

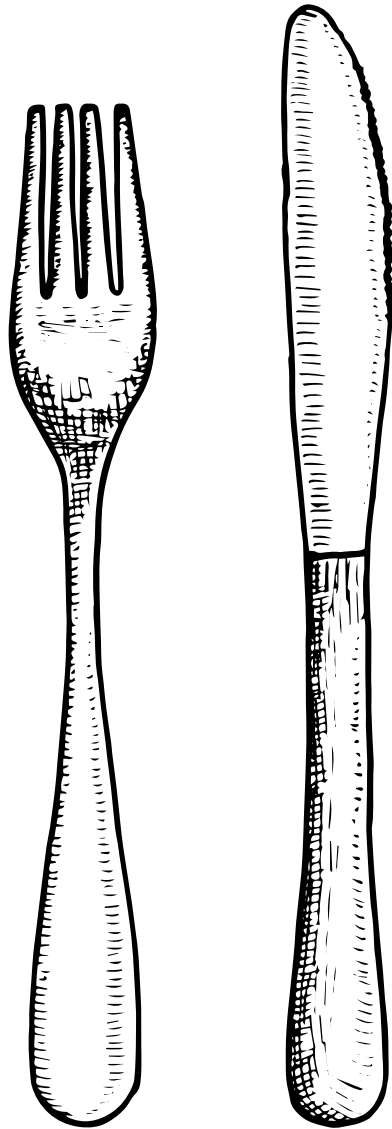


NUMMER TRE

WERNERS MATVÄRLD

FOODSERVICE

2025



Höst & Vinter



Hösten och vintern bjuder in till långkok, mustiga smaker och ett återupptäckt intresse för det rustika. I detta nummer presenterar vi smakrika nyheter som Fregola Sarda från Sabarot, risottosorter från Molinaro och buljonger från Salsus som är perfekta komponenter för säsongens rätter.

Vi lyfter fermenterade smaksättare från re.garum, både för sitt djup och sin hållbarhetsprofil, och förnyar dessertinspirationen med Bindis italienska klassiker. Risberg relanseras med ny visuell identitet och produkter som ramennudlar och Kizami Wasabi. I ris-skolan jämför vi sorter från hela världen, från Vialone Nano till Venere.

Dessutom möter vi konditorn Fredrik Borgskog som delar sina tankar om hantverk, inspiration och framtid. För den som vill fördjupa sig ytterligare erbjuder Werners Education flertalet kurser med fokus på teknik och kreativ utveckling.

Välkommen till en ny smakrik säsong!



Säsongens höjdpunkter

F R Å N S K Ö R D T I L L S K Å L

Det är något särskilt med höst och vinter. Det är en tid då råvarorna får tala sitt eget språk. Från mustiga grytgrönsaker till krispiga rotfrukter och aromatiska kryddor bär varje ingrediens på sin egen berättelse. Det handlar inte om att överarbeta, utan om att låta det enkla bli det exceptionella.

När vi arbetar med säsongens bästa råvaror som gryn från Sabarot, ris från Molinaro, buljonger från Salsus och choklad från Valrhona får kvaliteten ta plats. Magin uppstår i mötet mellan det rustika och det raffinerade. Tillsammans med innovativa produkter som Garum och färdiga dessertlösningar från Bindi och Traiteur de Paris går det att skapa menyer som förenar hantverk, hållbarhet och modern smak.

I vinterns mörker får smakerna ta plats, nyårsfesten ger oss något att se fram emot och köket blir scenen där nya favoriter växer fram.



Jorda

Bakom varje crumble från Jorda finns en berättelse om passion, hantverk och en djup respekt för råvaran. Jordas toppings är skapade för att lyfta varje maträtt med en sista touch som både överraskar och förhöjer – genom att addera smak och textur.

Med ett brett sortiment av smakrika och texturrika produkter erbjuder Jorda mer än bara smaksättning. De erbjuder inspiration i köket, där råvaror lyfts till nya höjder. Varje topping är 100 % vegansk och noggrant framtagen för att ge en perfekt avslutning på allt från råbiff till burrata, samtidigt som de sparar värdefull tid i köket utan att kompromissa med kvaliteten.

Jorda mål är att alltid leverera jämn och hög kvalitet, med stor omsorg om varje ingrediens.

Nyhet



CRUMBLE TRYFFEL/ BALSAMICO 175G

En krispig vegansk topping med finstämd tryffel och fyllig Aceto Balsamico di Modena. Ger en elegant balans av salta och sötna med fin crunch. Perfekt till tartar, matiga sallader och vilt. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ARTIKELNUMMER: 36600
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X175 G

Nyhet



CRUMBLE RÖDBETA/ SESAM 250G

En krispig vegansk topping med söt, jordig rödbeta och rostad sesam. Passar utmärkt till sushi eller på en poké bowl. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ARTIKELNUMMER: 36601
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X250 G

Nyhet



CRUMBLE TOMAT 175G

En krispig vegansk topping med fyllig smak av solmogna tomater. Ger en fräsch crunch som lyfter allt från kött och fisk till pastarätter och carpaccio. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ARTIKELNUMMER: 36602
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X175 G

Nyhet



CRUMBLE BACON 250G

En krispig vegansk topping med smak av bacon, lätt rökighet och en kraftfull kryddblandning i rub-stil. Ger en umamirik crunch som lyfter allt från kött och fisk till bagels och sallader. Strö över precis före servering för att addera karaktär, smak och textur.

