

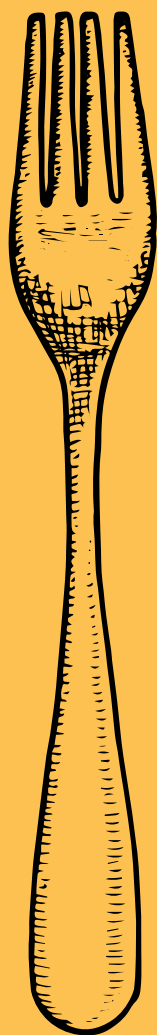


NUMMER TVÅ

WERNERS MATVÄRLD

FOODSERVICE

2025



S O M M A R



*Välkommen in i sommarens kök som inspirerar till
ljusa nätter och många fantastiska minnen.*

*Vi lanserar nya desserter och portionsbitar som fångar
sommarens essens. Låt din matlagning även inspireras av Sicoly
och Valrhonas produkter som erbjuder en mångfald av smaker.*

*För att göra sommaren ännu mer smakfull, presenterar
Louise Johansson några tips om hur man gör de bästa såsarna till
grillat. Dessutom tipsar vi om vilka vinägers som man bör ha i
köket för att lyfta dina rätter till nästa nivå.*

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

Välkommen in till Werners Matvärld!



SWEET TOOTH

Att skapa magi i köket handlar om att kombinera det oväntade och låta smaker tala för sig själva. Sommaren bjuder på en mängd färska råvaror som kan förvandlas till fantastiska rätter. Genom att experimentera med olika smaker och ingredienser kan vi skapa mat som är både innovativ och rustik.

Sommarens mångfald av råvaror ger oss möjlighet att skapa rätter som förgyller varje måltid. Från saftiga bär och solmogna frukter till färska örter och krispiga grönsaker, varje ingrediens bidrar med sin unika smak.

Sommaren inspirerar oss att utforska nya smaker och skapa minnesvärda stunder i köket. Oavsett om det handlar om att hitta den perfekta grillsåsen eller att njuta av våra färdiga desserter och portionsbitar, finns det en sak som alltid står i centrum: maten ska smaka fantastiskt. Genom att använda säsongens bästa råvaror kan vi lyfta varje rätt och göra varje måltid till en upplevelse.

Låt oss utnyttja sommarens möjligheter och vara kreativa i köket. Med rätt kombination av smaker och ingredienser kan vi skapa rätter som både smakar och ser fantastiska ut. Sommaren är den perfekta tiden att experimentera och hitta nya favoriter som kan bli en del av våra kommande mattraditioner.

Desseter

När sommaren närmar sig och solen börjar värma, finns det inget bättre än desseter! Vi är stolta över att kunna erbjuda ett brett sortiment av söta desseter i behändiga portionsbitar, vilket gör dem idealiska för fest och högtider.

Våra desseter är noggrant utvalda för att erbjuda en perfekt balans mellan smak och bekvämlighet. Varje portionsbit är skapad med kärlek och omsorg, och innehåller de finaste ingredienserna för att säkerställa en oemotståndlig smakupplevelse. Oavsett om du föredrar klassiska smaker som choklad och vanilj, eller mer exotiska alternativ som mango och passionsfrukt, har vi något för alla. Förutom att vara läckra, är våra portionsbitar också praktiska. De är enkla att servera och kräver ingen extra förberedelse, vilket gör dem till ett utmärkt val för den stora middagsbjudningen.





CREME BRULÉE 20X120 G

Klassisk fransk Crème Brûlée i portionsförpackad keramikform. För den perfekta karamelliserade ytan, bränn av den direkt från kylskåpet med cassoade socker. En oemotståndlig dessertupplevelse.

ARTIKELNUMMER: 34715
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 20X120 G



TARTUFO NÖTKROKANT 12X75 G

Hasselnötsglass med en kärna av krämig choklad, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och maräng. Smaken påminner om glass klassikern 88:an.

ARTIKELNUMMER: 34360
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X75 G



CHEESECAKE SAN SEBASTIAN 20X95 G

En ikonisk dessert i portion från den baskiska regionen San Sebastian. Gjord av bara nio högkvalitativa ingredienser, för att säkerställa att receptet förblir troget originalversionen. Utöver en karamelliserad topp har den också en härligt krämig konsistens.

ARTIKELNUMMER: 34700
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 20X95 G



TIRAMISU I GLAS 12X100 G

Tiramisu, en utsökt kombination av krämig mascarpone och kaffedränk sockerkaka, serverad i portionsglas och smaksatt med förföriskt kakaopulver. En perfekt avslutning på vilken måltid som helst.

ARTIKELNUMMER: 34912
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X100 G



TRIO CHOKLAD I GLAS 12X110 G

En perfekt blandning av vit, ljus och mörk chokladkräm, toppad med krispig nougatine, serverad i portionsglas. En oemotståndlig chokladupplevelse.

