

WERNERS VÄRLD

Nr.02 2026

D A G L I G V A R U H A N D E L N





INNEHÅLL

05 SÄLJORGANISATION

06 BUTIKSINSPIRATION

08 RISBERG – AUTENTISK ASIATISK MAT

15 WERNERS UTVALDA I NY DESIGN

17 NYHETER MARMELAD

18 EN VÄRLD AV OLJOR

23 WERNERS EDUCATION

27 PRODUKTKATALOG

OLJA & VINÄGER	
OLIVOLJA	28
SMAKSATT OLJA	30
RAPSOLJA	30
NÖTOLJA	30
BALSAMVINÄGER	31
SMAKSATT VINÄGER	31
DRUVBESTÄMD VINÄGER	32
SHERRYVINÄGER	32
ÖVRIG VINÄGER	32
SENAP & MAJONNÄS	33
TOPPINGS FRÅN JORDA	34
ANKA	36
CHOKLAD	
VALRHONA FEVES	38
PORTION	38
KAKOR	40
CHOKLADBÖNOR	40
ÖVRIGT	40
PRALINER	41

NÖTTER, TORKAD FRUKT & SNACKS	43
DESSERT	44
MARMELAD	46
RIS & GRYN	49
TRYFFEL & SVAMP	51
CAVIAR & LÖJROM	52
INLAGT & SPECIALPRODUKTER	54
FÄRDIGA RÄTTER	55
RE.GARUM	57
FOND & BULJONG	
FOND	58
RAMENBULJONG	59
SÅS	59
VANILJ & SAFFRAN	60

SÖTT & SALT	
SOCKER	62
SIRAP	62
HONUNG	62
KOLASÅS	63
SALT	63
KRYDDOR	
PEPPAR WERNERS UTVALDA	65
KRYDDOR WERNERS UTVALDA	65
KRYDDOR RISBERG	66
ASIATISKA KRYDDOR ÖVRIGT	67
KRYDDBLANDNINGAR	67
KRYDDPASTA	68
KRYDDSÅS	70
ASIATISKT	
ASIATISKT	74
FRYST	77
RAMENBULJONG	78
FÄRDIGA RÄTTER	79
SOJA, VINÄGER & SESAMOLJA	81
NUDLAR	83
CENTRALT LISTADE PRODUKTER	84



HELT NATURLIGA

BULJONGER, FOND, DEMIGLACER OCH SÅSER

- TILLVERKAD I NORGE



Upp till 65 % andel kött

Våra köttiga ben har en hög andel kött (upp till 65 %) för att ge maximal smak till våra produkter!

20 ton varje dag!

Vi bearbetar över 20 ton köttiga ben och grönsaker varje dag.

Lång hållbarhet

Alla våra produkter har mycket lång hållbarhet (upp till 24 månader) i rumstemperatur.



www.salsus.no



Albuwhip free range

Powdered egg white from free-range hens
Substitute for egg white
More flavour and stability in your recipes

APPLICATIONS

Meringues, dry meringues, mousses,
soufflés, sponges and macarons.



www.sosa.cat



SÄLJORGANISATION

INNESÄLJ

JESPER FRANZÉN
Teamledare Innesälj
+46 733 65 56 40
+46 511 177 99
jesper.franzen@wgs.se

CAROLINA SVENSSON
Koordinator
+46 511 34 66 23
carolina.svensson@wgs.se

ROBIN KLING
Innesäljare
+46 511 34 66 05
robin.kling@wgs.se

IDA KVARNDAL
Innesäljare
+46 511 34 66 27
ida.kvarndal@wgs.se

DANIEL STAAF
Innesäljare
+46 511 34 66 25
daniel.staaf@wgs.se

FILIP AHLÉN
Innesäljare
+46 511 34 66 26
filip.ahlen@wgs.se

FOODSERVICE

JONNY DUFVA
Försäljningschef
+46 72 071 24 56
jonny.dufva@wgs.se

ULRIKA INGELMAN
Säljare | Stockholm
+46 76 772 82 34
ulrika.ingelman@wgs.se

FREDRIK KLEIN
Säljare | Stockholm
+46 76 760 63 16
fredrik.klein@wgs.se

JOHAN HAGLUND
Säljare | Väst
+46 70 755 98 10
johan.haglund@wgs.se

HANS ERLANDSSON
Säljare | Söder
+46 73 200 51 50
hans.erlandsson@wgs.se

FREDRIK GEORGSON
Säljare | Norr
+46 76 117 77 60
fredrik.georgson@wgs.se

DAGLIGVARUHANDEL

KATRINE PÅHLMAN
Försäljningschef | Affärsområdeschef Asien
+46 70 594 62 53
katrine.pahlman@wgs.se

SOFIA ÖSTERGREN
Teamledare | Försäljning
Stockholm, Södermanland,
Gotland, Norrland
+46 72 076 25 74
sofia.ostergren@wgs.se

MICHEL LUNDQVIST
Säljare | Stockholm, Gävle, Örebro
+46 76 141 06 11
michel.lundqvist@wgs.se

MICHELLE SMEDMAN
Säljare | Väst
+46 72 199 99 91
michelle.smedman@wgs.se

KIM FRANZÉN
Säljare | Skaraborg, Syd, Väst
+46 72 076 27 70
kim.franzen@wgs.se

GROSSIST

HENRIK CLEMENSSON
Key Account Manager
Grossist | Kedjekund | Export
+46 73 765 07 29
henrik.clemensson@wgs.se

MIKAEL GARDING
Key Account Manager
Grossist | Kedjekund
+46 70 815 95 47
mikael.garding@wgs.se

EDUCATION

JAMES EBBESSON
Gastronomisk utvecklare
james.ebbesson@wgs.se

ROBIN BEJRÖ
Gastronomisk utvecklare
robin.bejro@wgs.se

HUVUDKONTOR

Kämpagatan 3,
532 37 Skara
ORDER: +46 511 177 99
INFO@WGS.SE | WWW.WGS.SE

MARKNAD-, FÖRSÄLJNINGSKONTOR

Östermalmsgatan 26A,
114 26 Stockholm
MARKETING@WGS.SE

THE PERFECT
BLEND
FOR CULINARY CREATIONS

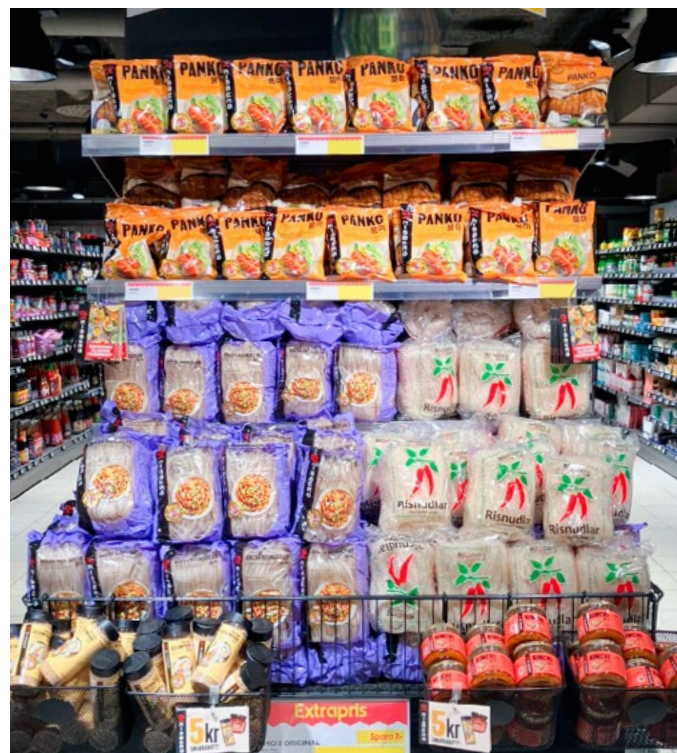
ESTATE GROWN • TOLEDO (SPAIN)



Casas Hualdo



Butiksexpo SOM LYFTER SORTIMENTET



Risberg

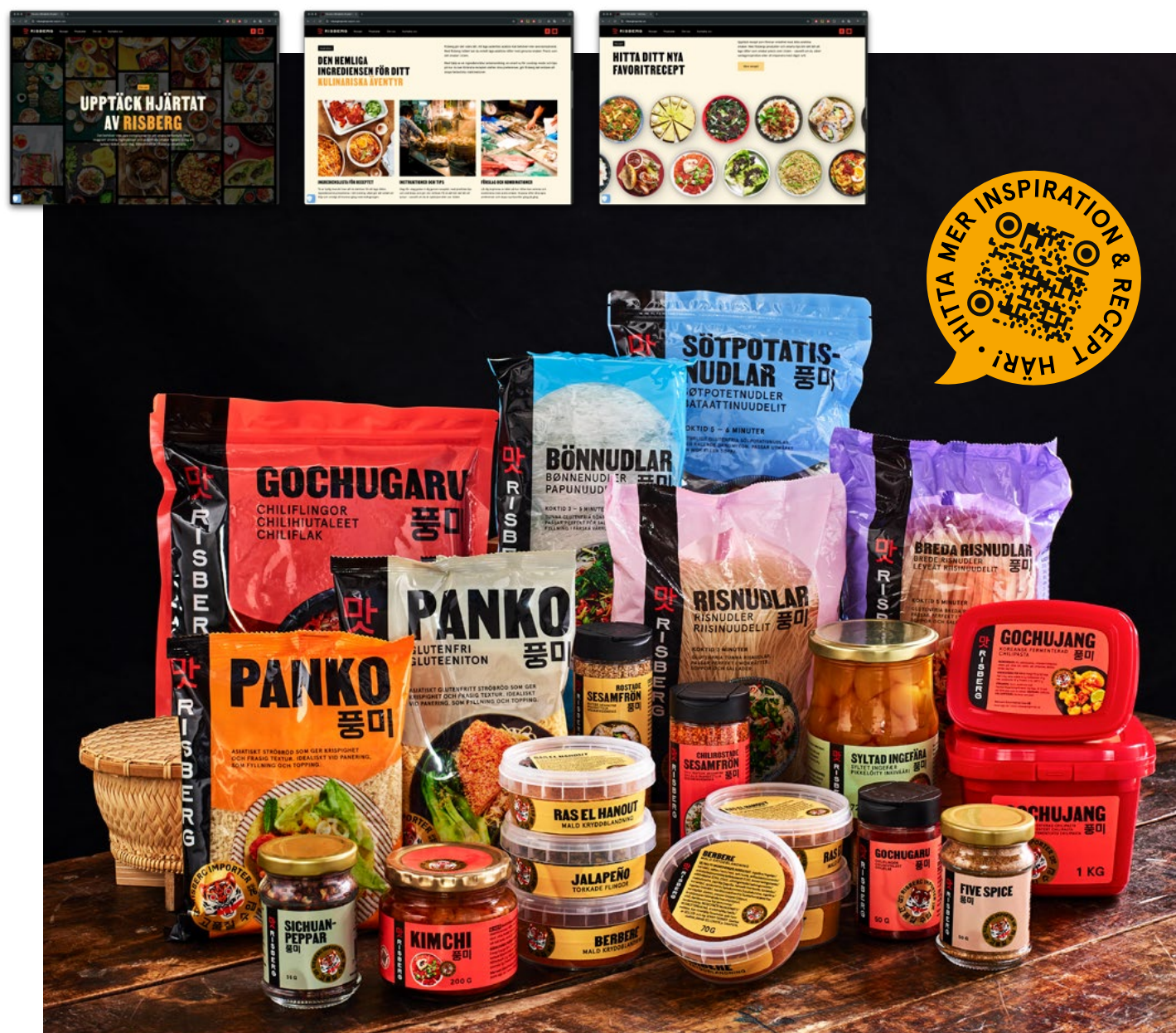
Risberg gör det svåra lätt. Att laga autentisk asiatisk mat behöver inte vara komplicerat. Med Risbergs produkter i köket kan du enkelt laga asiatiska rätter med genuina smaker. Precis som det smakar i Asien.

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.

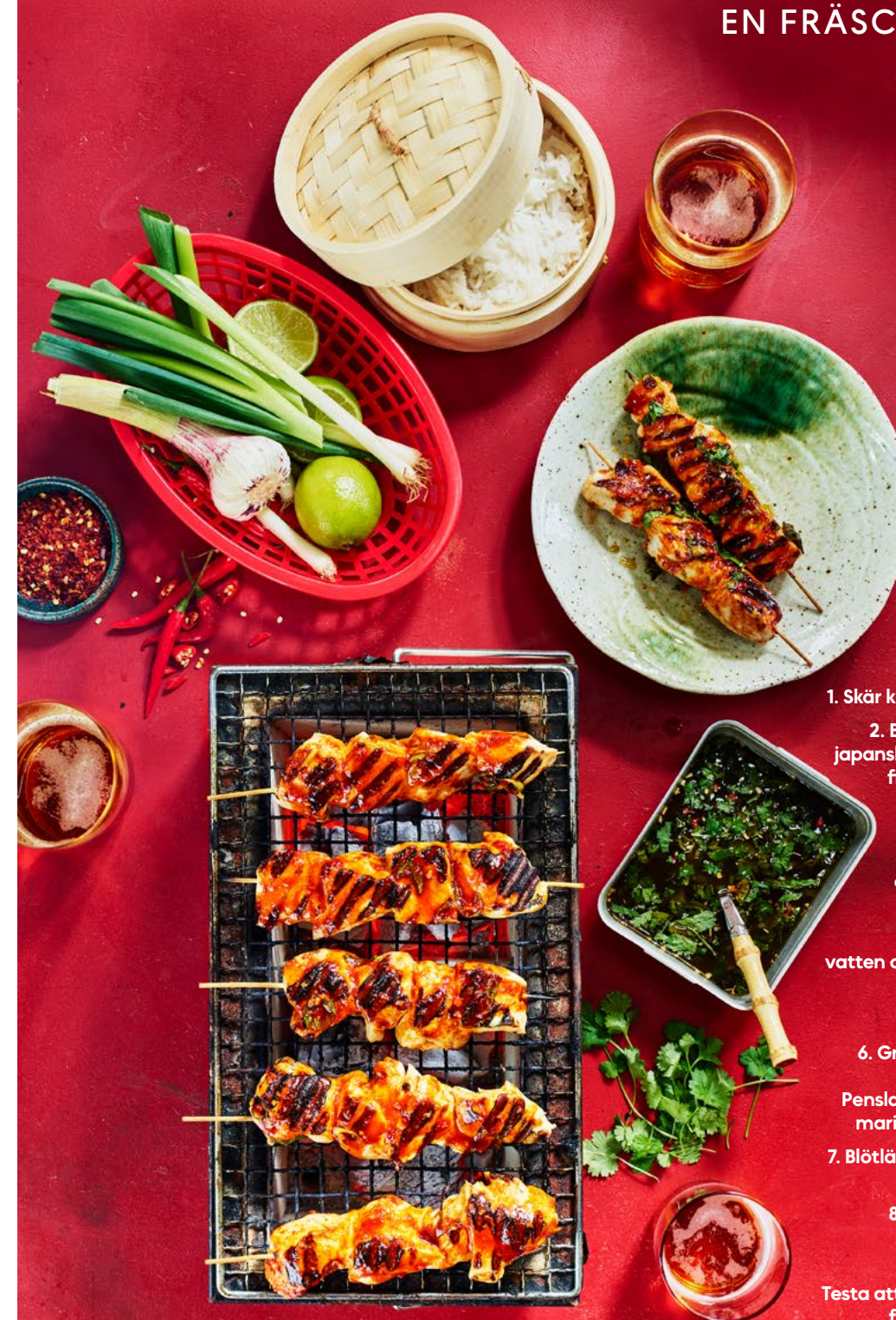
Samtidigt lanserar vi en ny grafisk profil, med en renare design, tydliga färgkoder och modern typografi. Den ikoniska tigern symboliserar vår styrka och hyllar den asiatiska estetikens formspråk – en perfekt avspiegling av Risbergs kvalitetsprodukter.

Med rena ingredienser och genuin smak fortsätter Risberg att vara det självklara valet för alla som vill uppleva asiatisk matglädje i modern tappning.



Gochujangmarinerade kycklingspett

EN HÄRLIG KOREANSK GRILLRÄTT SOM SERVERAS TILLSAMMANS MED EN FRÄSCH ALGSALLAD.



INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 300 g kycklingbröstfilé
- 2 msk gochujang
- 1 msk sesamolja
- 3 msk japansk soja
- 1 msk flytande honung
- 1 tsk krossad vitlök
- 1 tsk syltad ingefära
- 1 krm krossade chiliflakes
- grillspett i trä
- 3 dl ris
- 6 dl vatten
- 1 tsk salt

SERVERING

- 1 påse algsallad
- kokt ris
- limeklyftor
- fräsch koriander

GÖR SÅ HÄR:

1. Skär kycklingfilén i fyrkantiga bitar.
2. Blanda gochujang, sesamolja, japansk soja, honung, krossad vitlök, finhackad syltad ingefära och chiliflakes till en marinad.
3. Tillsätt kycklingen i marinaden. Ställ in i kylan och låt marinera i 30–60 min. Blötlägg grillspetten.
4. Häll riset i en kastrull med vatten och salt, låt sjuda i 15–20 min.
5. Trä den marinerade kycklingen på grillspetten.
6. Grilla spetten ca 4 min på varje sida tills de har fått fin färg. Pensla spetten med den överblivna marinaden mellan vändningarna.
7. Blötlägg algsalladen i iskallt vatten i 5 min låt sedan rinna av.
8. Toppa kycklingspetten med limeklyftor och koriander

TIPS!

Testa att byta ut kycklingen mot tofu för att göra rätten vegetarisk.

Grillat ssamjangspett

PERFEKTA SPETT FÖR LUNCHEN ELLER FESTBUFFÉN. SERVERA GÄRNA MED GURKSALLAD OCH CHILIMAJONNÄS.

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

800 g fläskside eller kycklingfilé
2 dl Risberg ssamjang grillsås
1 tsk salt

FÖRSLAG PÅ TILLBEHÖR

Krispiga salladsblad
Chilimajonnäs
Ris
Gurksallad
Risberg kimchi
Risberg chilirostade sesamfrön

GÖR SÅ HÄR:

1. Skär köttet i tärningar och blanda med grillsåsen. Låt marinera i några timmar.
2. Trä köttet på spett och grilla tills det är genomstekt. Salta spetten och servera med valfria tillbehör.



• SEDAN 1940 •



Sakuras sojasås och miso är naturligt fermenterade enligt traditionella japanska metoder.

Lokala råvaror

Naturligt glutenfri

Pro Terra-Certifierade sojaböner

Egen sojaplantage

Naturligt fermenterad

Non-GMO ingredienser



Sakura stöder sociala utvecklingsprogram i Brasilien för ett mer välmående, rättvisare och mer inkluderande samhälle.

Il Gran Gelato

ÄKTA ITALIENSK GELATO & SORBET

bindi
fantasia nel dessert®



Gelato och sorbet av allra högsta kvalitet, det har varit Bindis signum sedan 1946 när Attilio Bindi och hans familj startade bageri och konditori på Via Larga i Milano. Med 80 års erfarenhet och en passion för innovation fortsätter Bindi att skapa glass och desserter av högsta kvalitet. Genom att kombinera genuina hantverksmetoder med unika recept och noga utvalda råvaror skapas produkter som inte bara smakar fantastiskt – de berättar en historia om både tradition och nytänkande.

SICOLY
le Respect du Fruit

Sicoly®, fruktexcellens för professionella

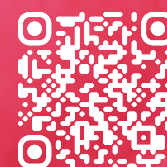
I över 60 år har Sicoly® erbjudit sin kooperativa expertis och sina höga kvalitetsstandarder för hantverkare och tillverkare inom livsmedelsindustrin. Beläget i hjärtat av Lyonnais kullar samlar kooperativet över 120 passionerade odlare som med ständig omsorg sköter sina 570 hektar fruktodlingar med respekt för naturen och årstiderna.

Tack vare ett noggrant urval av de bästa sorterna och en perfekt kontroll av hela bearbetningskedjan erbjuder Sicoly® ett av de bredaste sortimenten av fruktpuréer utan tillsatt socker – skapade för att framhäva fruktens fulla intensitet. Våra innovativa tillverkningsprocesser bevarar fruktens färg, konsistens och aromatiska fräschör, vilket ger kockar, konditorer, chokladtillverkare, glasstillverkare och mixologer pålitliga och jämna produkter året runt.

