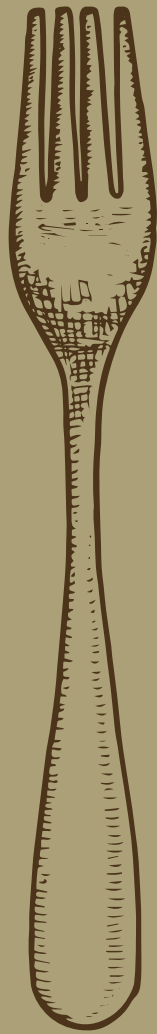




NUMMER ETT

WERNERS MATVÄRLD

2025



VÅREN



Upptäck hur asiatiska smaker möter det svenska köket och skapar magi. Med stolthet presenterar vi vårt breda asiatiska sortiment, fyllt av unika ingredienser och smaksättare.

Vi lanserar Garum — den ultimata smaksättaren för dig som vill lyfta dina rätter — från buljonger och såser till desserter — med sin intensiva umami-boost och mångsidiga användning.

Låt dina desserter glänsa med äkta italiensk glass, förstklassig vanilj och choklad där varje tugga blir en upplevelse i sig.

Behöver du mer inspiration och tips erbjuder Werners Education kurser i Skara.

Välkommen in i Werners Värld!

NEW ASIAN

Att skapa magi i köket handlar om att kombinera det oväntade och låta smaker tala för sig själva. Genom att inspireras av det asiatiska köket och förena det med svenska råvaror och traditioner öppnar vi dörren till något helt nytt — rätter som är både innovativa och jordnära.



Tänk dig en klassisk gravad lax där limeblad ger en frisk och aromatisk twist. Det asiatiska kökets djärva smaker möter den svenska matens rena enkelhet.

Det handlar inte om att försöka åter skapa asiatiska rätter rakt av, utan om att inspireras av dess mångfald och göra det till vårt eget.

Resultatet är inte bara gott — det är mat som berättar en historia. En historia om hur olika kulturer kan mötas på tallriken och skapar något större tillsammans.

Det asiatiska köket ger oss ny inspiration att utforska smaker och skapa magiska stunder i köket. Oavsett om det handlar om det lilla extra till en klassisk rätt eller att våga testa något nytt, det finns en sak som alltid står i centrum: maten ska smaka fantastiskt.





—veggie—
re.garum

KONZENTRIERTE WÜRZE
CONDIMENTO CONCENTRATO
CONCENTRE D'ÉPICES

100% natural

vegan

food recovery

RE . GARUM

x6 mindre salt 3x mer umami 100% naturlig

Garum är den ultimata smaksättaren för dig som vill ta dina rätter till nya höjder. Med sin intensiva umami-boost och mångsidiga användning passar den perfekt i allt från buljonger och såser till soppor, grytor, pasta — och till och med desserter. Den naturliga smaksättaren Garum hjälper dig att minimera förberedelser och samtidigt maximera både smak och näring.

Med en imponerande hållbarhet och möjligheten att förvaras i rumstemperatur kan Garum alltid vara dig nära till hands. Den fungerar lika bra i marinader vid sous-videtillagning som i bakning, där den skapar en tunnare, krispigare skorpa och kortare tillagningstider. Resultatet blir en produkt med bibehållen saftighet och godare smak.

Garum är också otroligt enkel att använda — ersätt salt med 6 gånger mängden Garum och låt dess smak tala för sig själv.

*”Add taste first,
salt if needed”*

- **Fylld med smakrik umami** — sex gånger mer umami än till exempel traditionella sojasåser.
- **Hållbar njutning** — skapad av biprodukter för en mer miljövänlig framtid.
- **Ren natur på flaska** — 100 % naturliga ingredienser, helt utan tillsatser.
- **Skonsam mot saltintaget** — sex gånger mindre salt än liknande produkter.
- **Perfektion genom fermentering** — en noggrant förfinad process för att framhäva djup och balans.