ARTIKELNUMMER: 34907
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X110 G



MASCARPONE JORDGUBB I GLAS 12X110 G

Portionsdessert i glas med en krämig mascarponecrème, bitar av choklad på en sockerkaksbotten, och toppad med små jordgubbar samt en förfriskande jordgubbssås. En smakfull symfoni för dina smaklökar

ARTIKELNUMMER: 34905
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X110 G



TARTUFO CITRON 12X85 G

Fräsch glass gjort på färsk italienska citroner och krämig Limoncello-kärna, toppad med krossad maräng. Ta fram den klassiska semifreddon några minuter före servering för bästa smakupplevelse.

ARTIKELNUMMER: 34228
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X85 G



TARTUFO CHOKLAD 12X85 G

Italiensk chokladglass med en krämig sabayonnekärna, karamelliserade hasselnötter och kakaopulver på toppen. En ljuvlig smakupplevelse.

ARTIKELNUMMER: 34227
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X85 G



CHEESECAKE EXOTISK 100G

Klassisk cheesecake med en krämig fyllning, en kärna av passionsfrukt och en frasig botten smaksatt med kokos. Låt desserten tina i kylskåpet i 4h, så är den redo att serveras.

ARTIKELNUMMER: 34803
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 20X100G



CRÈME BRÛLÉE 20X90G

Crème Brûlée, en krämig klassiker med en glutenfri botten i denna tappning. För den perfekta karamelliserade ytan, bränn av den direkt från kylskåpet med cassonade rörsocker. En oemotståndlig dessertupplevelse.

ARTIKELNUMMER: 34804
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 20X90G

Olivnytt!

Vid foten av Lançon-Provenances kullar, med utsikt mot Estaque och Montagne Sainte Victoire, breder Château Calissannes 60 hektar AOC Aix-en-Provence olivträd ut sig. De fem sydvända olivlundarna är planterade i kalkstensjordar, ett varmt och torrt terroir som dessa träd, symbolen för medelhavscivilisationen, älskar.

Château Calissannes traditionella olivlundar är glest planterade med 100 träd per hektar, jämfört med det franska genomsnittet på 350. Denna låga densitet säkerställer hög jordvitalitet och utmärkta pollineringsnivåer, vilket ger rikliga skördar. Varje lund är en blandning av Calissannes sorter: Aglandau, Salonenque, Pitchouline, Grossanne och Calcutière.

Olivträden odlas enligt HVE-standarder, som bygger på sortval och odlingsmetoder som skyddar och förbättrar grödorna samtidigt som miljön beva-

ras. I över fem år har Château Calissanne odlat sina vinrankor och olivträd för att möta miljökrav och förväntningar, med certifiering från Bureau Véritas. Olivskörden sker med nät som placeras på marken mellan trädraderna, och oliverna kamas av träden. Varje sort skördas när den är optimalt mogen, från mitten av oktober till mitten av december. Oliverna tas direkt till kvarnen och pressas samma dag för att bevara deras fruktighet.

Château Calissannes unika topografi, klippor och sluttande vingårdar är några av de särdrag som skiljer dem från andra. På den 1 200 hektar stora egendomen odlas 110 hektar AOC Coteaux d'Aix-en-Provence vinrankor och 60 hektar olivträd på en vacker, sammanhängande och sydvänd mark. Vingårdarna, vinerna, olivlundarna och olivoljorna odlas på ett miljömässigt hållbart sätt (HVE nivå 3-certifiering).



OLIVOLJA FRUITÉ VERT 500 ML

Fruité Vert, en mild och något gräsig olivolja från Frankrike med en tydlig och frisk doft av oliv. Passar perfekt som dressing på en sallad där olivoljan får tala för sig själv.

ARTIKELNUMMER: 10133
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X500 ML



OLIVOLJA FRUITÉ VERT INTENSE 500 ML

Fruité Vert Intense, en intensiv olivolja med en tydlig smak av oliv och en framträdande pepprighet och beska. Passar perfekt för att smaksätta en råbiff eller carpaccio.

ARTIKELNUMMER: 10134
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X500 ML



OLIVOLJA MATUREES 500 ML

Olives Maturées, framställd på fermenterade oliver. En mild, frisk och fruktig olivolja med smaker och dofter av mogen oliv. Passar perfekt för att smaksätta en sallad eller en fänkålscrudité.

ARTIKELNUMMER: 10135
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X500 ML



Sött



Salt

De veganska skalen gjorda på olivolja gör det enkelt att skapa eleganta rätter för alla tillfällen. De små, neutrala skalen är perfekta aptitretare och kan fyllas med allt från krämiga röror till fräscha sallader. De passar även utmärkt till desserter och klarar av att gräddas igen.

För individuella portioner av pajer och quiches är de större skalen idealiska. De håller formen väl och ger en krispig, gyllene bas som kompletterar fyllningen perfekt. Med ett veganskt alternativ är det enkelt att anpassa sig efter gästernas önskemål och skapa moderna, stilrena upplägg — utan att kompromissa med kvalitet, smak eller tid.

Dessa skal är inte bara praktiska och mångsidiga, utan också ett hälsosamt val tack vare olivoljans näringsrika egenskaper. Minnesvärda måltider kan skapas med dessa innovativa skal, vilket imponerar på gästerna med både smak och presentation.