Sicoly® erbjuder även IQF-frukt (enskilt snabbfrysta frukter), fruktkoncentrat, fruktcoulis och – på senare tid – färdiga frysta fruktinlägg. Oavsett om det gäller röda bär, exotiska frukter, trädgårdsfrukter eller citrusfrukter, förkroppsligar varje puré Sicoly®s löfte: att lyfta fram fruktens äkthet och inspirera professionellas kreativitet.



Learn more
about Sicoly :





WERNERS *Utvalda*

NY DESIGN – SAMMA KVALITET

Werners Utvalda produkter får ett nytt uttryck. En modern och stilren design som speglar vår syn på kvalitet, matglädje och nyfikenhet på smak.

Werners Utvalda är vårt eget varumärke där varje produkt väljs ut med omsorg och fingertoppskänsla. Sortimentet är skapat för den medvetna kunden – från professionella kockar till passionerade hemmakockar – som värdesätter hög kvalitet, väl utvalda ingredienser och genuina smakupplevelser. Här finns allt från vår högt älskade champagnevinäger till fermenterad kamottepeppar, bourbonvanilj och marmelad.

Hos oss på Werners är nyfikenheten på smaker och råvaror alltid i centrum. Vi söker ständigt nya producenter, råvaror och smaker som kan bidra till bättre, roligare och mer smakrik matlagning. Under våren får Werners Utvalda en ny, uppdaterad design som speglar just detta – kvalitet, inspiration och matglädje. Lanseringen sker successivt med start i april, vilket innebär att de nya och de nuvarande förpackningarna kommer att finnas sida vid sida under en övergångsperiod.

Som en del av förnyelsen lanserar vi även en ny kryddförpackning som är praktisk, tydlig och utvecklad för att fungera lika bra i butikens hyllor som i det professionella köket.



Marmelad

Ett sött tillbehör som lyfter ostbrickan, en självklarhet till scones och rostat bröd eller som fyllning i kakor eller tårtor - marmelad har många användningsområden. Vi lanserar fyra marmelader med tydlig fruktkaraktär och spännande smakkombinationer. Citrusmarmeladen görs på clementin, apelsin och grapefrukt och har en frisk citrusbeska från skalen. Hallonmarmeladen samsas med pistagenöt för en bärig och nötig smak. Marmeladen av söta jordgubbar och grön rabarber har fått en elegant ton av sakura (körsbärsblom) och vår nya persikomarmelad smaksätts med de klassiskt franska smakerna pastis och lavendel.



HALLON & PISTAGELMARMELAD 315 G
Äkta marmelad med hög halt hallon och smak av pistagenöt. Servera som tillbehör till ost eller på en croissant.

ART.NR: 46146 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G



RABARBER, JORDGUBB & SAKURAMARMELAD 315 G
Äkta marmelad av söta jordgubbar och grön rabarber, smaksatt med sakura (körsbärsblom). Servera som tillbehör till ost eller på en croissant.

ART.NR: 46145 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G



CLEMENTIN, APELSIN & GRAPEFRUKTMARMELAD 315 G
Äkta marmelad med fruktkött och skal av clementin, apelsin och grapefrukt där skalen ger en hög citrusbeska. Passar utmärkt som tillbehör till ost eller för att smaksätta säs till anka.

ART.NR: 46144 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G



PERSIKA, PASTIS & LAVENDELMARMELAD 315 G
Äkta marmelad av persika smaksatt med pastis (fransk anislikör) och lavendel. Smakkombinationen gör att marmeladen passar extra bra att servera till en grönmögelost eller på en croissant.

ART.NR: 46153 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G

En värld av oljor

SMÅ DROPPAR SOM GÖR STOR SKILLNAD

Oljor hör till kökets grundläggande råvaror men de kan också fungera som eleganta smaksättare och signatüingredienser som lyfter maträtter till nya höjder. Här tittar vi närmare på de oljor som formar matlagningen, från fruktiga och rostade toner till örtiga och aromatiska.

OLIVOLJOR

Olivoljan är en av världens äldsta och mest uppskattade livsmedel. Den har sitt ursprung i Medelhavsområdet, där olivträd har odlats i tusentals år och oljan länge varit en självklar del av matkulturen. Olivolja kännetecknas av fyllig och fruktig smak som varierar beroende på olivsort, klimatet där olivträden växer, tidpunkten för skörd samt hur olivoljan produceras.

Olivolja med den högsta kvalitetsnivån får namnet Extra Virgin (Extra Jungfruolja). En kvalitetsstämpel som ges till olja som framställs genom varsamma, mekaniska processer där oljans naturliga aromer, smaker och näringsämnen bevaras. Under kallpressningen får oljan inte överstiga 27 grader. Namnet kommer av att den första pressningen av oliverna är den som ger den allra bästa oljan, den får kallas Extra Virgin. Under den andra pressningen utvinns den olja som kallas Virgin (jungfruolja).

Om oljan bara heter olivolja är det oftast en olja av enklare kvalitet där man tagit bort önskad doft, smak och färg på kemisk väg men sedan blandat den med en liten del jungfruolja av högre kvalitet för smak och färg.

Olivlundarna i Andalusien i södra Spanien är kända för sitt kulturella och historiska värde med rötter tillbaka till romartiden. Här finns över en miljoner hektar olivlundar och området är nominerat till UNESCO:s världsarvslista. I Werners sortiment av spanska olivoljor är oljan El Olivar de Sevilla pressad av Arbequinaoliver odlade i Andalusien. Arbequina är en mindre olivsort som ger oljan en frisk och balanserad smak med toner av nyklippt gräs och grönt äpple.

Norr om Andalusien i regionen Castilla La-Mancha, ett område känt för sitt extrema klimat med långa heta somrar och kalla vintrar, ligger olivoljeproducenten Casas de Hualdo. I Werners sortiment hittar vi flera Extra Virgin-oljor från Hualdo-huset: Arbequina, en olja med fruktig karaktär och lätt bitterhet och kryddighet, Picual en robust och intensiv smakprofil med aromer av gröna blad, omogen banan och en frisk ton av mint, Manzanilla, intensiv och fruktig smak med inslag av grön tomat, cikoria och basilika samt Reserva de Familia en verklig premiumolja pressad av de allra tidigaste små olivskördarna från de bästa områdena på olivlundarna vid Hualdo. Blandningen består av en väl avvägd balans mellan olivsorterna Arbequina, Picual, Cornicabra och Manzanilla.

Frankrikes stora olivodlingar finns i den södra delen av landet, främst i Provence. Från Château de Montfrin, utanför Avignon,

kommer en Extra Virgin-olivolja gjord av olivsorterna Arbequina och Arboissane. Oljan är ljus gröngul och elegant med mild fruktighet, toner av citrus och grönt gräs samt en diskret bitterhet med nyanser av valnöt och rosmarin.

Ett annat sydfranskt Château är Calissanne. Deras olivoljor Extra Virgin kommer i tre smakstilar. Fruité Vert tillverkad av Salonenque- och Aglandauoliver, en fyllig, mild och något gräsigt olja. Fruité Vert Intense tillverkad av Salonenque, Picholine- och Aglandauoliver, är intensiv, frisk och balanserad med en framträdande pepprighet med inslag av mynta. Maturées tillverkas av samma olivsorter som Fruité Vert men i stället för att pressa oliverna inom 24 timmar lagras de skyddade från ljus och luft i 4-5 dagar i cirka 30 graders värme. Fermenteringen mildrar den naturliga bitterheten i frukten. Oljan får en rund och karaktärfull smak med toner av valnöt, tryffel och kakao.

RAPSOLJOR

Rapsolja kan vara kallpressad eller varmpressad. Skillnaden mellan kall- och varmpressad olja handlar om hur rapsfröna behandlas före och under pressningen vilket påverkar smak, näringsinnehåll och användning i köket.

Kallpressad rapsolja framställs genom mekanisk pressning av rapsfrön utan kemiska lösningsmedel och utan hög värme. Kallpressning bevarar oljans naturliga smak, färg och näringsämnen och ger en gyllengul olja med mild, nötig och lätt fruktig karaktär. Den kallpressade oljan kan raffinerats för att bli mer smakneutral.

Vid varmpressning värms fröna upp innan eller under pressningen. Efter pressningen raffinerats oljan för att bli smakneutral och passa som bas i majonnäs eller kalla såser. En varmpressad olja klarar högre temperaturer och passar därför bättre för stekning.

I sortimentet Werners Utvalda har vi flera kallpressade rapsoljor, alla pressade från svenska rapsfrön med en vacker guldgul färg. Smaken är mild och fyllig med tydliga nötiga toner.

Den rostade rapsoljan från franska Huilerie Beaujolaise är en kraftfull olja som erbjuder en helt annan smakupplevelse. Genom att rosta rapsfröna innan kallpressning utvecklas en djupare, mer intensiv arom med tydliga nötiga och rostade toner. Den rika smaken ger oljan en nästan smörig karaktär som passar perfekt till rätter där man vill skapa extra djup och fyllighet. Den är särskilt uppskattad i asiatiskt inspirerad matlagning, där den kan användas i wok, nudelrätter eller marinader.



SMAKSATT OLJOR

Ett sätt att ge en maträtt karaktär är att använda en smaksatt olja. Den bygger ofta på en neutral olja, som solrosolja eller rapsolja, som infuseras med olika smaker som örter, kryddor, citrus, chili eller vitlök men kan också ha olivolja som bas.

Tryffel är en av gastronomins mest eftertraktade smaker. Både svart tryffelolja och vit tryffelolja är ett enkelt sätt att addera den här exklusiva aromen i en maträtt. Franska Plantin har både svart tryffelolja med en fyllig, jordig och djup smak och vit tryffelolja som är mer intensiv och aromatisk, med en elegant och något vitlökslik ton.

På svenska Högtorp Gård i Hälleforsnäs tar man smaker från naturen in i spännande oljor, perfekta för det nordiska köket. Granskottsoljan vann silver i SM i mathantverk 2013 och från deras sortiment erbjuder vi utöver den Enskottsolja och Karl-Johanolja. Alla Högtorps oljor görs på ekologisk rapsolja.

De smaksatta oljorna från italienska Galantino är framställda av kallpressad olivolja, där oliverna pressas med kvarnstenar i granit för att bevara oljans naturliga smak och kvalitet. Citronoljan smaksätts med nyplockade citroner, vilket ger en frisk citruskaraktär. Den örtiga basilikaoljan smaksätts med färsk basilika och färsk vitlök ger en kraftfull smak till vitlöksoljan.

NÖT- OCH FRÖOLJOR

I köket finns ingredienser som fungerar som bas och så finns det de som sätter tonen för en hel rätt. Nöt- och fröolja är en sådan ingrediens. De framställs genom att pressa olja ur olika sorters nötter och frön, till exempel valnötter, hasselnötter, mandlar eller sesamfrön.

Sesamolja är en mycket uppskattad olja som används i många delar av världen, särskilt i det asiatiska köket. Ljus sesamolja framställs genom att pressa råa sesamfrön och har därför en mildare smak. Den kan användas som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar eller för matlagning vid högre temperaturer.

Rostad sesamolja tillverkas däremot av sesamfrön som först har rostats. Oljan får en mörkare, brun färg och en distinkt, nötaktig smak och arom. Den rostade sesamoljan används främst som smaksättare, några droppar räcker för att ge en rätt en tydlig karaktär.

Franska Huilerie Beaujolaise har flera nötolja i sitt sortiment. Den rostade mandeloljan har en söt, aromatisk och lätt nötig karaktär och används med fördel i marinader eller som finish över pasta eller skaldjur strax före servering. Valnötolja är djup och fyllig med en tydlig nötsmak. Den är särskilt uppskattad i sallader och i kombination med milda ostar. Hasselnötolja har en intensiv och aromatisk doft och används ofta som ett smakrikt alternativ till smör. Pistagenötolja erbjuder en mer exklusiv smakprofil med mild sötma och tydlig pistagekaraktär. Den kan användas till sallader, desserter, fisk eller som smakförstärkare i kreativa dressingar.



OLIVOLJA MATURÉES 500ML

Olives Maturées, tillverkad av Salonenque- och Aglandauoliver, är en mild, fruktig och fermenterad olivolja från Provence. Fermenteringen mildrar den naturliga bitterheten i frukten och utvecklar mognare, sötare smaktöner. Oljan har en rund och karaktärsfull smak med toner av valnöt, tryffel och kakao. Passar perfekt för att smaksätta en sallad eller en fänkålsrudité.

ART.NR: 10135 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500ML



TRYFFELOLJA VIT 100 ML

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

ART.NR: 10210 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X100 ML



RAPSOBJA ROSTAD COLZA 1 L

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

ART.NR: 10308 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X1 L



SESAMOLJA 100% REN 207 ML

100% sesamolja med en mild smak av rostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.

ART.NR: 750 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X207 ML



CITRONOLJA 250 ML

Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med nyplockade citroner. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, carpaccio eller sallad.

ART.NR: 10233 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12 X 250ML

Traiteur de Paris

Made by Chefs for Chefs

Sedan starten har vi drivits av passionen att hylla det **kulinariska hantverkets excellens**.

Varje dag lägger vi ner vår själ i att skapa produkter av allra högsta kvalitet.

Våra kockar har därför utvecklat ett sortiment särskilt framtaget för professionella, i den **franska pâtisseries-traditionens** anda – med en unik kreativ touch.

Tack vare djupfrysning kan vi bevara denna excellens och leverera den till dig, var du än befinner dig i världen.

Trevlig smakupplevelse!



Yann Le Moal

Exekutiv kock och medgrundare
Traiteur de Paris

Vårt unreal för dina vårmenyer



Cheesecake
San Sebastian
34700

Våra Desserter

Chokladfondant Premium
34999



Crème Brûlée Gjuten
34804



Våra Sidorätter

Potatisgratäng Premium
38009



Potatisvåffla Grönsak
38015



Upptäck vårt
kompleta
sortiment



HUILERIE BEAUJOLAISE

TILLVERKAS OCH BUTELJERAS I FRANKRIKE

FRANSK EXCELLENS I DEN SVENSKA GASTRONOMINS TJÄNST

Somrig räkwok med
calamansivinäger

VI ERBJUDER HELT NATURLIGA
MACERATIONS- OCH PRESSOLJOR
SAMT **FRUKTVINÄGRAR**
FRAMSTÄLLDA ENLIGT VÅRA EGNA
RECEPT.

Många **kockar**, både franska och internationella, uppskattar **noggrannheten** och **autenticiteten** i vårt hantverkskunnande. Även **kulinariska skolor**, såsom Institut Paul Bocuse och Tsuji Culinary Institute, har fallit för charmen hos våra oljor och vinäger.

Scanna QR-koden för att hitta alla oljor
och vinäger från Huilerie Beaujolaise.



PARTNER TILL



SPICE UP SALES

with TryMe® Sauces



Med produkter från Try Me® lyfter du smakerna i allt från köttträtter, fisk, skaldjur och fågel till grönsaker, potatis och i marinader, soppor och såser. Den mest kända är kanske den sötsyrliga ekfatslagrade Tigersåsen som tillverkas efter ett originalrecept sedan 1960.

TryMe®

**UNLEASH THE
SWEET HEAT
OF TIGER SAUCE®**



Werners EDUCATION

Kunskap är nyckeln till att utvecklas och ta matlagning och bakning till nästa nivå. Därför erbjuder Werners Education 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 leverantörsevennt där idéer och erfarenheter delas. Här möts passionerade yrkespersoner för att nätverka, inspireras och upptäcka nya sätt att utveckla sina verksamheter.

Behöver du inspiration i deliköket, hjälp med recept, råvarukunskap eller menyutformning?

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.





SOMMARTRYFFEL

Sommartryffel, även kallad Tuber aestivum, har en mer subtil doft än andra tryfflar. Aromen är lätt och finstämd, med toner av skogsmark, färsk svamp och ibland hasselnöt.



Konsten att njuta — på franskt vis!

Sedan 1996 har La Charlotte med passion och expertis bistått professionella inom restaurangbranschen. Som franska tillverkare av desserter och glass strävar vi efter att skapa produkter som perfekt möter behoven inom restaurang- och cateringsektorn.



TRYFFELOLJA VIT

100 ml - 5l

Perfekt balanserad, Plantins Tryffelolja vit ger rätter en extra dimension utan att dölja deras smaker. Den passar utmärkt i alla typer av såser och för att ge varma rätter, som potatismos eller pasta, en särskild karaktär.



TRYFFELSALT

100g

Två produkter av hög kvalitet förenade: Guérande-salt (SGB), rikt på spårämnen, och sommartryffel med sin lätta och finstämda smak.



TRYFFELJUICE

100g

100 % naturlig svart tryffeljuice (Tuber melanosporum), utvunnen vid maximal mognad i våra verkstäder i Puyméras. Fri från konserveringsmedel och färgämnen, koncentrerar den tryffels hela aromatiska intensitet.



AKACIAHONUNG MED SOMMARTRYFFEL

90g

Aromen domineras av den blommiga sötman från akaciahonung, förstärkt av en diskret ton av tryffel, vilket skapar en balans mellan sötna och karaktär.



TRYFFEL HIMALAYA BRISURE

Plåtburk : 225g - 1kg

Brisure är små bitar av färsk tryffel som har hackats och sedan konserverats. Produkten ger ett dekorativt inslag och kan användas i alla typer av rätter, såser, soppor och ostar.



SVART TRUMPETSVAMP TORKAD

500g

Trattkantarellen växer i europeiska lövskogar. Den är även känd som svart trumpetsvamp eller dödstrumpet.



KARLJOHANSVAMP TORKAD

500g

Torkade vilda svampar är ett utmärkt sätt att tillföra skogens unika smak till dina rätter. Deras fylliga smak och arom ger karaktär åt alla typer av maträtter.



Inspiration Matcha

ELEVATED FLAVOUR, EMOTION DEFINED

With Matcha Inspiration, break free from plant-based conventions to reveal unprecedented sensory experiences. Valrhona sources only the highest grade matcha leaves for preserved, authentic flavour. Matcha Inspiration blends vegetal and bitter notes with lighter, roasted, and umami undertones. Discover the Inspiration range of five fruit couvertures, for endless creations with natural flavours and colours.

TO DISCOVER INSPIRATION VISIT VALRHONA.COM





PRODUKTKATALOG

Hos Werners Gourmetservice hittar du ett helt universum av smaker och möjligheter, allt från exklusiv choklad och delikata desserter till vårt asiatiska sortiment, aromatiska kryddor, oljor, fonder, vinäger och en mängd andra produkter som förvandlar din måltid till något utöver det vanliga. Våra noggrant utvalda produkter hyllar äkta smaker, gedigen kvalitet och traditionellt hantverk. Låt dig inspireras och upptäck hur små detaljer kan göra stor skillnad!

Olja & vinäger

När oliverna når perfekt mognad handplockas de och pressas inom några timmar för att skapa en olja som bevarar både näringen och den intensiva smaken. Våra olivoljor och smaksatta oljor kommer från noggrant utvalda producenter. För den som älskar kvalitet är olivolja en självklarhet i köket – som en droppe av Medelhavets själ över en sallad eller i en dressing.

Vinäger ligger oss på Werners Gourmetservice mycket varmt om hjärtat och är något som vi har erbjudit sedan starten 1990. Hos oss hittar du produkter från hela världen, allt från röd basvinäger med kvalitet till komplex hantverksvinäger från Minus 8 med unika tillverkningsmetoder.



OLIVOLJA FRUITÉ VERT 500ML

Fruité Vert, tillverkad av Salonenque- och Aglandauoliver, är en fyllig, mild och något gräsigt olivolja från Provence. Oljan har en tydlig och frisk smak av tomatblad och kryddiga toner av vitpeppar. Passar perfekt som dressing på en sallad där olivoljan får tala för sig själv.

ART.NR: 10133 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500ML



OLIVOLJA FRUITÉ VERT INTENSE 500ML

Fruité Vert Intense, tillverkad av Salonenque, Picholine- och Aglandauoliver, är en intensiv, frisk och balanserad olivolja från Provence. Oljan har en framträdande pepprighet med inslag av mynta, grön banan och rå kronärtskocka. Passar perfekt för att smaksätta en råbiff eller carpaccio.

ART.NR: 10134 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500ML



OLIVOLJA MATURÉES 500ML

Olives Maturées, tillverkad av Salonenque- och Aglandauoliver, är en mild, fruktig och fermenterad olivolja från Provence. Fermenteringen mildrar den naturliga bitterheten i frukten och utvecklar mognare, sötare smaktoner. Oljan har en rund och karaktärsfull smak med toner av valnöt, truffel och kakao. Passar perfekt för att smaksätta en sallad eller en fänkålsrudité.

