. Tänk dig när du turar mellan Helsingborg och Helsingör när du får det saltstänkta havet mot din mjuka kind.



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 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 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.



LAKRITSPÅSE KYSSTA 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.



LAKRITS KYSSTA 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.



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.



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.



LAKRITS GENOM ELD OCH SOT 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 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 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 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 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 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 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 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 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.



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.



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.



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 baserad på naturidentiskt, tillverkad ammoniumklorid (NH4Cl). Används för att ge en ytterligare "touch" till lakrits (saltlakrits). Använs till desserter, praliner, ganache och konfekt. Testa att koka din egna saltlakritskola eller knäck. Väldigt gott! OBS! Personer som lider av högt blodtryck bör undvika överdriven konsumtion.

Sosa

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.



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.



EMULSIFYING PASTE 1 KG

ART: 51110 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Exempel: Äggfri majonnäs t.ex. hallonmajonnäs, glass, oljebaserat skum och konfektyrer. Aktivt ämne: Emulgeringsmedel från fettsyror. Dosering 12 g/kg. 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.



PROESPUMA HOT 500 G

ART: 51130 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN
Skumskapare för t.ex. mousser. Används för varma anrättningar.



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.



ALBUMIN 500 G

ART: 51124 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN
Exempel: Smaksatta maränger, 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.



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.



NATURFOAM 400 G

ART: 51141 | ENHET: ST | FÖRP: 6X400 G
URSPRUNG: SPANIEN
Med Naturfoam kan man bla skapa veganska skum, skum med upp till 50% fettinnehåll och även skum innehållande alkohol.

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.



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.



MALTOSEC 500 G

ART: 51122 | ENHET: ST | FÖRP: 2X500 G
URSPRUNG: SPANIEN
Exempel: Olivoljetryffel, 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.



GELESPESA 500 G

ART: 51116 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN
Exempel: Såser, coulis, falsk vinägrett, 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. balsamvinäger och coulis av frukt- och bärpuréer. Vegansk.



GOMA ARABICA 500 G

ART: 70643 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN



GOMA GARROFI 650 G

ART: 70713 | ENHET: ST | FÖRP: 6X650 G
URSPRUNG: SPANIEN
Goma Garrofí fungerar som förtjockningsmedel och stabilisator. Mixas med valfri vätska. Lämpar sig bra till att få en stabil grädde. Vissa svårigheter att blanda med alkoholhaltiga drycker. Vegansk.



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.

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 sfärer. Går också att reda med. Extremt lättjobbad, stelnar redan vid 60°C och nedåt. Vegansk.



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.



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.



GELBINDER 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.



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.



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.



GUAR GUM 750 G

ART: 70785 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN
Ett neutralt förtjocknings- och stabiliseringsmedel utan varken smak eller doft. Vegansk.



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.



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: 2X3,5 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt.



GELATINPULVER FRÅN NÖT 750 G

ART: 70942 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN
Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt.



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 100 COLD 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%.



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.



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 gelantinfri pannacotta. Dosering 2-15 g/kg. Vegansk.

Effekter



PETA CRISPY CHOKLAD 900 G

ART: 51125 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: SPANIEN
Poppande bruskristaller överdragna med choklad.



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 tårtor, desserter, glass m.m.



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 tårtor, desserter, glass m.m.



PETA CRISPY NEUTRAL 700 G

ART: 51126 | ENHET: ST | FÖRP: 6X700 G
URSPRUNG: SPANIEN
Naturella poppande bruskristaller.



PETA CRISPY KOPPAR 900 G

ART: 70923 | ENHET: ST | FÖRP: 6X900 G
URSPRUNG: SPANIEN
Poppande bruskristaller överdragna med kopparfärg. Idealiskt för dekoration av tårtor, choklad och glass m.m.

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.



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.



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.



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.



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.



RÖKPULVER 500 G

ART: 51134 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN
Naturlig och färglös rökarom i pulverform.



POWDERED MILK 1% 500 G

ART: 70559 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN
Skummjölkspulver med 1% fetthalt. Lättlösligt.



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.



INULINA FRED/KALL 500 G

ART: 52098 | ENHET: ST | FÖRP: 6X500 G
URSPRUNG: SPANIEN
Texturgivare för glass. Framställd av fruktos. Blandas i kalla rätter.



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 (antifrysförmåga): 171%. POD (söthetsgrad): 74%.



FLORSOCKER FUKTBESTÄNDIGT 750 G

ART: 70577 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN
Sukros, vegetabiliskt fett, bakpulver och antioxidant. Motståndskraftig mot för fukt och används till dekorationer för tårtor och desserter.



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 trufflar 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.



INVERTSOCKER 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 kalorieinnehåll. Blir flytande vid 180 grader och karamelliseras snabbt, bildar en opak hård caramell med en liten tendens att behålla fukt. POD: 60%.



SOCKER VIOL 450 G

ART: 70552 | ENHET: ST | FÖRP: 6X450 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%.

Tillbehör



SUPERDRY TORKKUDDAR 50 X 5 G

ART: 70162 | ENHET: ST | FÖRP: 20X50 ST
URSPRUNG:



TUB 25 ML 383 ST

ART: 70117 | ENHET: KRT | FÖRP: FRP
URSPRUNG: SVERIGE
Aluminiumtub med plastkork för påfyllning av valfri produkt.

Frystorkat



FRYSTORKAD ANANASKRISP 200 G

ART: 51601 | ENHET: ST | FÖRP: 6X200 G
URSPRUNG: SPANIEN
Frystorkad ananaskrisp 2-10 mm.



FRYSTORKAD BANANKRISP 250 G

ART: 51603 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 G
URSPRUNG: SPANIEN
Frystorkad krispigt granulat av banan.



FRYSTORKAD CARAMELKRISP 750 G

ART: 51604 | ENHET: ST | FÖRP: 6X750 G
URSPRUNG: SPANIEN
Frystorkad caramellkrisp.



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.



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 200 G

ART: 51607 | ENHET: ST | FÖRP: 6X200 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 pärllök. 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



FRYSTORKADE HELA HALLON 75 G

ART: 51609 | ENHET: ST | FÖRP: 6X75 G
URSPRUNG: SPANIEN
Frystorkade hela hallon. Koncentrerad smak och färg.



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 400 G

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.



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.

Smak och 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.



LAKRITSPASTA 1,5 KG

ART: 51729 | 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.



SOCKERVADD 100 G

ART: 51586 | ENHET: ST | FÖRP: 2X100 G
URSPRUNG: SPANIEN
Hållbart sockervadd som ger en effektfull touch till desserter och bakverk.



SVARTPULVER AKTIVT KOL 20 G

ART: 51704 | ENHET: ST | FÖRP: 24X20 G
URSPRUNG: SPANIEN
Pigment för infärgning och dekoration.



BRONS- / KOPPARPULVER 30 G

ART: 51702 | ENHET: ST | FÖRP: 24X30 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: 6X200 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.

Aromer

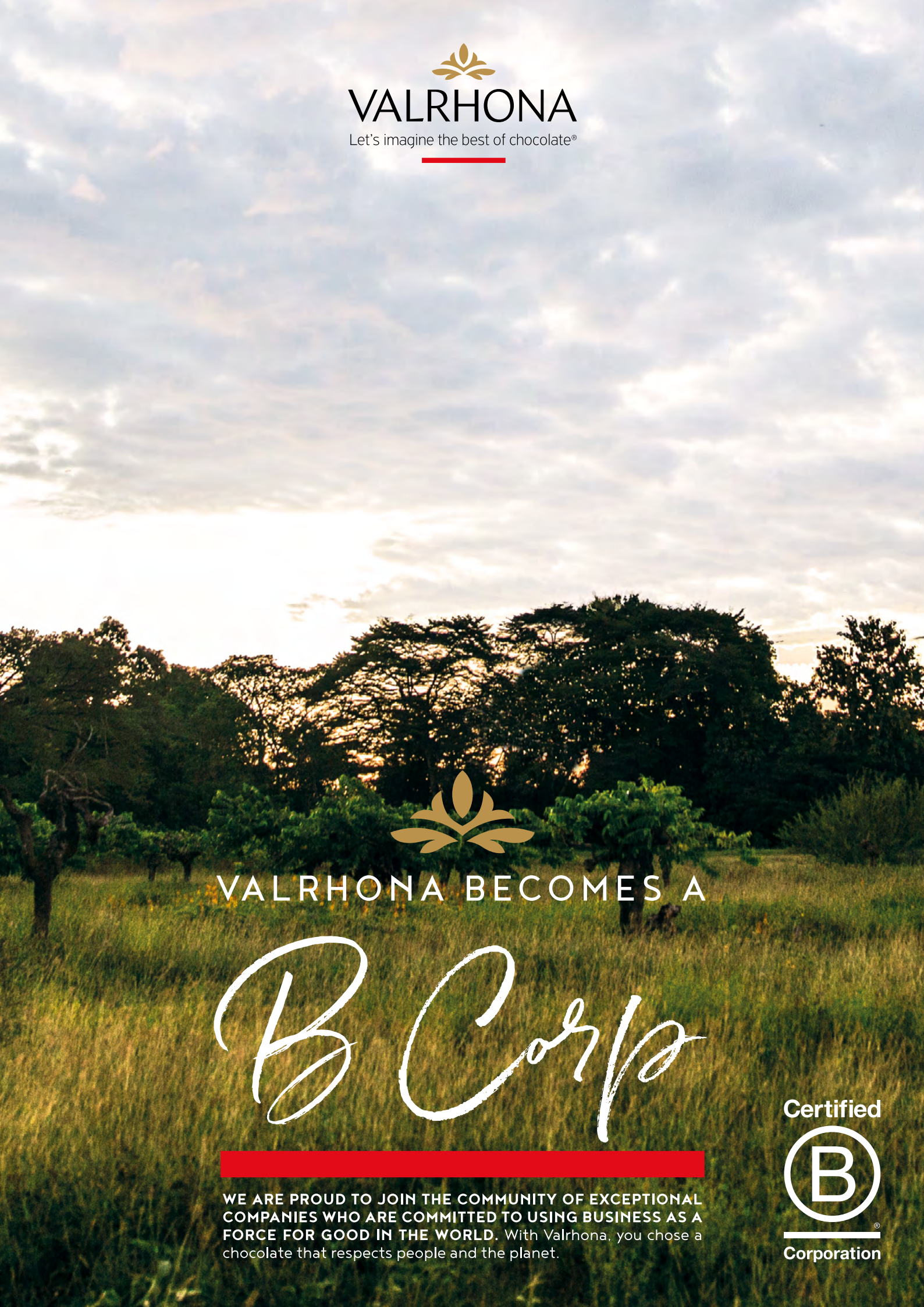
Ett stort sortiment av aromer med oändligt användningsområde. På ett smidigt sätt kan man balansera och förstärka smaker och dofter för att uppnå högsta möjliga smakupplevelse. Notera att Sosa aromer oftast är beställningsvaror.