SKAL RUNT 32X16 MM VEGAN

Olivoljan bidrar med smak och förbättrar både textur och hållbarhet för dessa högkvalitativa och veganska skal. Med en mild och finstämd smak är de mångsidiga och kan fyllas med både salta och söta ingredienser. Skalen kan återbakas i ugnen och även frysas när de har fyllts. En förpackning innehåller 210st skal på 5 g.

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



SKAL RUNT 51X16 MM VEGAN

Olivoljan bidrar med smak och förbättrar både textur och hållbarhet för dessa högkvalitativa och veganska skal. Med en mild och finstämd smak är de mångsidiga och kan fyllas med både salta och söta ingredienser. Skalen kan återbakas i ugnen och även frysas när de har fyllts. En förpackning innehåller 100st skal på 9 g.

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



SKAL RUNT 75X16 MM VEGAN

Olivoljan bidrar med smak och förbättrar både textur och hållbarhet för dessa högkvalitativa och veganska skal. Med en mild och finstämd smak är de mångsidiga och kan fyllas med både salta och söta ingredienser. Skalen kan återbakas i ugnen och även frysas när de har fyllts. En förpackning innehåller 45st skal på 22 g.

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

Tillbehör med klass

TRAITEUR DE PARIS. Varje dag samlas 550 passionerade medarbetare, inklusive kockar och konditorer, för att skapa kulinariska mästerverk i Traiteur de Paris anläggningar i Bretagne och Normandie. Tack vare avancerad djupfrysningsteknik kan detta franska hantverk exporteras till hela världen. Traiteur de Paris erbjuder högkvalitativa bakverk och portionsbitar, där tradition möter innovation. Målet är att erbjuda det finaste hantverket.

Traiteur de Paris rör sig fritt mellan det traditionella och det moderna, och prisas ständigt för den höga produktkvaliteten. Genom noggrant utvalda råvaror kan företaget erbjuda djupfrysade produkter av högsta kvalitet.

Oavsett om restauranger söker färdiga produkter eller vill sätta sin egen prägel på rätterna, har Traiteur de Paris en lösning. Deras produkter är enkla att hantera och inkluderar ett urval av "på minuten-produkter" för snabb tillredning. Genom att bara tina upp den mängd som behövs, kan matsvinnet minska och dra nytta av kontrollerade portionskostnader.



VEGETARISK TARTE TATIN
18X80G

Vegetarisk tarte tatin fylld med Medelhavets grönsaker och örter, med ett krispigt skal och krämig grönsaksfyllning. Perfekt att servera med fisk eller en sallad med getost.

ARTIKELNUMMER: 38011
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 18X80G



MOUSSELINE BUTTERNUT
24X70G

Mousseline som är smaksatt med butternutpumpa och Grana Padano. Bakelsen har en härligt luftig konsistens och len smak. Passar perfekt till grillat kött, fisk och skaldjur.

ARTIKELNUMMER: 38010
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 24X70G







POTATISGRATÄNG PREMIUM 40X120G

En stor klassiker i det franska köket. Potatisgratängen är perfekt att ackompanjera alla dina huvudrätter. Potatisgratängen tillverkas av noggrant utvalda ingredienser: potatis, grädde, mjölk och mozzarella, för att göra detta tillbehör till en smakrik och krämig rätt.

ARTIKELNUMMER: 38009
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 40X120 G



BLINIER 5,5 CM 96 ST

Naturella miniblinier, redo att dekoreras efter upptining. Perfekta för bufféer och större sällskap. Dessa små läckerheter är redo att förvandlas till fantastiska munsbitar efter din fantasi.

ARTIKELNUMMER: 30203
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X96 ST



POTATISVÅFFLA 48X85 G

Potatisvåfflan är idealisk som tillbehör till kött, fisk eller som vegetarisk rätt. Tack vare dess mångsidiga användning kan den med fördel användas som en bas för otaliga toppings som skagenröra, lax och löjrom. Potatisvåfflan är lätt smaksatt med lök, gräslök, salt och peppar. Storlek 9,5x8cm. Höjd 2cm..

ARTIKELNUMMER: 38008
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 48X85 G

Vinägerskolan

Vinäger ligger oss på Werners Gourmetservice mycket varmt om hjärtat och är något som vi har erbjudit sedan starten 1990. Hos oss hittar du hela bredden av produkter från hela världen, allt från röd basvinäger med kvalitet till den umamirika kinesiska svarta och vidare till komplexa hantverksvinäger som "Minus 8" med unika tillverkningsmetoder. På Werners har alla produkter en självklar plats och vi arbetar ständigt med att förbättra och utveckla vårt sortiment av vinäger för att möta våra kunders högt ställda krav på kvalitet och utbud. För de flesta av oss matlagare är vinäger en självklar smaksättare och smakbrytare i köket. Vad vore t. ex. en klassiker som bearnaise utan sin vinägerreduktion, gravlax-såsen utan sin rödvinsvinäger eller fish and chips utan maltvinäger. Tyvärr, för vinägern, är denna också många gånger en misshandlad och under-skattad produkt som används främst för sin syra och utan att någon större vikt lagts vid smak och produktegenskaper. Med ökad kunskap vill vi göra det lättare för dig att välja rätt typ av vinäger för dina behov och smakpreferenser och med det lyfta din matlagning till nya höjder.