ART.NR: 10135 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500ML

OLIVOLJA



OLIVOLJA EXTRA VIRGIN EL OLIVAR DE SEVILLA 500 ML

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

ART.NR: 10109 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X500 ML



OLIVOLJA EXTRA VIRGIN EKO 500 ML

Ekologisk olja gjord på Arbequina och Cornicabraoliver bjuder på en intensiv fruktighet och en balanserad beska med en viss kryddighet. Smaker av tomat, rucicola, endive, avokado, grön mandel och grönt äpple återfinnes. Oliverna odlas på 900 m höjd i Cuenca.

ART.NR: 10127 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500 ML



OLIVOLJA EXTRA VIRGIN ARBEQUINA 250 ML

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

ART.NR: 10123 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250ML



OLIVOLJA EXTRA VIRGIN ARBEQUINA 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.

ART.NR: 10112 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500 ML



OLIVOLJA

 <p>OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MANZANILLA 500 ML Extra Jungfru olivolja från Manzanillaoliver som har sitt ursprung från regionen Castilla la Mancha. Intensiv och fruktig smak med inslag av grön tomat, cikoria och basilika.</p> <p>ART.NR: 10115 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X500 ML</p>	 <p>OLIVOLJA EXTRA VIRGIN PICUAL 500 ML Extra Jungfru olivolja från Picualoliver som har sitt ursprung från Jaen i Andalusien. En robust, intensiv olivolja. Smak: gröna blad, omogen banan och ton av mint.</p> <p>ART.NR: 10113 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X500 ML</p>	 <p>OLIVOLJA EXTRA VIRGIN RESERVA DE FAMILIA 500 ML Reserva de Familia görs genom att pressa de allra tidigaste små olivskördarna från de bästa områdena på olivlundarna vid Hualdo. Blandningen består av en väl avvägd harmoni mellan de fyra olivsorterna Arbequina, Picual, Cornicabra och Manzanilla.</p> <p>ART.NR: 10125 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MONTFRIN EKO 500 ML Château de Montfrin är extra virgin och gjord på olivsorterna Arbequina och Arboissane, två olivsorter av katalanskt ursprung. Tack vare denna unika blandning bibehålls den höga kvaliteten år efter år. Olivoljan har rund och frisk karaktär med toner av rosmarin- och gräs. Färgen är vackert guldgul. Produkten är ekologisk.</p> <p>ART.NR: 10121 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>
--	--	---	--

OLIVOLJA | SMAKSATT OLJA

 <p>OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MONTFRIN 500 ML Vår franska extra virgin olivolja är ljusst grönlig och briljant till utseendet. Den har en övervägande mild fruktighet i doften med toner av citrus och grönt gräs. Smaken är avskalad med en mild bitterhet och nyanser av valnöt och rosmarin.</p> <p>ART.NR: 10103 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>BASILIKAOLJA 250 ML Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med färsk basilika. Passar utmärkt till bruschetta, mozzarella, pasta, och sallader.</p> <p>ART.NR: 10234 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X250ML</p>	 <p>CITRONOLJA 250 ML Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med nylockade citroner. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, carpaccio eller sallad.</p> <p>ART.NR: 10233 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12 X 250ML</p>	 <p>VITLÖKSOLJA 250 ML Kallpressad olivolja som traditionsenligt pressas av kvarnstenar i granit. Oljan smaksätts med färsk vitlök. Passar utmärkt till soppor, pasta, grönsaker och bruschetta.</p> <p>ART.NR: 10235 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12 X 250ML</p>
--	--	---	---

SMAKSATT OLJA

 <p>ENSKOTTOLJA EKO 100 ML Enskottolja framställd av handplockade enskott i skogarna vid Högtorp gård i Södermanland. Grön härlig färg, smaken är len och skogig. Använd som smakförhöjare till det mesta, med fördel till kalla rätter.</p> <p>ART.NR: 10228 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X100 ML</p>	 <p>KARLJOHANOLJA 100 ML Rapsolja smaksatt med karljohansvamp, används kall. En smakbomb som doftar och smakar färsk karljohan. Lyfter en svamprisotto till nya höjder, och är underbar till färsk pasta. Även god att smaksätta crème fraîche med och servera som kall sås till nykokt vit sparris. Används av Juniorkockklanslaget vid OS i Stuttgart.</p> <p>ART.NR: 10231 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X100 ML</p>	 <p>GRANSKOTTOLJA EKO 100 ML En svensk ekologisk rapsolja smaksatt med gran som används kall. Förhöjer röka smaker på kött och fisk. Underbar som dressing till smarrika grönsallader och passar även till att smaksätta majonnäs, pesto, pasta, färskost och att marinera fetast eller en välagrad hårdost. Också god till desserter. Serverades på Nobelmiddagen 2019.</p> <p>ART.NR: 10227 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X100 ML</p>	 <p>TRYFFELOLJA SVART 100 ML En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.</p> <p>ART.NR: 10208 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X100 ML</p>
---	---	---	---

SMAKSATT OLJA | RAPSOLJA | NÖTOLJA

 <p>TRYFFELOLJA VIT 100 ML En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med vit tryffelom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar.</p> <p>ART.NR: 10210 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X100 ML</p>	 <p>RAPSOLJA ROSTAD COLZA 1 L Kraftfull olja med ton av kål. Den används till sallader med potatis, rödbetor, schalottenlök, broccoli, kål eller "cervelle de canuts" (en blandning av vispad färskost, hackad gräslök, salt och peppar).</p> <p>ART.NR: 10308 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X1 L</p>	 <p>RAPSOLJA KALLPRESSAD 750 ML Kallpressad rapsolja av svenska rapsfrön med vacker guldgul färg. Smaken är mild, fyllig med tydliga nötiga toner. En produkt med bred användning för både det salta och söta köket. Passar även bra att ringla över dina rätter för att höja smakupplevelsen. Rapsoljan har ett naturligt innehåll av vitaminer, antioxidanter och ett rikt innehåll av Omega-3 och Omega-6 fettsyror. Produkten består av 100% rapsolja.</p> <p>ART.NR: 10309 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X750 ML</p>
---	--	--

NÖTOLJA | BALSAMVINÄGER

 <p>PISTAGENÖTSOLJA 250 ML Denna olja med en kraftig smak som dröjer sig kvar i munnen används till avokadosallader eller en råckocktail med hallonvinäger, salt och peppar. Oljan passar till exempel till skivade endiver och strimlor av rökt lax, som smaksätts med en dressing gjord på pistagenötsolja, honungsvinäger, salt, peppar och gräslök. Dressingen kan även användas till en grön bönsallad eller fiskrätt. Passar även till soppor, pasta, potatis och ris.</p> <p>ART.NR: 10424 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X250 ML</p>	 <p>BALSAMVINÄGER VIT WERNERS 500 ML Condimento Bianco (vit balsamvinäger) är en smakrik transparent vinäger gjord på lokalt odlade vindruvor. Används med fördel i salladsdressing, såser och marinader.</p> <p>ART.NR: 11138 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X500ML</p>	 <p>BALSAMVINÄGER WERNERS 500 ML Balsamvinäger från Modena lagrad i minst 2 månader på ek och kastanj fat. Idealisk för salladsdressing, såser och marinader.</p> <p>ART.NR: 11137 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X500ML</p>
--	--	--

BALSAMVINÄGER

 <p>BALSAMVINÄGER TRADIZIONALE 25 ÅRIG 100 ML Lagrad 25 år. En balsamvinäger för perfektionisten!</p> <p>ART.NR: 11142 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 10 X100 ML</p>	 <p>BALSAMVINÄGER RESERVE NR.10 20 CL Motsvarigheten till en lagrad balsamvinäger, fast från Frankrike. Komplex och kraftfull smak med noter av aprikos och torkad frukt som påminner om äldrad Cognac och Portvin. En mångsidig vinäger som passar utmärkt till smaksättning av såser, deglacering av kött och skaldjur men även i dressingar och cocktails. Ett tips från oss är att använda den till carpaccios, råbiffar eller varför inte för att smaksätta er nästa vilträtt.</p> <p>ART.NR: 11525 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X20 CL</p>	 <p>TRYFFELBALSAMVINÄGER 100 ML Exklusiv balsamvinäger från Plantin, smaksatt med svart tryffelarom.</p> <p>ART.NR: 61163 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X100 ML</p>
--	--	---

BALSAMVINÄGER | SMAKSATT VINÄGER

 <p>CREMA DI BALSAMICO 150 ML Balsamvinäger från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera dessert, maträtter, grönsaker & frukt. Passar som bekant till det mesta.</p> <p>ART.NR: 11141 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X150ML</p>	 <p>CREMA DI BALSAMICO FIKON 150 ML Balsamvinäger med fikon från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera desserter, maträtter, grönsaker & frukt. God att ringla över en sallad eller servera till ostbrickan.</p> <p>ART.NR: 11144 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X150 ML</p>	 <p>CREMA DI BALSAMICO HALLON 150 ML Balsamvinäger med hallon från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Ringla över desserter och glass, smaksatt maträtter och såser. God att ringla över en sallad eller servera till ostbrickan eller fruktsalladen.</p> <p>ART.NR: 11145 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X150 ML</p>
--	--	--

SMAKSATT VINÄGER

 <p>HONUNGSVINÄGER 20 CL Hantverksmässigt producerad vinäger med tydlig sötna från honung. Innehåller 16% honung från Charentes i Frankrike och produceras i Cognac, lagrad på ekfat. En utmärkt vinäger som framhäver en balanserad sötna och syrlighet vid deglacering, smaksättning och som, med fördel, förhöjer desserter, fisk-, skaldjurs- och köträtter.</p> <p>ART.NR: 11526 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X20 CL</p>	 <p>MANGOVINÄGER 500 ML Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, anklaver och vitt kött.</p> <p>ART.NR: 11237 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X500 ML</p>	 <p>DRAGONVINÄGER 250 ML Vitvinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.</p> <p>ART.NR: 11220 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X250 ML</p>
---	--	--

SMAKSATT VINÄGER | DRUVBESTÄMD VINÄGER

 <p>DRAGONVINÄGER 500 ML Vitivinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.</p> <p>ART.NR: 11202 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>SCHALOTTENLÖKSVINÄGER 500 ML Den traditionella franska vittvinsvinäger är smaksatt med hel schalottenlök, vilket ger den en rund och tydligt syrlig smak. Denna vinäger är mångsidig och kan användas på olika sätt i matlagning och sallader för att ge en extra dimension av smak.</p> <p>ART.NR: 11205 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>ÄPPELCIDERVINÄGER NORMANDIE 500 ML Baserad på cidervinäger av äpplen från Normandie. Perfekt i vinägerretter, tillsammans med bönor, i såser till ljust kött och marinader.</p> <p>ART.NR: 11207 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>BANYULSVINÄGER 500 ML Vinägern framställs från det naturligt söta banyuls-vinet. Efter lagring i fyra år på ekfat har det blivit vinäger och då lagras den ytterligare ett år på ekfat. Den naturliga söta smaken med inslag av valnöt, ingefära och vanilj ger denna vinäger en otrolig karaktär som passar till kalla anrättningar, såser och desserter.</p> <p>ART.NR: 11301 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>
---	---	--	---

DRUVBESTÄMD VINÄGER

 <p>CABERNET SAUVIGNONVINÄGER 500 ML En mild druvbestämd vinäger med balanserad syra. Rund, fyllig och tydlig sötma.</p> <p>ART.NR: 11302 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>CHARDONNAYVINÄGER 500 ML En mild druvbestämd vinäger med tydlig sötma och balanserad syra.</p> <p>ART.NR: 11303 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>MERLOTVINÄGER 500 ML En druvbestämd vinäger med tydlig sötma som produceras av merlotdruvan med smak av vanilj, lakrits, hallon och björnbär. Vinägern lagras 6 månader på ekfat vilket ger den en ton av vanilj.</p> <p>ART.NR: 11304 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>ÄPPELVINÄGER 500 ML En vinäger framställd enligt Schutzenbachmetoden på noggrant utvalda mogna äpplen. Rik och fyllig smak med sötma och balanserad syra.</p> <p>ART.NR: 11309 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>
---	---	--	--

DRUVBESTÄMD VINÄGER | SHERRYVINÄGER

 <p>DRUVMUST VERJUS 500 ML Verjus (druvmust) är ett utmärkt alternativ till citronsaft, vin och vinäger i de flesta recept.</p> <p>ART.NR: 11310 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X500 ML</p>	 <p>SHERRYVINÄGER RESERVA 250 ML Kraftfull vinäger som är extra lagrad på ektunnor i två år. Passar bra till lamm, vilt och ostron m.m.</p> <p>ART.NR: 11404 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 9X250 ML</p>	 <p>SHERRYVINÄGER 375 ML Tillagas enligt solerametoden. Detta innebär att sherry alltid är en blandning av vin av olika ålder. Tunorna som vinet lagras i ligger i rader ovanpå varandra. Den tunna som är längst ner är den äldsta, soleratunnan, och det är härifrån vinet tappas på flaska. En fantastisk smaksättare till bl.a. lamm, vilt, fisk, ostron och vinägerretter.</p> <p>ART.NR: 11405 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X375 ML</p>	 <p>SHERRYVINÄGER 750 ML Den klassiska sherryvinägern från Vidosan i Jerez, Spanien, är producerad enligt den traditionella solerametoden och lagrad på ekfat i minst 6 månader. Denna mångsidiga vinäger utmärker sig med sin tydliga sötma och kraftfulla syra.</p> <p>ART.NR: 11403 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X750 ML</p>
---	--	---	---







SHERRYVINÄGER | ÖVRIG VINÄGER

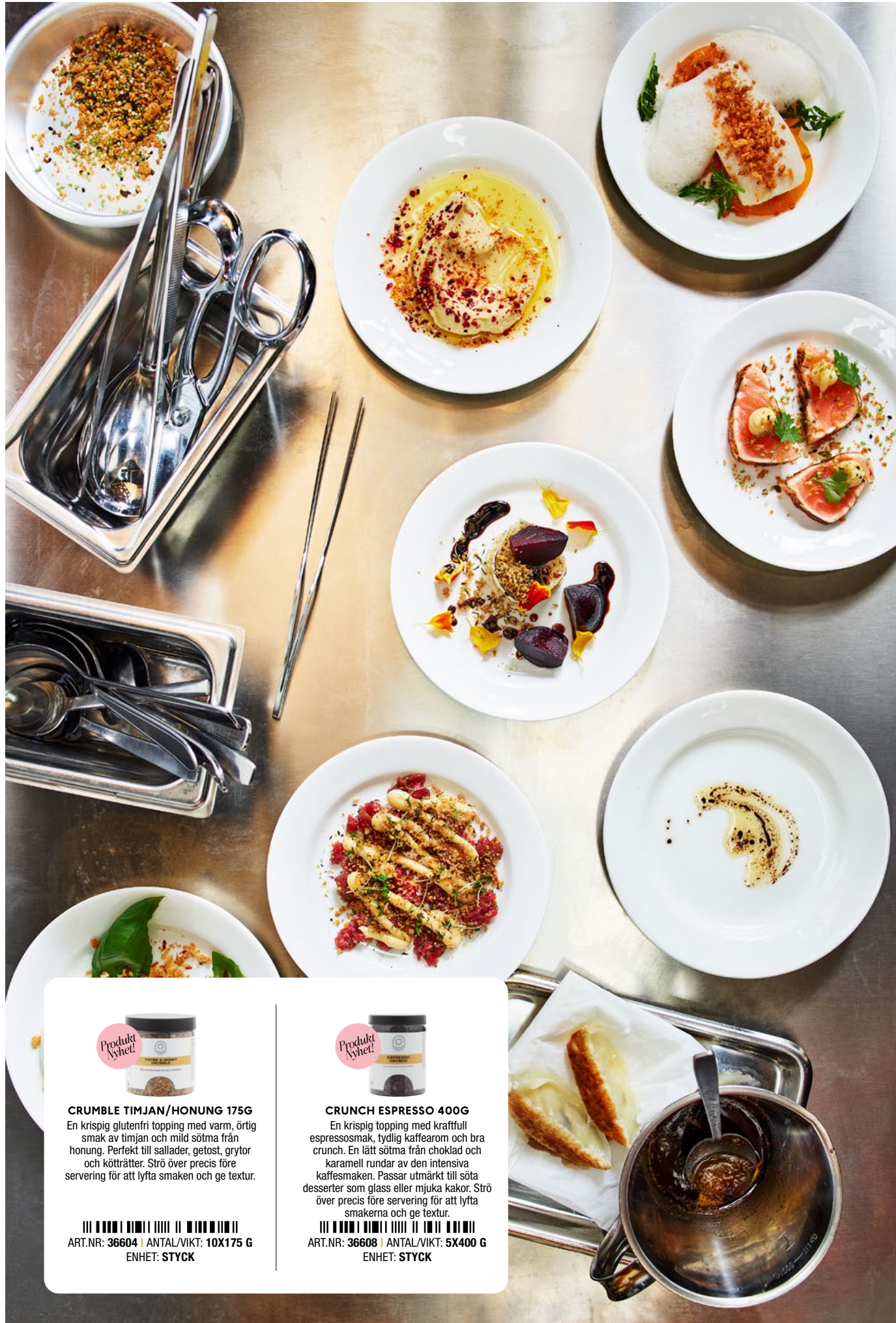
 <p>CHAMPAGNE ARDENNE VITVINSVINÄGER 250 ML Gjord på vin från Champagne-Ardenne. Lagrad på ekfat i minst ett år. Lite rundare och mjukare i smaken än en vitvinsvinäger.</p> <p>ART.NR: 11510 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X250 ML</p>	 <p>CHAMPAGNE ARDENNE VITVINSVINÄGER 500 ML Vinäger framställd av vin från Champagne-Ardenne och lagrad på ekfat i minst ett år. Den har en något rundare och mjukare smak än en vitvinsvinäger men med bibehållen mångsidighet i sin användning.</p> <p>ART.NR: 11501 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X500 ML</p>	 <p>VINÄGER RÖKIG 20 CL Hantverksmässigt producerad vinäger med tydlig rökighet. Rökigheten kommer från lagringen på kraftigt eldade ekfat. Vinägern är gjord på Ugni Blanc druvan och produceras i Cognacdistriktet i Frankrike. En utmärkt vinäger för deglacering, smaksättning och som, med fördel, förhöjer fisk-, skaldjurs- och köttretter.</p> <p>ART.NR: 11524 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X20 CL</p>	 <p>SOJA FATLAGRAD 20 CL En unik och gastronomisk glutenfri soja, utmärkt i såväl traditionell som fusion matlagning. Det bästa av två världar, en autentisk japansk tamarisoja lagrad på Cognacsfat i 3 månader med druvmust av Ugni Blanc. En perfekt balans mellan sätta, fruktighet och syra som kan användas som traditionell soja eller varför inte på en fusion tagliata.</p> <p>ART.NR: 20805 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X20 CL</p>
---	--	---	---

Senap & majonnäs

Den mångsidiga smaksättaren senap kommer ursprungligen från Indien. Senap kan göras av gula, bruna och svarta senapsfrön som krossas till grov eller slät konsistens. Werners utvalda dijonsenap lyfter dressingar och marinader men lika gärna kan användas som ett klassiskt tillbehör. Lika god till vårens grillrätter som till att smaksätta vardagsfavoriter.

Äkta fransk majonnäs görs traditionellt på äggulor, dijonsenap, olja, vinäger och salt och är ett måste i varje kök. En silkeslen majonnäs kan serveras som den är eller användas som grund i kalla såser och dressingar. Werners utvalda majonnäser är smaksatta med chili och tryffel, smaker som kan lyfta enkla rätter till något alldeles extra.

 <p>DIJONSENAP 200 G Dijonsenap av hög kvalitet, helt fri från tillsatser. Med sin lena och smidiga konsistens erbjuder den en perfekt balans mellan styrka och syrlighet. Vår dijonsenap är en mångsidig smaksättare som förhöjer allt från dressingar och marinader till färsrätter, men är också utsökt som ett tillbehör på egen hand.</p> <p>ART.NR: 14103 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X200 G</p>	 <p>DIJONSENAP EKO 200 G Ekologisk dijonsenap av hög kvalitet, helt fri från tillsatser. Med sin lena och smidiga konsistens erbjuder den en perfekt balans mellan styrka och syrlighet. Vår dijonsenap är en mångsidig smaksättare som förhöjer allt från dressingar och marinader till färsrätter, men är också utsökt som ett tillbehör på egen hand.</p> <p>ART.NR: 14105 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X200 G</p>	 <p>DIJONNAISE 180 G Dijonnaise – en mild blandning av majonnäs och dijonsenap. Fantastiskt god på både varmt och kallt bröd samt som tillbehör till en köttbit eller kyckling. Passar också som ingrediens i dipp och dressing. Som salladsdressing, blanda ut den med lite vatten/vinäger.</p> <p>ART.NR: 14109 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X180 G</p>
 <p>CIDERVINÄGERSENAP 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.</p> <p>ART.NR: 14120 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X180 G</p>	 <p>CHILIMAJONNÄS 180 G Äkta fransk majonnäs smaksatt med dijonsenap och chilipeppar Espelette. Passar utmärkt till sallad, sandwich, råbiff, kött-, fisk- och skaldjursrätter.</p> <p>ART.NR: 14118 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X180 G</p>	 <p>TRYFFELMAJONNÄS 180 G Denna goda tryffelmajonnäs är gjord på klassisk sätt med äggula, vinäger, dijonsenap, solrosolja och salt. För att få till den oemotståndliga tryffeltouchen är den smaksatt med tryffelarom och bitar av vit sommartryffel. Perfekt till årets godaste hamburgare!</p> <p>ART.NR: 14116 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X180 G</p>



Toppings från Jorda

Bakom varje crumble och crunch från Jorda finns en berättelse om passion, hantverk och 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.