AROMER	DATA
ART: 51518 **ANANASAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 8X50 G
ART: 51387 **APELSINBLOMSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51495 **BANANAROM 50 G**	FRP: 8X50 G
ART: 51341 **BERGAMOTAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51326 **BITTERMANDELAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 70710 **BRÖDSKORPA AROM**	FRP: 8X50 G
ART: 51426 **CARAMELAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51346 **CITRONAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51303 **CITRONGRÄSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51302 **CITRONVERBENAAROM NATURLIG 50G**	FRP: 1X50 G
ART: 51399 **COLAAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51388 **DAMASCENAROSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51327 **ESPRESSOAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 8X50 G
ART: 51350 **FIKONAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51352 **GRAPEFRUKTSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51357 **GRÖN ÄPPLEAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51515 **HALLONAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 8X50 G
ART: 51333 **INGEFÄRSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51390 **JASMINAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51517 **JORDGUBBAROM MOGEN NAT. 50 G**	FRP: 8X50 G
ART: 51411 **KANELAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51329 **KASTANJAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51361 **KOKOSNÖTSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51334 **LAKRITSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51392 **LAVENDELAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51364 **LIMEAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51365 **LITCHIAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51366 **MANDARINAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G

AROMER	DATA
ART: 51370 **MOGEN MANGOAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51371 **PASSIONSFRUKTSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51313 **PEPPARMINTSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 8X50 G
ART: 51372 **PERSIKOAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51330 **PISTASCHNÖTSAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51373 **PÄRONAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51394 **ROSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51331 **ROSTAD HASSELNÖTSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51491 **RÖKAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51455 **RÖKT BACONAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51419 **SAFFRANAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51496 **SMULTRONAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51403 **SOCKERVADDSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51323 **SVART TRYFFELAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51377 **SVARTA VINBÄRSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51378 **SYRLIGA KÖRSBÄRSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51379 **SÖT APELSINAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51489 **TALLAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51463 **TIGERRÄKSAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51319 **TIMJANAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51422 **TONKABÖNSAROM 50 G**	FRP: 10X50 G
ART: 51405 **TUGGUMMIAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51424 **VANILJAROM BOURB NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51396 **VIOLAROM 50 G**	FRP: 8X50 G
ART: 51397 **VIOLAROM NATURLIG 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51324 **VIT TRYFFELAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51476 **WHISKYAROM 50 G**	FRP: 1X50 G
ART: 51382 **YUZUAROM 50 G**	FRP: 1X50 G




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
B
Corporation

Feves – Grand Cru Blends



FÈVES ORIZABA MJÖLK 39% 3KG

ART: 52119 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchoklad med minst 39% kakaohalt. Från en unik blandning av latinamerikanska kakaobönor med en exceptionell karaktär. Orizaba har en len smak av mjölk med intensiv krämig ton.



FÈVES JIVARA MJÖLK 40% 3 KG

ART: 52120 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens. Storsäljaren av mjölkchoklad.



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 crémeux m.m



FÈVES CARAIBE 66% GRAND CRU 3 KG

ART: 52127 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.



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 chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.

Feves – Single Origin



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.



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 mjölkchoklad med toner av karamell och mjölk. Användningsområden: praliner, ganache, gjutning, mousse, glass, sorbet, dekoration, topping, crémeux m.m.



FÈVES BAHIBE MJÖLK 46% 3 KG

ART: 52155 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
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.



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.



FÈVES TAINORI 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.



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.



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.



FÈVES ANDOA MÖRK 70% EKO 3 KG

ART: 52163 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En kraftig mörk choklad med citrustoner och lite bitter sötma. Valrhonas första ekologisk- och Fairtrade-certifierade choklad. Användningsområden: praliner, ganache, mousse, glass, sorbet, dekoration, topping och crémeux m.m



FÈVES ARAGUANI MÖRK 72% 3 KG

ART: 52130 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Bönor från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas bönor är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötlakrits och nötighet med dragning mot kastanj.



FÈVES TULAKALUM 75% 3 KG

ART: 52266 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Tulakalum har en kakaohalt på 75%. Kakaon har ett naturligt högt fettinnehåll 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 sötma som överraskar och noter av mogna frukter.



VALRHONA KOMUNTU MÖRK 80% 3KG

ART: 53587 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Komuntu är en intensiv och kraftig mörk choklad med minst 80% kakaohalt. En blandning av bönor som bjuder på en bitterhet blandat med en angenäm träig arom och en underliggande ton av rostade kakaonibs och en fruktig syra

Feves – 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.



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 sälta och toner av mjölk.



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.



FÈVES AZELIA MJÖLK 35% 3 KG

ART: 52528 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchoklad 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.



FÈVES CARAMELIA MJÖLK 36% 3 KG

ART: 52117 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchoklad med minst 36% kakaohalt. Caramelia är slät, delikat och generös med en intensiv, stark, krämig kolasmak med salt inslag.



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.



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 mördeg.



VALRHONA MILLOT MÖRK 74% EKO 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. Millot 74% är essutom en väldigt ren choklad utan tillsatser som vanilj och lecitin.



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.

Feves – Inspiration



FÈVES INSPIRATION MANDEL 3 KG

ART: 52189 | 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.



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.



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 passionsfruktssmaksmak med en unik chokladtextur.



FÈVES INSPIRATION YUZU 3 KG

ART: 52764 | 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.



FÈVES INSPIRATION HALLON 3 KG

ART: 52765 | 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.

Feves – storpack



VALRHONA ARIAGA MJÖLK 38% 5 KG

ART: 52193 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchoklad med minst 38 % kakaohalt. Mjölkchoklad karaktäriserad 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 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 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 MJÖLK 35% 12 KG

ART: 52758 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchoklad med minst 35% kakao. En dominant chokladsmak 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 SATILIA VIT 31% 12 KG

ART: 53062 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12
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 couvertyr-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 TROPILIA MJÖLK 29% 12 KG

ART: 52197 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchoklad 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 chokladsmak.

Valrhona block



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 chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.



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 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.



VALRHONA AMATIKA BLOCK 46% 3 KG VEGAN

ART: 53408 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vegansk mjölkchoklad med kakaobönor från Madagaskar och mandel. Amatika har en krämig textur med smak av kakao och rostad mandel. Tempereras som mjölkchoklad och är idealisk för cremeux och ganache. Passar även till mousse, glass, sorbet och coating.

Portion- och stycksaker



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 mjölksockret i vit choklad. Det ger chokladen en färg av smörkola, smaken får toner av kola, smörkex, dulcey de leche med en balanserande liten sälta.



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.



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.



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.



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.



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.



VALRHONA CARAIBE 66% KAKA 70 G

ART: 53469 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE
En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.



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.



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.



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.



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.



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 nötighet med dragning mot kastanj.



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%.



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 sötma och syra. Den annars så söta vita chokladen får ett större djup i aromerna.



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.



CARAMELIA PEARLS 36% KAKA120 G

ART: 53488 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Den krämiga smaken av mjölkchoklad har smaksatts med kola och balanseras av krispiga kexpärlor.



JIVARA PECAN 40% KAKA 120 G

ART: 53489 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Jivara blir lite kolaaktig i smaken tillsammans med knäckiga pecannötsbitar.



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.



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 syrlighet och sötma.



CARAIBE HAZELNUT 66% KAKA 120 G

ART: 53492 | ENHET: ST | FÖRP: 15X120G
URSPRUNG: FRANKRIKE
En blandning av bönor från karibiska övärlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.



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 chokladsmak av krispiga kakaonibs.



VALRHONA KOMUNTU 80% KAKA 70G

ART: 53589 | ENHET: ST | FÖRP: 12X70G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Komuntu är en intensiv och kraftig mörk choklad med minst 80% kakaohalt. En blandning av bönor som bjuder på en bitterhet blandat med en angenäm träig arom och en underliggande ton av rostade kakaonibs och en fruktig syra.



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.



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.



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 sälta och toner av mjölk. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).



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).



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).



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).



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.



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.



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.



GRANDS CRUS MIXBOX 8X20 G

ART: 52597 | 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 Caraïbe samt två sorters mjölkchoklad: Jivara och Tanariva.



ÉCLAT MJÖLK 39% 4 G 244 ST

ART: 52542 | 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.



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.



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.

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.



MANDELMASSA 55% 3,5 KG

ART: 45215 | ENHET: ST | FÖRP: 1X3,5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandelmassa. En ren och intensiv mandelsmak med lågt sockerinnehåll. För kall eller varm användning.



PRALINE HASSELNÖT 60% 5 KG

ART: 45214 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Hasselnötspraliné. Lång rostning av nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av hasselnöt med mycket starka inslag av caramel.



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.

Valrhona – övriga produkter



NAPPAGE ABSOLU CRISTAL NEUTRAL

ART: 52307 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Neutral glaze för kall eller varm användning. Neutral färg och smak, vegan.



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.



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.



CHOKLADDRYCK CELAYA 1 L

ART: 52306 | ENHET: ST | FÖRP: 6X1 LIT
URSPRUNG: FRANKRIKE
Chokladdryck, UHT steriliserad. 17,5% mörk choklad. Celaya har en kraftfull chokladsmak och en sammetslen struktur. Öppnad förpackning förvaras i kyl max i 5 dagar.



CHOKLADPÄRLOR CARAMELIA 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 chokladsmak.



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 kakaobönor 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. De ger en härligt krispig konsistens och chokladsmak.



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 sälta och toner av mjölk.



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 mjölkchoklad. 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.