TRADITIONELL TILLVERKNING

Den traditionella metoden att framställa vinäger kallas för "slow method". Kortfattat innebär det att vinet eller den alkoholhaltiga drycken läggs på fat eller i tunnor där en del av tidigare produktion och

vinägermodern finns kvar och fungerar som starter för den nya fermenteringen. Processen att omvandla alkohol till ättiksyra tar sedan i regel mellan 1 — 3 månader men ibland betydligt längre tid än så. Under denna långsamma jäsningstid sker en naturlig oxidation och vinägern får sin karakteristiska smak och doft. Många traditionellt tillverkade vinäger lagras också vidare på ekfat för att ge vinägern ytterligare komplexitet och mognad. Fatlagringen hjälper även till att addera smak och runda av produkten och ger en mjukare, mindre skarp syra.

VINÄGERNS HISTORIA OCH ANVÄNDNING GENOM TIDERNA

Vinäger tros ha uppstått för tusentals år sedan och som så mycket annat ha tillkommit av misstag. Alkoholhaltiga drycker som öl och cider lämnades exponerade för luft och syre och med det mottagliga för naturliga bakterier. Bakterier som genom oxidation omvandlade alkoholen i drycken till vinäger. Användningen av vinäger kan spåras tillbaka till antika civilisationer som tex, babylonierna och romarna. Där användes vinäger precis som idag som smaksättare vid matlagning och som konserveringsmedel. Vinäger har också historiskt använts för medicinskt bruk. Många kulturer använde vinägern för behandling av allt från matsmältningsproblem till behandling av sår med antiinflammatoriska och antibakteriella egenskaper.





Tips om 5 vinägrar du bör ha i köket:



1. **CHAMPAGNE**. Vår Champagnevinäger är ekfatslagrad i ett år vilket rundar av syrans kanter och ger fina mognadstoner. Denna basvinäger har en rundare smak än vanlig vitvinsvinäger och ger en lyxigare touch till exempelvis vitvinssås eller en klassisk vinäggrett.

ARTIKELNUMMER: 11501 • FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK • ANTAL I FÖRPACKNING: 6X500 ML



UPPLEVD SYRA



UPPLEVD SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



2. **CHARDONNAY**. En druvbestämd fyllig vinäger som är mild och rund i smaken, med viss sötma. Den doftar mycket av druvor och är inte lika syrlig som vanlig vitvinsvinäger. Används med fördel till att dressa finare sallader eller i såser för en extra lyxig touch.

ARTIKELNUMMER: 11303 • FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK • ANTAL I FÖRPACKNING: 6X500 ML



UPPLEVD SYRA



UPPLEVD SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



3. **BALSAMICO**. Klassisk ursprungsskyddad balsamicovinäger från Modena med mustiga toner av torkade plommon, russin och ekfat. Har ett brett användningsområde, till exempel i tomat- och rödlökssallad, balsamicosås eller kokad med lite socker till en sirapsliknande konsistens som kan ringlas över ost, kött, grönsaker och till och med vaniljglass.

ARTIKELNUMMER: 11137 • FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK • ANTAL I FÖRPACKNING: 12X500ML



UPPLEVD SYRA



UPPLEVD SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



4. **SHERRY**. Mångsidig vinäger på sherryvin, lagrad enligt solerametoden där olika årgångar blandas med varandra. Vinägern har en tydlig syra och komplexitet. Den har ett stort användningsområde, till exempel i såser till lamm och vilt eller som bas i en schalottenlöksvinäggrett till ostron.

ARTIKELNUMMER: 11403 • FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK • ANTAL I FÖRPACKNING: 12X750 ML



UPPLEVD SYRA



UPPLEVD SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



5. **CABARNET SAUVIGNON**. Druvbestämd vinäger som är sötare och rundare i smaken än rödvinsvinäger. Den används till såser och dressingar där man inte vill att vinägern tar över, utan i stället harmoniserar fint med övriga komponenter i receptet. Här hittar du typiska druvkaraktärer som svarta vinbär men också gräsiga toner. Perfekt för såser och dressingar.

ARTIKELNUMMER: 11302 • FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK • ANTAL I FÖRPACKNING: 6X500 ML



UPPLEVD SYRA



UPPLEVD SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



Om Louise

Louise Johansson vann första omgången av Sveriges Mästerkock 2011 och har sedan dess arbetat med mat på olika sätt. Förutom att driva företaget Taste by Louise som en flitigt anställd matstylist har hon tävlat i Årets Kock där hon gick till final 2019 och plockade hem en bronsmedalj 2021, skrivit flera kokböcker, lagat mat i TV, samt jobbat på finkrogar såsom Salt & Sill, Uppperhouse och VRÅ i Göteborg.