ARTIKELNUMMER: 36603
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X250 G

Nyhet



CRUMBLE TIMJAN/ HONUNG 175G

En krispig vegansk topping med varm, örtig smak av timjan och mild sötna från honung. Perfekt till sallader, getost, grytor och köttretter. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ARTIKELNUMMER: 36604
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X175 G

Nyhet



CRUMBLE SOJA/ WASABI 175G

En krispig vegansk topping med tydlig smak av soja, wasabi och rostad sesam, avrundad med en lätt salta från tång. Perfekt till rätter som pokébowl, tataki, rå fisk och sallader med asiatisk twist. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ARTIKELNUMMER: 36605
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X175 G

Nyhet



CRUMBLE SURDEGSBRÖD 200G

En vegansk topping med djup, rostad smak av surdegsbröd. Tillverkad av frystorkat surdegsbröd för maximal crunch och karaktär. Perfekt till eleganta rätter som carpaccio, tataki, tartar eller kallrökt lax. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ARTIKELNUMMER: 36606
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X175 G

Gryn är en rustik och näringsrik basvara som passar perfekt under årets kallare månader. De ger både smak och struktur till allt från soppor och grytor till sallader och bakverk. Med sin mångsidighet — hela, krossade eller malda — är gryn som ris, korn, vete och majs en självklar del av det globala köket. Enkla i sin form, men fulla av möjligheter.



FREGOLA SARDA 950G

Fregola sarda är en italiensk rostad pasta med en behaglig konsistens och nötig smak. Formen på pastan liknar pärlcouscous. Den har en fantastisk förmåga att absorbera smaker, vilket gör den idealisk som substitut i risotto eller som tillbehör till pastasallad eller ragu.

ARTIKELNUMMER: 44127
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X950 G



RISOTTORIS CARNAROLI 1 KG

Vårt Carnaroliris är ett högkvalitativt ris, odlat i Italien och skalat för bästa kvalitet. Det är det perfekta valet för att laga klassisk risotto

ARTIKELNUMMER: 41102
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X1 KG





GRÖNSAKSBULJONG 1 L

Långtidskokt på färska grönsaker och örter.
100 % naturlig.

ARTIKELNUMMER: 20750
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 L



KYCKLINGBULJONG 1 L

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

ARTIKELNUMMER: 20744
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X1 L



TRYFFELOLJA SVART 250 ML

Premiumtryffelsmaksatt solrosolja av högsta
kvalitet, perfekt som smaksättning och
förhöjning av färska tryffelrätter. Dosera
varsamt efter eget tycke och smak för en
subtil och elegant touch av tryffel i varje rätt.

ARTIKELNUMMER: 10209
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 ML



TRYFFELOLJA VIT 250 ML

Premiumtryffelsmaksatt solrosolja av högsta
kvalitet, perfekt som smaksättning och
förhöjning av färska tryffelrätter. Dosera
varsamt efter eget tycke och smak för en
subtil och elegant touch av tryffel i varje rätt.

ARTIKELNUMMER: 10211
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X250 ML



SKOGSSVAMPSBLAND- NING TORKADE 500 G

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.

ARTIKELNUMMER: 61316
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X500 G



SVART TRUMPETSVAMP TORKAD 500 G

Svart trumpetsvamp av sorten Craterellus
Cornucopioide. 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.

ARTIKELNUMMER: 61317
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X500 G



TOPPMURKLOR MINI TORKAD 500G

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

ARTIKELNUMMER: 61313
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X500 G



KARLJOHANSVAMP TORKADE 500 G

Karl Johansvamp 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.

ARTIKELNUMMER: 61315
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X500 G

Krämig Fregola Sarda med ugnsbakade cocktailtomater

En silkeslen och krämig pasta som gör sig lika bra som en elegant förrätt, ett smakfullt tillbehör till grillade skaldjur – eller helt enkelt som den är en varm sommardag.

INGREDIENSER

300 g Fregola Sarda
2 msk olivolja
1 st bananschalottenlök
2 st vitlöksklyftor
1 dl torrt vitt vin
1 l Salsus grönsaksbuljong
1 dl crème double
40 g smör
50 g parmesan
1 st knippe gräslök
Salt och svartpeppar
Färskpressad citronjuice

SERVERING

Cocktailtomater på kvist, Gräslök, Olivolja

GÖR SÅ HÄR:

1. Värm upp buljongen i en kastrull och håll den varm under hela tillagningen.
2. Finhacka bananschalottenlök och vitlök.
3. Hetta upp olivolja i en sauteuse och fräs löken tills den blir mjuk och glansig.
4. Tillsätt Fregola sarda och låt fräsa med någon minut så att smakerna kommer fram.
5. Håll i vinet och låt det koka in helt i fregolan.
6. Tillsätt den varma buljongen, 1–2 dl i taget, under ständig omrörning. Låt varje omgång vätska absorberas innan du fyller på med nästa. Fortsätt i cirka 18–20 minuter tills fregolan är al dente och rätten har en krämig konsistens.
7. Under tiden: lägg cocktailtomaterna i en ugnform och rosta dem i ugnen tills de mjuknat och fått fin färg.
8. Finhacka gräslöken och riv parmesanen.
9. När fregolan är klar, ta kastrullen från värmen och rör ner crème double, parmesan och smör. Vispa kraftigt för att skapa en len och krämig mantecatura.
10. Vänd ner gräslöken, men spara lite till garnering.
11. Smaka av med salt, nymalen svartpeppar och en skvätt citronjuice.
12. Vid servering: ringla över lite olivolja och toppa med de rostade cocktailtomaterna och den sparade gräslöken.