PRALINSKAL PALET NOIR 2,1 G

ART: 52314 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X630ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mörka chokladformar med minst 55% kakaohalt. 630 st. 2,1 g/st. Ø29mm höjd: 11mm.



TRYFFELSKAL MJÖLK 35% 2,6 G

ART: 52321 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X1,3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchokladskal, 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.



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.



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.



VALHONA 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 KAKAONIBS 1 KG

ART: 52309 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Rostade och krossade kakaobönor.



VALRHONA KAKAOPULVER 250 G

ART: 53573 | 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 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.



VALRHONA KAKAOSMÖR PELLETS10KG

ART: 53020 | ENHET: KRT | 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 KRISPIGA FLINGOR 2,5KG

ART: 52313 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2,5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Fina krispiga flingor av rent smör och wafers. Har en glödande, läcker karamellaktig färg.



VALRHONA OABIKA 5 KG

ART: 53516 | ENHET: ST | FÖRP: 1 X 5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Oabika är ett kakaofruktjuicekoncentrat, tillverkat av det vita fruktköttet som skyddar bönorna i kakaoskidan. Dess nyanserade aromatiska profil som pendlar mellan fruktiga och syrliga toner, tillsammans med den sirapsliknande konsistensen och bärnstensfärgade färgen gör den till en exceptionell ingrediens för alla konditorer.



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.



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 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.



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%.



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%, Taïnori 64%, Caraïbe 66% och Guanaja 70%.



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).



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: Taïnori och Manjari 64%, Alpaco och Caraïbe 66%, Guanaja 70% samt Abinao 85%.

Valrhona tillbehör



GLAS 16 CL 12 ST

ART: 52331 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X12 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Glas som passar perfekt för desserter.

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: 1X1ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Tålig plastskål med 2,5 liters volym.

Valrhona marknadsmaterial



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 TRANSPARANT

ART: 52347 | ENHET: FRP | FÖRP: 5X100 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mått i mm: B120xD45xH260.



VALRHONA PÅSE S TRANSPARANT

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.

Valrhona Chocolatree



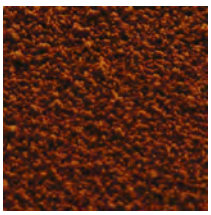
FÄRGSPRAY GRÖN

ART: 52819 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare för dekoration.



FÄRGSPRAY GUL

ART: 52670 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare för dekoration.



FÄRGSPRAY MJÖLKCHOKLAD

ART: 52667 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare för dekoration.



FÄRGSPRAY RÖD

ART: 52666 | ENHET: ST | FÖRP: 1X400ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare för dekoration.



KAKAOSMÖR BLÅ

ART: 53079 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR GUL

ART: 53087 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR LILA

ART: 53083 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR LJUSGRÖN

ART: 53081 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR MÖRKGRÖN

ART: 53080 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR ORANGE

ART: 53088 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR ROSA

ART: 53085 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR RÖD

ART: 53084 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



KAKAOSMÖR SVART

ART: 53086 | ENHET: ST | FÖRP: 1X200ML
URSPRUNG: FRANKRIKE
Helt naturlig färgsättare med kakaosmör, för dekoration.



Valrhona praliner



PRALIN CAFÉ CRÈME

ART: 52901 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mörk ganache smaksatt med kaffe. Överdragen med vit choklad. Dekorerad med en chokladkaffeböna. 11 g/st, ca 182 st/krt.



PRALIN CARAMEL 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 CARAMEL SALÉ NOIR

ART: 52453 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Salt caramelganache. Överdaragen med mörk choklad och dekorerad med sockerkristaller. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.



PRALIN COEUR VANILLE

ART: 52555 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vit ganache smaksatt med vanilj. Överdragen med vit choklad och dekorerad med mörk choklad.



PRALIN CRÈME CARAMEL

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. Överdagen 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. 12 g/st, 168 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, 168 st à 12 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, 168 st à 12 g/st.



PRALIN TIRAMISÙ

ART: 52902 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vit ganache med smak av tiramisù. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mörk choklad. 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 CARAMEL

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, Carafrutti 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, Carafrutti 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 MIX, 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 trufflar från Valrhona: Tryffel Guanaja, Tryffel Tanariva Caramel, Tryffel Rom/Kokos, Tryffel Dulcey Praliné, Tryffel Citron, Tryffel Croustipraliné.

Valrhona beställningsprodukter



BLOCK CARAQUE 56% GRAND CRU 3 KG

ART: 52142 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mörk choklad med minst 56% kakaohalt. Caraque utvecklar rostade fruktiga toner följd av utpräglade toner av kakao. En perfekt choklad för t.ex. doppning av praliner.



BLOCK JIVARA MJÖLK 40% GRAND CRU 3 KG

ART: 52141 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens. Storsäljaren av mjölkchoklad.



BLOCK MJÖLKCHOKLAD MED HASSELNÖT 3 KG

ART: 52196 | ENHET: ST | FÖRP: 5X3KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Chokladblock med en blandning av kakaobönor, hasselnötter och mjölk. Krämig och smältande textur. Används till desserter, chokladfyllningar och glass, etc. Förvaras torrt, mörkt och svalt.



PRALINE HASSELNÖT/MANDEL 66%

ART: 45220 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Praliné. En ren och nötaktig smak. Nötterna blandas i sockersirap innan de varsamt rostas. En perfekt balans mellan hasselnötter och mandlar, vilket gör denna praliné mångsidig och samtidigt behåller en kraftfull smak av hasselnöt med en delikat bitter eftersmak.



PRALINE MANDEL/HASSEL 50% 5 KG

ART: 45216 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandelpraliné med 25% mandel och 25% hasselnötter. Nötterna karamelliseras i sockerlag och rostas därefter. Mycket starka toner av nötter.



PRALINE MANDEL/HASSEL 50% 5 KG

ART: 45219 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Praliné med 25% hasselnötter och 25% mandel. Valrhonas traditionella rostningsmetod bevarar krispigheten av det karamelliserade sockret och hackade nötterna.



PRALINE MANDEL/HASSEL 50% 5 KG

ART: 45221 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Praline. Lång rostning av nötterna. Krispig textur.



PRALINÉ JORDNÖT 70%

ART: 45223 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Praliné med 70% jordnöt. Mjuk textur med små bitar av jordnöt och tydlig jordnötssmak.



PRALINÉ KOKOSNÖT/MANDEL

ART: 45224 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Praliné med 55% mandel och 12,5% kokos. Perfekt balans mellan mandel och kokos med sammetslen textur.



KLARIFIERAT SMÖR, FLYTANDE 2KG

ART: 53515 | ENHET: ST | FÖRP:
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vattenfritt mjölkfett. Detta flytande smör är färdigt att använda, förbättrar texturen och smidigt i kakan och förbättrar fondant i ganaches.



NÖTCREME LJUS HASSELNÖT 39% 5 KG

ART: 45222 | ENHET: ST | FÖRP: 2X5 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Ljus hasselnötscrème med 39% hasselnötter.



FÈVES ABINAO MÖRK 85% 3 KG

ART: 52132 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
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.



FÈVES ILLANKA 63% 3 KG

ART: 52156 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mörk choklad med minst 63% kakaohalt.



FÈVES ITAKUJA 55% FERMENTERAD MED PASSIONSFRUKT 3 KG

ART: 52160 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En unik kombination av mörk choklad och passionsfrukt med balanserad kakaosmak och tydliga toner av passionsfrukt. Kakaobönor från Brasilien.



FÈVES KALINGO 65% GRAND CRU 3 KG

ART: 52125 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mörk choklad med aromatiska toner och en aning pepparmint. Lätt syrlig smak som stannar kvar länge i gommen.



FÈVES KIDAVOA MJÖLK 50% FERMENTERAD MED BANAN 3 KG

ART: 52166 | ENHET: ST | FÖRP: 3X3 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchoklad med minst 50% kakaohalt och fermenterad med banan. Mjölkchokladen har en kraftfull karaktär. Dess mjölkiga toner förstärks av en touch av syrlighet, fruktiga aromer, kryddighet och avslutas med kakaorik bitterhet.



VALRHONA NYANGBO GROUND 2,5 KG

ART: 53457 | ENHET: ST | FÖRP: 3 X 2,5KG
URSPRUNG: FRANKRIKE



CARRÉ ABINAO 85% 5 G 200 ST

ART: 52263 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Portionsförpackade carréer à 5 g av mörk Abinaochoklad (minst 85% kakao). En choklad med elegant kraft. Är ovanligt balanserad för sin höga kakaohalt. Bitterheten är dominant men balanseras senare i smakupplevelsen av en liten syrlighet.



CARRÉ ALPACO 66% 5 G 200 ST

ART: 52261 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Portionsförpackad choklad. Tillverkad av Arriba Nacional, Ecuadors egen kakaoböna. Alpaco är mjuk och rund i sina toner av jasminblomma, honung och ekfat. Den saknar syrlighet och frukt, men är ändå en kraftig choklad med stor smak.



CARRÉ TANARIVA 33% 5 G 200 ST

ART: 52259 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Portionsförpackade chokladrutor. Bönorna som kommer från Madagaskar ger en viss ton av söt fruktighet, men framförallt har denna choklad toner av karamell och kola.



COFFRET ABINAO 18X5 G

ART: 52755 | ENHET: ST | FÖRP: 16X90G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vacker ask med 18 st portionsförpackade carréer à 5 g av mörk Abinaochoklad (minst 85% kakao). En choklad med elegant kraft. Är ovanligt balanserad för sin höga kakaohalt. Bitterheten är dominant men balanseras senare i smakupplevelsen av en liten syrlighet.



COFFRET GUANAJA 18X5 G

ART: 52754 | ENHET: ST | FÖRP: 16X90G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vacker ask med 18 st portionsförpackade carréer à 5 g av mörk Guanajachoklad (minst 70% kakao). 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.



EQUINOXE GIFT BOX MÖRK 250 G

ART: 52965 | ENHET: ST | FÖRP: 8X250G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandlar och hasselnötter överdragna med mörk choklad.



EQUINOXE GIFT BOX MÖRK/MJÖLK

ART: 52594 | ENHET: ST | FÖRP: 12X125G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandlar och hasselnötter överdragna med mörk Grand Cru choklad och mjölkchoklad. 125 g/frp.