Louises matlagning bygger på gröna råvaror i kombination med fisk, skaldjur och ost. Hennes devis är att maten ska vara enkel att tillaga, beredas på bra råvaror och – givetvis – smaka gott!



CIDERVINÄGERSENAPE 180 G

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

ARTIKELNUMMER: 14120
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X180 G



DRAGONBLAD I VINÄGER 55 G

Välrensade och fina dragonblad i god vitvinsvinäger. Passar perfekt till kyckling och kött och som smaksättare i såser och marinader. Idealisk för bearnaisesås.

ARTIKELNUMMER: 20503
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X55 G



DRAGONBLAD I VINÄGER 160 G

Välrensade och fina dragonblad i god vitvinsvinäger. Passar perfekt till kyckling och kött och som smaksättare i såser och marinader. Idealisk för bearnaisesås.

ARTIKELNUMMER: 20502
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X160 G

Såser till grill

5 såstips som lyfter sommarens grillning

När grillen går varm är det såserna som gör skillnaden. Här är mina bästa tips – från japanska dippsåser till klassisk bearnaise – som garanterat förhöjer smaken på allt från kött och fisk till grönsaker.

1. SMAKDJUP MED SENAP OCH MISO

En klick senap kan lyfta nästan vilken sås som helst. I sommar gör jag gärna en japansk-inspirerad dippsås med miso, cidervinägersenap, ljus soja och risvinäger. Den är fantastisk till grillad entrecôte! Tänk dig en köttbit som fått ordentligt med yta, skuren i tunna skivor och doppad i den här umamirika, syrliga såsen – det är ren matmagi.

2. BEARNAISE MED DRAG I

Bearnaise är en grillklassiker. Vill du maxa smaken, byt ut färsk dragon mot dragonblad i vinäger – smaken är mer koncentrerad och alltid redo i kylan. Rör ner lite färskhackad persilja precis före servering så får du en fräsch, djup och helt klockren bearnaise.

3. SYRAN GÖR SÅSEN

Den rätta syran är nyckeln till en riktigt balanserad sås. Det handlar om att hitta balansen mellan salta, syra och lite sötma – det är där magin händer. Chardonnay-vinäger är min personliga favorit: syrlig men rund och aldrig för vass.

4. GLÖM INTE PRESENTATIONEN

Såsen ska inte bara smaka gott – den får gärna se snygg ut också! Toppa med färska örter, ringla över olivolja, varför inte en smaksatt variant eller dra några varv med pepparkvarnen innan servering. Det lilla extra för ögat gör faktiskt mer än man tror.

5. LÖKEN GÖR JOBBET

I varma skysåser eller rödvinssåser älskar jag att låta lökhacket vara kvar. Hacka löken riktigt fint från början, så blir bitarna som små karamelliserade smakbomber i såsen. Och prova gärna att röra i lite färsk schalottenlök eller gräslök strax innan servering – det ger en frisk kick som verkligen lyfter hela rätten.



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 jor-dar har kooperativet Sicoly, med sina 150 dedikerade medlemmar, varit ledande inom frukt- och bärproduktion i över 60 år. Sicolys frukt- och bär-sortiment 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, sikt-sortering, 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.



TANGORJUICE OSÖTAD 1KG

Tangorjuice är en osötad juice gjord på citrusfrukten tangor som kombinerar smaker från framförallt mandarin och apelsin. Juicen är livligt orange, har en intensivt söt och aromatisk smak som avslutas med en lätt bitterhet. Passar perfekt till dessert, sorbet, som ingrediens i cocktails och mocktails men även till matlagning.

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



HALLONSÅS 500 G

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

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



BJÖRNBÄR HELA 1 KG

Vackert styckfrysta bär för garnityr och desserter.

ARTIKELNUMMER: 33202
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 5X1 KG



CITRON KROSSAD 1 KG

Hela citroner har krossats för att skapa en puré med rik textur från både fruktkött och zest. Tina produkten i kylskåp (+4°C) i 12 timmar. Produkten kan även tinas i vattenbad eller mikrovågsugn (på upptiningsläge). Upptinad produkt kan förvaras väl försluten i kylskåp i upp till en vecka.

ARTIKELNUMMER: 32180
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



CITRONPURE EKO OSÖTAD 1 KG

Osötad ekologisk citronpuré.

ARTIKELNUMMER: 32168
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



MANGOPURE OSÖTAD 1 KG

Osötad mangopuré av sorten Alphonso. Perfekt för att förstärka smakerna i desserter, mousser, såser och drinkar - en mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakupplevelser.

ARTIKELNUMMER: 32193
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



MANGOPURE EKO OSÖTAD 1 KG

Osötad ekologisk mangopuré. Perfekt för att förhöja smakerna i desserter, mousser, såser och drinkar - en mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakkombinationer.

ARTIKELNUMMER: 32196
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



PASSIONSFRUKTPURE 1 KG

Passionsfruktpuré av sorten Yellow Passiflora Flavicarpa, perfekt för en rad användningsområden såsom desserter, mousser, såser och drinkar. En mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakupplevelser.