TIPS!

Tillsätt stekt svamp för att få lite matigare pasta.

Tryffelrisotto med stekt trumpetsvamp

En krämig risotto gjord på risets konung, Carnaroli. Perfekt som elegant förrätt eller som smakfullt tillbehör till grillad hälleflundra eller halstrad tonfisk.

INGREDIENSER

320 g Carnaroli risottoris
1 at bananschalottenlök
2 msk olivolja
1 dl torrt vitt vin
1 l ljus kycklingbuljong
75 g parmesan
15 gr tryffelbrisure
Vit tryffelolja
Salt och svartpeppar
50 gr smör
Färskpressad citronjuice

SERVERING

Stekt svart trumpetsvamp och hyvlad färsk tryffel

GÖR SÅ HÄR:

1. Värm upp buljongen i en kastrull – den ska hållas varm under hela tillagningen.
2. Finhacka schalottenlöken och riv parmesanosten.
3. Hetta upp olivolja i en sauteuse och fräs löken försiktigt tills den blir mjuk och glansig.
4. Tillsätt riset och fräs under omrörning i cirka 2 minuter, tills kornen blir lätt genomskinliga i kanterna.
5. Håll på vinet och låt det koka in helt i riset.
6. Tillsätt den varma buljongen, 1 – 2 dl åt gången, under ständig omrörning. Låt varje omgång vätska absorberas innan du tillsätter nästa. Fortsätt i 18 – 20 minuter tills riset är al dente och risotton har en krämig konsistens.
7. Ta kastrullen från värmen och rör ner parmesan och smör. Vispa kraftigt för att skapa en klassisk mantecatura – den lena, krämiga finishen som kännetecknar en riktigt bra risotto.
8. Vänd ner tryffelbrisuren.
9. Smaka av med vit tryffelolja, salt, nymalen svartpeppar och pressad citron.
10. Stek svart trumpetsvamp i lite smör tills den får fin yta.
11. Garnera risotton med den stekta svampen och avsluta med hyvlad färsk tryffel.

TIPS!

Rätten fungerar utmärkt även i vegetarisk tappning – byt då enkelt ut fonden mot Salsus grönsaksfond för samma djupa smakupplevelse.

Ris-skola

Ris ligger oss varmt om hjärtat och är en råvara vi med stolthet erbjuder i ett brett och noga utvalt sortiment. Från de doftande fälten vid Himalayas fot till de risodlade slätterna i norra Italien – varje sort bär på sin egen historia, smak och användning. Hos oss hittar du allt från aromatiskt basmatiris till exklusivt svart Venere-ris, anpassat för både klassiska och moderna rätter.

För många kockar är ris en självklar komponent i köket – men också en råvara som ofta underskattas. Med rätt kunskap om sort, tillagning och användningsområde kan riset lyfta en rätt från god till oförglömlig. Vi vill inspirera till att välja rätt ris för rätt rätt – och därmed ge dig verktygen att skapa matupplevelser med både djup och precision.

TRADITIONELL ODLING OCH FÖRÄDLING

Ris har odlats i tusentals år och är en av världens mest betydelsefulla grödor. Odlingen sker ofta i vattenrika miljöer där klimat och jordmån påverkar både smak och textur. I exempelvis Italien odlas riset på Po-slätten, där vattnet från Alperna ger perfekta förutsättningar för sorter som Arborio, Carnaroli och Vialone Nano. I Asien är riset en del av kulturen – från Thailands jasminfält till Japans noggrant skötta risodlingar.

Tillverkningen och förädlingen skiljer sig beroende på sort. Vissa ris, som sushiris, kräver exakt sköljning och tillagning, medan andra – som Venere – kokas långsamt för att utveckla sin nötiga karaktär. Det är i detaljerna som hantverket ligger.



B A S M A T I

Basmati är en av världens äldsta risvarianter och har fått sitt namn från det hindi-urduiska ordet för 'doftande'. Det är ett självklart val i det indiska och pakistanska köket, där det ofta används i rätter som biryani och pilaff.

Ursprung: Indien/Pakistan (vid foten av Himalaya)

Tillagning: Sköljs noggrant och kokas i rikligt med vatten – sväller och blir luftigt.

J A S M I N

Jasminris har odlats i generationer i Sydostasien och kallas på thailändska 'Khao Hom Mali', vilket syftar på dess karakteristiska doft av jasminblomma. Det är ett självklart inslag i det thailändska, vietnamesiska och kambodjanska köket – särskilt uppskattat till curryrätter och wok.