VALRHONA GIFTBOX MÖRK 160 G

ART: 52858 | ENHET: ST | FÖRP: 8X160G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Lyxig pralinask med rena och tydliga smaker: Earl Gray te, Brazilian Grand Cru, Ethiopian Arabica coffee och Espelette.



VALRHONA PETITS DELICES GIFT BOX 16 ST

ART: 52984 | ENHET: ST | FÖRP: 8X145G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Presentask med 4 olika praliner, 4 st av varje sort. Millefeuille, Crème caramel, Chocolate fondant och Tarte Tatin.



VALRHONA BALLOTIN 37 ST

ART: 52887 | ENHET: ST | FÖRP: 12X345 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vacker presentask som är både miljövänlig och återvinningsbar. Innehåller 37 st blandade praliner, 13 olika sorter av vit, mjölk och mörk choklad.



VALRHONA BALLOTIN 50 ST

ART: 52888 | ENHET: ST | FÖRP: 8X465 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vacker presentask som är både miljövänlig och återvinningsbar. Innehåller 50 st blandade praliner, 14 olika sorter av vit, mjölk och mörk choklad.



VALRHONA BALLOTIN 74 ST

ART: 52889 | ENHET: ST | FÖRP: 4X700 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Vacker presentask som är både miljövänlig och återvinnings-bar. Innehåller 74 st blandade praliner, 15 olika sorter av vit, mjölk och mörk choklad.



EQUINOXE MANDEL/HASSELNÖT DULCEY 50 G

ART: 52593 | ENHET: ST | FÖRP: 26X50G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandlar och hasselnötter överdragna med Dulceychoklad.



EQUINOXE MINI ORANGETTES 60 G

ART: 52891 | ENHET: ST | FÖRP: 26X60G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Små bitar av kanderade apelsinskal överdragna med mörk choklad.



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: 52339 | 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
Madlar 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 Dulceychoklad.



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
Mjölkchokladganache 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.



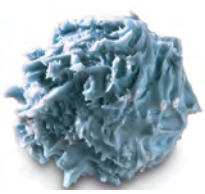
PRALIN CHAPKA LAIT

ART: 52911 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mjölkchokladganache överdragen med mjölkchoklad 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
Dulceychoklad fylld med whiskey smaksatt med kaffe. Flytande fyllning.



PRALIN CHOKLADÄGG CARAMEL LJUS

ART: 53535 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En kärna av karamell, överdragen med mjölkchoklad.



PRALIN CHOKLADÄGG CARAMEL MÖRK

ART: 53536 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2 KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
En kärna av karamell, överdragen med mörk choklad.



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
Mjölkchokladganache smaksatt med hasselnötter. Överdragen med mjölkchoklad 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 mjölkchoklad.



PRALIN CRUMBLE FRAMBOISE

ART: 52461 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Hallonganache med kexströssel. Överdragen med mjölkchoklad. 11 g/st, ca 182 st/krt.



PRALIN DOUCE AMANDE

ART: 52550 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Ganache av mörk- och mjölkchoklad smaksatt med mandel. Överdragen med mjölkchoklad.



PRALIN DOUCEUR NOIR 2 KG

ART: 52543 | 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 mjölkchoklad, smaksatt med citron. Överdragen med mjölkchoklad.



PRALIN GANACHE CANNELLE

ART: 52583 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Kanelganache överdragen med mjölkchoklad. Dekorerad med motiv av kanelstänger.



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 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 mjölkchoklad 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, torkad aprikos och mörkt te. Överdragen med mörk choklad.



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.



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.



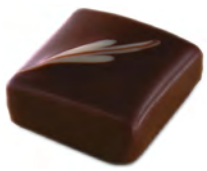
PRALIN INTENSE IVOIRE

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 JIVARA ALIZE

ART: 52462 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Ganache gjord på mjölkchokladen Jivara 40%. Överdragen med mjölkchoklad.



PRALIN MALAKOFF MJÖLK

ART: 52947 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandel- och hasselnötspralilné 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 gianduja 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
Chokladpralin 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 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 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 mjölkchoklad.



PRALIN SECRET PRALINÉ AMANDE

ART: 52916 | ENHET: KRT | FÖRP: 216X10,3G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mandel- och hasselnötspraliné överdragen med mjölkchoklad.



PRALIN SECRET PRALINÉ FRUITÉ

ART: 52919 | ENHET: KRT | FÖRP: 216X10,3G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Praliné med hackade mandlar och hasselnötter. Överdragen med mjölkchoklad.



PRALIN SENSATION ARWEN

ART: 52951 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Gianduja med mjölkchoklad och bitar av smörkex. Överdragen med mörk choklad.



COEUR RASPBERRY

ART: 52521 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Hallonganache överdragen med mörk choklad.



PRALIN SENSATION COEUR JIVARA

ART: 52432 | ENHET: KRT | FÖRP: 1X2KG
URSPRUNG: FRANKRIKE
Ganache gjord på mjölkchokladen Jivara 40%. Täckt med mjölkchoklad.



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 Earl Grey. 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: 1X630ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Tunna chokladskal av mjölkchoklad med minst 35% kakaohalt.



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 ganche gjord på Caraibe 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.



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 KULOR KRISPIG CARAMEL

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 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 STRÖSSEL 1 KG

ART: 53449 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: FRANKRIKE



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.





Dammann tepåsar



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.



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 CAMOMILLE 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 CAMOMILLE 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 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 YIN ZHEN 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 YIN ZHEN 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 teceremonin ett sätt att visa gästfrihet. Denna uppfriskande blandning består av kinesiskt Gunpowder, myntablad 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 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.



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 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 MISS DAMMANN 500 PÅSAR

ART: 53181 | ENHET: KRT | FÖRP: 500 ST
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 milt 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 GRÖN MINT 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 parfymerat tropiskt te. 5 minuters infusion.

Lösviktste



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 finsmakare. 4-5 minuters infusion.



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.

Tillbehör te



TE KANNA HOTELL 0,5 L

ART: 53840 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 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: 1X1 ST
URSPRUNG: KINA
Svart lackad displaylåda med plats för 48 tepåsar.



Ankprodukter från Selectos de Castilla

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.



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.



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 FRYST CA 400 G

ART: 60112 | ENHET: KG | FÖRP: 1XCA25 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Helt ankbröst från producenten Selectos de Castilla.



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 fettet 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 fettet genom att sila och sedan förvara kylt.



ANKLEVER NATURLIG FRYST CA 500 G

ART: 60118 | ENHET: KG | FÖRP: 1XCA10 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Hel anklever från producenten Selectos de Castilla med vener.



ANKLEVER UTAN VENER FRYST CA 500 G

ART: 60104 | ENHET: KG | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: SPANIEN
Hel anklever från producenten Selectos de Castilla utan vener.



ANKLEVERMOUSSE FRYS 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.



ANKLEVERMOUSSE FRYST 400 G

ART: 60142 | ENHET: ST | FÖRP: 70X400 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 KYLD 400 G

ART: 60141 | ENHET: ST | FÖRP: 70X400 G
URSPRUNG: SPANIEN
Anklevermousse som är skivbar. Idealisk även för smaksättning och omarbetning till egen produkt.



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.



ANKLEVERTERRINE 95 G

ART: 60120 | ENHET: ST | FÖRP: 6X95 G
URSPRUNG: SPANIEN
En underbar terrine. Öppna i båda ändar 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.



ANKLEVERTERRINE NATURLIG FRYST 825 G

ART: 60121 | ENHET: ST | FÖRP: 6X825 G
URSPRUNG: SPANIEN
Terrine på anka 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.



ANKLÅRSCONFIT 730 G

ART: 60124 | ENHET: ST | FÖRP: 12X730 G
URSPRUNG: SPANIEN
Anklårsconfit innehållande 2 lår/förpackning. God som den är eller plockas t.ex. och används i en terrine.



ANKLÅRSCONFIT FRYST CA 285 G

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



ANKLÅRSCONFIT KYLD CA 285 G

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



RILLETTES 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!



RILLETTES 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.

Tryffel

Färsk tryffel har en oöverträffad 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 färsk tryffel av högsta kvalitet året runt. Vi har även ett stort utbud av tryffelprodukter som t.ex. olja, salt, juice och inlagd tryffel.



AKACIAHONUNG MED TRYFFEL OCH TRYFFELAROM 90 G

ART: 61175 | ENHET: ST | FÖRP: 6X90 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Akaciahonung med sommartryffel och naturlig arom. Den lena honungen gifter sig perfekt med den intensiva tryffelsmaken.



KRYDDMIX MED SOMMARTRYFFEL 50 G

ART: 61174 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Smakfull kryddmix med sommartryffel. Klar att användas. En optimal smaksättare i gourmetens kök.



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.



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.



TRYFFEL HIMALAYA BRISURE 225 G

ART: 61127 | ENHET: ST | FÖRP: 12X225 G
URSPRUNG: KINA
Mycket prisvärd tryffelbrisure i juice t.ex. för garnering.



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.



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

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



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.



TRYFFELJÄRN

ART: 61133 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 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. Justeringsskruv för perfekt skivning från 0,2 till 3,0 mm.



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, crèmer m.m.



TRYFFELSALSA 40 G

ART: 61173 | ENHET: ST | FÖRP: 6X40 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Smakrik tryffelsalsa med champinjoner, olivolja och sommartryffel.



TRYFFELSALT 100 G

ART: 61162 | ENHET: ST | FÖRP: 6X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Innehåller Guerandesalt, sommartryffel Tuber Aestivum och tryffelarom.



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.



VINTERTRYFFEL BRISURE 100 G

ART: 61116 | ENHET: ST | FÖRP: 12X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Hackad vintertryffel, används som smaksättning i t.ex såser, crèmer m.m.



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.



Fryst svamp



TOPPMURKLOR 1-8 CM 1 KG

ART: 61210 | ENHET: ST | FÖRP: 5X1 KG
URSPRUNG: EU
Stora murklor lämpliga att fylla med t.ex. fiskfärs eller dylikt. Frysvara.

Torkad svamp



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.



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.



KVARN MED TORKAD KARLJOHAN 25 G

ART: 61329 | ENHET: ST | FÖRP: 6X25 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Torkad karljohansvamp ii smidig kvarn. Tillsätt till din matlagning innan kokning för extra smak.