Chicken

100 % naturlig smakförhöjare, fullproppad med umami. Tillverkad av pensionerade värphönor som fångar den naturliga smaken av kyckling. Det perfekta valet för rätter med ljust kött eller som smakförstärkare i lätta rätter.

KYCKLING GARUM 750 ML

ART: 20910

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 6X750 ML

KYCKLING GARUM 250 ML

ART: 20915

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 12X250 ML



Beef

100 % naturlig smakförhöjare, skapad genom omsorgsfull fermentering av överblivet nötkött. Ger smaken av kött med en kraftig umami som lyfter dina rätter. Idealisk för marinader, kryddning och för ge kropp och fyllighet åt dina rätter.

NÖT GARUM 750 ML

ART: 20911

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 6X750 ML

NÖT GARUM 250 ML

ART: 20916

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 12X250 ML



Milk

En kraftfull, 100 % naturlig umami-rik smakförstärkare, perfekt för att lyfta smaken av smör, mjölk, grädde eller ost. En game-changer i köket som ger nya möjligheter till smaksättning. Tillverkad av rester från ostproduktion. Konsistensen är krämig och honungslig.

MJÖLK GARUM 750 ML

ART: 20914

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 6X750 ML

MJÖLK GARUM 250 ML

ART: 20920

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 12X250 ML



Veggie

En vegansk och helt naturlig smakförhöjare, full av umami. Tillverkad av räddade grönsaker. Ger en smakintensitet som påminner om animaliska smakförstärkare. Perfekt för den som vill skapa rätter med kraftfulla smaker där veganska alternativ står i centrum.

GRÖNSAK GARUM 750 ML

ART: 20913

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 6X750 ML

GRÖNSAK GARUM 250 ML

ART: 20918

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 12X250 ML



Fish

Upptäck Europas svar på asiatisk fisksås. Tillverkad av 100 % öring vilket ger en intensiv umami-smak. Perfekt för både rå och tillagad fisk, fisksoppor och andra smaksättningar.

FISK GARUM 750 ML

ART: 20912

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 6X750 ML

FISK GARUM 250 ML

ART: 20917

FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK

FÖRPACKNING: 12X250 ML



Uppptäck skalen som gör det enkelt att skapa eleganta rätter för alla tillfällen! De små, neutrala skalen är perfekta till aptitretare. Söta varianterna passar utmärkt till så väl fika som desserter. För individuella portioner av pajer och quiches är de större skalen idealiska.

Med veganska och glutenfria alternativ kan du enkelt anpassa dig efter gästernas önskemål och skapa moderna, stilrena upplägg — utan att kompromissa med kvalitet eller tid.



SKAL RUNT OLIVOLJA
32X16 MM

Olivoljan ger smak samt hjälper textur och hållbarhet för detta veganska skal av god kvalitet. Mild finstämd smak med bred användningsområde att fylla med både salta och söta fyllningar. Skalen kan bakas av i ugn igen och även frysas när de blivit fyllda. En förpackning innehåller 210st skal.

ARTIKELNUMMER: 35169
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 5X42 ST



SKAL RUNT OLIVOLJA
51X16 MM

Olivoljan ger smak samt hjälper textur och hållbarhet för detta veganska skal av god kvalitet. Mild finstämd smak med bred användningsområde att fylla med både salta och söta fyllningar. Skalen kan bakas av i ugn igen och även frysas när de blivit fyllda. En förpackning innehåller 100st skal.

ARTIKELNUMMER: 35170
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 5X20 ST



SKAL RUNT OLIVOLJA
75X16 MM

Olivoljan ger smak samt hjälper textur och hållbarhet för detta veganska skal av god kvalitet. Mild finstämd smak med bred användningsområde att fylla med både salta och söta fyllningar. Skalen kan bakas av i ugn igen och även frysas när de blivit fyllda. En förpackning innehåller 45st skal.