Jorda erbjuder både salta och söta toppings i flera spännande smakkombinationer, alla noggrant framtagna för att ge en perfekt avslutning på allt från råbiff och burrata till glass och söta desserter. Med en färdig topping sparar du värdefull tid i köket utan att kompromissa med kvaliteten.

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



CRUNCH MÖRK CHOKLAD 400G
En krispig topping med mörk choklad och kakaonibs. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36609 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK



CRUNCH PISTAGE 400G
En krispig topping med rund och fyllig pistagesmak. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36610 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK



CRUNCH HALLON/YOGHURT 400G
En krispig topping med somrig smak av syrliga hallon och mild yoghurt. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36611 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK



CRUNCH MANGO/PASSION 400G
En krispig topping med tropisk smak av mango och passionsfrukt. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36612 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK



CRUNCH SALTKARAMELL 400G
En krispig topping med rund, klassisk karamellsmak, balanserad sötma och bra crunch. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36613 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK



CRUMBLE TRYFFEL/BALSAMICO 175G
En krispig vegansk och glutenfri topping med finstämd tryffel och fyllig Aceto Balsamico di Modena. Ger en elegant balans av sötma och sötna med fin crunch. Perfekt till tartar, matiga sallader och viit. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36600 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK



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.

ART.NR: 36601 | ANTAL/VIKT: 10X250 G
ENHET: STYCK



CRUMBLE TOMAT 175G
En krispig vegansk och glutenfri 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.

ART.NR: 36602 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK



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.

ART.NR: 36603 | ANTAL/VIKT: 10X250 G
ENHET: STYCK



CRUMBLE TIMJAN/HONUNG 175G
En krispig glutenfri topping med varm, örtig smak av timjan och mild sötna från honung. Perfekt till sallader, getost, grytor och köttträtter. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36604 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK



CRUMBLE SOJA/WASABI 175G
En krispig vegansk topping med tydlig smak av soja, wasabi och rostad sesam, avrundad med en lätt sötma från tång. Perfekt till rätter som pokébowls, tataki, rå fisk och sallader med asiatisk twist. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36605 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK



CRUMBLE SURDEGSBRÖD 175G
En vegansk topping med djup, rostad smak av surdeggsbröd. Tillverkad av frystorkat surdeggsbröd 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.

ART.NR: 36606 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK



CRUMBLE TIMJAN/HONUNG 175G
En krispig glutenfri topping med varm, örtig smak av timjan och mild sötna från honung. Perfekt till sallader, getost, grytor och köttträtter. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

ART.NR: 36604 | ANTAL/VIKT: 10X175 G
ENHET: STYCK



CRUNCH ESPRESSO 400G
En krispig topping med kraftfull espressosmak, tydlig kaffearom och bra crunch. En lätt sötna från choklad och karamell rundar av den intensiva kaffesmaken. Passar utmärkt till söta desserter som glass eller mjuka kakor. Strö över precis före servering för att lyfta smakerna och ge textur.

ART.NR: 36608 | ANTAL/VIKT: 5X400 G
ENHET: STYCK




ANKLEVERTERRINE 95 G
En underbar terrine. Öppna i båda ändar i kylt tillstånd och skjut ut anklevren och skiva i önskad storlek. Används på samma sätt som mousse, till förrätt eller som tillugg men denna är lite lyxigare. Består till 98% av anklever, endast salt och peppar är tillsatt.

ART.NR: 60120 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X95 G

Anka

Anklever är en exklusiv råvara med rik smak och silkeslen textur. Perfekt att steka hastigt, servera som mousse eller använda i eleganta fyllningar och såser. Ankrillette, mört ankött som långsamt tillagats tills det blivit krämigt och fylligt för att sedan blandas med ankfett, är en fransk delikatess som äts till förrätt eller som tillugg.

I Werners sortiment av anka hittar du produkter från noggrant utvalda leverantörer, anrika Feyel i Frankrike och Selectos de Castilla i Spanien.

 <p>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.</p> <p>ART.NR: 60149 ENHET: KILOGRAM ANTAL/VIKT: 12XCA400G</p>	 <p>ANKLEVER I SKIVOR FRYST 40-60 G Skivad anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevren 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.</p> <p>ART.NR: 60151 ENHET: KILOGRAM ANTAL/VIKT: 2X20 ST</p>	 <p>ANKLEVER MED VENER FRYST 500/650 G Hel anklever från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevren 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.</p> <p>ART.NR: 60150 ENHET: KILOGRAM ANTAL/VIKT: 1X6 ST</p>	 <p>ANKLEVER UTAN VENER FRYST 500/650 G Anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevren 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.</p> <p>ART.NR: 60152 ENHET: KILOGRAM ANTAL/VIKT: 1X6 ST</p>
 <p>ANKFETT 170 G Ett fantastiskt fett att steka i då ytan på råvaran blir krispig och fin. Man kan confitera (koka i fett) det mesta, prova gärna purjolök. Återanvänd fettets genom att sila och sedan förvara kylt.</p> <p>ART.NR: 60131 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X170 G</p>	 <p>ANKFETT 750 G Ett fantastiskt fett att steka i då ytan på råvaran blir krispig och fin. Man kan confitera (koka i fett) det mesta, prova gärna purjolök. Återanvänd fettets genom att sila och sedan förvara kylt.</p> <p>ART.NR: 60147 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X750 G</p>	 <p>ANKLEVERMOUSSE COGNAC 95 G Anklevermousse smaksatt med cognac. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festigare! Smaksatt rödvinssåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tillugg.</p> <p>ART.NR: 60119 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X95 G</p>	 <p>ANKLEVERMOUSSE MED GRÖNSPEPPAR 95 G Anklevermousse smaksatt med grönspeppar. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festigare! Smaksatt rödvinssåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tillugg.</p> <p>ART.NR: 60128 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X95 G</p>
 <p>ANKLEVERMOUSSE NATURELL 95 G Anklevermousse naturell. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxfilen gör det genast lite festigare! Äts oftast som förrätt eller tillugg. Lätt att smaksätta efter eget önskemål.</p> <p>ART.NR: 60140 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X95 G</p>	 <p>ANKLÄRSCONFIT 730 G Anklärsconfit innehållande 2 lär/förpackning. God som den är eller plockas t.ex. och används i en terrine.</p> <p>ART.NR: 60124 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X730 G</p>	 <p>RILLETES ANKKÖTT 200 G Ankrillettes är rivet ankkött som är blandat med ankfett. Godast att servera rumstempererad. Om den är för kall så stelnar ankfettet. Serveras oftast som förrätt eller tillugg. En klassiker är rostad bröd cornichonger och syltad rödlök. Kan även serveras med briocher eller på en sallad. Ett gott tips är på vårt frö knäckebröd, underbart gott!</p> <p>ART.NR: 60132 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X200 G</p>	 <p>RILLETES MED ANKLEVER 100 G Från producenten Selectos de Castilla kommer vår Rillettes, confiterat ankkött med 40% anklever.</p> <p>ART.NR: 60123 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X100 G</p>



KAKOR	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
PRESENTASK CHOKLADKAKOR 8X20 G 4 SORTER 2 AV VARJE 160 G Två 20 grams chokladkakor av varje sort finns i Grand Crus presentförpackning. Två sorters mörk choklad: Guanaja och Caraïbe samt två sorters mjölkchoklad: Jivara och Tanariva.		55388		15X8 ST
TASTING COLLECTION KAKA 6X70 G En låda med sex stycken Grand Crus som avslöjar unika kakaosmaker från Valrhona. Tulakalum 75%, Guanaja 70%, Manjari 64%, Bahibe 46%, Jivara 40% och Dulcey 35%.		53475		10X6ST
VALRHONA ABINAO 85% KAKA 70 G En choklad med elegant kraft. Är ovanligt balanserad för sin höga kakaohalt. Bitterheten är dominant men balanseras senare i smakupplevelsen av en liten syrlighet.		53473		12X70G
VALRHONA ANDOA 70% KAKA 70 G EKO En kraftig mörk choklad med friska fruktiga toner med en lite bitter sötma. Valrhonas första ekologiska och Fairtrade certifierade choklad.		53470		12X70G
VALRHONA ARAGUANI 100% KAKA 70 G Kakaoböner från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas böner är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötakrits och nötighet med dragning mot kastanj.		53474		12X70G
VALRHONA BAHIBE 46% KAKA 70 G En rik mjölkchoklad med böner från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftig kakao. En intensiv mjölkchoklad med ovanlig fyllighet.		53466		12X70G
VALRHONA CARAIBE 66% KAKA 70 G En blandning av böner från karibiska världen. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.		53469		12X70G
VALRHONA DULCEY 35% KAKA 70 G Dulcey är en blond choklad som skapats genom att man karamelliserat mjölksockret i vit choklad. Det ger chokladen en färg av smörkola, smaken får toner av kola, smörkex, dulcey de leche med en balanserande liten sötma.		53463		12X70G
VALRHONA GUANAJA 70% KAKA 70 G Valrhonas klassiker. Tänk dig hur mörk choklad smakar, så smakar Guanaja. Djup smak av varma toner med allt som mörk chokladsmak innebär; bitterhet och syrlighet och med en sällsynt lång eftersmak.		53471		12X70G
VALRHONA JIVARA 40% KAKA 70 G En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens.		53465		12X70G
VALRHONA MANJARI 64% KAKA 70 G Kakao från Madagaskar har nästan alltid en hög syrlighet. Det unika med Manjari är att den förutom sin klassiska syrlighet har en stor bredd i sina toner av frukt. Leta efter allt från hallon och röda vinbär till apelsin när du provar denna milda choklad utan bitterhet.		53468		12X70G
VALRHONA ORIADO 60% KAKA 70 G EKO Mörk choklad med minst 60% kakaohalt. Oriado har en balanserad sammansättning som först ger styrka av kakao och sedan övergår till smaker av syrlig mogen frukt. Ekologisk och Fairtrademärkt choklad.		53467		12X70G
VALRHONA TULAKALUM 75% KAKA 70 G Tulakalum har en kakaohalt på 75%. Denna choklad är en unik sensorisk upplevelse. En aning bitter men med en sötma som överraskar och noter av mogna frukter.		53472		12X70G

CHOKLADBÖNOR | ÖVRIGT

MANDEL DULCEY 2 KG Rostade mandlar med delikat och intensiv smak av Dulceychoklad. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.	MANDEL MJÖLKCHOKLAD 2 KG Mandlar överdragna med mjölkchoklad. Toner av rostade nötter. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.	MANDEL MÖRK CHOKLAD 2 KG Mandlar överdragna med mörk choklad. Krispig textur och toner av rostade nötter. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.	VALRHONA KAKAONIBS 1 KG Rostade och krossade kakaoböner.
 ART.NR: 52337 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52333 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52332 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52309 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 10X1 KG

ÖVRIGT

ORANGETTE 130G Kanderade apelsinskal överdragna med mörk choklad.	PRESENTASK CHOKLADBITAR 6 OLIKA SORTER 6X5G 30 G Minietui med carrée à 5 g i sex olika varianter av mörk choklad: Tulakalum 75%, Manjari 64%, Oriado 60%, Caraïbe 66%, Guanaja 70% samt Abinao 85%. Passar perfekt till chokladprovning.	PRESENTASK FRANSKA FRÖJDER 15 PRALINER 145 G Ett urval underbara praliner inspirerade av franska bakverk: Millefeuille, crème caramel, fondant au chocolat, succès praliné och Paris-Brest.	PRESENTASK 32 CHOKLADBITAR 6 AV VARJE SORT 160 G 32 st carrée à 5 g i fyra olika varianter, från mörk till mjölkchoklad: Guanaja 70%, Caraïbe 66%, Jivara 40% Bahibe 46%.
 ART.NR: 55415 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X130G	 ART.NR: 55315 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 36X30G	 ART.NR: 53597 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X145G	 ART.NR: 53590 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 16X160G

PRESENTASK CHOKLADTRYFFLAR 12 ST MÖRK LJUS & BLOND CHOKLAD 155 G Vacker ask med 12 st tryfflar i 3 olika smaker: Guanaja, Tanariva caramel och Dulcey praline.	PRALINE MANDEL/HASSEL 50% 300 G Nötpraliné med rostade toner. Mandel från Spanien och hasselnötter från Italien. Används till bakning.	VALRHONA KAKAOPULVER 250 G En mycket ren och intensiv kakaosmak, med en mycket varm röd mahognifärg.
 ART.NR: 53596 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X155G	 ART.NR: 53443 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 8X300G	 ART.NR: 55427 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 8X250G

PRALINER

PRALIN CAFÉ CREME 11GR/ST 182 ST Mörk ganache smaksatt med kaffe. Överdragen med vit choklad. Dekorerad med en chokladkaffeböna. 11 g/st, ca 182 st/krt.	PRALIN CARAMEL AU BEURRE SALE 10,5 GR/ST 190 ST Mjuk ganache av salt caramel. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med sockerkristaller. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.	PRALIN CARAMEL SALE NOIR 10,5 GR/ST 190 ST Salt caramellganache. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med sockerkristaller. 2 kg/krt ca 190 st, 10,5 g/st.	PRALIN CREME CARAMEL 9,5GR/ST 210 ST Karamellganache smaksatt med vanilj. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med rösocker. 9,5 g/st, ca 210 st/krt.
 ART.NR: 52901 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52420 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52453 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52460 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG

PRALIN GANACHE GRAND CRU MANJARI 10 G/ST 200 ST Mörk ganache gjord på Manjari 64%, en syrlig choklad av böner från Madagaskar. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt, 200 st à 10 g/st.	PRALIN GANACHE POIRE 11GR/ST 182 ST Mörk ganache smaksatt med päron. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.	PRALIN PALET ARGENT 11GR/ST 182 ST Ganache av mörk- och mjölkchoklad. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med bladsilver. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.	PRALIN PALET OR MÖRK 11GR/ST 182 ST Mörk ganache gjord på Valrhonas klassiker Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med bladguld. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st.
 ART.NR: 52418 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52415 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52421 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG	 ART.NR: 52414 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 1X2KG

PRALINER



PRALIN GRANITE CASSIS GROSEILL
9,4GR/ST 212 ST

Ganache smaksatt med svarta vinbär och krusbär. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med kanderad viol. 2 kg/krt, ca 212 st, 9,4 g/st.

ART.NR: 52953 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X2KG



PRALIN RINETTE DULCEY
12GR/ST 168 ST

Hasselnötspraliné med hackade mandlar. Överdragen med Dulcey och dekorerad med mörk choklad. 12 g/st, 168 st/krt.

ART.NR: 52548 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X2KG



PRALIN RINETTE IVOIRE
12GR/ST 168 ST

Mandel- och hasselnötspraliné. Överdragen med vit choklad och dekorerad med mörk choklad. 2 kg/krt, 168 st à 12 g/st.

ART.NR: 52423 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X2KG



PRALIN TIRAMISU
11GR/ST 182 ST

Vit ganache med smak av tiramisù. Överdragen med mjölkchoklad och dekorerad med mörk choklad. 11 g/st, ca 182 st/krt.

ART.NR: 52902 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X2KG



PRALIN TRYFFEL CARAMEL
13,5GR/ST 74 ST

Caramel- och mjölkchokladganache gjord på Tanariva 33%, mjölkchoklad av bönor från Madagaskar. Överdragen med mjölkchoklad. 13,5 g/st, ca 74 st/krt.

ART.NR: 52526 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X1KG



PRALIN TRYFFEL CROUSTIPRALINE
14,5GR/ST 69 ST

Mandel- och hasselnötspraliné med krisp och hackad mandel. 14,5 g/st, ca 69 st/krt.

ART.NR: 52975 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X1KG



PRALIN TRYFFEL DULCEY PRALINE
13,4GR/ST 75 ST

Mandelpraliné överdragen med Dulceychoklad. 13,4 g/st, ca 75 st/krt.

ART.NR: 52908 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X1KG



PRALIN TRYFFEL GUANAJA
13,5GR/ST 74 ST

Mörk ganache gjord på Guanaja 70%. Överdragen med mörk choklad. 13,5 g/st, ca 74 st/krt.

ART.NR: 52523 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X1KG



PRALIN TRYFFEL ROM/KOKOS
14GR/ST 70 ST

Mörk ganache smaksatt med rom från Martinique. Överdragen med mörk choklad och kokosflingor. 14 g/st, ca 70 st/krt.

ART.NR: 52905 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X1KG



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.

ART.NR: 52777 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 1X160 ST



JAPAN MIX RICE CRACKER 1,2 KG
Klassisk japanmix, snacksblandning med tydliga asiatiska smaker.

ART.NR: 332 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 1X1,2 KG



HASSELNÖTTER PIEMONTE 250 G
Underbart goda rostade och skalade hasselnötter från Piemonte. IGP.

ART.NR: 45110 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X250 G



PISTAGENÖTTER SKALADE 1 KG
Mörkgröna pistagenötter från Sicilien av hög kvalitet, ofta använda i desserter – särskilt i kombination med choklad för en utsökt och balanserad smakkombination.

ART.NR: 45119 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10 X 1 KG



KROEPOEK RÅKCHIPS 75 G
Färdigfriterade Krupuk, kallas även räkcchips och är framställda av tapiocastärkelse som smaksatts med räkor. Används som garnityr till indonesiska rätter som Nasi Goreng, Bami Goreng eller som aptitretande snacks till en kall öl.

ART.NR: 313 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X75 G



WASABIÄRTOR JAPAN 85 G
Friterade gröna ärtor smaksatta med stark wasabi (Japansk pepparrot). Prova som snacks till en öl eller som krispiga krutonger i en sallad.

ART.NR: 1209 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 12X85 G



WASABIÄRTOR THAI 1 KG
Wasabiärtor är gröna ärtor som är rullade i wasabi för att ge dem en kryddig smak. De kan serveras som snacks eller användas för att krossas och blandas i en pankopaning för att ge extra smak och krydda.

ART.NR: 215 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X1 KG



MANDLAR RÖKTA 3 KG
Rökta mandlar - det perfekta snacksset som även passar utmärkt att hacka över salladen.

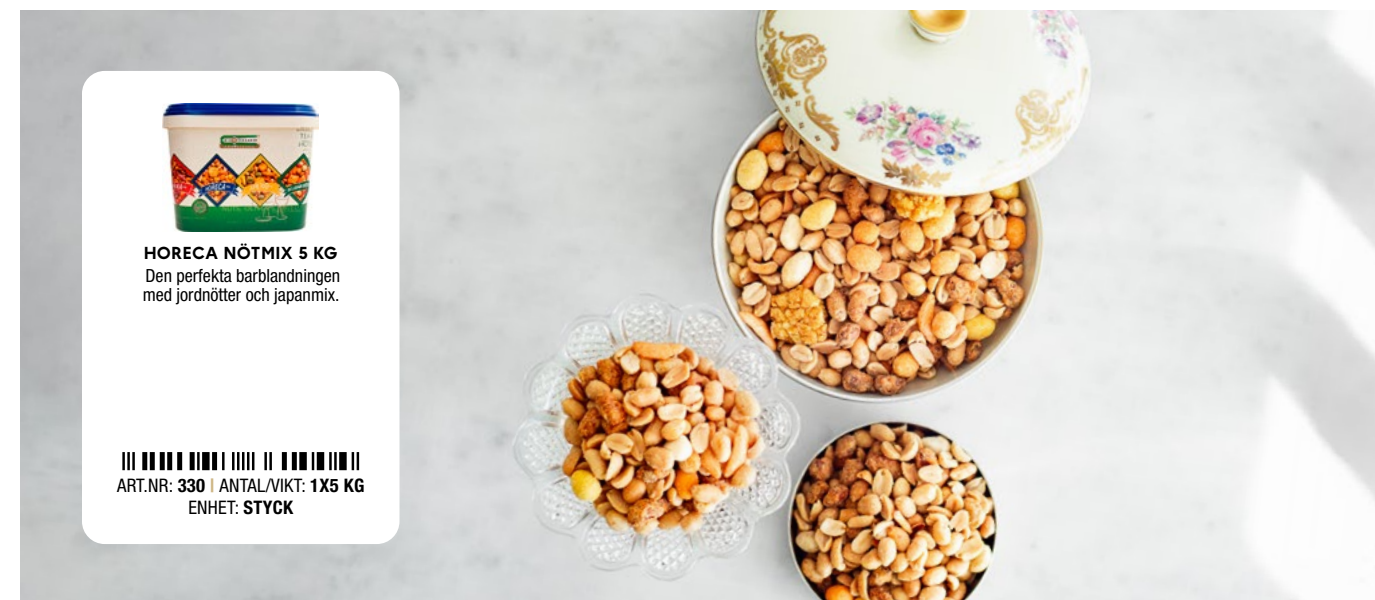
ART.NR: 336 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 1X3 KG



RUSSIN GULA 1 KG
Gula, saftiga russin som är utmärkta att använda till bakning, desserter, skaldjurssallader och serveringar med anklaver

ART.NR: 43208 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X1 KG

Nötter, torkad frukt & snacks



HORECA NÖTMIX 5 KG
Den perfekta barblandningen med jordnötter och japanmix.