Ursprung: Thailand

Tillagning: Sköljs lätt och kokas med absorptionsmetod – blir mjukt, lätt klibbigt och doftande.

S U S H I R I S

Sushiris har använts i japansk matlagning i över två tusen år och fick sin centrala roll under Edo-perioden. Det rundkorniga, klibbiga riset är idag ett signum för japansk gastronomi och används till sushi, risbollar och andra klassiska rätter.

Ursprung: Japan

Tillagning: Sköljs mycket noggrant och kokas med exakt vattenmängd. Smaksätts ofta med risvinäger, socker och salt sushi-su.

A R B O R I O

Arborio är det mest välkända riset för risotto och uppskattas för sin förmåga att släppa mycket stärkelse under tillagning. Det ger en krämig konsistens och används ofta i klassiska rätter som risotto och arancini.

Ursprung: Italien, regionen Piemonte

Tillagning: Kokas med buljong under ständig omrörning – släpper mycket stärkelse.

C A R N A R O L I

Carnaroli kallas ofta för 'risets kung' tack vare sin höga stärkelsehalt och förmåga att behålla sin form under tillagning. Det är ett förstahandsval för eleganta risotto-rätter som tryffel- eller skaldjursrisotto.

Ursprung: Italien, norra Po-slätten

Tillagning: Kokas i buljong under ständig omrörning – absorberar vätska mycket väl.

VIALONE NANO

Vialone Nano är en av Italiens mest anrika risottosorter med dokumenterad historia sedan 1937. Med sin IGP-status och starka förankring i Verona och Mantua används den främst till klassisk risotto all'onda och andra krämiga, soppliknande rätter.

Ursprung: Veneto, Italien

Tillagning: Kokas i buljong under ständig omrörning – absorberar vätska mycket väl.

VENERE

Venere är ett svart ris utvecklat genom en korsning av asiatiskt råris och italienskt ris. Det passar utmärkt i sallader, skaldjursrätter och som färgstark kontrast i gourmetmat – och kan tillagas krämigt med rätt teknik.

Ursprung: Italien, ursprungligen från Kina men förädlad i Piemonte

Tillagning: Kokas längre – släpper inte stärkelse som risottorisorter.



BASMATIRIS SUPREME 5 KG

Indiskt basmatiris av högsta kvalitet. Med hela 98% hela korn undviker du klubbighet och får istället en perfekt konsistens. Vårt Basmatiris från Risbergs genomgår en dubbel rensningsprocess och lagras i hela 30 månader för att ge det en aromatisk och nötig smakprofil som förhöjer varje måltid.

ARTIKELNUMMER: 728
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X5 KG



JASMINRIS THAILAND 25 KG

Thailändskt jasmnris. När du känner d en aromatiska doften och de mjuka kornen kommer du förstå varför detta ris är så populärt.

ARTIKELNUMMER: 726
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X25 KG



RIS SUSHI ITAMAE 10 KG

Klassiskt japanskt sushiris av hög kvalitet som passar perfekt till sushi, pokebowl eller andra rätter där du vill ha ett kvalitetsris.

ARTIKELNUMMER: 768
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X10 KG



RIS VILD SVART THAI 500 G

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.

ARTIKELNUMMER: 725
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 36X500 G



RISOTTORIS ARBORIO 2 KG

Arborio ris, odlat i Italien, är perfekt för krämig risotto tack vare dess höga stärkelsehalt. Toppa med färsk tryffel för en extra touch av lyx.

ARTIKELNUMMER: 41101
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X2 KG



RISOTTORIS CARNAROLI 1 KG

Vårt Carnaroliris är ett högkvalitativt ris, odlat i Italien och skalat för bästa kvalitet. Det är det perfekta valet för att laga klassisk risotto

ARTIKELNUMMER: 41102
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X1 KG



RISOTTORIS VIALONE NANO 1 KG

Risottoris av högsta kvalitet och har en unik förmåga att absorbera smaker. Vialone Nano har ett högt stärkelseinnehåll vilket ger en krämig risotto samtidigt som riset behåller sin inre kärna och form.

ARTIKELNUMMER: 41104
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X1 KG



RISOTTORIS VENERE SVART 1 KG

Svart rundkornigt ris med kraftfull smak som passar till smakrika anrättningar. Bör blötläggas över natten.

ARTIKELNUMMER: 41105
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X1 KG

Bindi

Bindi är 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 80 års erfarenhet och en passion för innovation fortsätter Bindi att skapa glass och desserter av högsta kvalitet. 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.



PISTAGEDESSERT I
GLAS 12X100G

Pistagedessert i glas med en len och krämig pistagemousse, krispiga pistagenötter och ett täcke av choklad. En perfekt balans av smaker och texturer som kommer att förgylla dina smaklökar med varje sked.

ARTIKELNUMMER: 34931
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X100 G



TARTUFO CHEESECAKE
12X85G

Italiensk glass med smak av cheesecake och en kärna av jordgubbssås, toppad med krossad biscotti. Ta fram den klassiska semifreddon några minuter före servering för bästa smakupplevelse.