ARTIKELNUMMER: 35171
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 5X9 ST

Olivolja

I Spanien är olivodling mer än bara jordbruk. Det är en tradition, förfinad och fulländad genom generationer. Från Andalusiens robusta och gräsiga Picual till Kataloniens fruktiga och kryddiga Arbequina — varje olivsort berättar sin egen smakfulla historia.

När oliverna når sin perfekta mognad handplockas de och pressas inom timmar för att skapa en extra jungfruolivolja som bevarar både näring och den intensiva smaken.

För den som älskar kvalitet är spansk olivolja en självklarhet i köket — en droppe av Medelhavets själ.

600 meter över havet, i hjärtat av El Carpio de Tajo, ligger olivodlingen Casas de Hualdo — en plats där tradition möter nytänkande. Här, på en gård som Francisco Riberas förvärvade 1986,

har olivträd odlats och vårdats med kärlek sedan urminnes tider.

På Casas de Hualdo är hållbarhet en livsstil. Med hjälp av naturens eget kretslopp går inget till spillo. Spannmål och baljväxter odlas till Manchego-fåren, som i sin tur ger näring tillbaka till olivträden. Klimatet gör sitt — kalla vintrar och torra somrar håller skadedjur och sjukdomar borta, medan modern bevattning ser till att varje oliv växer till perfektion.

Arbequina olja från Casas de Hualdo har en smakprofil som kännetecknas av tomatblad, nyklippt gräs, kronärtskocka och äpple. En hyllning till det genuina och naturliga. Inte för bitter, inte för kryddig — bara precis rätt.



OLIVOLJA EXTRA VIRGIN ARBEQUINA
EXTRA VIRGIN 500 ML

Extra virgin olivolja av Arbequina-oliver från Spanien. Den har en övervägande fruktig smak med en lätt bitterhet och kryddighet. Smakprofilen inkluderar toner av gräs, tomatplanta, kronärtskocka, mandel och äpple.

ARTIKELNUMMER: 10112 · FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X500 ML



OLIVOLJA EL CORTIJO
BLENDED 5L

En prisvärd blandolja med en tydlig och balanserad ton av olivolja. Oljan består av 75% rapsolja och 25% extra virgin olivolja. Utmärkt som allroundolja för stekning, dressingar och emulsioner.

ARTIKELNUMMER: 10126 · FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 3X5 LIT



Kryddornas konung

Peppar — kryddornas konung — fortsätter att förtrolla smaker världen över med sin intensitet och komplexitet. Ursprungligen från Indien, men numera odlad på platser som Malaysia, Sri Lanka och Brasilien. Peppar är en stenfrukt fylld av karaktär. Piperinet ger den dess kryddighet, medan klimat och jordmån sätter sin unika prägel. Svart, vit, grön och rödpeppar — alla kommer de från samma träd, Piper Nigrum, men får sin unika karaktär beroende på skördetid och bearbetning. Exempelvis är Tellicherrypeppar en hyllning till sin odlingsplats, precis som Sarawak och Kampot, som alla bär sina regioners stolthet i varje korn. Oavsett om du väljer en klassisk svartpeppar eller experimenterar med en lokal specialitet som Kampot eller Sarawak kan du vara säker på att peppar från Werners håller högsta kvalitet.



SVARTPEPPAR HEL

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.

ARTIKELNUMMER: 20837
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X240 G



TELLICHERRY- PEPPAR

Från pepparns urmoders klimat Indien kommer exklusiva Tellicherrypepparn som vi på Werners kallar "Pepparns peppar". Den har en hög nivå av ämnet Peperin som ger den sin stadiga kropp och dessutom bjuder den på citrus och trätoner.

ARTIKELNUMMER: 20839
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 G



KAMPOTPEPPAR FERMENTERAD

Umamibomb i form av krispiga pärlor, pepparvärldens caviar! En havssalt fermenterad svartpeppar där pepperinhalten har blivit något lägre men smaken har utvecklats otroligt fint med perfekt balans av sälla, sötma och umami. Mjuka fina korn som man kan hacka, krossa eller faktiskt äta hela.