ART.NR: 330 | ANTAL/VIKT: 1X5 KG
ENHET: STYCK

Dessert

Vi på är stolta över att kunna erbjuda ett brett sortiment av söta desserter i behändiga portionsbitar, vilket gör dem perfekta för fest och högtider. Våra desserter är noggrant utvalda för att erbjuda en bra 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 goda, är våra portionsbitar också praktiska.

De är enkla att servera och kräver ingen extra förberedelse, vilket gör dem till ett utmärkt val för en större middagsbjudning.



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.

ART.NR: 34700 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 20X95 G



CHOKLADFONDANT
20X100 G

En klassisk chokladfondant med tydlig chokladkaraktär. Bakas av i micro eller ugn.

ART.NR: 34998 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 20X100 G



CHOKLADFONDANT
100 G 12X2-P

Klassisk chokladfondant. Serveras gärna varm med vaniljglass.

ART.NR: 34699 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 12X200 G



CHOKLADFONDANT VEGAN
20X90 G

Vegansk chokladfondant med en krämig kärna. Fondanten är toppad med hasselnötter som ger ett härligt crunch. Bara att värma och dekorera efter tycke och smak.

ART.NR: 34919 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 20X90 G



CHOKLADFONDANT PREMIUM
10X90 G

Lyxig chokladfondant bakad på ägg och smör med hög chokladhalt. Ger en djup och intensiv smakupplevelse. Enkel att värma i ugn eller mikrovågsugn för att få en perfekt rinnande kärna. Ren chokladglädje på ett ögonblick.

ART.NR: 34999 | ENHET: FÖRPACKNING | ANTAL/VIKT: 10X10X90 G



CHOKLADGANACHE PORTION
16X65 G

En ljuvlig chokladdessert med len chokladmousse som vilar på en krispig mörk chokladbotten, toppad med en glansig chokladganache. En oemotståndlig kombination av smaker och texturer som förtrollar smaklökarna.

ART.NR: 38005 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 16X65 G



MACARONS 36 ST 6 OLIKA SORTER

Upplev äkta fransk elegans med våra utsökta macarons. Varje förpackning innehåller sex läckra smaker: choklad, pistage, kola, citron, vanilj och hallon. Med 36 stycken à 12 gr i en förpackning finns det gott om dessa små delikatesser att njuta av. Låt våra macarons förgylla dina stunder av njutning.

ART.NR: 34799 | ENHET: FÖRPACKNING | ANTAL/VIKT: 10X36 ST



MASCARPONE CHOKLAD
100 G BUTIK

En Mascarpone-dessert i glas. Botten av choklad och toppad med biskvigranola och choklad.

ART.NR: 34911 | ANTAL/VIKT: 12X100 G
ENHET: KARTONG



MASCARPONE JORDGUBB
110 G BUTIK

Portionsdessert i glas med en krämig mascarponecrème och bitar av choklad på en sockerkaksbotten. Toppad med små jordgubbar och en förfriskande jordgubbssås.

ART.NR: 34906 | ANTAL/VIKT: 12X110 G
ENHET: KARTONG



CHOKLADDESSERT VEGAN
110G BUTIK

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.

ART.NR: 34652 | ANTAL/VIKT: 12X110 G
ENHET: KARTONG



PISTAGEDSSERT GLAS
100G - BUTIK

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.

ART.NR: 34653 | ANTAL/VIKT: 12X100 G
ENHET: KARTONG



TIRAMISU I GLAS 100 G BUTIK

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

ART.NR: 34913 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12X100 G



TRIO CHOKLAD 110 G BUTIK

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

ART.NR: 34908 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12X110 G



VANILJ- & CITRONDSSERT I GLAS 100 G BUTIK

Portionsdessert i glas. Sockerkaksbotten doppad i citronssås toppad med vaniljgrädd och en citronsglas. Dekoreras med krossade pistagenötter.

ART.NR: 34924 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12X100 G



CREMA CATALANA
140 G BUTIK

En klassisk dessert i glasform, bränd med cassonadesocker och klar att servera. Serveras gärna sval.

ART.NR: 34917 | ANTAL/VIKT: 12X140 G
ENHET: KARTONG



CRÈME BRÛLÉE
120 G BUTIK

Klassisk fransk crème brûlée i keramikform (varje form är portionsförpackad). För bästa resultat bränn av den med cassonadesocker när den fortfarande är kall.

ART.NR: 34716 | ANTAL/VIKT: 20X120G
ENHET: KARTONG



TARTUFO CITRON
12X85 G BUTIK

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

ART.NR: 34331 | ANTAL/VIKT: 12X85 G
ENHET: KARTONG



TARTUFO NÖTKROKANT
12X75 G BUTIK

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

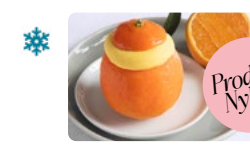
ART.NR: 34364 | ANTAL/VIKT: 12X75 G
ENHET: KARTONG



TARTUFO CHEESECAKE
12X85G - BUTIK

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.

ART.NR: 34654 | ANTAL/VIKT: 12X85 G
ENHET: KARTONG



MANDARINSORBET I SKAL
12X90 G - BUTIK

Mandarinsorbet gjort på Ciaculli-mandarin, med en härligt frisk smak. Serverad i ett autentiskt mandarinskal för en stiftfull presentation.

ART.NR: 34660 | ANTAL/VIKT: 12X90 G
ENHET: KARTONG



CITRONSORBET I SKAL
100G BUTIK

Citroner fyllda med citronsorbet.

ART.NR: 34500 | ANTAL/VIKT: 12X100G
ENHET: KARTONG



KOKOSGLASS I SKAL
140G BUTIK

Kokosnötsglass i kokosnötsskal.

ART.NR: 34400 | ANTAL/VIKT: 12X140 G
ENHET: KARTONG

Marmelad

Ett sött tillbehör som lyfter ostbrickan, en självklarhet till scones och rostat bröd eller som fyllning i kakor eller tårter – marmelad har många användningsområden. Werners utvalda marmelader kokas i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt och därmed ge en fin smakupplevelse.



Produkt Nyhet!

CLEMENTIN, APELSIN & GRAPEFRUKTMARMEPAD 315 G
Äkta marmelad med fruktkött och skal av clementin, apelsin och grapefrukt där skalen ger en hög citrusbeska. Passar utmärkt som tillbehör till ost eller för att smaksätta sås till anka.

ART.NR: 46144 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G



Produkt Nyhet!

PERSIKA, PASTIS & LAVENDELMARMEPAD 315 G
Äkta marmelad av persika smaksatt med pastis (fransk anislikör) och lavendel. Smakkombinationen gör att marmeladen passar extra bra att servera till en grönmögelost eller på en croissant.

ART.NR: 46153 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G



Produkt Nyhet!

RABARBER, JORDGUBB & SAKURAMARMEPAD 315 G
Äkta marmelad av söta jordgubbar och grön rabarber, smaksatt med sakura (körsbärsblom). Servera som tillbehör till ost eller på en croissant.

ART.NR: 46145 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G



Produkt Nyhet!

HALLON & PISTAGEMARMEPAD 315 G
Äkta marmelad med hög halt hallon och smak av pistagenöt. Servera som tillbehör till ost eller på en croissant.

ART.NR: 46146 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X315 G



APRIKOS & YUZUMARMEPAD

Traditionellt kokad marmelad i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt. Passar perfekt till ostbrickan och frukosten men även till terriner, färskost, smittar och desserter.

ART.NR: 46143 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 6X315 G
ART.NR: 46152 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X115 G



TOMATMARMEPAD GRÖN

Gröna tomater, vanilj och rörsocker kokas traditionellt i kopparkittel. Passar till smakrika hårdostar som gruyère och manchego men även till köttretter och patéer.

ART.NR: 46138 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 6X315 G
ART.NR: 46149 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X115 G



FIKONMARMEPAD MED LAGERBLAD

Tillverkad av färska nyskördade fikon och lagerblad av hög kvalitet. Traditionellt kokad i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara frukten så hel som möjligt. Passar bra till anklaver, patéer och hårdostar. Lyfter din ostbricka eller frukost.

ART.NR: 46137 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 6X315 G
ART.NR: 46147 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X115 G



PÄRONMARMEPAD

Marmelad som kokas traditionellt i kopparkittel med rörsocker i små volymer för att bevara bitar av päronen. Gifter sig med getost, krämiga grönmögelostar men även anklaver.

ART.NR: 46140 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 6X315 G
ART.NR: 46148 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X115 G



KÖRSBÄRSMARMEPAD

Hela morellokörsbär och rörsocker kokas traditionellt i kopparkittel i små volymer för att bevara bären så hela som möjligt. Utmärkt till Brieost, patéer eller varför inte till Afternoon tea.

ART.NR: 46139 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 6X315 G
ART.NR: 46150 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X115 G





Ris & gryn

Gryn är en näringsrik basvara med många användningsområden. De är ett tillbehör men ger också smak och struktur till allt från soppor till matigare sallader, grytor 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.



RISOTTORIS CARNAROLI NATURELL 300 G
Carnaroli, ett klassiskt risottoris i konsumentförpackning. Beräknad för ca 4-5 portioner. Tillagning och tips för egen smaksättning finns på förpackningen.

ART.NR: 41106 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X300 G



RISOTTORIS KARLJOHAN 300 G
Risottoris med en bas av Carnaroliris med Karljohansvamp. Konsumentförpackning beräknad för ca 3-4 portioner.

ART.NR: 41107 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X300 G



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.

ART.NR: 41104 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X1 KG



RISOTTORIS TRYFFEL 300 G
Risottoris med en bas av Carnaroliris med Tryffel. Konsumentförpackning beräknad för ca 3-4 portioner.

ART.NR: 41109 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X300 G



BASMATIRIS SUPREME 5 KG
Indiskt basmatiris av högsta kvalitet. Med hela 98% hela korn undviker du klabbighet 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.

ART.NR: 728 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X5 KG



RIS VILD SVART THAI 500 G
Vildris har mer tuggmotstånd och är mer smakrikt än vitt ris. Det klipbar inte och passar fint som en smakrik sidorätt till fisk, kött och grönsaker, koktid ca 35 minuter.

ART.NR: 725 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 36X500 G



FREGOLA SARDA 950G
Fregola sarda är en italiensk rostad pasta med en behaglig konsistens och nötig smak. Formen på pastan liknar pårcouscous. Den har en fantastisk förmåga att absorbera smaker, vilket gör den idealisk som substitut i risotto eller som tillbehör till pastasallad eller ragu.

ART.NR: 44127 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 10X950 G



MANDELMJÖL 482 G
Mandelmjöl gjort på fin spansk sötmandel, perfekt för bakning och desserter. Det naturligt glutenfria mjölet är ett utmärkt alternativ för den som föredrar glutenfria produkter.

ART.NR: 42212 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X482 G



Tryffel & svamp

Tryffel är ett samlingsnamn för flera olika sorters svampar som växer under jorden. Tryffels jordiga och nötliknande smak uppskattas av många. En tryffel av samma art kan skilja sig åt smakmässigt beroende på dess ursprung. Vi erbjuder tryffel- och svampprodukter från Plantin, ett ikoniskt fransk varumärke som skördat och förädlad tryffel och svamp i Provence sedan 1930.

Sommartryffel (*Tuber aestivum*) skördas från maj till augusti och är ljus till färgen medan vintertryffel (*Tuber melanosporum*) skördas från november fram till februari.

I sortimentet från Plantin hittar du färsk och inkokt tryffel, tryffelolja och torkad svamp av högsta kvalitet.



TRYFFELJUICE 100 G

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

ART.NR: 61113 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X100 G



SOMMARTRYFFEL 12,5 G

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

ART.NR: 61101 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X12,5 G



SOMMARTRYFFEL INKOKT 25 G

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

ART.NR: 61102 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X25 G



VINTERTRYFFEL 12,5 G

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

ART.NR: 61107 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X12,5 G



TRYFFELSALT 100 G

Innehåller Guerandesalt, sommartryffel *Tuber Aestivum* och tryffelarom.

ART.NR: 61162 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X100 G



TRYFFELPASTA 120 G

Tryffelpasta, tillverkad med sommartryffel, olivolja, tryffeljuice, salt och tryffelarom. Perfekt för att ge smak åt såser, krämer, pasta och mycket mer.

ART.NR: 61132 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X120 G



TRYFFELSALSA 40 G

Smakrik tryffelsalsa med champinjoner, olivolja och sommartryffel.

ART.NR: 61185 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X40 G



AKACIAHONUNG MED TRYFFEL OCH TRYFFELAROM 90 G

Akaciahonung med sommartryffel och naturlig arom. Den lena honungen gifter sig perfekt med den intensiva tryffelsmaken.

ART.NR: 61175 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X90 G



Caviar & löjrom

Få av havets delikatesser har så hög status som caviar och löjrom. Kalix löjrom, som sedan 2010 har EU-märkningen skyddad ursprungsbeteckning, framställs av siklöja som fiskas i Bottenviken. Kalixlöjrom är intensivt orange i färgen medan rommen från siklöja som fiskas i Väneren är ljusare och kornen är något mindre. I Werners sortiment hittar du löjrom från både Kalix och Väneren.

Det finns fyra varianter av äkta störcaviar där färgen är naturligt svart, grågrön eller brunaktig. Vår utvalda caviar kommer från italienska leverantörer med hållbar odling och noggrant hantverk.



CAVIARSKED PÄRLEMOR
 Exklusiv caviarsked gjord av pärlemor. Baksidan är graverad med texten Ars Italica Caviar.

ART.NR: 31245 | ANTAL/VIKT: 1X1 ST
 ENHET: STYCK



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 10 G
 OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.

ART.NR: 31225 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 1X10 G



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 30 G
 OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.

ART.NR: 31224 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 1X30 G



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 50G
 Caviar Oscietra Royal - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Kornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är robustare, vilket ger en tydligare poppighet i konsistensen.

ART.NR: 31249 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 1X50 G



CAVIAR OSCIETRA ROYAL 100 G
 OSCIETRA ROYAL - Acipenser gueldenstaedtii. Kommer från den kända ryska stören. Romkornen är stora, mellan 2,7-3,2 mm. Smaken är intensiv och nötig, färgen skiftar från brun-guld-ljusgul. Membranen är kraftigare varför den poppiga känslan lättare återfinns.

ART.NR: 31231 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 1X100 G



CAVIAR SIBERIAN CLASSIC 50 G
 SIBERIAN CLASSIC - Acipenser baerii. En väldigt mångsidig caviar med en mild smak och fast textur. Toner av nötighet, ostron, nori och honung finns. Storleken på romkornen varierar med åldern på stören och är mellan 2,5-2,7 mm. Färgen skiftar från mörk grå till ljus amber.

ART.NR: 31258 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 1X50 G



LÖJROM BOTTENVIKEN 500 G
 Rom av siklöja, härstammande från samma fisk som Guldhavens kalixlöjrom i Bottenviken men på den finska sidan. För optimalt resultat rekommenderas att låta produkten tina upp långsamt i kylskåp.

ART.NR: 31107 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 12X500 G



LÖJROM KALIX SUB 500 G
 Rom av siklöja från svenska Bottenviken. Kalix Löjrom har den äran att vara det första svenska livsmedlet som tilldelats EU-utmärkelsen Skyddad Ursprungsbeteckning (SUB), vilket representerar det starkaste geografiska ursprungsskyddet på marknaden.

ART.NR: 31110 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 12X500 G



LÖJROM KALIX SUB 500 G
 Kalix löjrom från siklöja som fiskats i Bottenviken. Kalix Löjrom är Sveriges första livsmedel som har fått EU:s ursprungsmärkning, vilket garanterar att den kommer från siklöja fiskad i Bottenviken mellan Piteå och Haparanda.

ART.NR: 31114 | ENHET: STYCK
 ANTAL/VIKT: 6X500G

Inlagt & specialprodukter

Färdiga rätter



FLÄDERBÄRSKAPRIS 70 G

Ekologiska omogna fläderbär som är vidplockade och inlagda i havssalt och äppelcidervinäger. Texturen är krispig och har en tydlig flädersmak med beska, söta och syra. God till vit fisk, sallad och gratäng.

ART.NR: 20528 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X70 G



RAMSLÖSKAPRIS 50 G

Ramslöken, eller wild garlic som den heter på engelska, har en tydlig vitlöks smak. Frökapstarna är viltplockade från Gotland som sedan läggs in med salt och en ekologisk äppelcidervinäger av hög kvalitet. En riktig smakbomb, användbar som salt-syrlig smakförhöjande i fiskrätter, sallader och som topping. Lagen blandad med granskottolja ger en härlig dressing till kokta gräarter eller en smakrik sallad.

ART.NR: 20527 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X50 G



RAMSLÖKSSALT 90 G

Vildplockad ramslök blandad med fiingsalt som ger en lysterfull smakkombination. Används som smakförhöjare i eller på olika rätter såsom soppor, grytor, till ägggrätter, sallader eller varför inte på smörgåsen.

ART.NR: 21126 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X90 G



SVART CITRONPASTA 110 G

Citron som plockas och blancheras i saltlake. Lufttorkas sedan så att den blir svart. Denna metod gör att citronen utvecklar subtila toner av karamell och bitterhet. Citronskalet avlägsnas innan citronen mals till en fin pasta.

ART.NR: 20441 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X110 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.

ART.NR: 20503 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 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.

ART.NR: 20502 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X160 G



SNIGLAR HELIX BOURGOGNE 24 ST

Sniglar av typ Helix Bourgogne.

ART.NR: 70143 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X125 G



GRÖNPEPPAR I LAG 30 G

En mjuk grönpeppar som är perfekt till grönsaksås. 30 g avser avrunnen vikt.

ART.NR: 20518 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X30 G



MARMITE JÄSTEXTRAKT 125 G

Marmite jästextrakt innehåller mycket salt och tillverkas av biprodukter (jästextrakt) från öltillverkning. Används främst som smörgåspålägg. Rosta bröd och bred på smör och ett tunt lager Marmite. Används också som smakförstärkare i grytor för att få en djupare smak. Marmite skapades i England 1902 där det är ett av de populäraste påläggen.

ART.NR: 745 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X125 G



BLOODYMARYMIX BIGTOM 24X150 ML

Klassisk Bloody Mary mix med balanserade kryddiga och syrliga smaker. Fungerar lika bra som en fräsch dryck på morgonen som den gör i form av en utsökt ingrediens i matlagning och cocktail-tillverkning. Helt fri från konserveringsmedel eller färgämnen.

ART.NR: 627 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 24X150 ML



JORDNÖTSSMÖR CRUNCHY 350 G

Jordnötssmör med bitar ger en extra textur med sina små bitar av jordnötter. Det är läckert att njuta av direkt på en smörgås, gröt eller som topping på en smoothie. Prova också att lägga till det på pannkakor och väfflor eller använda det i bakning för en god smak.

ART.NR: 437 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X350 G



JORDNÖTSSMÖR SMOOTH 350 G

Calvé jordnötssmör utan bitar är helt fritt från tillsatt socker. Det tillverkas enligt det speciella Calvé-receptet sedan 1948 och har en mjuk och mild smak.