ARTIKELNUMMER: 32132
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



PASSIONSFRUKTPURE EKO OSÖTAD 1 KG

Ekologisk osötad passionsfruktpuré. Perfekt för en rad användningsområden såsom desserter, mousser, såser och drinkar. En mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakupplevelser.

ARTIKELNUMMER: 32169
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



JORDGUBBSPURE OSÖTAD 1 KG

Osötad jordgubbspuré. Perfekt för att förhöja smakerna i desserter, mousser, såser och drinkar - en mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakkombinationer.

ARTIKELNUMMER: 32275
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



JORDGUBBSPURE EKO OSÖTAD 1 KG

Ekologisk och osötad jordgubbspuré gjord på solmogna jordgubbar. Perfekt för att förhöja smakerna i desserter, mousser, såser och drinkar - en mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakkombinationer.

ARTIKELNUMMER: 33217
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



HALLONPURE EKO OSÖTAD 1 KG

Osötad ekologisk hallonpuré, tillverkad av Mecker och Williamette hallon, och fryst för maximal fräschhet. Perfekt för att förhöja smaken i desserter, mousser, såser och drinkar - en mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakkombinationer.

ARTIKELNUMMER: 33216
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



HALLONPURE OSÖTAD 1 KG

Osötad hallonpuré. Perfekt för desserter, mousser, såser och drinkar - en mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakkombinationer.

ARTIKELNUMMER: 32272
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



RABARBERPURE OSÖTAD 1 KG

Osötad rabarberpuré. Perfekt för att förhöja smakerna i desserter, mousser, såser och drinkar - En mångsidig ingrediens för att skapa enastående smakupplevelser.

ARTIKELNUMMER: 32274
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG



BJÖRNBÄR HELA 1 KG

Vackert styckfrysta bär för garnityr och desserter.

ARTIKELNUMMER: 33202
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 KG





Upptäck Garum

Resultatet av en tidlös fermenteringsteknik med rötter i koji-traditionen, samma metod som använts i århundraden för att skapa djupa, komplexa smaker i sojasås och miso. Genom att bryta ner proteiner frigörs naturliga aminosyror som ger Garum en fyllig och balanserad umamismak – sex gånger mer intensiv än traditionella sojasåser.

re.garum erbjuder hållbara smaksättare skapade genom fermentering av ekologiska restprodukter som vassle, grönsaker och värphöns. Dessa smaksättare lyfter smaken på allt från vardagsmat till gourmeträtter, samtidigt som de minskar matsvinnet. Den djupa umamismaken med sex gånger mindre salt än liknande produkter gör dem perfekta för buljonger, marinader, vegetariska rätter och bakverk. Garum hjälper dig att minimera förberedelser och maximera både smak och näring.

Med imponerande hållbarhet och möjligheten att förvaras i rumstemperatur kan Garum alltid vara 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.



Kyckling

100% naturlig smakförhöjare, fullproppad med umami. Produkten är tillverkad på pensionerade värphöns som fångar den naturliga smaken av kyckling. Det perfekta valet för rätter med ljust kött eller som smakförstärkare i mer lätta rätter.

GARUM KYCKLING 250ML

ARTIKELNUMMER: 20915
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 ML

GARUM KYCKLING 750ML

ARTIKELNUMMER: 20910
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X750 ML



Nötkött

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 att ge kropp och fyllighet åt dina rätter.

GARUM NÖTKÖTT 250ML

ARTIKELNUMMER: 20916
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 ML

GARUM NÖTKÖTT 750ML

ARTIKELNUMMER: 20911
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X750 ML



Mjolk

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.

GARUM MJÖLK 250ML

ARTIKELNUMMER: 20920
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 ML

GARUM MJÖLK 750ML

ARTIKELNUMMER: 20914
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X750 ML



Grönsak

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.

GARUM GRÖNSAK 250ML

ARTIKELNUMMER: 20918
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 ML

GARUM GRÖNSAK 750ML

ARTIKELNUMMER: 20913
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X750 ML



Fisk

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.

GARUM FISK 250ML

ARTIKELNUMMER: 20917
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 ML

GARUM FISK 750ML

ARTIKELNUMMER: 20912
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X750 ML



Vaniljkräm med Garum Mjolk

INGREDIENSER

1 st vaniljstång Bourbon
200 g mjölk 3 %
40 g vispgrädde
15 g socker
60 g äggula
25 g majsstärkelse
10 g Garum Mjolk
15 g socker
15 g smör

1. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna.
2. Lägg både stång och frön i en kastrull tillsammans med mjölk, grädde och hälften av sockret.
3. Koka upp och låt sedan blandningen dra under lock i cirka 20–30 minuter.
4. Under tiden, vispa ihop äggulor, majsstärkelse, Garum Mjolk och resten av sockret i en bunke.
5. Koka upp mjölkblandningen igen och sila ner den i äggblandningen under omrörning.
6. Häll tillbaka blandningen i kastrullen och koka i 1 minut under konstant vispning.
7. Rör ner smöret och häll krämen i en form. Täck med plastfolie för att undvika skinn på krämen.
8. Låt stå kallt i cirka 1–2 timmar innan användning.