ARTIKELNUMMER: 20815
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X180 G



*Italiensk
tradition
av innovativa smaker*



Sedan **1946** har Bindi varit synonymt med högkvalitativa desserter och glassupplevelser. Resan började i Milano, där Attilio Bindi och hans familj skapade ett bageri och konditori på Via Larga som revolutionerade restaurangvärlden genom att leverera kvalitetsdesserter snabbt och pålitligt. Det var här deras vision om att kombinera delikatesser med enastående service föddes.

Med över 75 års erfarenhet och en passion för innovation fortsätter Bindi att skapa glass och desserter som möter de höga kraven från den internationella restaurangbranschen. Kvalitet och säkerhet är självklara ledstjärnor, och varje produkt utvecklas med noggrannhet för att uppfylla stränga internationella standarder. Med rötterna i det italienska dessertarvet och ett öga för detaljer bjuder Bindi på glass och desserter som inte bara smakar fantastiskt — de berättar en historia om tradition och nytänkande.



VANILJGLASS 4,8 L

Krämig italiensk vaniljglass, varsamt tillverkad på traditionellt vis med noggrant utvalda råvaror av högsta kvalitet.

ARTIKELNUMMER: 34414
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X4,8 L



JORDGUBBSGLASS 4,8 L

Krämig italiensk jordgubbsglass.

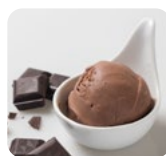
ARTIKELNUMMER: 34553
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X4,8 L



PISTAGEGLASS 4,8 L

En glass med underbar smak av pistagenötter.

ARTIKELNUMMER: 34412
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X4,8 L



CHOKLADGLASS 4,8 L

En rik och fyllig chokladglass med djup och intensiv chokladglass.

ARTIKELNUMMER: 34413
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X4,8 L



VANILJ

Bourbon-vanilj från Madagaskar — en skatt i köket som bjuder på rika och komplexa aromer som förhöjer alla dina skapelser. Ursprungligen från Mexiko, där aztekerna smak-satte sina drycker med denna exotiska orkidé, har vanilj en historia fylld av mystik och tradition. Sedan 1500-talet har den blivit en oundgänglig ingrediens i allt från desserter och såser till sofistikerade bakverk.

Bourbon-vaniljen, noggrant utvald och värdesatt för sin kvalitet och ursprung, är en av de mest älskade produkterna i Werners sortiment. Dess intensiva, söta och kryddiga smak gör den till en favorit bland kockar och bagare världen över. För den som vill experimentera finns även Tahitivanilj, med sin blommiga och fruktiga ton.

Vaniljodling är ett äkta hantverk där varje steg är avgörande för slutresultatet. Från den omsorgsfulla pollineringen för hand till bearbetningen av bönorna, som tar upp till nio månader, utvecklas dess mörka färg och unika smakprofil genom ett minutiöst arbete och stor omsorg.



VANILJSTÅNG BOURBON
250 G

Bourbonvaniljstång från Madagaskar, helt och full av naturlig arom och smak.

ARTIKELNUMMER: 22203
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 36X250 G



VANILJSTÅNG BOURBON
90 G

Bourbonvaniljstång från Madagaskar, helt och full av naturlig arom och smak.

ARTIKELNUMMER: 22202
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X90 G



VANILJSTÅNG BOURBON
RED SPLIT 500G

Bourbonvaniljstång från Madagaskar. En split betyder att vaniljen har uppnått en högre mognadsgrad, vilket resulterar i en naturlig uppdelning i änden. Fortsatt samma höga kvalitet när det kommer till arom och smak.