ART.NR: 438 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X350 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.

ART.NR: 38012 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 20X100G
ENHET: KARTONG



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, grädd, mjölk och mozzarella, för att göra detta tillbehör till en smakrik och krämig rätt.

ART.NR: 38009 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 40X120 G



POTATISGRATÄNG PREMIUM 20X100G

En fransk potatisgratäng med Ementalerost i portionsstorlek.

ART.NR: 34996 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 20X100 G



POTATISVÄFFLA 48X85 G

Potatisväfflan 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. Potatisväfflan är lätt smaksatt med lök, gräslök, salt och peppar. Storlek 9,5x8cm. Höjd 2cm.

ART.NR: 38008 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 48X85 G



POTATISVÄFFLA GRÖNSAK 48X77,5G

Potatisväffla 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.

ART.NR: 38015 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 48X77,5 G

Upptäck Garum!

Garum är en kraftfull krydda och naturlig smakförstärkare som passar för ett brett spektrum av kulinariska användningsområden. Produkterna är resultatet av en 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. Den intensifierar smaken i dina rätter och förädlar dem med en rik, koncentrerad umamiboost.

Garums produkter skapas genom fermentering av restprodukter som vassle, grönsaker och värphöns. De här smaksättarna 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.

Hållbarheten är upp till två år. Även efter öppning kan den förvaras utan kylning direkt vid din matlagingsstation för smidig daglig användning.



GARUM BRODO 250 ML
En mycket koncentrerad fond kokad på grönsaker, kyckling och nötkött, som används till klassiska consomméer eller som en smakrik grund till mustiga grytor, bräserat kött och raguer. Den är perfekt att montera ner i såser, berika mörk sky eller förhöja pastafyllningar med djupa, fylliga smaknoter. Späd den 8–10 % för en traditionell buljong eller använd utspädd som en kraftfull smakförstärkare i glazer och marinader.

ART.NR: 20922 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML



GARUM GRÖN SPARRIS 250 ML
En kraftfull, 100 procent, fermenterad smakförstärkare gjord av biprodukter från sparrisproduktion. Garum Grön Sparris passar särskilt bra där du vill ha sparrisens fräscha karaktär men med mer kropp och umami till dina rätter.

ART.NR: 20923 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML



GARUM SVAMP 250 ML
En kraftfull, 100% naturlig umami-rik smakförstärkare, perfekt för att lyfta smaken i dina matkreationer. Med smaker av champinjon, shiitake och karljohansvamp, är Garum Svamp en game-changer i köket. Tillverkad av stjälgar och andra förbisedda bitar från nyplockade svampar, och ger nya möjligheter till smaksättning. Konsistensen är krämig och honungslik.

ART.NR: 20921 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML



GARUM GRÖNSAK 250 ML
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.

ART.NR: 20918 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML



GARUM MJÖLK 250 ML
En kraftfull, 100% naturlig umami-rik smakförstärkare, perfekt för att lyfta smaken av smör, mjölk, gräddor eller ost. En game-changer i köket som ger nya möjligheter till smaksättning. Tillverkad av rester från ostproduktion. Konsistensen är krämig och honungslik.

ART.NR: 20920 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML



GARUM FISK 250 ML
Upptäck Europas svar på asiatisk fisksås. Tillverkad av 100% öring vilket ger en intensiv umami-smak. Perfekt för både råa och tillagad fisk, fisksoppor och andra smaksättningar.

ART.NR: 20917 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML



GARUM NÖTKÖTT 250 ML
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 fylighet åt dina rätter.

ART.NR: 20916 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML



GARUM KYCKLING 250 ML
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.

ART.NR: 20915 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X250 ML

Vanilj & saffran

Vanilj har en historia fylld av mystik och tradition.

Vaniljen kommer ursprungligen från Mexiko, där aztekerna smaksatte sina drycker med de torkade fröskidorna från vaniljorkidén. Sedan 1500-talet har den blivit en oundgänglig ingrediens i allt från desserter och såser till sofistikerade bakverk.

Bourbonvaniljen, 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 kokar 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, utvecklas vaniljens mörka färg och unika smakprofil, ett arbete som kan ta upp till nio månader.

Saffran är en av världens dyraste kryddor och utvinns ur pistillerna från saffranskrokus. Saffran ger en djupt gul färg och en karakteristisk arom till bakverk och maträtter. Werners utvalda saffran är av Sargol-kvalitet, en av de finaste iranska sorterna med utmärkt färg, styrka och arom.



VANILJSTÅNG BOURBON 1-PACK
Äkta bourbonvanilj är en klassisk smaksättare i bakverk och desserter.

ART.NR: 22307 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 18X1 ST



VANILJSTÅNG BOURBON 90 G
Exklusiv bourbonvaniljstång från Madagaskar med intensiv arom och hög oljehalt. Ett självklart val för konditorer och kokar. Varje förpackning innehåller cirka 30 noggrant utvalda vaniljstänger, cirka 18 cm långa.

ART.NR: 22202 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X90 G



VANILJSTÅNG TAHITI 90 G
Tahitivaniljen är känd för sin korta och tjocka form med hög olje- och vattenhalt. Dess sötare och mer karamelliga smakprofil skiljer den från den klassiska Bourbonvaniljen.

ART.NR: 22102 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X90 G



VANILJ EXTRAKT 28 ML
Vaniljextrakt för bakning och smaksättning i tex kakor, bullar och tårter, kaffedrinkar, smoothies, pannkaksmet, vaniljglass eller vaniljkräm.

ART.NR: 441 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X28 ML



SAFFRANPISTILL 1 G
En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.

ART.NR: 20403 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X1 G



SAFFRANPISTILL 10 G
En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.

ART.NR: 20404 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X10 G



SAFFRANPULVER 1 G
Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.

ART.NR: 20401 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X1 G



SAFFRANPULVER 10 G
Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.

ART.NR: 20402 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X10 G







Sött

Salt

SOCKER

 <p>MUSCOVADOSOCKER LJUST 500 G Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det ljusa har en viss smak av kola och passar bra till desserter.</p> <p>ART.NR: 47103 ANTAL/VIKT: 10X500 G ENHET: STYCK</p>	 <p>MUSCOVADOSOCKER MÖRK 500 G Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det mörka har en tydlig smak av lakrits. Prova gärna på att göra en glass.</p> <p>ART.NR: 47104 ANTAL/VIKT: 10X500 G ENHET: STYCK</p>	 <p>CASSONADE RÖRSOCKER 750 G Cassonade brunt råsocker i ströform, perfekt för att karamellisera exempelvis crème brûlée.</p> <p>ART.NR: 47113 ANTAL/VIKT: 12X750 G ENHET: STYCK</p>	 <p>RÖRSOCKER I BIT BRUNT 750 G Oregelbundna bitar av rörsocker, perfekt för att blanda vitt och brunt bitsocker i sockerskålen.</p> <p>ART.NR: 47111 ANTAL/VIKT: 8X750G ENHET: STYCK</p>
--	--	--	---

SOCKER | SIRAP

 <p>RÖRSOCKER I BIT VIT 750 G Oregelbundna bitar av rörsocker. Blanda gärna vitt och brunt bitsocker i sockerskålen.</p> <p>ART.NR: 47110 ANTAL/VIKT: 8X750G ENHET: STYCK</p>	 <p>PALMSOCKER STRÖ 250 G Palmsocker är ett sötningsmedel som utvinns från palmträdssav, främst från sockerpalm, kokospalm och palmyra (solfjäderpalm). Förutom sötningsmedel så har palmsocker en fyllig och aromatisk, nästan knäckliknande smak. Används mycket i asiatisk, mellanöstern och nordafrikansk matlagning och passar bra till bakning och efterrätter, men även i grytor och till Pad Thai.</p> <p>ART.NR: 720 ANTAL/VIKT: 40X250 G ENHET: STYCK</p>	 <p>LÖNNSIRAP EKO 250 ML Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada.</p> <p>ART.NR: 47318 ANTAL/VIKT: 6 X 250 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>GLYKOS MAJS SIRAP FLYTANDE 400 G Glukosmajsirap används i marmelader och bakverk, men också i kola och konfektyr för att förhindra kristallisering av sockret.</p> <p>ART.NR: 8970 ANTAL/VIKT: 15 X 400 G ENHET: STYCK</p>
---	---	---	--

HONUNG

 <p>HALLONHONUNG SVENSK 350 G Svensk, hantverksmässigt producerad honung på den västgötska slätten. En blomunik honung där över 50% av nektarn kommer från hallonblommor. Mjuk och len konsistens med vackert pärlmorskimmer och subtila toner av söta hallon. En fantastisk smaksättare och kontrast i både söta och salta rätter.</p> <p>ART.NR: 47223 ANTAL/VIKT: 15X350G ENHET: STYCK</p>	 <p>HONUNG FRÅN FALBYGDEN 500 G Honung från Falbygden med nektar från det bina samlar på sig från de många beteshagar och dikekanter. Honung är ett naturligt sötningsmedel och den milda smaken passar till exempelvis bakning, matlagning eller en kopp te. Färgen är härligt gul/brun och konsistensen mjuk.</p> <p>ART.NR: 47216 ANTAL/VIKT: 12X500G ENHET: STYCK</p>	 <p>KLÖVERHONUNG SVENSK 350 G Klöverhonung från Falbygden är en blomspecifik honung av nektar från klöver, i detta fall vitklöver. För att få klassas som en blomspecifik honung måste pollenhalten vara minst 50% från den specifika blomman. Smaken är mild och färgen gulvit. Passar till bakning och matlagning.</p> <p>ART.NR: 47219 ANTAL/VIKT: 15X350G ENHET: STYCK</p>
---	---	--

KOLASÅS

 <p>KOLASÅS LAKRITS 250 ML Det här är verkligen en kolasås som ni inte får missa om ni älskar lakrits. Söt, salt, gräddig och helt underbar. Passar utmärkt att ringla över glassen.</p> <p>ART.NR: 47615 ANTAL/VIKT: 12X250 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>KOLASÅS VANILJ 250 ML En klassisk men ack så god kolasås som är smaksatt med äkta vaniljstäng. Passar utmärkt att ringla över glassen.</p> <p>ART.NR: 47616 ANTAL/VIKT: 12X250 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>KOLASÅS SALTKARAMELL 250 ML Det finns alltid ett tillfälle för lite salted caramel kolasås. En gräddig och len kolasås som är smaksatt med havssalt. Passar utmärkt att ringla över glassen.</p> <p>ART.NR: 47613 ANTAL/VIKT: 12X250 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>KOLASÅS CHOKLAD 250 ML Om du älskar choklad då kommer du att älska chocolate fudge kolasås. Den passar perfekt att ringla över glass eller varför inte en riktigt härlig marängsviss.</p> <p>ART.NR: 47614 ANTAL/VIKT: 12X250 ML ENHET: STYCK</p>
--	--	--	---

SALT

 <p>FLINGSALT LÄSÖ 125 G Ett sprött flingsalt tillverkat efter medeltida hantverksmetoder. Saltvatten tas från de gamla brunna på Läsö varpå det sjuds i stora pannor över öppen eld. När halva mängden vatten återstår bildas saltkristaller som får torka i flätade korgar. Resultatet blir ett smakrikt salt utan bitterhet, där mineraler, spårämnen och naturligt jod bevaras.</p> <p>ART.NR: 21115 ANTAL/VIKT: 9X125 G ENHET: STYCK</p>	 <p>FLINGSALT LÄSÖ 1,5 KG Ett sprött flingsalt tillverkat enligt medeltida hantverksmetoder på den danska ön Läsö. Resultatet är ett smakrikt salt utan bitterhet, där mineraler, spårämnen och naturligt jod bevaras.</p> <p>ART.NR: 21113 ANTAL/VIKT: 1X1,5 KG ENHET: STYCK</p>
---	---

 <p>HAVSSALT FLEUR DE SEL 500 G Havssaltet "Fleur de sel" från franska Guérande är ett vitt havssalt med fina kristaller som bara bildas när ostliga vindar blåser över de grunda salinerna. Det anses vara ett av världens finaste salt.</p> <p>ART.NR: 21101 ANTAL/VIKT: 12X500 G ENHET: STYCK</p>	 <p>HAVSSALT GROS SEL 1 KG Havssalt Gros sel från franska Guérande är ett traditionellt havssalt som passar utmärkt till allt, t.ex. koka skaldjur i.</p> <p>ART.NR: 21103 ANTAL/VIKT: 12X1 KG ENHET: STYCK</p>	 <p>RAMSLÖKSSALT 90 G Vildplockad ramlök blandad med flingsalt som ger en lysterfull smakkombination. Används som smakförhöjare i eller på olika rätter såsom soppor, grytor, till ägggrätter, sallader eller varför inte på smörgåsen.</p> <p>ART.NR: 21126 ANTAL/VIKT: 6X90 G ENHET: STYCK</p>	 <p>SELLERISALT 100 G Salt smaksatt med krossad selleri. Ett umami-salt som ger djup i smaken. Passar utmärkt till fisk, ljust kött och kalla såser samt i soppor. Ett måste i en Bloody Mary!</p> <p>ART.NR: 20871 ANTAL/VIKT: 12X100 G ENHET: STYCK</p>
--	---	--	---

KRYDDOR RISBERG	EAN	ART.NR.	ENHET	ANTAL/VIKT
KORIANDERBLAD 20G		21147	STYCK	12X20 G
Torkade korianderblad, en mångsidig krydda med intensiva förvarade smaker, som sätter pricken över i:et i dina matkreationer. Passar utmärkt att krydda skaldjur, kyckling, kött och grönsaker.				
VITLÖKSFLINGOR 60 G		21144	STYCK	12X60 G
Vitlöksflingor med en intensiv smak av vitlök som ger arom och en mild hetta till dina matkreationer. Passar utmärkt till en mängd olika rätter, såsom pasta, soppor, sallader, marinader och såser.				
BOCKHÖRNSKLÖVER HELA FRÖN 50 G		21134	STYCK	12X50 G
Hel bockhornsklöver, används traditionellt i indisk matlagning. Tillsätt i grytor, soppor, nudel-, ris- och curryrätter som tex Chicken Masala eller Vindaloo.				
BOCKHÖRNSKLÖVER MALD 50 G		21135	STYCK	12X50 G
Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning. Det är en vanlig ingrediens i olika curryblandningar och grytrecept som tex linsgryta.				
CHILI ANCHOFLAKES 30 G		229	STYCK	12X30 G
Chiliflakes av torkad och hackad Anchochili, med mild hetta och örtliknande arom. Perfekt till såser, grytor och som bordskrydda.				
CHILI CHIPOTLEKRYDDA 30 G		226	STYCK	12X30 G
En torkad chili med rökiga toner, något söt smak och lagom hetta till dina chiligrutor som är perfekt för att ge djup och hetta till dina rätter. Chipotle ger en balanserad hetta som passar bra i marinader, rubs och såser.				
CHILI JALAPENO FLAKES 30 G		211	STYCK	12X30 G
Chili jalapenoflakes, smakrik och mycket stark. Tillsätt i grytor eller i marinader till kött, fisk eller vegetariskt. Även god att strö på en pizza eller blanda i en kall sås.				
CHILI KROSSADE FLAKES 30 G		272	STYCK	12X30 G
Klassisk krossad chili. Strö direkt på maten eller använd som smaksättning. God i grytor, till kött eller kyckling, på pizza, i pastarätter eller till fisk och skaldjur.				
CHILISTRÅN 5 G		21138	STYCK	12X5 G
Torkade djupt röda chili/pepparstrån, kallas ibland för "djävulshår". Används till dekoration av maträtter, drinkar och desserter. kan även tillsättas i soppor och grytor för en fin mild chilismak.				
FÄNKÅLSFRÖN HELA 50 G		465	STYCK	12X50 G
Hela fänkålsfrön, med en tydlig anissmak, används traditionellt i indisk matlagning.				
KORIANDERFRÖN HELA 50 G		823	STYCK	12X50 G
Hela korianderfrön.				
SPISKUMMIN HEL 50 G		225	STYCK	12X50 G
Spiskummin hel är en varm, kryddig och lite bitter krydda som är vanlig i de nordafrikanska, indiska, mexikanska och europeiska köken.				
STJÄRNANIS HEL 30 G		2170	STYCK	12X30G
Sötdoftande, stjärnformig frökapsel med åtta armar. Smaken är rik, åt anis- och lakritshället (men den är inte släkt med anis). Används ofta i soppor och i frukteffrätter men också som exotisk smaksättare i matlagning.				
SUMAC 50 G		216	STYCK	12X50 G
Malen sumac, en karaktäristisk krydda från Mellanöstern. Ger fin sylrlighet till alla slags maträtter samt används som garnering på hummus.				
CHILI TORKAD HEL PIRIPIRI 30 G		108	STYCK	12X30 G
Hel torkad piri-piri. En ganska stark chili med djup och rund arom. Kallas för African Bird's Eye chili. Används med fördel i grytor, såser och marinader. Tips: Använd för att göra din egna chiliolja.				



KOREANSKA CHILIFLINGOR 50G
Gochugaru (Taeyangcho Yakan Maewoon) är soltorkade och intensivt röda Koreanska chiliflingor utan frön. Smaken är fyllig, aromatiskt, lätt rökig med en behaglig hetta och sötna. Gochugaru är en av hörnstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept som kimchi, marinader, dressingar och dippsåser.

ART.NR: 390 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X50 G**



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 dippsåser.

ART.NR: 900 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **10X1 KG**



SICHUANPEPPAR 35 G
En pikant kinesisk krydda som består av lätt parfymerade torkade frökapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svarta vinbär och enbär. Kryddan passar perfekt som smaksättare till fisk, råkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och bif.

ART.NR: 219 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X35 G**



CHILIFLAKES 200G
Chiliflingor är torkade flakes tillverkade av frukter av Capsicum annum. En mångsidig krydda som förhöjer smaken med både arom och hetta. Strö direkt på maten eller använd som smaksättning.

ART.NR: 848 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **15X200 G**



BARBECUE MAGIC 156 G
En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som ger en het och rökig smak vid grillning. Används också som smaksättare i marinader. Passar till alla typer av kött.

ART.NR: 237 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X156 G**



BLACKENED REDFISH MAGIC 71 G
Originalkrydda vid tillagning av sotad fiskfilé. Används också som smaksättare vid grillning, stekning av alla typer av fisk och skaldjur.

ART.NR: 294 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12X71 G**



BLACKENED STEAK MAGIC 64 G
Originalkrydda vid tillagning av sotad bif. Används också som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader. Prova på hamburgare eller som krydda i köttfärsen vid tillagning av egna hamburgare eller nötfärspepp.

ART.NR: 293 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **12 X 64 G**



FAJITA MAGIC 142 G
En kryddblandning bestående av 15 noga utvalda kryddor som ger en mustig smak från amerikanska södern. Används som smaksättare på bif och kyckling, i köttfärs och i guacamole. Prova också till burritos, enchiladas och tacos.