KVARN MED TORKAD SKOGSSVAMPMIX 19 G

ART: 61330 | ENHET: ST | FÖRP: 6X19 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Mix av torkade skogssvampar i smidig kvarn. Tillsätt till din matlagning innan kokning för extra smak.



KVARN MED TORKADE MURKLOR 21 G

ART: 61328 | ENHET: ST | FÖRP: 6X21 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Torkade murklor i smidig kvarn. Tillsätt till din matlagning innan kokning för extra smak.



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.



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.



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.



VINTERTRYFFELCREME FÖR ÄGGRÖRA 50 G

ART: 61327 | ENHET: ST | FÖRP: 6X50 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Tryffelgrädde med 15% vintertryffel, idealisk för äggröra.



Specialprodukter



PEKTIN 250 G

ART: 20646 | ENHET: ST | FÖRP: 12X250 G
URSPRUNG: TYSKLAND
Detta äpplepektin används framför allt vid tillverkning av skurna marmelader m.m.



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.



KNÄCKE CHILIROSTADE SESAM 130G

ART: 71021 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 130G
URSPRUNG: SVERIGE
Werners utvalda knäcke bakat på forntida sädesslag från Västgötaslätten. Smaksatt med chilirostade sesamfrön samt havssalt från danska ön Læsø. Passar utmärkt till vitmögelost och Werners päronmarmelad.



KNÄCKE DILL 130G

ART: 71022 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 130G
URSPRUNG: SVERIGE
Werners utvalda knäcke bakat på forntida sädesslag 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 sädesslag från Västgötaslätten. Smaksatt med sesamfrö, linfrö och havssalt. Passar utmärkt till grönmögelost och Werners fikon- & lagerbladsmarmelad.



KNÄCKE ROSMARIN/HAVSSALT 130G

ART: 71024 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 130G
URSPRUNG: SVERIGE
Werners utvalda knäcke bakat på forntida sädesslag från Västgötaslätten. Smaksatt med rosmarin samt havssalt från danska ön Læsø. Passar utmärkt till chèvre och Werners körsbärsmarmelad.



BLÄCKFISKPULVER 100 G

ART: 70402 | ENHET: ST | FÖRP: 1X100G
URSPRUNG: FRANKRIKE



FLÄDERBLOMMA 1 KG

ART: 71026 | ENHET: KRT | FÖRP: 1 KG
URSPRUNG: SVERIGE
Frysta fläderblommor från Gotland.



SNIGELSKAL 36 ST

ART: 70108 | ENHET: ST | FÖRP: 6X36 ST
URSPRUNG: FRANKRIKE
Skal för stora sniglar.



SNIGLAR BOURGOGNE M SKAL 24 ST

ART: 70144 | ENHET: ST | FÖRP: 12X335 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Sniglar av typ Helix Bourgogne med 24 st skal.



SNIGLAR HELIX BOURGOGNE 24 ST

ART: 70143 | ENHET: ST | FÖRP: 12X125 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Sniglar av typ Helix Bourgogne.



KASTANJEPURÉ 435 G

ART: 70124 | ENHET: ST | FÖRP: 6X435 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Osötad puré gjord på kastanjer som passar utmärkt till vilt, fågel och fläsk.



KASTANJEPURÉ SÖTAD 250 G

ART: 70122 | ENHET: ST | FÖRP: 6X250 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
Sötad puré gjord på kastanjer, god i desserter och diverse bakverk.



POTATISGRATÄNG PREMIUM 20X100G

ART: 70145 | ENHET: KRT | FÖRP: 20X100 G
URSPRUNG: FRANKRIKE
En fransk potatisgratäng med Emmentalerost i portionsstorlek.



Sedan år 2002 har det italienska företaget Silikomart brunnit för konditorikonsten och haft en passion för funktionella, praktiska och estetiskt vackra produkter som tillgodoser behoven hos alla som älskar att baka och laga mat . De har hela tiden haft en övertygelse om att tillverka sina produkter till 100 % i Italien. Allt från ide, design, testkök, produktion och paketering sker i fabriken strax utanför Venedig i norra Italien. I samarbete med professionella kockar över hela världen skapar de nya innovativa produkter i sin fabrik. Alla produkter genomgår noggranna kvalitetskontroller och följer FDA- och CE-föreskrifterna.

Werners erbjuder nu ett utbud av Silikomarts silikonformar för bland annat tillverkning av tårtor, glass, queneller, tarteringar, eclair, samt silikonmattor och mindre formar för tillverkning av tryfflar, ägg, dekorationsblad och hjärtan. Oavsett om du gör stora eller små bakverk kan du vara säker på att få ett perfekt resultat varje gång med formar från Silikomart. Varje form kommer paketerad med förslag på recept och bildexempel. Tillsammans med råvaror som tex choklad från Valrhona och fruktpuréer från Sicoly eller Wrams är valmöjligheterna stora för vad du kan tillverka med Silikomarts formar.

5 fördelar med Silikomarts silikonformar

- Tål värme till +230°C och minusgrader till –60°C
- Formarna garanteras en minsta användning om 3000 gånger
- Enkla att göra rent
- Behöver inte smörjas med smör eller annat fett
- Tål diskmaskin och mikrovågsugn och du kan flytta dem direkt från frysen in i ugnen

Färg motsvarar funktion

- Röd silikon – för ugn
- Vit silikon – för innovation
- Brun silikon – för mattorna.

Formarna i hårdplast- har en extra del i plast att stansa med både botten och interiör. Samt för att göra ”ett hål” i kakan.

Dekorationsformar



SM QUENELLE 24

ART: 71101 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Quenelleformade formar i livsmedelsgodkänt silikon med 12 st gjutnigar per matta. Formen klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått 63 mm lång, 29 mm hög och 28 mm bred och rymmer 24 ml.



SM TOURBILLON 100

ART: 71102 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Spiralformad form i livsmedelsgodkänt silikon med 2 st formar per matta. Formen klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 140 mm i diameter, 9 mm hög och rymmer 100 ml.

Tårtformar



SM UNIVERSO 1200

ART: 71103 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Tårtform i livsmedelsgodkänt silikon med rundade kanter. Formen tål temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 180 mm i diameter, 50 mm hög och rymmer 1200 ml.

Tartringar



SM TARTRING RUND 80 MM 6 ST

ART: 71104 | ENHET: ST | FÖRP: 11X6ST
URSPRUNG: ITALIEN
Tartlettering i livsmedelsgodkänd plast med non-stickfunktion. Kanterna är perforerade som gör bakningen jämnare. Klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 80 mm i diameter, höjd 20 mm. Säljs i 6-pack.



SM TARTRING RUND KIT 190 MM

ART: 71105 | ENHET: ST | FÖRP: 12X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Ett kit bestående av 1 tartlettring i plast och 1 rund silikonform, båda i livsmeddelsgodkända material. Tartlettringen har non-stickfunktion och perforerade kanter. Materialen klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått på silikonformen är 160 mm i diameter och 20 mm hög. Tartlettringen är 190 mm i diameter och 20 mm hög.

Portionsformar



SM STONE 85

ART: 71106 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Runda silikonformar med 8 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon och tål temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 65 mm i diameter, 30 mm hög och rymmer 85 ml.



SM AMORINI 100

ART: 71107 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Hjärtformad silikonform med 8 st gjutningar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 63 x 65 x 39 mm och rymmer 96 ml.



SM PILLOW 80

ART: 71108 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Kuddformade silikonformar med 8 st gjutningar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 82 mm lång, 32 mm bred, 43 mm hög och rymmer 81 ml. Utstickare/stans ingår.



SM GEM 100

ART: 71109 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Juvelformad silikonform med 8 st gjutningar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 61 x 61 x 30 mm och rymmer 100 ml.



SM PROMISE 65

ART: 71110 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Ringformad silikonform med 6 st gjutningar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 85/44 mm i diameter, höjd 20 mm och rymmer 65 ml. Framtagen i samarbete med David Vidal. Utstickare/stans ingår.



SM FASHION ECLAIR 80

ART: 71111 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Silikonmatta med 10 st Èclairformar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 130 x 25 x 25 mm och rymmer 80 ml. Utstickare/stans ingår.



Mindre formar



SM GLOBE 26

ART: 71112 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Kuddformad silikonform med 15 st gjutningar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 45 mm i diameter, 20 mm hög och rymmer 26 ml.



SM TRUFFLES 20

ART: 71113 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Tryffelformad silikonform med 15 st gjutningar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 32 mm i diameter, 28 mm hög och rymmer 20 ml.



SM CUPIDO 30

ART: 71114 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Hjärtformade silikonformar med 15 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 55 mm lång, 44 mm bred och 24 mm hög och rymmer 30 ml.



SM EGG 30

ART: 71115 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Äggformade silikonformar men 12 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon som klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 34 mm i diameter, 47 mm hög och rymmer 30 ml.

Miniformar



SM MICROSTONE 5

ART: 71116 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Stenformade silikonformar i litet format med 35 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon som klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått 26 mm i diameter, 13 mm hög och rymmer 5 ml.



SM TRUFFLES 5

ART: 71117 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Tryffelformad silikonform med 35 st gjutningar per matta. Silikonet är livsmedelsgodkänt och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 22 mm i diameter, 19,5 mm hög och rymmer 5 ml.



SM MICRO LOVE 5

ART: 71118 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Hjärtformade silikonformar i litet format med 35 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 26 mm lång, 25 mm bred och 13 mm hög och rymmer 5 ml.

Glassformar



SM GLASSFORM MINI

ART: 71119 | ENHET: ST | FÖRP: 30X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Glassform för pinnglassar med 8 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 69x38x18 mm och rymmer 37 ml. Set om 2 mattor á 8 glassar och 50 glasspinnar.



SM GLASSFORM CLASSIC

ART: 71120 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Glassform för pinnglassar med 6 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 93x48,5x25 mm och rymmer 90 ml. Set om 2 mattor á 6 glassar och 50 glasspinnar.



SM GLASSFORM SHOCK

ART: 71121 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Glassform för pinnglassar med 6 st gjutningar per matta. Formen är tillverkad i livsmedelsgodkänt silikon och klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Tål maskindisk och mikrovågsugn. Mått: 92x47x25 mm och rymmer 80 ml. Set om 2 mattor á 6 glassar och 50 glasspinnar.