ARTIKELNUMMER: 22219
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X500 G

Gin-go Tango

6cl gin

5cl Sicoly Tangorjuice

3cl sockerlag

3cl limejuice

Is

1. Blanda alla ingredienser i en shaker med is och skaka tills isen är krossad
2. Dubbelsila drinken i ett högt glas och tillsätt is
3. Garnera med en rosmarinkvist, en citrusskiva eller ett torkat citrus-hjul



Sicoly

Kryddiga och komplexa viner möter mjuka och eleganta smaker — Rhône-dalen är inte bara vinets territorium utan även andra frukter trivs här i det milda klimatet. Bland terrasserade sluttningar och frodiga jordar har kooperativet Sicoly, med sina 150 dedikerade medlemmar, varit ledande inom frukt- och bärproduktion i över 60 år. Sicolys frukt- och bärsortiment har blivit ett oundgängligt inslag för restauranger och konditorier som söker både kvalitet och hållbarhet.

Sicolys produktsortiment sträcker sig från fruktpuréer och fruktjuicer till fruktsåser och högkvalitativa styckfrysta frukter och bär — perfekta för krävande kockar och konditorer världen över. I en region känd för sin hållbara produktion nyttjar Sicoly naturliga metoder för att skydda sina grödor, såsom nyckelpigor för att bekämpa bladlöss och naturliga feromoner för att hålla larver borta. Varje frukt och bär plockas varsamt från de samarbetande gårdarna runt om i Rhône och transporteras direkt till Sicolys moderna anläggning. Här följer en noggrann förädlingsprocess: tvätt, krossning, siktsortering, vakuumbehandling, pastörisering och slutligen infrysning — allt för att bevara den autentiska smaken, färgen och de viktiga vitaminerna.

Tack vare denna omsorgsfulla process har Sicolys produkter blivit första-handsvalet för kockar, glassmakare och livsmedelsproducenter över hela världen som uppskattar kvalitet och äkthet. Rhône-dalens mångfald erbjuder mer än bara vin — här frodas smaker som förhöjer både gastronomi och dessertkonst.



HALLONSÅS 500 G

Hallonsåsen är helt slät med en perfekt krämig konsistens. Gjord på fullmogna och smakrika hallon i en användarvänlig förpackning.

ARTIKELNUMMER: 32301
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X500 G



TANGOR JUICE 1 KG

Osötad juice gjord på citrusfrukten tangor och kombinerar smaker från mandarin och apelsin. Juicen är livligt orange, har en intensivt söt och aromatisk smak som avslutas med en lätt bitterhet.

ARTIKELNUMMER: 32326
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG

Werners Choklad

Chokladens historia börjar för över 3000 år sedan hos mayafolket i Centralamerika, där kakao ansågs helig och användes i drycker för religiösa ceremonier. Aztekerna förädlade traditionen och värdesatte kakao så högt att börnorna användes som valuta, och på 1500-talet fördes kakao till Europa, där den blev populär vid hoven. På 1800-talet utvecklades tekniker för att skapa fast choklad, vilket banade väg för dagens chokladkakor.

Oavsett om det är bakning, fyllningar eller ganache, så krävs bra råvaror för att skapa den där magiska känslan. Därför erbjuder Werners Gourmetservice noga utvald vit, ljus och mörk choklad för alla dina bakverk! Chokladen är formad som små bakstabla chippits, vilket gör dem enkla att använda i allt från mousser till bottenar och mjuka kakor. Den vita och ljusa chokladen ger en krämig och mild smakprofil, medan den mörka chokladen bjuder på en intensiv och djup smakupplevelse.

NÄR DU
BEHÖVER
STORA
MÄNGDER
BRA
CHOKLAD



PRODUKTNAMN	SOCKER %	MJÖLK %	KAKAOSMÖR %	DOPPNING, ÖVERDRAG	MOUSSE, GANACHE, INGREDIENS	DEKORATION, BAKSTABIL
Mörk choklad 61 % 10 kg	38	0	37	○	●	●
Ljus choklad 43 % 10 kg	45	18	36	●	●	●
Vit choklad 37 % 10 kg	52	20	37	●	●	●

IDEALISK ANVÄNDNING ● MINDRE BRA ○



VIT CHOKLAD 37%, 10 KG

Vit baschoklad med god kvalitet och med brett användningsområde. Rekommenderas främst som ingrediens i mousser, bottenar, mjuka kakor, muffins och tryfflar.