ART.NR: 291 | ENHET: **STYCK**
ANTAL/VIKT: **6X142 G**

A S I A T I S K A K R Y D D O R Ö V R I G T			
			
WASABIPULVER 30 G Denna pulverblandning blir oftast starkare än den färdiga wasabipastan och det blir godare. Wasabipulvret innehåller pepparrot, senap och såklart äkta wasabi.	LIMEBLAD TORKADE 28 G Kaffir limeblad har en örtig, citrusaktig smak och förekommer i thailändska och indonesiska rätter. Lyfter rätter baserade på kokosmjölk och är en av grundingredienserna, tillsammans med citrongräs och galanga, i soppor som Tom Kha Gai och Tom Yum Goon.	BONITOFLINGOR KATSUOBUSHI 20G Torkad rökt bonitofisk. Tunthylad för att ha som topping eller som ingrediens i dashi. God smaksättare med umamismak och viss rökighet.	DASHI BULJONGPULVER 8X6G Dashi är ett traditionellt japanskt buljongpulver gjort på bonitoflingor som är bas för många soppor, bland annat Miso, ramen och udonsoppa men även till dippsåsen Tentsuyu samt många andra klassiska japanska rätter.
ART.NR: 2070 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 10 X 30 G	ART.NR: 106 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 10X28 G	ART.NR: 180 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 50X20G	ART.NR: 195 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 15X48G

K R Y D D B L A N D N I N G A R		
		
RAS EL HANOUT 60 G Ras El Hanout från Risberg är en smakrik kryddblandning som innehåller bland annat gurkmeja, koriander, kryddpeppar, kanel, peppar, chili, spiskummin, kardemumma, ingefära och fänkål. Passar utmärkt i köttfärsås och grytor.	BERBERE 70G Berbere från Risberg är en smakrik kryddblandning som innehåller paprika, havssalt, koriander, spiskummin, ingefära, bockhornsklöverfrön, peppar, kryddpeppar, chili, kardemumma, muskot och kryddnejlika. Den passar utmärkt i grytor och såser men kan även användas som bordskrydda.	CHIMICHURRI KRYDDA 30 G Torkad chimichurri. En örtblandning med chili och smaker av den argentinska såsen. Används som rub på kött eller blanda med olja och vinäger för att få en klassisk chimichurrisås. Perfekt till grillat kött, salsa, tacos och fisk.
ART.NR: 21145 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X60 G	ART.NR: 21146 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X70 G	ART.NR: 21137 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X30 G

		
TANDOORI 1KG Tandoori är en aromatisk blandning av noggrant utvalda kryddor. En mångsidig kryddblandning med indisk karaktär. Passar lika bra i klassiska köträtter som i grillat, grytor och vegetariska rätter.	SHICHIMI TOGARASHI KRYDDBLANDNING 300 G Japansk kryddblandning som innehåller sju olika kryddor som är typiska för det japanska köket. Ger hetta och fyllighet till allt från marinader till nudelrätter, grytor, dumplings, sushi och rätter med kött eller ris.	FIVE SPICES 50 G Kinesisk allkrydda med koriander, fänkål, muskot, ingefära, kanel, nejlika, stjärnanis och sichuanpeppar som passar perfekt som smaksättare till fläskkött och Pekinganka men även till skaldjur och i soppor, wok, grytor och marinader.
ART.NR: 850 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 8X1 KG	ART.NR: 774 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 30X300 G	ART.NR: 228 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X50 G

KRYDDBLANDNINGAR

 <p>MEAT MAGIC 71 G En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av kött. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader.</p> <p>ART.NR: 292 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X71 G</p>	 <p>PORK & VEAL MAGIC 71 G En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till ljust kött som fläsk, kalv och även lamm. Används främst som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader.</p> <p>ART.NR: 296 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X71 G</p>	 <p>POULTRY MAGIC 71 G En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till kyckling, kalkon och anka. Används främst som smaksättare vid grillning, stekning och i marinader.</p> <p>ART.NR: 298 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X71 G</p>	 <p>SALMON MAGIC 198 G En kryddblandning med speciellt utvalda smaker som passar till lax. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller inkokning av lax. Prova också som krydda på en tonfisksallad.</p> <p>ART.NR: 238 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X198 G</p>
---	--	---	--

KRYDDBLANDNINGAR | KRYDDPASTA

 <p>SEAFOOD MAGIC 71 G En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor och örter som passar till alla typer av fisk och skaldjur. Används som smaksättare vid grillning, stekning och kokning.</p> <p>ART.NR: 295 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X71 G</p>	 <p>VEGETABLE MAGIC 71 G En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar bra ihop med alla sorters grönsaker. Används som smaksättare på stekta eller kokta grönsaker. Prova också på pommes frites och klyftpotatis eller på grönsallad.</p> <p>ART.NR: 297 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X71 G</p>	 <p>CREOLE SEASONING TC 227 G Den populära bordskryddan från 1972 som består av 38 olika kryddor och örter och som passar till allt. Används i New Orleans istället för salt och peppar som smaksättare på allt från kyckling, kött, fisk till omeletter, soppor, dressingar, dipsåser och sallader.</p> <p>ART.NR: 159 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X227 G</p>	 <p>GOCHUJANG CHILIPASTA GF 200 G GoChuJang chilipasta, en fermenterad chilipasta helt utan allergener. Traditionellt används den till BibimBap men den kan även användas som en fruktig pikant smaksättare till de flesta rätter. Glutenfri och fri från smakförstärkare.</p> <p>ART.NR: 1902 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X200 G</p>
--	--	---	--

KRYDDPASTA

 <p>GOCHUJANG CHILIPASTA KOREA GF 1 KG GoChuJang är en fermenterad chilipasta som är helt fri från allergener. Traditionellt används den till BibimBap, men den kan också användas som en fruktig och pikant smaksättare till en mängd olika rätter. Dess glutenfria formel gör den till ett säkert val för olika kostpreferenser, och den är helt fri från smakförstärkare.</p> <p>ART.NR: 903 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 8X1 KG</p>	 <p>INGEFÄRA KROSSAD 210 G Krossad ingefära är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk ingefära. Ingefärspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk ingefära som skalas och finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar en ca 2,5 cm bit av färsk ingefära.</p> <p>ART.NR: 857 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X210 G</p>	 <p>KORIANDERBLAD KROSSADE 210 G Inlagda korianderblad.</p> <p>ART.NR: 867 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X210 G</p>	 <p>VITLÖK KROSSAD 210 G Krossad vitlök är en bekväm smaksättare som ger en genuin smak av färsk vitlök. Vitlökspastan produceras varje år i samband med skörden av färsk vitlök som skalas och finhackas för att behålla sin smak och textur. En tesked motsvarar ca 1 normalstor vitlöksklyfta.</p> <p>ART.NR: 856 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X210 G</p>
---	--	--	--

 <p>WASABI PASTA TUB 43 G Klassisk wasabipasta med 15% äkta wasabi är en stark japansk smaksättare i pastaform.</p> <p>ART.NR: 206 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 10 X 43 G</p>	 <p>MISOPASTA RÖD 500 G Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utan bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettad för att bevara alla nyttigheter. Innehåller högre andel sojaböner än den traditionella vita misopastan.</p> <p>ART.NR: 779 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X500 G</p>	 <p>MISOPASTA SHIRO VIT 500 G Används främst som vegetabilisk buljong i soppor, grytor, bröd, dressingar och såser. Pastan har låg salthalt och innehåller inga smakförstärkare eller tillsatser, utan bara naturlig umami. Sakuras miso är opastöriserad och aldrig upphettad för att bevara alla nyttigheter.</p> <p>ART.NR: 772 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X500 G</p>	 <p>CURRYPASTA GRÖN THAI 400 G Klassisk Thaiändsk currypasta med grön chili som bas. Tillaga kyckling i kokosmjölk och tillsatt currypastan och du får ljuvliga dofter av Asien, med smaker av grön chili, koriander och citrongräs.</p> <p>ART.NR: 877 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X400 G</p>
---	---	--	---

KRYDDPASTA

 <p>CURRYPASTA GUL THAI 400 G Klassisk Thaiändsk currypasta med citrongräs och vitlök som bas, helt utan allergener. Används som smaksättare i wokrätter, i grytor med kokosmjölk och i soppor. En aromatisk och het currypasta som är starkare än den röda currypastan och svagare än den gröna.</p> <p>ART.NR: 880 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X400 G</p>	 <p>CURRYPASTA TOM KHA 400 G Klassisk Thaiändsk currypasta med galangarot och citrongräs som bas. Används i soppor och grytor.</p> <p>ART.NR: 884 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X400 G</p>	 <p>CURRYPASTA MASSAMAN THAI 400 G Klassisk Thaiändsk currypasta med röd chili, citrongräs och vitlök som bas.</p> <p>ART.NR: 675 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X400 G</p>	 <p>CURRYPASTA PANANG 400 G Klassisk Thaiändsk currypasta med röd chili som bas, används till den klassiska kycklinggrytan med smak av galanga, kaffirlime och ingefära.</p> <p>ART.NR: 885 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X400 G</p>
--	---	---	---

 <p>CURRYPASTA RÖD THAI 400 G Klassisk Thaiändsk currypasta med röd chili som bas. Används som smaksättare i wok, grytor, såser och soppor. Kombineras med fördel med kokosmjölk i rätterna.</p> <p>ART.NR: 878 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X400 G</p>	 <p>SAMBAL HARISSA TUNIS 380 G Harissa är en kryddpasta tillverkad av vitlök, spiskummin, sambal oelek och tomatpuré. Det är en traditionell krydda från Tunisien och har en lite starkare smak än Sambal Oelek.</p> <p>ART.NR: 625 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X380 G</p>	 <p>SAMBAL BADJAK 280 G En stekt chilipasta med sötstark och aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som lyfter fram andra råvarors smaker och passar utmärkt i grytor, wokade rätter och stekt ris. Använd som het dipp eller blanda med smör till en smakrik fyllning i smörgåsar.</p> <p>ART.NR: 611 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 4X280 G</p>	 <p>SAMBAL BADJAK HOT 280 G En kraftfull stekt chilipasta gjord på färsk krossad chili och cayennepeppar, balanserad med syrlig tamarind och umamirik råkpasta. Passar bra att använda i grytor och wokade rätter eller som kryddig dipp vid sidan av. Prova även att blanda Sambal Badjak med smör för en smakrik fyllning i smörgåsar.</p> <p>ART.NR: 621 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 4X280 G</p>
---	---	--	--

 <p>SAMBAL BADJAK KV 750 G Stekt chilipasta som ger en sötstark och aromatisk smak av chili och lök. Denna populära smaksättare förhöjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Använd den direkt i grytor, stekta risrätter, i wokrätter eller som dipp på tallriken. För en extra smakupplevelse, blanda Sambal Badjak med smör och använd det som en smaksättande fyllning i smörgåsar.</p> <p>ART.NR: 608 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X750 G</p>	 <p>SAMBAL OELEK FB 200 G Krossade färska chilifruktar som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En klassisk smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.</p> <p>ART.NR: 603 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6 X 200 G</p>	 <p>SAMBAL OELEK FB 375 G Krossade färska chilifruktar som ger en distinkt stark och fruktig chilismak. En klassisk smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken.</p> <p>ART.NR: 602 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X375 G</p>
--	--	--

 <p>SAMBAL OELEK FB 720 G Våra krossade färska chilifruktar ger en distinkt, stark och fruktig chilismak, perfekt för att höja och lyfta fram andra råvarors smaker.</p> <p>ART.NR: 601 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6 X 720 G</p>	 <p>TAMARINDPASTA 200 G Tamarind är en ärtväxt vars frukter är ätliga och har ett mörkbrunt innanmäte. Smaken är skarp och syrlig. Används som smaksättare i starka och syrliga rätter. Det är en viktig ingrediens vid tillagning av Pad Thai men kan också användas som smaksättning i grytor och till marinad till fisk och kött.</p> <p>ART.NR: 905 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X200G</p>
--	---

K R Y D D P A S T A

 <p>CURRYPASTA BIRYANI RAJAH 300 G En mild pasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.</p> <p>ART.NR: 863 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>	 <p>CURRYPASTA INDIEN HOT 300 G En stark currypasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.</p> <p>ART.NR: 811 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>	 <p>CURRYPASTA KASHMIRI RAJAH 300 G En mild currypasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.</p> <p>ART.NR: 820 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>	 <p>CURRYPASTA MILD INDIEN 300 G En mild currypasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram. Prova pastan som smaksättande marinad före grillning.</p> <p>ART.NR: 810 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>
--	---	--	---

 <p>CURRYPASTA TIKKA RAJAH 300 G En mild pasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.</p> <p>ART.NR: 862 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>	 <p>CURRYPASTA VINDALOO RAJAH 300 G En extra stark currypasta som ger en mustig currysma i alla typer av grytor. Eftersom kryddan är blöt ger den snabbare smak än currypulver som först måste brynas i smör för att smaken ska komma fram.</p> <p>ART.NR: 876 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>	 <p>PICKLES LIME HOT RAJAH 300 G Indisk pickle av lime, smaksatt med chili. Gott till pappadam eller naanbröd men även till sallader, kallskuret, kyckling och grönsaksrätter där du vill tillsätta indiska smaker.</p> <p>ART.NR: 807 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>	 <p>MANGO CHUTNEY HOT 340 G Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dipsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.</p> <p>ART.NR: 802 ANTAL/VIKT: 6X340 G ENHET: STYCK</p>
--	---	---	--

K R Y D D P A S T A | K R Y D D S Å S

 <p>MANGO CHUTNEY SWEET 340 G Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor men också som dipsås till poppadums, indiskt friterat bröd. Chutney har med sin sötsyrliga smak inga begränsningar när det gäller användningsområde.</p> <p>ART.NR: 805 ANTAL/VIKT: 6X340 G ENHET: STYCK</p>	 <p>TANDOORIPASTA RAJAH 300 G Klassisk kryddpasta från Punjab i nordvästra Indien, Tandoorikökets vagg.</p> <p>ART.NR: 812 ANTAL/VIKT: 6X300 G ENHET: STYCK</p>	 <p>GO-CHU-JANG CHILISÅS 240 G Klassisk koreansk fermenterad chilisås som har en unik kryddig och fruktig smak av solmoggen chili. Används som dipsås till Bibimbap eller grillad mat. Prova också som pikant smaksättare direkt i grytor, marinader, såser och dressingar.</p> <p>ART.NR: 997 ANTAL/VIKT: 12 X 240 G ENHET: STYCK</p>	 <p>SSAMJANG GRILLISÅS 235 G Aromatisk kryddig grillisås från Korea som är tillverkad av Doenjang (koreansk misopasta), Gochujang chilipasta, lök, vitlök, ingefära och sesam. Prova Ssamjang som pikant dipsås till grillat kött eller fisk. Passar också som smaksättare i grytor, soppor och såser.</p> <p>ART.NR: 995 ANTAL/VIKT: 12 X 235 G ENHET: STYCK</p>
--	---	--	---

 <p>BULGOGI MARINAD/SÅS 225 G Klassisk koreansk sötsalt BBQ sås som är smaksatt med bland annat vitlök, sesam och päronpuré. Använd som dipsås eller som marinad till nöt- eller fläskkött.</p> <p>ART.NR: 996 ANTAL/VIKT: 12 X 225 G ENHET: STYCK</p>	 <p>SRIRACHA GUL CHILISAUCE 285 G Traditionell äkta thailändsk srirachasås tillverkad av gul chili och helt utan tillsatser. Något mildare än den röda srirachasåsen. Glutenfri.</p> <p>ART.NR: 103 ANTAL/VIKT: 24X285 G ENHET: STYCK</p>	 <p>SRIRACHA RÖD CHILISAUCE 285 G Traditionell äkta thailändsk Srirachasås tillverkad av röd chili, vitlök, vinäger, socker och salt. Helt utan tillsatser. Glutenfri.</p> <p>ART.NR: 101 ANTAL/VIKT: 24 X 285 G ENHET: STYCK</p>	 <p>CHILISÅS SRIRACHA HOT 482 G Het chilisås tillverkad av solmogna färskas chilifrukt (50 %), som lagrats i minst 3 månader innan de malts till en intensiv chilipasta. Denna pasta är smaksatt med rostad vitlök, salt, vinäger och socker för en balanserad smakupplevelse. Perfekt som smaksättare i såser, marinader, dressingar eller som dipsås.</p> <p>ART.NR: 100 ANTAL/VIKT: 12X482 G ENHET: STYCK</p>
--	---	---	--

K R Y D D S Å S

 <p>KOREAN SPICY BULGOGI 100G En smakrik sås baserad på ett 70-årigt traditionellt recept med chili, vitlök, päron och sojasås. Perfekt till klassisk Bulgogi med en touch av hetta – passar även utmärkt som marinad, till grillat eller som smakförstärkare i wok- och gryträtter.</p> <p>ART.NR: 897 ANTAL/VIKT: 36X100G ENHET: STYCK</p>	 <p>KOREAN JAPCHAE SAUCE 100G En mörk sås med enstaka sesamfrön och en något trögflytande konsistens. Smaken är söt med tydlig sojakaraktär och en lätt syra som balanserar och lyfter helheten. Passar perfekt till den koreanska klassikern Japchae, en wokad nudelrätt med stötpotatisnudlar, men fungerar även utmärkt som marinad till nötkött inför grillning, eller som topping på bowls och bibimbap.</p> <p>ART.NR: 898 ANTAL/VIKT: 36X100G ENHET: STYCK</p>	 <p>KOREAN ALL PURPOSE HOT 100G En färdig sås som passar till allt från koreanska rätter till wok och tacos. Använd som marinad, dip eller direkt i pannan för att ge maten en smakrik och het kick.</p> <p>ART.NR: 899 ANTAL/VIKT: 36X100G ENHET: STYCK</p>	 <p>GRÖN CHILISÅS MED YUZU 148ML Het och syrlig sås gjord på grön chilipeppar och yuzu. Används som en fräsch smaksättare till din poké bowl, lax, sås, råbiff, sallad, skaldjur, gryta. Ja, till allt!</p> <p>ART.NR: 077 ANTAL/VIKT: 12X148 ML ENHET: STYCK</p>
--	---	--	---

 <p>FISKSÅS SQUID BRAND 300 ML Tillverkad av asiatisk ansjovis som tillsammans med salt och vatten får fermentera i minst 18 månader. Därefter balanseras sålтан med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sålta i matlagningen men är den lagrad i minst 18 månader så ger den också en aromatisk upplevelse med smak av lagrad ost och nötter.</p> <p>ART.NR: 993 ANTAL/VIKT: 12X300 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>FISKSÅS SQUID BRAND 700 ML Tillverkad av asiatisk ansjovis som får fermentera med salt och vatten i minst 18 månader. Efter denna process balanseras sålтан med en aning socker innan fisksåsen filtreras i fem steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst för att tillföra sålta i matlagningen, men om den lagras i minst 18 månader utvecklar den även en aromatisk karaktär med toner av lagrad ost och nötter.</p> <p>ART.NR: 070 ANTAL/VIKT: 12X700 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>FISKSÅS MED HIMALAYASALT 180 ML Fisksås smaksatt med Himalayasalt. Används främst som smaksättare i asiatisk matlagning.</p> <p>ART.NR: 991 ANTAL/VIKT: 12X180 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>FISKSÅS VEGAN 180 ML Ett veganskt alternativ till fisksås gjord på bland annat kombu-alg och shiitakeextrakt.</p> <p>ART.NR: 990 ANTAL/VIKT: 12X180 ML ENHET: STYCK</p>
--	--	--	---

 <p>YAKINIKUSÅS JAPAN 270G Yakinikusås är en japansk produkt som passar till kyckling, nötkött och fläskkött. Används till rätten med samma namn.</p> <p>ART.NR: 084 ANTAL/VIKT: 12X270G ENHET: STYCK</p>	 <p>CHILISÅS MALAYSIA EAGLE 250 ML En slät stötstark chilisås från Malaysia med en intensiv smak av solmogna chilifrukt. Används som bordskrydda, smaksättare i grytor eller woken. Prova också som glaze/marinad vid grillning.</p> <p>ART.NR: 003 ANTAL/VIKT: 24X250 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>CHILISÅS THAI SWEET 280 ML Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötna och hetta. Denna sås passar som dipsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.</p> <p>ART.NR: 006 ANTAL/VIKT: 6X280 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>CHILISÅS THAI SWEET 860 G/700 ML Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötna och hetta. Denna sås som dipsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.</p> <p>ART.NR: 007 ANTAL/VIKT: 12X860 G ENHET: STYCK</p>
---	--	---	--

 <p>KIMCHI MARINAD 453 G Kimchimarinad – perfekt för att skapa din egen kimchi med två huvuden kinakål eller cirka 1,7 kg andra grönsaker. Använd den också som marinad vid grillning eller som smaksättare till wokade grönsaker, stekt ris eller i grytor. Utan tillsatt smakförstärkare.</p> <p>ART.NR: 124 ANTAL/VIKT: 15X453 G ENHET: STYCK</p>	 <p>BLACK BEAN SAUCE LKK 226 G Black Bean sås är en allround sås som fått sin smakkaraktär från fermenterade svarta bönor och sojasås. Passar som smaksättare i wok, som marinad till kött, fisk och skaldjur, eller som dipsås till ris och nudlar.</p> <p>ART.NR: 948 ANTAL/VIKT: 12X226 G ENHET: STYCK</p>	 <p>HOISIN SÅS 220 ML En klassisk asiatisk sås med många användningsområden, god att marinera i, använd som woksås. Kan med fördel blandas med lite sambal olek för att få lite mer hetta.</p> <p>ART.NR: 016 ANTAL/VIKT: 6X220 ML ENHET: STYCK</p>	 <p>OSTRONSÅS CHOY SUN 510G Ostronsås passar bra till marinader, i såser eller som en smaksättare vid stekning och wokning. Med sin djupa och salta smak och subtila sötna är ostronsås användbar till många rätter.</p> <p>ART.NR: 029 ANTAL/VIKT: 12X510 G ENHET: STYCK</p>
--	---	---	---