Sparrisrisotto med Garum Grönsak

INGREDIENSER

250 g grön sparris
2 st schalottenlökar
350 g risottoris
3 msk olivolja
2 dl torrt vitt vin
1 l grönsaksbuljong, Salsus
2 dl lagrad prästost
3 msk smör
2 msk Garum Grönsak
1 st citron
Salt
Tellicherrypeppar

1. Börja med att skära sparrisen i mindre, snedskurna bitar. Koka dem snabbt i saltat vatten och kyl sedan i ett isbad.
2. Finhacka schalottenlöken.
3. Sautera löken och riset i olivolja tills riset blir genomskinligt.
4. Tillsätt vinet och låt detta koka in.
5. Späd sedan med varm buljong lite i taget tills riset är genomkokt men har en liten kärna kvar, cirka 15–20 minuter.
6. Riv osten medan riset kokar.
7. När riset är klart, vänd ner ost, smör och sparris. Låt det inte koka efter detta!
8. Tillsätt Garum Grönsak.
9. Smaksätt med citron, salt och nymald svartpeppar.
10. Späd eventuellt med lite mer buljong, för att få rätt konsistens.



Chicken drumsticks med Garum Kyckling

INGREDIENSER

12 st kycklingben
1 dl vetemjöl
1 msk lökpulver
1 msk rökt paprikapulver
2 tsk tellicherrypeppar
2 tsk salt
1 tsk vitlökspulver
4 msk Garum Kyckling
2 msk rapsolja

1. Blanda alla torra ingredienser i en skål.
2. Gnid in kycklingklubborna med olja och Garum Kyckling.
3. Rulla dem sedan i kryddblandningen och massera in ordentligt. Låt dem marinera i ett par timmar, helst över natten.
4. Lägg klubborna på ett galler med en plåt under. Ringla eller spraya lite olja över dem.
5. Tillaga i varmluftsugn vid 220°C. Vänd på dem då och då tills de är genomstekta, vilket tar cirka 20 minuter.

VALRHONA CHOCOLATIER grundades 1922 i Tain-L'Hermitage i Rhonedalen i södra Frankrike, med en målsättning om att producera och leverera utsökt choklad till chocolaterier, konditorier och restauranger över hela världen. Valrhona står inte bara för innovation och kvalitet, utan även hållbar och rättvis utveckling. Att ta fram ett sortiment som är både ekologiskt och fairtrade var därför ett självklart steg. Chokladen är exklusiv med mycket hög kvalitet och tillgodoser alla smaker och chokladbehov.



Ogo

Mörk couverture choklad gjord på hela bönan. En sprakande, mineralig och rå känsla tar dig tillbaka till chokladens ursprung. Smaken är fruktig och syrlig med varma undertoner av rostade kakaoböner. Endast oraffinerat socker och kakaofett har tillsatts till denna krossade blandning. Optimal som doppchoklad och bars. Rekommenderas även till glass, sorbet och att gjuta med.



VALRHONA OGO 73%
3 KG

ARTIKELNUMMER: 55391
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 2X3KG



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.

Kimchi sticky grilled chicken

Härligt "sticky" koreansk grillad kyckling med smak av kimchi, vänd i en kryddig, söt och syrlig marinad. Önskar man en mildare kyckling kan man ersätta halva mängden gochujang med ketchup.

INGREDIENSER (4 PORT)

500 g kycklinglårfilé
0,5 dl kimchi marinad
2 msk kimchi
2 msk yoghurt
1 msk ljus soja
1 msk risvinäger
1 tsk sesamolja
1 msk socker
salt och peppar

SÖTSYRLIG SÅS

1/2 dl gochujang
2 msk rapsolja
2 msk honung
1 msk socker
1 msk soja
1 1/2 msk risvinäger
2 st vitlöksklyftor
2 tsk krossad ingefära
1 tsk sesamolja

SERVERING

4 st briochebröd
2 dl vitkål eller rödkål
0,5 dl majonnäs
inlagd dillgurka

GÖR SÅ HÄR:

Finhacka kimchin och blanda med kimchi marinad, yoghurt, ljus soja, risvinäger, sesamolja och socker. Smaka av med salt och peppar. Lägg i kycklinglårfiléerna och blanda väl.

Låt kycklingen marineras i minst 30 minuter, gärna över natten.

Finhacka vitlöksklyftorna och lägg i en liten kastrull. Tillsätt resterande ingredienser till såsen, och värm på låg värme tills sockret har lösts upp.

Ta ut kycklingbitarna ur marinaden och låt överflödigt vätska rinna av. Grilla kycklingen i cirka 4 minuter på varje sida, gärna på en kolgrill.

Lägg den grillade kycklingen i en stor skål och håll över såsen. Blanda väl så att alla bitar täcks.

Servera kycklingen i grillade briochebröd, tillsammans med majonnäs, inlagd dillgurka och strimlad vitkål.