ARTIKELNUMMER: 55395
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG, 1 X 10 KG
URSPRUNG: GHANA



LJUS CHOKLAD 43%, 10 KG

Ljus baschoklad av god kvalitet och med brett användningsområde. Passar bra i mousser, bottenar, mjuka kakor och tryfflar.

ARTIKELNUMMER: 55396
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG, 1 X 10 KG
URSPRUNG: GHANA



MÖRK CHOKLAD 61%, 10 KG

Mörk baschoklad av god kvalitet och med brett användningsområde. Passar bra till mousser, bottenar, mjuka kakor, muffins, cookies och tryfflar. Chokladen är bakstabil.

ARTIKELNUMMER: 55397
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG, 1 X 10 KG
URSPRUNG: GHANA



RISBERG

Med passion för autentiska smaker och rena ingredienser erbjuder Risberg ett brett sortiment som passar både professionella kockar och hemmakockar som vill skapa smakrika rätter med inspiration från Asien.

Sortimentet omfattar allt från smaksättare till nudlar och ris, alltid med kvalitet och smak i fokus.



PANKO STRÖBRÖD GLUTENFRI 700 G

Glutenfri Panko, tillverkad av majs för en krispig och knaprig yta. Den unika egenskapen hos Panko är att flingorna släpper ifrån sig fett efter stekning eller fritering, vilket bevarar paneringens krispighet och frasighet. Perfekt för att panera kyckling, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ARTIKELNUMMER: 784
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X700 G



PANKO STRÖBRÖD 1 KG

Panko är ett jäst vetebröd som torkas och strimlas till tunna, luftiga brödflingor. Det som gör Panko unikt är dess förmåga att behålla sin krispighet och frasighet även efter stekning eller fritering. Det gör Panko till ett utmärkt val för att panera kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ARTIKELNUMMER: 733
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X1 KG



SOJA SAKURA JAPAN 5 L GLUTENFRI

Sakuras soja erbjuder en mjuk och aromatisk sälta med en salthalt på 9,6%. Den är naturligt fermenterad och tillverkad med GMO-fria ingredienser. Tillverkad med majsmjöl istället för vetemjöl, vilket gör den naturligt glutenfri. Denna soja passar perfekt till alla recept, oavsett om det kräver mörk eller ljus soja.

ARTIKELNUMMER: 506
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X5 L



SOJA SAKURA JAPAN 1 L GLUTENFRI

Sakuras soja erbjuder en mjuk och aromatisk sälta med en salthalt på 9,6%. Den är naturligt fermenterad och tillverkad med GMO-fria ingredienser. Tillverkad med majsmjöl istället för vetemjöl, vilket gör den naturligt glutenfri. Denna soja passar perfekt till alla recept, oavsett om det kräver mörk eller ljus soja.

ARTIKELNUMMER: 508
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X1 L



INGEFÄRA KROSSAD 1 KG

Vår krossade ingefära är en praktisk smaksättare som fångar den äkta smaken av färsk ingefära. Ingefärspastan tillverkas varje säsong vid skörd av färsk ingefära, där den skalas och finhackas för att bevara sin autentiska smak och textur. En tesked motsvarar ungefär en 2,5 cm lång bit av färsk ingefära

ARTIKELNUMMER: 858
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



VITLÖK KROSSAD 1 KG

Krossad vitlök är en praktisk smaksättare som ger en autentisk smak av färsk vitlök. Vår vitlökpasta tillverkas årligen vid skördesåsongen av färsk vitlök, vars smak och textur behålls genom finhackning och skalning. En tesked motsvarar ungefär en normalstor vitlöksklyfta.