ARTIKELNUMMER: 34855
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X85 G



CHOKLADDESSERT I
GLAS VEGAN 12X110G

En mjuk vegansk sockerkaka doppad i kaffe, och toppad med len kaffekräm och vaniljkräm med bitar av mörk choklad. Garnerad med pudrad kakao och fint hackade chokladbitar.

ARTIKELNUMMER: 34932
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X110 G





—veggie—
re.garum
KONZENTRIERTE WÜRZE
CONDIMENTO CONCENTRATO
CONCENTRE D'ÉPICES

100% natural

vegan

food recovery

Upptäck re.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 re.rarum 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. re.rarum hjälper dig att minimera förberedelser och maximera både smak och näring.

Med imponerande hållbarhet och möjligheten att förvaras i rumstemperatur kan re.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 värphönor 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 honungsläk.

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

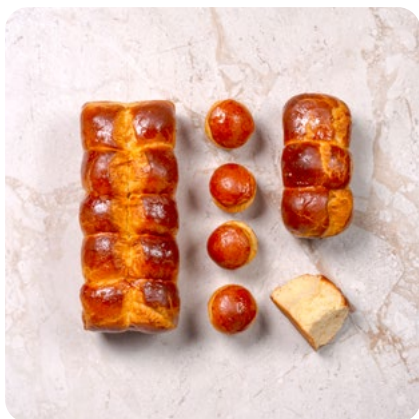
Upptäck Europas svar på asiatisk fisksås. Tillverkad av 100% öring vilket ger en intensiv umami-smak. Perfekt för både rå och tillagad fisk, fisksoppor och andra smaksättningar.

GARUM FISK 250ML

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

GARUM FISK 750ML

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



Brioche med Garum Mjolk

INGREDIENSER

1000 g vetemjöl med hög proteinhalt
240 g mjölk 3%
100 g socker
300 g ägg
50 g jäst
10 g salt
60 g Garum Mjolk
325 g smör, rumstempererat

ÄGGSTRYKNING

2 st ägg
1 msk vatten
0,5 krm salt

DAG 1:

1. Blanda alla ingredienser utom smöret och arbeta degen i en degblandare med degkrok på låg hastighet i cirka 5 minuter.
2. Öka hastigheten och arbeta degen ytterligare 5 minuter tills den är smidig och har bra glutenutveckling.
3. Tärna smöret och tillsätt en tredjedel i degen medan maskinen går. Blanda i 2-3 minuter. Upprepa med nästa tredjedel och blanda i 2-3 minuter. Tillsätt sista tredjedelen och blanda ytterligare 2-3 minuter. Deggen ska vara homogen, blank och fin.

4. Ta ur degen ur degblandaren och lägg den i en rymlig bunke. Täck med plastfilm och ställ i kylan över natten.

DAG 2:

1. Blanda äggstrykningen och ställ i kylan.
2. Forma degen enligt önskemål. Låt jäsa (gärna i en fuktig miljö) till dubbel storlek i cirka 2 timmar.
3. Pensla limpan eller bullarna med äggstrykningen.
4. Grädda stora bröd vid 190°C i cirka 30 minuter och mindre bullar vid 220°C i cirka 6-8 minuter.
5. Ta ut bröden eller bullarna och låt svalna på galler.

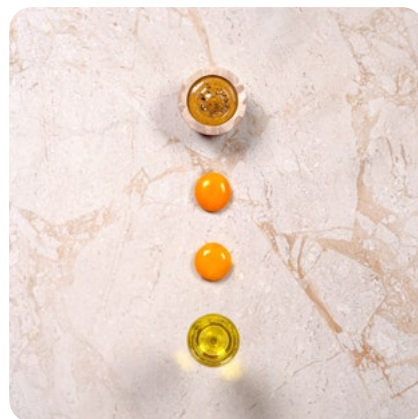


Vitvinssås med Garum Fisk

INGREDIENSER

2 st schalottenlökar
50 g fänkål, gärna den vita delen
1 st kvist timjan
3 dl vitt vin
4 dl fiskfond
4 dl vispgräddde
1 msk smör
2 msk crème fraîche
1 tsk champagnevinäger
2 msk Garum Fisk
smör till stekning

1. Finhacka schalottenlöken och fänkålen.
2. Fräs dem i smör tillsammans med timjan utan att de får färg.
3. Tillsätt vinet och reducera tills ungefär hälften återstår.
4. Tillsätt fiskfonden och koka ihop tills cirka 2 ½ dl återstår.
5. I en separat kastrull, koka ihop grädden till hälften.
6. Blanda ihop buljongen och den reducerade grädden, koka upp och sila.
7. Avsluta genom att mixa såsen med crème fraîche, smör, champagnevinäger och Garum Fisk.



Pepparmajonnäs med Garum Nötkött

INGREDIENSER

2 st ägggulor
4 dl druvkärnsolja eller annan neutral olja
1 msk dijonsenap, Werners
2 msk champagnevinäger
1 msk Garum Nötkött
2 msk tellicherry svartpeppar
1 krm sal

1. Blanda ägggulor, senap, vinäger i en skål.
2. Vispa i druvkärnsoljan i en fin stråle.
3. Smaksätt med Garum Nötkött, mortlad tellicherry peppar och salt.