Viktor Westerlind

Viktor Westerlind är en av Sveriges mest framstående och meriterade kockar. Viktor har arbetat på stjärnkrogar som F12, Frantzén och Aira och nu senast som kökschef på Operakällaren där han också utsågs till hovtraktör.

Viktor Westerlinds verkliga genombrott kom när han vann Årets Kock som 25-åring 2009. Han har också varit en del av det Svenska Kocklandslaget och var med om att ta hem ett silver i Culinary World Cup och ett guld i Culinary Olympics.

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

Matlagning har alltid funnits i min familj på min farmors sida – hon var faktiskt hemkunskapslärare. Men att det blev mitt yrkesval var egentligen en slump, även om jag hade en naturlig bakgrund i det. Och det visade sig vara rätt för mig – jag fastnade helt enkelt.

När jag började jobba på restaurang upptäckte jag hur roligt det var, även på enklare ställen som kvarterskrogar och sommarkrogar. Jag gillade stämningen, sammanhållningen och känslan av att arbeta med händerna. Det var där jag bestämde mig för att satsa fullt ut på yrket. Lagkänslan och gemenskapen spelade en stor roll i det beslutet.

Hur skulle du beskriva din professionella stil?

Jag strävar efter att arbeta med lokala och säsongsbetonade huvudrätter, men utan att vara strikt bunden till det. Jag gillar att hämta inspiration från hela världen – både i smaker, tekniker och detaljer. Det nordiska står i centrum, men med influenser från globala kök, allt i ett ganska klassiskt format.

Vad är det bästa med ditt jobb?

Mitt jobb är väldigt varierande. Eftersom jag frilansar just nu är varje vecka oförutsägbart. Jag får träffa många olika människor i nya sammanhang och behöver anpassa mig till olika miljöer – men alltid med min professionella stil i behåll.

Har du någon höjdpunkt från din karriär?

Att ha rest mycket och fått se hela världen har varit en fantastisk upplevelse. Det är särskilt roligt att laga mat för människor som kanske inte är vana vid fine dining, men som verkligen uppskattar det jag gör. Deras spontana reaktioner, när allt bara är WOW!, är något jag verkligen värdesätter.

Vilka är de största utmaningarna du möter i ditt arbete?

Att arbeta med människor, både personal och gäster, är en stor del av jobbet. Alla är olika, och det gäller att anpassa sig efter deras unika förutsättningar.

Samtidigt handlar det om att ständigt utvecklas utan att tappa sin egen stil inom matlagningen. Det är viktigt att inte bara följa trender eller härma andra, utan att hitta sitt eget sätt att växa och ta in det som händer i omvärlden.

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

Det handlar om att arbeta hållbart, även när det gäller personal. Fler kvinnor ska känna sig välkomna i brunchen, och lönerna ska vara rättvisa. Samtidigt behöver restaurangägare hitta tillbaka till en bra balans efter år av pandemi och personalbrist – och det måste ske på ett sätt med medarbetarna i fokus.

Har du haft några mål sedan du började, och vad drömmer du om i framtiden?

Jag håller på att starta egna restaurangprojekt, men jag är noga med att alla förutsättningar måste vara på plats innan jag satsar fullt ut. Att få skapa något helt på egna villkor – och driva en restaurang precis som jag vill – är verkligen en dröm!

Varför har du valt Werners Gourmetservice som leverantör?

Vi har samarbetat med Werners som leverantör i 15 år, och det har alltid inneburit bra priser, utmärkt service och produkter direkt från källan. Dessutom är det inspirerande att få tips om nya produkter och vägledning i valen.

Vad motiverade dig att bli kursledare hos oss?

Jag vill samarbeta med ett företag som delar mina värderingar och arbetar med högkvalitativa produkter som jag kan stå bakom. Det gör Werners till ett självklart val. Dessutom har jag många personliga relationer inom företaget, vilket gör samarbetet ännu bättre.

Vad lagar du helst i ditt eget kök hemma?

Det som är bra med att vara kock är att vi har teknikerna, så vi kan laga precis vad vi är sugna på. Det är en stor fördel och nästan som en superkraft! Men något jag ofta lagar hemma till vardags är en enkel pasta.

Vad gör du helst när du är ledig?

Jag har en hund, så det blir mycket tid ute i skogen. Just nu studerar jag vinkunskap (sommelier?), vilket är ett nyfunnet intresse. Jag har varit en del av vinvärlden inom restaurang, men jag har ännu inte så mycket kunskap om det. Det är något jag tidigare har förbisett men nu verkligen vill lära mig mer om.







WERNERS
EDUCATION

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.

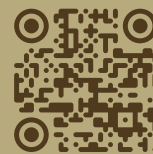
Behöver du hjälp med recept, råvarukunskap eller menyutformning? Eller kanske en ny gnista när du kört fast? Vi står redo att bidra, oavsett om det är genom en utbildning, ett event eller ett enkelt samtal.

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

KOMMANDE KURSER

13 — 14 maj: Modern gastronomi med Pol Cabanas från Sosa

21 & 22 maj: Möjligheter med choklad tillsammans med Johan Landerhjelm från Kååå



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