Silikonmattor



SM SILIKONMATTA GN 1/1

ART: 71122 | ENHET: ST | FÖRP: 50X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Silikonmatta med non-stick för ugn och frys i livsmedelsgodkänt silikon. Mattan än är förstärkt med glasfibertrådar vilket gör den extra slitstark. Klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Mått: 520x315x1,1 mm.



SM AIRMAT GN 1/1

ART: 71123 | ENHET: ST | FÖRP: 50X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Silikonmatta med non-stick för ugn och frys i livsmedelsgodkänt silikon. Mattan än är förstärkt med glasfibertrådar vilket gör den extra slitstark. Klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Mått: 520x315x1,1 mm.



SM BOSCO GN 1/1

ART: 71124 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Matta i livsmedelsgodkänt silikon med två olika blad ingjutna, 9 st av ena och 12 st av andra. Klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Mått för 9 blad: 71,5x69x1,5 mm och rymmer 2,8 ml. Mått för 12 blad: 60,5x37x1,5 mm och rymmer 1,2 ml.



SM FORESTA GN 1/1

ART: 71125 | ENHET: ST | FÖRP: 10X1ST
URSPRUNG: ITALIEN
Matta i livsmedelsgodkänt silikon med två olika blad ingjutna, 12 st av vardera sort. Klarar temperaturer från -60°C - +230°C. Mått: 66x30,59x1,5 mm rymmer 1,1 ml, och 62,38x43x1,5 mm och rymmer 1,7 ml.

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.
Observera att bilden ej överensstämmer med innehållet i angivna lådor



WERNERS BAKLÅDA

20403	Saffran
53573	Kakaopulver
22210	Vanilj
20757	Lakritspulver 50 g kons
53427	Valrhona Guanaja 70% 250 g
1180	Mjölk kondenserad 397 g
21115	Läsösalt

WERNERS LILLA LYXLÅDA

21115	Läsösalt
46147	Fikonmarmelad m lagerblad 115g
53471	Valrhona Guanaja 70% kaka 70 g
20658	Tellicherrypeppar hel 70g kons
60128	Anklevermousse m grönp 95 g
10122	Olivolja Montfrin EKO 250 ml
14116	Tryffelmajonnäs 180 g
11141	Crema di balsamico 150 ml

WERNERS STORA LYXLÅDA

21115	Läsösalt
46147	Fikonmarmelad m lagerblad 115g
53463	Valrhona Dulcey 35% kaka 70 g
53471	Valrhona Guanaja 70% kaka 70 g
22210	Vanilj
20658	Tellicherrypeppar hel 70g kons
60128	Anklevermousse m grönp 95 g
11510	Champagnevinäger 250 ml
10122	Olivolja Montfrin EKO 250 ml
14116	Tryffelmajonnäs 180 g
11141	Crema di balsamico 150 ml



Werners asiatiska värld

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 som HoReCa-kund:

Risbergs spännande sortiment för restaurang, caféer, konditori och storkök säljs via alla stora svenska restauranggrossister, för mer information kontakta din säljare. Det går bra att kontakta oss via mail på innesalj@wgs.se eller telefon på 0511–17799.



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.



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.



NORI SJÖGRÄSBLAD 2,5 G

ART: 134 | ENHET: ST | FÖRP: 10X25 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
Torkat rostat sjögräs.



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.



NORI SJÖGRÄSBLAD 50ST 125 G

ART: 146 | ENHET: ST | FÖRP: 10X125 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
Torkade rostade sjögräsblad, används traditionellt vid tillverkning av sushi.



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.



KONBU TÅNG LARGE 1 KG

ART: 197 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: KINA
Torkad Konbu tång, används främst till buljong.



VANILJ EXTRAKT 28 ML

ART: 441 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 28 ML
URSPRUNG: GREAT BRITAIN
Vaniljextrakt.



RISPAPPER 22 CM KVADRAT 400G

ART: 734 | ENHET: ST | FÖRP: 36 X 400 G
URSPRUNG: VIETNAM
Kvadratiskt rispapper i storlek 22 cm.



RISPAPPER 22 CM RUNDA 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 örtkryddor. Rullarna (Nem) steks/friteras och blir gyllenbruna och krispiga och rullas in i salladsblad med färska örtkryddor och doppas sedan i Nouc Cham sås. Man kan också göra färska ”sommarrullar” (som inte friteras) fyllda 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 fyllda med exempelvis fläskfärs. Kan kokas, friteras eller stekas i panna eller i ugn. Servera med en god dippsås 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.



GYOZA BLAD/DEG 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 dippsås baserad på sojasås och vinäger (tex Chinkinyang-vinäger) samt chiliflakes, vitlök och sesamolja. Tips: Byt ut fläskfärsen till kyckling eller anka.



STEAM BUNS 120ST 12X400 G

ART: 759 | ENHET: KRT | FÖRP: 12 X 400G
URSPRUNG: SINGAPORE
Bao steam bun, kommer ursprungligen från Taiwan men förkommer nu i stora delar av Asien som 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. Testa att fyll dina steam bun med långtidsbakad fläsksida, picklad rödlök, srirachamajonnäs och toppa med koriander, det blir en given succé.



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. Variera gärna med kycklingfärs eller vegetarisk färs och servera med olika dippsåser. Fritera, ugnstek eller grilla. Förrätt, plockmat, varmrätt eller dessert, med Spring Home Vårulleblad är det bara fantasin som sätter gränserna.



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 tårtor, fruktsallader, i wooken 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 tårtor, fruktsallader, i woken och grytor, i filmjölk 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, efterätter 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 FRUKT I SOCKERLAG 567 G

ART: 414 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 567 G
URSPRUNG: KINA
Inlagda lycheefrukter i sockerlag.



BANANA BLOSSOM 510 G

ART: 431 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 510 G
URSPRUNG: THAILAND
Inlagda bananblommor, används som vegeratiskt/veganskt alternativ till fisk.



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.



KIMCHI ORIGINAL KOREA 400 G

ART: 123 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 400 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
Pastöriserad Kimchi, krispig fermenterat kål smaksatt med chili, vitlök, fisksås och ingefära.



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.



VATTENKASTANJER HELA 567 G

ART: 139 | ENHET: ST | FÖRP: 24X567 G
URSPRUNG: KINA
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 sidorätt till exempelvis grillat/stekt nöt- och fläskkött, 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 200/115 G

ART: 144 | ENHET: ST | FÖRP: 12X115 G
URSPRUNG: JAPAN
Inlagd ingefära, används traditionellt till sushi.



CURRYPASTA VINDALOO 2,5 KG

ART: 892 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 2,5 KG
URSPRUNG: INDIEN
Klassisk Indisk currypasta, mycket stark.



MANGO CHUTNEY KASHMIR HOT 20 KG

ART: 895 | ENHET: ST | FÖRP: 1 X 20 KG
URSPRUNG: INDIEN
Mango Chutney hot puré utan bitar.



TANDOORIPASTA 2,5 KG

ART: 893 | ENHET: ST | FÖRP: 4 X 2,5 KG
URSPRUNG: INDIEN
Klassisk Indisk currypasta.



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 10 KG

ART: 595 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
SambalOelek Risberg, krossade färska chilifrukter som ger en stark, distinkt fruktig smak av chilipeppar.



SAMBAL OELEK CHILIPURE R 10 KG

ART: 599 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: UNGERN
Dubbelkrossad Sambal Oelek utan kärnor.



SAMBAL BADJAK 10 KG

ART: 607 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
SambalBadjak, en stekt sötstark chilipasta med smak utav chili och lök.



SAMBAL BADJAK KV 200 G

ART: 610 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Stekt chilipasta som ger en sötstark 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 sötstark 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 750 G

ART: 608 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 750 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Stekt chilipasta som ger en sötstark 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 VEGAN 10 KG

ART: 606 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Stekt chilipasta som ger en sötstark 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 HOT BADJAK 200 G

ART: 622 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Stark stekt chilipasta gjord på färsk krossad chili och färsk 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.



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 färsk ruccola.



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.



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.



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.



KORIANDERBLAD KROSSADE 210 G

ART: 867 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 210 G
URSPRUNG: KINA
Inlagda korianderblad.



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.



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, dippsåser samt i salladsdressing.



SESAMPASTA TAHINI 900 G

ART: 8960 | ENHET: ST | FÖRP: 8 X 900 G
URSPRUNG: GREKLAND
En ljus slät pasta gjord på krossade sesamfrön. Använd som smörgåspålägg, smaksättare i hummus, dippsåser samt i salladsdressing.



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 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 för att bevara alla nyttigheter.



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, utan bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettat för att bevara alla nyttigheter.



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 för att bevara alla nyttigheter.



CURRYPASTA GRÖN THAI 1 KG

ART: 889 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG: THAILAND
Klassisk Thailändsk currypasta med grön chili som bas.



CURRYPASTA GRÖN THAI 400 G

ART: 877 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND
Klassisk Thailändsk currypasta med grön chili som bas.



CURRYPASTA GUL THAI 400 G

ART: 880 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND
Klassisk Thailändsk currypasta med citrongräs och vitlök som bas, helt utan allergener.



CURRYPASTA MASSAMAN THAI 400 G

ART: 675 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND
Klassisk Thailändsk currypasta med röd chili som bas.



CURRYPASTA PANANG 400 G

ART: 885 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND
Klassisk Thailändsk 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 Thailändsk currypasta med röd chili som bas.



CURRYPASTA RÖD THAI 400 G

ART: 878 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND
Klassisk Thailändsk currypasta med röd chili som bas.



CURRYPASTA TOM KHA 400 G

ART: 884 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 400 G
URSPRUNG: THAILAND
Klassisk Thailändsk currypasta med galangarot och citrongräs som bas.



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
Stekt chilipasta smaksatt med citron. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.