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.



TARTE TATIN ÄPPLE
16X120G

Tarte Tatin Äpple med ett krispigt skal och fyllning av karamelliserade äpplen. Serveras med fördel tillsammans med vaniljglass.

ARTIKELNUMMER: 34808
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 16X120 G



POTATISVÅFFLA
GRÖNSAK 48X77,5G

Potatisvåffla Grönsak med ett något krämigt inre och gyllene, krispig yta. Smaksatt med spenat, zucchini, ärtor och örter. Serveras med fördel till kött, fisk eller vegetariska rätter.

ARTIKELNUMMER: 38015
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 48X77,5 G



POTATISGRATÄNG
TRYFFEL 20X100G

En lyxig potatisgratäng med krämigt inre och gyllene, krispig yta. Smaksatt med aromatisk vit tryffel och lagrad ost för en fyllig och elegant smakupplevelse. Perfekt som tillbehör till kött, fisk eller vegetariska rätter.

ARTIKELNUMMER: 38012
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 20X100G



Feyel

I över två sekel har Maison Feyel förfinat konsten att skapa produkter av högsta kvalitet – en tradition som började redan 1811 i Strasbourg. Med rötter i det gastronomiska hjärtat av Alsace och en passion för hantverk har Feyel blivit ett namn som förknippas med elegans, historia och kulinarisk excellens.

Historien om Feyel är också berättelsen om Frédéric Feyel, den visionäre konditorn och konfektmakaren vars produkter en gång serverades vid Europas kejserliga hov. Under Napoléon III:s tid blev Feyel till och med utsedd till officiell leverantör till kejsarens hov – ett erkännande som fortfarande präglar varumärkets själ.

Det som gör Feyel unikt är inte bara deras långa historia, utan också deras kompromisslösa fokus på smak och kvalitet – från noggrant utvalda råvaror till varsam tillagning med omsorg och känsla för smak.



ANKLEVER MED VENER FRYST 500/650 G

Hel anklever från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevern är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född, uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara.

ARTIKELNUMMER: 60150
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X6 ST



ANKLEVER UTAN VENER FRYST 500/650 G

Anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevern är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara. God att halstra men lämpar sig ypperligt till att användas för terrin mousse och paté.

ARTIKELNUMMER: 60152
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X6 ST



ANKBRÖST FRYST CA 400 G

Ankbröst från anrika Feyel i Frankrike. Bröset är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född, uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara. Lätt att tillaga och så lyxigt gott att äta.

ARTIKELNUMMER: 60149
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 12XGA400G



ANKLEVER I SKIVOR FRYST 40-60 G

Skivad anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevern är IGP certifierad. Vilket betyder att ankan är född uppväxt och slaktad i deras anläggning. Detta ger en fantastisk smak och konsistens till denna klassiska råvara.

ARTIKELNUMMER: 60151
FÖRSÄLJNINGSENHET: KILOGRAM
ANTAL I FÖRPACKNING: 2X20 ST



맛
RISBERG
GRG



Risberg

RISBERG RELANSERAS - NY HEMSIDA OCH NY IDENTITET FÖR AUTENTISKA SMAKER

Risberg har länge varit en självklar inspirationskälla för alla som älskar genuina asiatiska smaker. Nu tar varumärket nästa steg, med en helt ny hemsida och en uppdaterad visuell identitet.

Den nya hemsidan gör det enklare att upptäcka vårt sortiment. På risbergimporter.se hittar du produkter, recept och inspiration samlat på ett modernt och visuellt tilltalande sätt – oavsett om du är professionell kock eller hemmakock med passion för asiatisk matlagning.

Samtidigt lanserar vi en ny grafisk profil, med en renare design, tydliga färgkoder och modern typografi. Den ikoniska tigern symboliserar vår styrka och hyllar den asiatiska estetikens formspråk – en perfekt avspeglning av Risbergs kvalitetsprodukter.

Bland nyheterna i sortimentet finns våra autentiska ramennudlar – skapade för att återskapa känslan av en japansk nudelbar hemma. Med rena ingredienser och genuin smak fortsätter Risberg att vara det självklara valet för alla som vill uppleva asiatisk matglädje i modern tappning.



KOREANSKA
CHILIFLINGOR 1 KG

Gochugaru (Taeyangcho Yakan Maewoon) är soltorkade och intensivt röda koreanska chiliflingor utan frön. Smaken är aromatiskt rökig, söt och fyllig med en behaglig hetta. Gochugaru är en av hörnstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept såsom kimchi, marinader, dressingar och dipsåser.

ARTIKELNUMMER: 900
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X1 KG



CRISPY GARLIC CHILI
170G

En smakrik olja gjord på friterad vitlök och chiliflakes. Ger både krispighet och hetta till en mängd rätter. Smaken är djup och aromatisk med balanserad styrka. Passar utmärkt som topping till nudlar, risrätter, sallader eller wok. Lyfter även enkla rätter som stekt ägg eller tofu.

ARTIKELNUMMER: 113
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X170G



SOJA PREMIUM LKK
500ML

Double Deluxe Sojasås från Lee Kum Kee är dubbeljäst enligt ett traditionellt kinesiskt recept för extra fyllig umamismak. Naturligt bryggd utan tillsatser – rik, klar och full av arom.