ARTIKELNUMMER: 851
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



RISNUDLAR TUNNA 1 MM 400 G

Tunna glutenfria risnudlar från Singapore med elastisk konsistens och goda varmhållningsegenskaper. Risnudlarna är mångsidiga och passar perfekt i wokrätter, soppor och sallader.

ARTIKELNUMMER: 690
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 30X400 G



MISOPASTA SHIRO VIT 1 KG

Misopastan framställs genom fermentering av sojaböner, ris, salt, vatten. 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.

ARTIKELNUMMER: 731
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X1 KG



WERNERS
EDUCATION



Annie Hesselstad

Vad var det som inspirerade dig att börja arbeta med mat?

Efter att ha jobbat många år inom branschen som servis så fick jag upp ögonen för vad som försiggick på andra sidan av luckan. Jag brukade ha med mig fredagsfika och där någonstans fick jag inspiration till att börja jobba med det på heltid.

Hur skulle du beskriva din professionella stil?

Klyschigt nog skulle jag säga att jag uppskattar klassiska smaker i modern tappning — föredragsvis något lokalt och i säsong.

Vad är det bästa med ditt jobb?

Att få vara kreativ och samtidigt inspirera andra. Sen är det ju otroligt roligt också, vilket inte skadar.

Om du fick möjligheten att förändra något inom branschen, vad skulle det vara?

Att vi som samlad bransch ska kunna inspirera och lyfta varandra mer än vad vi gör idag.

Varför har du valt

Werners Gourmetservice som leverantör?

Jag har alltid tyckt om Werners som leverantör. De har ett nischat produktutbud med många saker att välja bland, vilket jag uppskattar. Deras fokus på lokala producenter går i linje med mina värderingar och hur jag gillar att jobba.

Vad motiverade dig att bli kursledare hos oss?

När jag kliver in som kursledare för Werners så känner jag en trygghet, en känsla av att man är hemma, och jag blir väl omhändertagen.

EDUCATION

Kunskap är nyckeln till att utvecklas och ta matlagning och bakning till nästa nivå. Därför erbjuder vi utbildningar och events som inspirerar och stärker branschens talanger.

Oavsett om det handlar om att fördjupa produktkunskaper, hitta nya idéer för menyer eller finslipa tekniker, finns vi här som ett stöd. Våra utbildningar är praktiska och anpassade efter branschens behov, med en mix av teori, hantverk och innovation. Vi arrangerar också inspirerande kund- och leverantörsevent där idéer och erfarenheter delas. Här möts passionerade yrkespersoner för att nätverka, inspireras och upptäcka nya sätt att utveckla sina verksamheter.

Behöver du hjälp med recept, råvarukunskap eller menyutformning? Eller kanske en ny gnista när du kört fast? Vi står redo att bidra, oavsett om det är genom en utbildning, ett event eller ett enkelt samtal.

Vårt mål är att ge branschen verktyg och kunskap att växa — med passion för hantverket och en gemensam kärlek till smakupplevelser.

VÅRENS KURSER

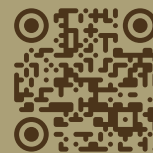
11 - 12 februari: Snacks och mellanrätter med Viktor Westerlind

25 - 26 mars: Glass och frysta desserter med Daniel Lindberg

23 april: Kvinnor i branschen som vill tävla

KOMMANDE

Modern Gastronomy med Albert Jofre (Sosa)



För mer information
och anmälan till
våra kurser, besök
vår hemsida!



Werners Gourmetservice är synonymt med unika produkter av högsta kvalitet. Med en ständig nyfikenhet på nya smaker, dofter och matupplevelser strävar vi efter att alltid hitta de bästa råvarorna. Sedan 1990 har vi importerat delikatesser från hela världen och försett den nordiska marknaden med gastronomiska upplevelser av högsta klass.

WERNERS GOURMETSERVICE AB | ORDER TEL 0511-177 99 | INFO@WGS.SE | WGS.SE