SAMBAL GRÖN STARK FB 200 G

ART: 623 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 220 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Krossade färska gröna chilifrukter 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 OELEK FB 200 G

ART: 603 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Krossade färska chilifrukter 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 chilifrukter 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 720 G

ART: 601 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 720 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Krossade färska chilifrukter 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 FLOWER BRAND 10 KG

ART: 600 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 KG
URSPRUNG: ITALIEN
Krossade färska chilifrukter 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 RAWIT RÖD STARK 200 G

ART: 620 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Krossade färska röda chilifrukter 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 TRASSI RÄKOR 200 G

ART: 619 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 200 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Stekt chilipasta smaksatt med räkpasta. 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.



CURRYPASTA BIRYANI RAJAH 300 G

ART: 863 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN
En mild pasta som ger en mustig currysmak 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 HOT INDIEN 300 G

ART: 811 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN
En stark currypasta som ger en mustig currysmak 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 KASHMIRI RAJAH 300 G

ART: 820 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN
En mild currypasta som ger en mustig currysmak 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 MILD INDIEN 300 G

ART: 810 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN
En mild currypasta som ger en mustig currysmak 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 currysmak 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 currysmak 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.



PICKLES LIME HOT RAJAH 300 G

ART: 807 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN
Indisk pickles av lime, smaksatt med chili.



TANDOORIPASTA RAJAH 300 G

ART: 812 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 300 G
URSPRUNG: INDIEN
Klassisk kryddpasta från Punjab i nordvästra Indien, Tandoorikökets vagga.



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.



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 dippsås till popp-adums, 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 dippsås till popp-adums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.



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 dippsås eller som marinad till nöt- 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 dippsås till Bibimbap eller grillad mat. Prova också som pikant smaksättare direkt i grytor, marinader, såser och dressingar.



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 dippsås till grillat kött eller fisk. Passar också som smaksättare i grytor, soppor och såser.



SRIRACHA GRÖN CHILISAUCE 285 G

ART: 102 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 285 G
URSPRUNG: THAILAND
Traditionell äkta thailändsk Sriracha sås 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 srirachasås tillverkad av gul chili och helt utan tillsatser. Något mildare än den röda srirachas-åsen. Glutenfri.



SRIRACHA RÖD CHILISAUCE 285 G

ART: 101 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 285 G
URSPRUNG: THAILAND
Traditionell äkta thailändsk Srirachasås tillverkad av röd chili och helt utan tillsatser. 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.



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.



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.



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.



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 smakkaraktär från fermenterade svarta bönor och sojasås. Passar som smaksättare i wok, som marinad till kött, fisk och skaldjur, eller som dippsås till ris och nudlar.



BLACK PEPPER LKK 350 G

ART: 944 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 350 G
URSPRUNG: KINA
Klassisk kinesisk sojabaserad sås med tydlig smak av svart-peppar. Används som smaksättare i wok eller som dippsås och bordskrydda.



CHAR SIU SÅS LEE KUM KEE 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, revbens-spjäll eller en fläskfilé i 12-24 timmar och lägg sedan köttet på grillen eller i en stekpanna.



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.



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.



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.



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 nöt och fläskkött.



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.



OSTRONSÅS LKK CHOY SUN 510G

ART: 029 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 510 G
URSPRUNG: HONG KONG



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 Sydkinesisk matlagning.



OSTRONSÅS ORIG LKK 2,27 KG

ART: 043 | ENHET: ST | FÖRP: 6X2,27 KG
URSPRUNG: HONG KONG
En klassisk kinesisk grundsås, mörk och tjockflytande, rund, salt och fyllig. Används som smaksättare i wokade rätter med fisk, kött och grönsaker. Tillsätt såsen i slutet av tillagningen eller servera den som kall dippsås till maten.



PLOMMONSÅS LKK 397 G

ART: 920 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 397 G
URSPRUNG: KINA
Plommonsås är en unikt 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.



SVARTA BÖNOR I CHILIOLJA 280G

ART: 004 | ENHET: ST | FÖRP: 24X280 G
URSPRUNG: KINA
Fermenterade svarta bönor i chiliolja- kallas även kinesisk Sambal. En riktig umamibomb, inte så stark men djup och bred i smaken. Används som smaksättare i wokrätter, på ris, tofu med mera.



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 dippsås till friterade räkor, kyckling eller fläskfilé.



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 dippsås på tallriken till Chicken Nuggets eller pommes frites.



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 dippsås på tallriken.



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 dippsås på tallriken.



WORCESTERSHIRE SAUCE 295 ML

ART: 066 | ENHET: ST | FÖRP: 12X295 ML
URSPRUNG: USA
En klassisk tunnflytande aromatiskt kryddig sås som används som smaksättare till kötträtter, såser, grytor soppor, marinader, drinkar (Bloody Mary), dressingar (Caesardressing) och i hemgjord ketchup.



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).



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 dippsås direkt på tallriken.



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 dippsås direkt på tallriken.



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 filtering blir det en ren naturprodukt som smakar intensivt av hickoryrök.



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 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 filtering blir det en ren naturprodukt som smakar intensivt av hickoryrök.



OYSTER&SHRIMP DUNK16,5 L/19 KG

ART: 151 | ENHET: ST | FÖRP: 1X16,5 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.



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 dippsås direkt på tallriken. Tigersåsen är tillverkad efter ett originalrecept från 1960.



TIGER SAUCE 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 dippsås direkt på tallriken. Tigersåsen är tillverkad efter ett originalrecept från 1960.



WINE&PEPPERWORCESTERSÅS 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 Chilisås som är smaksatt med vitlök. Används som dippsås på tallriken eller som smaksättare i grytor, i woken och i marinader. Såsen är helt fri från konserveringsmedel och konstgjorda färgämnen.



CHILISÅS GINGERGARLIC 300 ML

ART: 058 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 ML
URSPRUNG: SINGAPORE
En stark Chilisås som är smaksatt med ingefära och vitlök. Används som dippsås på tallriken eller som smaksättare i grytor, i woken och i marinader. Såsen är helt fri från konserveringsmedel och konstgjorda färgämnen.



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 sältan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sälta 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 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 sältan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sälta 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 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 sälta 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 chilifrukter. 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 dippsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.



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 dippsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Många använder den också som 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 dippsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.



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 oelek för att få lite mer hetta.



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.



JORDNÖTSSÅS FÄRDIG FB 325 G

ART: 439 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 325 G
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Klassisk jordnötssås (sataysås) till kycklingspett.



JORDNÖTSSÅS GADO 1 KG

ART: 023 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Klassisk jordnötssås till kycklinspett 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 oelek.



JORDNÖTSSÅS GADO 5 KG HINK

ART: 109 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG:
Klassisk jordnötssås till kycklinspett 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 oelek.



LOEMPIASÅS 220 ML

ART: 013 | ENHET: ST | FÖRP: 6X220 ML
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
En slät sötstark chilisås från Indonesien med en intensiv smak av solmogna chilifrukter. Används främst som dippsås till friterade vårrullar. Prova också som glaze vid grillning.



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 dippsås 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 dippsås 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.



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 dippsås 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.



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.



TAPIOCAMJÖL 500 G

ART: 721 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 500 G
URSPRUNG: THAILAND
Tapiocamjölet utvinns från maniokbuskens rötter. Tapiocamjöl är rikt på stärkelse. Används som redning i soppor och såser. Helt glutenfritt.



MJÖLK KONDENSERAD 397 G

ART: 1180 | ENHET: ST | FÖRP: 48 X 397 G
URSPRUNG: EU
Sötad kondenserad mjölk, koka burken i 3 timmar och du har en ljuvligt god kolasås.



KONDENSERAD KOKOSMJÖK 320 G

ART: 110 | ENHET: ST | FÖRP: 24 X 320 G
URSPRUNG:
Sötad kondenserad kokosmjölk.



SATÉPINNE JAPANSK 250 ST

ART: 410 | ENHET: KRT | FÖRP: 6 X 250 ST
URSPRUNG: SVERIGE
Satépinne , 12 cm Teppogushi spett.



SATÉPINNAR 30 CM 100 ST

ART: 456 | ENHET: ST | FÖRP: 1X100 ST
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
30 cm långa träspett.



SATÉPINNAR BAMBU 18CM 100 ST

ART: 409 | ENHET: ST | FÖRP: 200X100 ST
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
18 cm långa träspett.



SUSHI BAMBUMATTA 200ST

ART: 408 | ENHET: ST | FÖRP: 1 X 200 ST
URSPRUNG:
Bambumatta.



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. Naturligt glutenfria.



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 ärtstärkelse, mungbönemjöl och vatten.



ÄGGNUDLAR LÖSVIKT 9 KG

ART: 705 | ENHET: KRT | 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 Konjak-knölkalla. 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 sjögräsnudlar 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 udonnudlar av vetemjöl, används oftast i soppor.



RISNUDLAR THAI 5 MM 400 G

ART: 701 | ENHET: ST | FÖRP: 30 X 400 G
URSPRUNG: SINGAPORE
Breda tagliatelle-liknade risnudlar från Singapore.



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 majsmjöl. Dessa ingredienser gör att nudlarna klarar lång värmehållning med bibehållet tuggmotstånd och att de inte går sönder i små bitar när man blandar runt i woken.



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 snacket. Passar även utmärkt att hacka över salladen.



PINJENÖTTER 1 KG

ART: 344 | ENHET: ST | FÖRP: 3 X 1 KG
URSPRUNG: KINA
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.



KROEPOEK SMÅ RUNDA 1 KG

ART: 308 | ENHET: ST | FÖRP: 14 X 1 KG
URSPRUNG:
Räkchips 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.



JAPAN MIX 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 framställs 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.



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 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 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 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 SAKURA GF JAPAN 1 L

ART: 508 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 L
URSPRUNG: BRASILIEN
Soja med mjuk och aromatiskt sälta med en salthalt om 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 GF JAPAN 150 ML

ART: 505 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 150 ML
URSPRUNG: BRASILIEN
Soja med mjuk och aromatiskt sälta med en salthalt om 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 GF JAPAN 5 L

ART: 506 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 L
URSPRUNG: BRASILIEN
Soja med mjuk och aromatiskt sälta med en salthalt om 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 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 dippsås på tallriken.



KETJAP BENTENG MANIS 1 L PET

ART: 385 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1 L
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
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 dippsås på tallriken.



KETJAP MANIS SÖT SOJA 13 KG

ART: 037 | ENHET: ST | FÖRP: 1X13 KG
URSPRUNG: NEDERLÄNDERNA
Indonesisk söt soja som passar bra som smaksättare i marinader till kött ock kyckling, i woken och i såser.