ARTIKELNUMMER: 989
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X500 ML



RAMENNUDLAR
540G

Dessa tunna nudlar är gjorda av vete och har en fast, behaglig konsistens samt en ljusgul färg. De är mycket mångsidiga och passar perfekt i allt från soppor till wokade rätter med grönsaker, kött eller skaldjur – helt efter din smak.

ARTIKELNUMMER: 708
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X540G

Kryddorna som sätter tonen för julen

Julen är dofternas och smakernas högtid. En tid då köket fylls av värme, tradition och förväntan. Kryddorna blir själens språk i det kulinariska berättandet, särskilt när vintern kommer och vi söker tröst i mustiga grytor, nybakat bröd och glöggens aromatiska värme.

Bland årets utvalda julkryddor finns kardemumma till lussekatterna och hel kryddnejlika till julskinkan. Torkad ingefära ger sting åt både kakor och dryck. Mald stjärnanis ger en djupare dimension till desserter och såser.

Kvalitet kommer sig av kunniga odlare, rätt terroir och skonsam hantering. Våra pepparsorter som fermenterad kamotpeppar lyfter grönkål till nya höjder, medan Ceylonkanel från Sri Lanka ger en subtil och elegant sötma till risgrynsgröt och bakverk.

Julens kryddor handlar inte bara om tradition. De ramar in våra smaker, dofter och minnen som ger maten den där extra känslan av omsorg och fest.



KARDEMUMMA GRÖN 110 G

Kardemumma är en flerårig hög tropisk ört som är släkt med ingefära och guineapeppar. Karaktäristisk mild krydda som med sina toner av eukalyptus och citrus får en att tänka på ett bageri. Den har ett brett användningsområde och används så väl till maträtter som till desserter. Populär krydda i mellanöstern och indiska köket.

ARTIKELNUMMER: 20851
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X110 G



STJÄRNANIS 60 G

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

ARTIKELNUMMER: 20867
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X60 G



KANELSTÅNG EKO 200 G

Ceylon 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.

ARTIKELNUMMER: 20131
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 25X200 G



KRYDDNEJLIKA HEL 50 G

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

ARTIKELNUMMER: 20822
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 12X50 G



SAFFRANSPULP 1 KG

Saffranspulp, producerad med den finaste iranska saffranen av högsta kvalitet. Perfekt för bakning, matlagning och smaksättning, den ger en intensiv smak och färg till dina rätter.

ARTIKELNUMMER: 20405
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 5X1 KG



SAFFRANSPULVER 10 G

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

ARTIKELNUMMER: 20402
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X10 G



SAFFRANSPISTILL 10 G

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

ARTIKELNUMMER: 20404
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 10X10 G





Valrhona

När vintermörkret sänker sig och doften av kryddor fyller luften, längtar vi efter det lilla extra – något som värmer både kropp och själ. Julen är en tid för njutning, omtanke och smaker som dröjer sig kvar. Vad passar då bättre än choklad av allra högsta kvalitet?

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.



VALRHONA SATILIA MÖRK CHOKLAD- PELLETS 62% 12 KG

Mörk choklad med minst 62% kakaohalt. Satilia är en komplex choklad med distinkt bitterhet och toner av sötmandel samt rostade nötter. Perfekt för att doppa praliner eller använda i andra bakverk.

ARTIKELNUMMER: 52759
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X12 KG



VALRHONA ADVENTSKALENDER 2025

ARTIKELNUMMER: 55429
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 11X190G



VALRHONA PRALINER MIXADE 4 SORTER 160 ST

Mixa och matcha med vår klassiska pralinmix från Valrhona! Den här mixlådan innehåller fyra olika sorter: Palet Or, Palet Argent, Caramel au beurre salé och Praliné Intense Ivoire.

ARTIKELNUMMER: 52777
FÖRSÄLJNINGSENHET: KARTONG
ANTAL I FÖRPACKNING: 1X160 ST



VALRHONA KAKAOPULVER 1 KG

Kakaopulver med en mycket ren och intensiv kakaosmak, med en mycket varm röd mahognyfärg.

ARTIKELNUMMER: 52283
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 3X1 KG



VALRHONA KAKAOPULVER 3 KG

Ett intensivt och balanserat 100% kakaopulver med en varm, röd mahognyfärg.

ARTIKELNUMMER: 52319
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 6X3 KG



FEVES DULCEY CHOKLADPELLETS 35% 3 KG

Denna subtila ljusa choklad, med en kakaohalt på 35%, utmärks av dess toner av dulce de leche, karamell och kex, tillsammans med en unik sötma.

ARTIKELNUMMER: 53439
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 3X3 KG



FEVES OPLAYS VIT 33% 3 KG

Vit choklad med 33% kakaohalt kännetecknas av en jämn fördelning av mjölk och socker, vilket resulterar i en tydligt vit färg, en subtil sötma och framträdande toner av mjölk.