KETJAP MANIS SÖTSOJA 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 dippsås på tallriken.



TAMARI SOJA 300 ML

ART: 047 | ENHET: ST | FÖRP: 12X300 ML
URSPRUNG: JAPAN
En klassisk Tamarisoja, innehåller gluten.



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.



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 fettet 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 på lasagne eller potatisgratäng. Eftersom glutenfri Panko är gjord på majs får den en lite hårdare textur och sväller något mer än Panko gjord på vete, så applicera lite mindre än traditiionell Panko. Vill du ha en mjukare textur kan du krossa flingorna lite innan du använder dem.



PANKO GLUTENFRI 700 G

ART: 784 | ENHET: ST | FÖRP: 10X700 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 fettet 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 på lasagne eller potatisgratäng. Eftersom glutenfri Panko är gjord på majs får den en lite hårdare textur och sväller något mer än Panko gjord på vete, så applicera lite mindre än traditiionell Panko. Vill du ha en mjukare textur kan du krossa flingorna lite innan du använder dem.



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 fettet 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 10 KG SÄCK

ART: 732 | ENHET: ST | FÖRP: 1X10 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 fettet 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 fettet 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.



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 transparant 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.



PALMSOCKER STRÖ 250 G

ART: 720 | ENHET: ST | FÖRP: 40 X 250 G
URSPRUNG: INDONESIEN
Palmsocker är ett sötningsmedel som utvinns från palm-trädssav, 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 konfektyr för att förhindra kristallisering av sockret.



TOFU BLÅ FAST 349 G

ART: 967 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 349 G
URSPRUNG: USA
Tofu (sojabönor) fast. Passar utmärkt att både fritera, steka och äta naturell.



TOFU HÅRD BITAR 1,8/1,0 KG

ART: 383 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 1,8 KG
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
Tofu (sojabönor) fast i bitar.



TOFU HÅRD BITAR 540 G

ART: 129 | ENHET: ST | FÖRP: 24X540 G
URSPRUNG: THAILAND
Tofu bönost, fasta kuber.



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 kryddblandingar.



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 dippsåser.



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 dippsåser.



BOCKHORNSKLÖVER HELA FRÖN 50 G

ART: 467 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: INDIEN
Hel bockhornsklöver, används traditionellt i indisk matlag-ning.



BOCKHORNSKLÖVER MALD 50 G

ART: 224 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG: INDIEN
Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning.



BOCKHORNSKLÖVER MALEN 1 KG

ART: 262 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1KG
URSPRUNG: INDIEN
Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning.



CHILI STRÅN 5 G

ART: 218 | ENHET: ST | FÖRP: 12X5 G
URSPRUNG: KINA
Fint hyvlad torkad chili för garnering, ätbar.



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.



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.



FÄNKÅLSFRÖN HELA 50 G

ART: 465 | ENHET: ST | FÖRP: 12X50 G
URSPRUNG:
Hela fänkålsfrön, används traditionellt i indisk matlagning.



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.



PAPRIKAPULVER RÖKT 40 G

ART: 222 | ENHET: ST | FÖRP: 12X40G
URSPRUNG:
Rökt paprikapulver.



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.



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.



STJÄRNANIS 1 KG

ART: 252 | ENHET: ST | FÖRP: 1X1 KG
URSPRUNG: KINA
Sötdoftande, stjärnformig frökapsel med åtta armar. Smaken är rik med toner av anis och lakrits. Används ofta i soppor och i fruktefterrätter 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 rökig smak vid grillning. Används också som smaksättare i marinader. Passar till alla typer av kött.



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 rökig smak vid grillning. Används också som smaksättare i marinader. Passar till alla typer av kött.



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.



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.



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 nötfärsspett.



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 nötfärsspett.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



SALT FREE MAGIC 57 G

ART: 299 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 57 G
URSPRUNG: USA
En unik kryddblandning med låg salthalt. Innehåller bara utvalda örter och kryddor.



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.



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.



TOASTED ONION & GARLIC MAGIC

ART: 279 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 454 G
URSPRUNG: USA
En klassisk krydda från Chef Paul som passar utmärkt till grönsaker, fisk och kyckling. Men även som pikant smaksättare i dressing.



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.



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.



CHILIROSTADE SESAMFRÖN 120 G

ART: 775 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 120 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
Chilirostade sesamfrön blir en spännande allkrydda som ger både hetta, sälta och krispighet.



CHILIROSTADE SESAMFRÖN 600 G

ART: 781 | ENHET: ST | FÖRP: 6 X 600 G
URSPRUNG: KOREA, REPUBLIC OF
Chilirostade sesamfrö blir en spännande allkrydda som ger både hetta, sälta 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 filmjölk eller yoghurt eller som krydda i dippsåser, dressingar och marinader.



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 nötfärsspett.



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.



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.



CHILI HEL RAJAH 200 G

ART: 105 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 200 G
URSPRUNG:
Torkad hel chili av sorten Bird Eye chili



CHILI KROSS (FLAKES) 200 G

ART: 852 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 200 G
URSPRUNG: INDIEN
Grovkrossad röd chili.



CHILI TORKAD HEL PIRIPIRI 30 G

ART: 108 | ENHET: ST | FÖRP: 12X30 G
URSPRUNG: MALDIVES
Hel torkad piripiri.



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 currysmak 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 currysmak 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 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 currysmak 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.



FIVE SPICE GRILLKRYDDA 200 G

ART: 846 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 200 G
URSPRUNG:
Kinesisk allkrydda som passar perfekt som smaksättare till fläskkött och Peking anka men även till skaldjur och i soppor, wok, grytor och marinader.



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.



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.



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, Tandoorikökets vagga.



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.



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.



SHICHIMI TOGARASHI 300 G

ART: 774 | ENHET: ST | FÖRP: 30 X 300 G
URSPRUNG: JAPAN
Japansk kryddblandning.



WASABIPULVER 1 KG

ART: 205 | ENHET: ST | FÖRP: 10 X 1 KG
URSPRUNG: JAPAN
Wasabipulver, blandas ut med vatten till pasta.



CHILIOLJA LKK 207 ML

ART: 946 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 207ML
URSPRUNG: KINA
Chiliolja LKK – gjort på sojabönsolja och chili. En perfekt smaksättare om man vill addera lite hetta till maträtten. Helt fri från tillsatser.



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% 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% 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% 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 VINEGAR 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.



MIRIN RISVIN 1 LITER

ART: 080 | ENHET: ST | FÖRP: 12 X 1 L
URSPRUNG: JAPAN
Mirin är ett sött, milt 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 20 L

ART: 095 | ENHET: ST | FÖRP: 1X20L
URSPRUNG: JAPAN
Mirin är ett sött, milt 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, milt 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 ITAMAE JAPAN 20 L

ART: 034 | ENHET: ST | FÖRP: 1X20 L
URSPRUNG: JAPAN
Risvinäger är en av basingredienserna när man gör sushi, en ganska mild vinäger som också används i traditionell 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.



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.



RIS BASMATI INDIEN 5 KG

ART: 728 | ENHET: ST | FÖRP: 1X5 KG
URSPRUNG: INDIEN
Indiskt basmatiris av högsta kvalité. 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 nötaktig smak.



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 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 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.



Recept



På vår hemsida **wgs.se** finner du en omfattande receptsamling baserad på många av våra produkter. Välkommen att låta dig inspireras!

WERNERS 1990 GOURMETSERVICE

FÖRSÄLJNING HORECA



Jonny Dufva
Försäljningschef HoReCa / Export / TravelTrade
0720-71 24 56
jonny.dufva@wgs.se



Mikael Bråhner
Försäljning HoReCa Stockholm, Östergötland, Södermanland, Närke
0707-75 20 75
mikael.brahner@wgs.se



Elin Hägglöv
Teamleader, Försäljning HoReCa Stockholm, Gotland, norra Sverige
0702-54 48 00
elin.hagglov@wgs.se



Fredrik Hultgren
Försäljning HoReCa Stockholm
0730-78 59 09
fredrik.hultgren@wgs.se



Hans Erlandsson
Försäljning HoReCa södra Sverige
0732-00 51 50
hans.erlandsson@wgs.se

FÖRSÄLJNING HORECA



Johan Haglund
Försäljning HoReCa, västra Sverige
0707-55 98 10
johan.haglund@wgs.se

FÖRSÄLJNING BUTIK



Sofia Gynge
Chef Direktförsäljning DVH och Marknad
0724-02 04 23
sofia.gynge@wgs.se



Louise Parman
Försäljning Butik Stockholm, Närke, Västmanland, Dalarna
0761-41 06 11
louise.parman@wgs.se



Michelle Smedman
Försäljning Butik (föräldraledig) 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

FÖRSÄLJNING BUTIK



Matilda Rydén
Försäljning (föräldraledig) Butik syd
0720-76 23 06
matilda.ryden@wgs.se



Maria Reutersten
Försäljning Butik syd
0720-71 35 12
maria.reutersten@wgs.se

EXPORT, KEDJOR, GROSSIST, INDUSTRI



Henrik Clemensson
Key Account Manager Export
+46 737 650 729
henrik.clemensson@wgs.se



Benjamin Hägerstrand
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

EXPORT, KEDJOR, GROSSIST, INDUSTRI



Christian Tuxen
Försäljningsansvarig Danmark
+45 2530 3152
tux@wernersgourmet.dk

EXPORT, KEDJOR, GROSSIST, INDUSTRI



Katrine Påhlman
Affärsområdeschef Asien/BAM
+46 705 946 253
katrine.pahlman@wgs.se

ORDER – INNESÄLJ innesalj@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
Teamleader Innesälj

0511-34 66 07
clara.jespersson@wgs.se



Camilla Åhlin
Innesäljare

0511-34 66 28
camilla.ahlin@wgs.se



Filip Ahlén
Order och säljsupport Travel Trade
0511-34 66 26
filip.ahlen@wgs.se

EDUCATION



Kristin Åhlander
Gastronomisk ledare och kock
0720-70 71 43
kristin.ahlander@wgs.se

Kontaktuppgifter till samtliga våra medarbetare finner du på **wgs.se**