ARTIKELNUMMER: 55389
FÖRSÄLJNINGSENHET: STYCK
ANTAL I FÖRPACKNING: 3X3KG



La Rose Noire

kvalitet i varje detalj

När det kommer till att skapa professionella smakupplevelser är detaljerna avgörande. Med de eleganta skalen får man en färdig bas att skapa utifrån, utan att behöva tumma på vare sig smak eller estetik.

Bakom varumärket står den schweiziske konditorn Gérard Dubois som 1991 öppnade sitt första pâtisseries i Hong Kong. Idag producerar La Rose Noire en mängd olika produkter och de tillverkas med största fokus på kvalitet, hantverk och hållbarhet. Produktionen sker i certifierade anläggningar och kombinerar traditionellt kunnande med modern kvalitetskontroll. La Rose Noire förvaltar en balans mellan tradition och innovation.

Skalen passar för både aptitretare och desserter. De håller formen, tål gräddning och finns i både söta, salta, glutenfria och veganska varianter. Ett elegant och stilfullt val.



SKAL RUNT EV
OLIVOLJA 32X16 MM

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.

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



SKAL RUNT EV
OLIVOLJA 51X16 MM

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.

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



SKAL RUNT EV
OLIVOLJA 75X16 MM

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.

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

Fredrik Borgskog

*Fredrik har en yrkesskicklighet som kombinerar estetik, design och smak.
Han har stor internationell erfarenhet av att tävla inom konditori
med bland andra Konditorlandslaget och Kocklandslaget.
2016 vann han Valrhonas internationella konditortävling C3.*

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

– Mina föräldrar drev ett hotell när jag var liten så det kändes ganska naturligt för mig. Under min första praktik växte mitt intresse och jag blev verkligen fast. Det var roligt att kunna skapa så mycket med råvaror och använda min kreativitet.

Hur skulle du beskriva din professionella stil?

– Jag strävar efter att arbeta med höga smaker utan att göra det för avancerat. Jag dras ofta till det asiatiska köket eftersom det finns så mycket intressant att hämta därifrån. Jag uppskattar hur de hanterar råvarorna och bearbetar produkterna.

Vad är det bästa med ditt jobb?

– Att kunna äta det man skapar! Skämt åsido, det bästa med mitt jobb är kollegorna och möjligheten att vara kreativ. Det är fantastiskt att träffa likasinnade som delar min passion för matlagning. På så sätt kan vi utbyta kunskaper och utvecklas tillsammans.

Vilka är de största utmaningarna du möter i ditt arbete?

– I början av min tid som utbildare var det en utmaning att känna sig trygg i det jag gjorde, även om alla inte höll med mig. Det är okej att inte alla tycker likadant. Som kursledare måste man inse att man är där för att inspirera och utveckla branschen och inte oroa sig för att någon ska ogilla det man presenterar. Alla kommer alltid att ha åsikter men man måste lära sig att inte ta illa vid sig utan att lita på sig själv.

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

– Jag önskar att branschen skulle bli mer jämställd och att vi behandlar varandra med respekt. Jag vill också förändra synen på anställda inom konditori gällande de arbetstider som de förväntas förhålla sig till. Mitt mål på mitt nya ställe är att ingen ska behöva börja sitt pass före 06:00, och samtidigt lära konsumenterna att allt kanske inte är helt klart när vi öppnar.

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

– Jag skulle vilja ha en stor lokal där intresserad kan komma och testa tekniker och maskiner inom konditori, bageri och restaurang – liknande de ateljéer som finns för konst. Där kan man laborera tillsammans med andra kreativa och passionerade människor.

Vad motiverade dig att bli kursledare hos oss?

– Werners var min ingång till att bli kursledare. Första gången jag var kursledare på Werners Gourmetservice var när jag deltog i Konditorlandslaget för första gången.

Vad lagar du helst i ditt eget kök hemma?

– Jag är svag för en sockerkaka med citronsås och vispad grädde – det behöver inte vara så komplicerat.

Vad gör du helst när du är ledig?

– Tidigare höll jag på med sprint men numera håller jag på med hobby-snickeri – allt från renovering till att tillverka stolar och bord. Det är ett bra sätt att uttrycka sin kreativitet, vilket jag tror hänger ihop med mitt yrke inom konditori.

Har du någon favoritprodukt från Werners Gourmetservice?

– Jag använder ofta choklad från Werners Gourmetservice. Jag tycker också om att experimentera med olika peppar-sorter som ger en unik touch till både bakning och matlagning. Dessutom är deras olivoljor och Minus 8-vinäger också helt fantastiska.

Varför har du valt Werners Gourmetservice som leverantör?

– Det var ett naturligt val när man söker efter bra produkter. Sedan har det utvecklats genom de starka kontakter man knyter på Werners.





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.

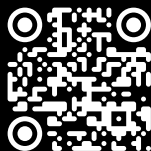
Oavsett om det handlar om att fördjupa produktkunskaper, hitta nya idéer för menyer eller finslipa tekniker finns vi här som ett stöd. Våra utbildningar är praktiska och anpassade efter branschens behov med en mix av teori, hantverk och innovation. Vi arrangerar också inspirerande kund- och leverantörsevent 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

7 oktober: Gastronomi på högsta nivå med Jonas Lagerström.



för att ta del av hela kurs-
utbudet 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