K R Y D D S Å S

 <p>PIRI-PIRI SÅS 180 ML/200 G Piripirisås är en portugisisk chilisås gjord på Malagüeta-chili, som vid mognad får en intensiv röd färg. Den ger en medelstark hetta (60?000–100?000 Scoville) och passar utmärkt i grytor, marinader, såser och dressingar.</p> <p>ART.NR: 011 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X180 ML</p>	 <p>OSTRONSÅS ORIG LKK 255 G En klassisk kinesisk grundsås, mörk och tjockflytande, rund, salt och fyllig. Används som smaksättare i wokade rätter med fisk, kött och grönsaker. Tillsätt såsen i slutet av tillagningen eller servera den som kall dipsås till maten.</p> <p>ART.NR: 947 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12 X 255 G</p>	 <p>SWEET SOUR SAUCE LKK 240 G Klassisk Kinesisk sötsyrlig sås som används som smaksättare i wok (Sweet & Sour Pork) eller som dipsås till friterade räkor, kyckling eller fläskfilé.</p> <p>ART.NR: 949 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X240 G</p>	 <p>OSTRONSÅS LKK VEGETARISK 510 G Vegetarisk ostronsås, där umamismaken kommer från Shiitkesvamp istället för ostronextrakt. Används traditionellt i Syd kinesisk matlagning. Använd till wok, grytor, såser, även god att marinera rotfrukter eller grönsaker i.</p> <p>ART.NR: 028 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X510 G</p>
--	---	--	---

 <p>PLOMMONSÅS LKK 397 G Plommonsås är en unikt fruktig sötsyrlig sås med tydlig smak av plommon. Används som dipsås till värurullar, grillat kött och till grillad anka. Passar också bra som glaze eller marinad vid grillning.</p> <p>ART.NR: 920 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X397 G</p>	 <p>TERIYAKISÅS 368G Teriyakisås används ofta i japansk matlagning och är känd för sin söta och salta smak. Denna är glutenfri och passar utmärkt till fisk, kött och grönsaker.</p> <p>ART.NR: 939 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X368G</p>	 <p>HOI SIN SAUCE LKK 397 G Hoinsås är en klassisk kinesisk barbecuesås med en mild och samtidigt kryddig smakprofil. Den används vanligtvis som marinad, glaze eller dipsås. Den är outhärlig vid tillagning av pekinganka, men den fungerar också utmärkt som smaksättare vid stekning eller grillning av nötkött- och fläskkött.</p> <p>ART.NR: 943 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X397 G</p>	 <p>BLACK BEAN GARLIC LKK 368 G En salt tjockflytande bönsås (hela jästa bönor) med lätta sockertoner, aromatiskt och mustigt intensiv. Används som smaksättare i wok eller i grytor med grönsaker, kött, fisk eller skaldjur.</p> <p>ART.NR: 941 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X368 G</p>
--	--	--	---

 <p>BLACK PEPPER SAUCE 350 G Klassisk kinesisk sojabaserad sås med tydlig smak av svartpeppar. Används som smaksättare i wok eller som dipsås och bordskrydda.</p> <p>ART.NR: 944 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X350 G</p>	 <p>CHAR SIU SÅS LEE KUM KEE 397 G Klassisk Kinesisk BBQ sås som ofta används som smaksättare till fläskkött. Prova att marinera en bit fläskkarré, revbensspjäll eller en fläskfilé i 12-24 timmar och lägg sedan köttet på grillen eller i en stekpanna.</p> <p>ART.NR: 940 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X397 G</p>	 <p>CHILI BEAN SAUCE 368 G En stark chilisås med smak utav bönor och vitlök. En riktig umamibomb.</p> <p>ART.NR: 041 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X368 G</p>	 <p>CHILI VITLÖKSSÅS 368 G Chili vitlökssås är en mediumhet chilisås. En perfekt blandning av solmogen chili och en aptitretande smak av vitlök.</p> <p>ART.NR: 942 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X368 G</p>
---	---	--	---

 <p>JORDNÖTSSÅS FÄRDIG FB 325 G Klassisk jordnötssås (sataysås) till kycklingspett.</p> <p>ART.NR: 439 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X325 G</p>	 <p>CRISPY CHILLI I OLJA 210 G En populär olja som innehåller krispiga chiliflingor i sojabönsolja, sichuanpeppar, fermenterade svarta bönor och lök. Det ger en behaglig hetta utan att vara för stark. Använd som topping på ris eller nudelrätter, som smaksättning i såser och grytor, eller till stekning/wokning. Gör en kall sås med creme fraiche och majonnäs. Användningsområdena är oändliga.</p> <p>ART.NR: 114 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X210 G</p>	 <p>CRISPY CHILLI I OLJA 670 G En populär olja som innehåller krispiga chiliflingor i sojabönsolja, sichuanpeppar, fermenterade svarta bönor och lök. Det ger en behaglig hetta utan att vara för stark. Använd som topping på ris eller nudelrätter, som smaksättning i såser och grytor, eller till stekning/wokning. Gör en kall sås med creme fraiche och majonnäs. Användningsområdena är oändliga.</p> <p>ART.NR: 119 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X670G</p>	 <p>JORDNÖTTER I CHILIOLJA 275G Jordnötter i chiliolja, som passar utmärkt till de flesta maträtter. Bidrar med både hetta och crunch och är med sin nötiga smak perfekt till kött, fisk, grönsaker eller som topping på tex ris, ägg eller dumplings. Prova också i woken tillsammans med nudlarna.</p> <p>ART.NR: 118 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X275G</p>
---	---	--	--

K R Y D D S Å S

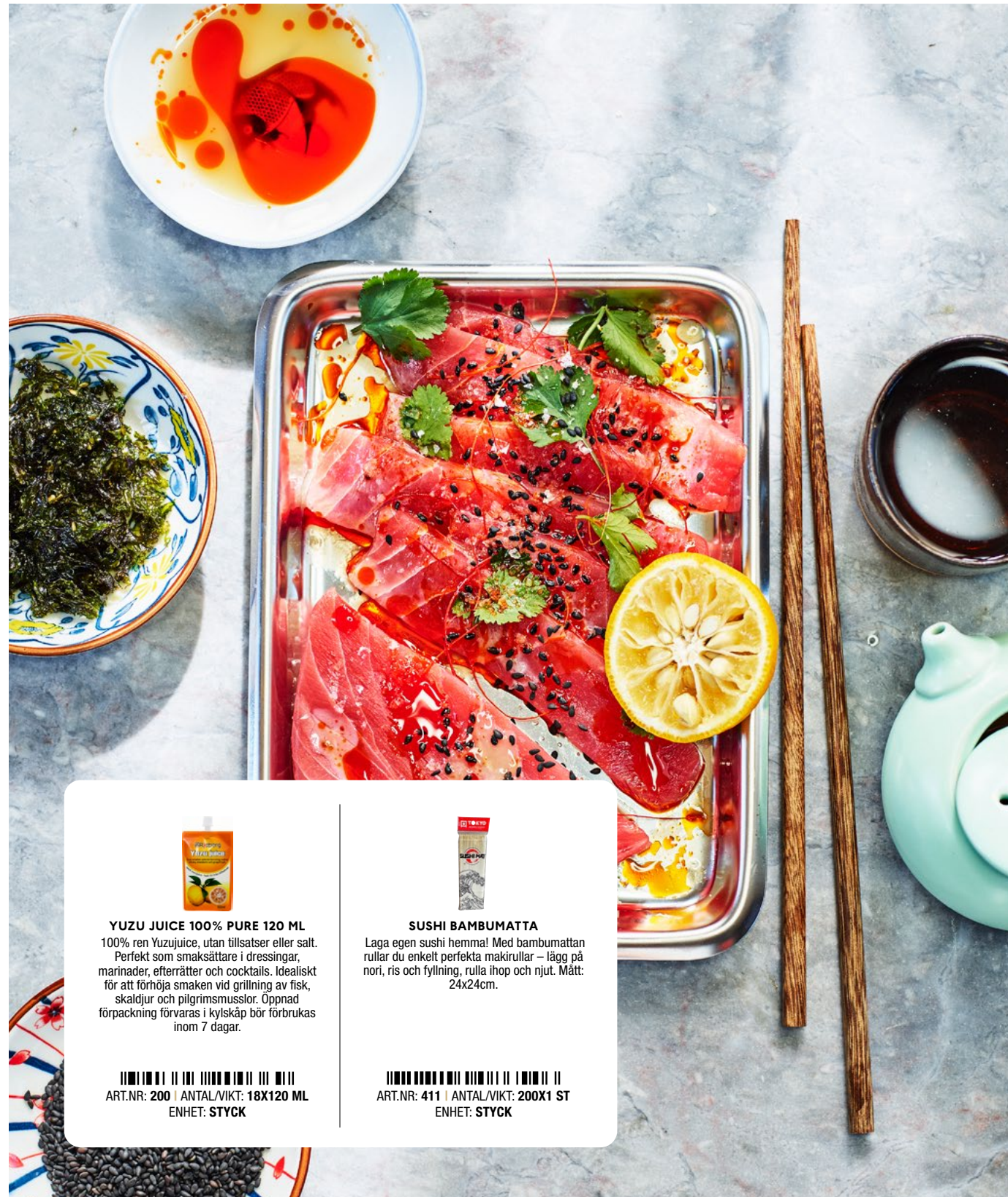
 <p>FERMENTERADE SOJABÖNOR I CHILIOLJA 280 G Fermenterade sojabönor i chiliolja- kallas även kinesisk Sambal. En riktig umamibomb, inte så stark men djup och bred i smaken. Används som smaksättare i wokrätter, på ris, tofu med mera.</p> <p>ART.NR: 004 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X280 G</p>	 <p>CRISPY GARLIC 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.</p> <p>ART.NR: 113 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X170G</p>	 <p>BULLFIGHTER SAUCE 147 ML En äkta steksås speciellt gjord för grillat nötkött och hamburgare. Tillverkad efter ett originalrecept av noga utvalda kryddor och smakämnen. Används som marinad före grillning, smaksättare i köttfärs eller som dipsås direkt på tallriken.</p> <p>ART.NR: 165 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X147 ML</p>	 <p>HICKORY LIQUID SMOKE 147 ML Hickory Liquid Smoke är en flytande rökarom som förhöjer smaken av träkolsgrillat och ger en intensiv hickoryrökig smak till alla typer av råvaror. Använd den som smaksättare i marinader, såser eller pensla direkt på köttet innan stekning. Hickory Liquid Smoke framställs av hickory, vit ek, eld och vatten. Efter förbränning och filtrering resulterar det i en ren naturprodukt med en kraftfull hickoryrökig smak.</p> <p>ART.NR: 073 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X147 ML</p>
---	--	--	---

 <p>TIGER SAUCE 147 ML En het sötsyrlig ekfatslagrad chilisås. Speciellt framtagen för kyckling, fläsk eller nötkött men passar också till lax och scampi. Tigersås används främst som glaze eller marinad vid grillning, men också som smaksättare på hamburgare, i köttfärs, i wok, dressingar, grytor eller som dipsås direkt på tallriken. Tigersåsen är tillverkad efter ett originalrecept från 1960.</p> <p>ART.NR: 072 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X147 ML</p>	 <p>WINE & PEPPER WORCESTERSÅS 147 ML En traditionell worcestersås som är smaksatt med fransk sherry och ekfatslagrad röd chili (capsicum frutescens). Används som smaksättare i marinader, soppor och såser.</p> <p>ART.NR: 166 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X147 ML</p>	 <p>CAYENNEPEPPER SAUCE 177 ML En balanserad (medium) chilisås gjord på ekfatslagrad mogen röd Cayennepeppar. Används med fördel till extra hetta i såser, soppor, dressingar, grytor och fisk och skaldjursrätter.</p> <p>ART.NR: 457 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X177 ML</p>	 <p>CHICKENWING SAUCE 500 ML/540 G En amerikansk favorit gjord med ekfatslagrad mogen röd Cayennepeppar som bas. Passar perfekt att använda till Buffalo Chicken Wings men kan också användas som marinad till grillad kyckling, fisk eller nötkött. Såsen passar också som en perfekt dipsås på tallriken till Chicken Nuggets eller pommes frites.</p> <p>ART.NR: 458 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X500 ML</p>
---	---	---	--



Asiatiskt

Från ångande nudelskålar till klassiska risrätter – våra noggrant utvalda produkter ger den perfekta grunden för autentisk asiatisk matlagning. I det breda sortimentet hittar du allt från nudlar och sjögräsprodukter till såser, kryddor, oljor, kimchi och panko.



YUZU JUICE 100% PURE 120 ML
100% ren Yuzujuice, utan tillsatser eller salt. Perfekt som smaksättare i dressingar, marinader, efterrätter och cocktails. Idealiskt för att förhöja smaken vid grillning av fisk, skaldjur och pilgrimsusslor. Öppnad förpackning förvaras i kylskåp bör förbrukas inom 7 dagar.

ART.NR: 200 | ANTAL/VIKT: 18X120 ML
ENHET: STYCK



SUSHI BAMBUMATTA
Laga egen sushi hemma! Med bambumattan rullar du enkelt perfekta makirullar – lägg på nori, ris och fyllning, rulla ihop och njut. Mått: 24x24cm.

ART.NR: 411 | ANTAL/VIKT: 200X1 ST
ENHET: STYCK

ASIATISKT



PANKO STRÖBRÖD 200 G

Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödfingrar. Finessen med Panko är att flingorna släpper ifrån sig fett efter stekning eller fritering och därför behåller paneringen sin krispiga och fräsiga textur. Detta gör att Panko är perfekt vid panering av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ART.NR: 770 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X200 G



PANKO STRÖBRÖD 1 KG

Panko är ett jäst vetebröd som torkas och strimlas till tunna, luftiga brödfingrar. Det som gör Panko unikt är dess förmåga att behålla sin krispighet och fräsighet även efter stekning eller fritering, eftersom flingorna släpper ifrån sig fett. Det gör Panko till ett utmärkt val för att panera kött, fisk, skaldjur, grönsaker och ost.

ART.NR: 733 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X1 KG



PANKO STRÖBRÖD GLUTENFRI 150 G

Panko glutenfri är ett asiatiskt ströbröd som är idealiskt vid panering av kött, fisk, skaldjur och grönsaker. Prova panko glutenfri som krispig topping på en lasagne eller potatisgratäng. Eftersom panko glutenfri är gjord på majs får den en lite hårdare textur och sväller något mer än panko gjord på vete.

ART.NR: 780 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X150 G



PANKO STRÖBRÖD GLUTENFRI 700 G

Panko glutenfri är ett asiatiskt ströbröd som är idealiskt vid panering av kött, fisk, skaldjur och grönsaker. Prova panko glutenfri som krispig topping på en lasagne eller potatisgratäng. Eftersom panko glutenfri är gjord på majs får den en lite hårdare textur och sväller något mer än panko gjord på vete.

ART.NR: 784 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X700 G



KIM ROSTADE NORIBLAD 20G

Koreanska rostade noriblad, smaksatta med sesamolja samt sesamfrön.

ART.NR: 145 | ENHET: KARTONG
ANTAL/VIKT: 6X20 G



NORI SJÖGRÄSBLAD 10ST Å 2,5 G

Torkade rostade sjögräsblad, används traditionellt vid tillverkning av sushi, men kan också rivs i strimlor och användas i sallader och till nudelrätter.

ART.NR: 134 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X25 G



ALGSALLAD TORKAD RISBERG 20 G

Algerna skördas utanför Koreas kust varje vinter. Innehåller wakame, agaragar, konbu och röd gigartina. 20 gram torkad algsallad ger 200 gram färdig efter snabb blötläggning i kallt vatten. Använd till asiatiska rätter, eller i sallader, smaksätt gärna med Nouc cham, en vietnamesisk dipsås.

ART.NR: 382 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 20 X 20 G



SJÖGRÄSCHIPS SESAM 50 G

Rostade noriak, tillverkade av näringsrika rödalger (Rhodophyta) från havet och smaksatta med sesamolja och sesamfrön. Perfekta som snacks till kalla drycker eller som krispig topping på sallader eller kokt ris. Veganska.

ART.NR: 381 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 16X50 G



INGEFÄRA SYLTAD 240 G

Mjuka kuber av syltad ingefära från Fiji. Används främst som smaksättare och ger en söt aromatisk kryddig smak till kakor och tårter, fruktsallader, wokrätter, grytor, yoghurt eller tillsammans med len vaniljglass.

ART.NR: 461 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X240 G



INGEFÄRA SYLTAD 720 G

Mjuka kuber av syltad ingefära från Fiji. Dessa används främst som smaksättare och ger en söt, aromatisk och kryddig touch till kakor, tårter, fruktsallader, wokrätter, grytor, yoghurt eller som ett tillägg till len vaniljglass.

ART.NR: 434 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X720 G



KIMCHI ORIGINAL KOREA 200 G

Krispig fermenterad kål smaksatt med chili, vitlök och ingefära, Kimchi är en pikant sidsallad som kompletterar perfekt grillat eller stekt nöt- och fläskkött, grillad korv samt hamburgare och mustiga grytor. Den är pastöriserad, glutenfri och vegansk för att passa olika kostpreferenser.

ART.NR: 380 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12 X 200 G



KIMCHI ORIGINAL KOREA 400 G

Pastöriserad Kimchi, krispig fermenterad kål smaksatt med chili, vitlök och ingefära. I koreansk matkultur serveras kimchi till nästan varje måltid. Gott som tillbehör eller som också att göra Kimchi-pannakakor eller Kimchi Fried Rice.

ART.NR: 123 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X400 G



GARISUSHI INGEFÄRA 200/115 G

Inlagd ingefära, används traditionellt till sushi. I Asien används den mellan rätterna för att neutralisera smakökarna. Innehåller inga färgämnen.

ART.NR: 144 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X115 G



PALMMÄRG I VATTEN 530 G

Mjäll och fin palmargarin som är producerad i Brasilien. Används som ingrediens i sallader, gratänger eller som topping på pizzor.

ART.NR: 127 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 15X540 G



JACKFRUKT GRÖN 560/280 G

Grön osötad jackfrukt. Det fibriga fruktköttet liknar konsistensen av animaliskt protein och är därför ett bra vegetariskt/veganskt alternativ i chiligrytor, currygrytor, pulled pork eller som fyllning i tex bao buns, lasagne eller tacos.

ART.NR: 4200 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X560 G



AGAR AGAR PULVER VITT 12X10 G

Agar Agar pulver är tillverkat av rödalger och utgör ett utmärkt alternativ till animaliskt gelatin. Agar Agar stelnar vid rumstemperatur och blir flytande vid kokning. Det är användbart för att skapa både lösa och fasta geletter av olika typer av vätskor.

ART.NR: 230 | ENHET: FÖRPACKNING
ANTAL/VIKT: 12X120 G

ASIATISKT

 <p>CHILIROSTAÐE SESAMFRÖN 120 G Använd sesamfröna som topping på din sallad, i soppor, eller på sushi och sashimi. Man kan också strö sesamfrön på grillat/stekt kött, fisk och skaldjur. Prova också på filmjölk eller yoghurt eller som krydda i dipsåser, dressingar och marinader.</p> <p>ART.NR: 775 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X120 G</p>	 <p>SESAMFRÖN ROSTAÐE 120 G Använd sesamfröna som topping på din sallad, i soppor, eller på sushi och sashimi. Man kan också strö sesamfrön på grillat/stekt kött, fisk och skaldjur. Prova också på filmjölk eller yoghurt eller som krydda i dipsåser, dressingar och marinader.</p> <p>ART.NR: 776 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X120 G</p>	 <p>SESAMDRESSING 210 ML En klassisk japansk sesamdressing som passar till grillade grönsaker, kött, kyckling och fiskrätter. God att ringla över sallader, sushi och sashimi.</p> <p>ART.NR: 680 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6X210 ML</p>	 <p>RIS SUSHI ITAMAE 750 G Klassiskt japanskt sushiris av hög kvalitet som passar perfekt till sushi, pokebowl eller andra rätter där du vill ha ett premium ris.</p> <p>ART.NR: 769 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X750 G</p>
--	---	---	--

 <p>RISPAPPER 22 CM RUNDA 400 G Tunna runda rispapper som traditionellt fylls med ingredienser som krabba, fläskfärs, tunna risnudlar och örter. Dessa rullar, kända som Nem, steks eller friteras tills de blir gyllenbruna och krispiga. Sedan rullas de in i salladsblad tillsammans med färska örter och doppas i Nouc Cham-sås. Alternativt kan man göra färska "sommarrullar" som inte friteras och fylls med ingredienser som skalade räkor och grönsaker.</p> <p>ART.NR: 735 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 36X400 G</p>	 <p>RISPAPPER 22 CM KVADRAT 400 G Tunna kvadratiska rispapper som traditionellt fylls med t.ex. krabba, fläskfärs, tunna risnudlar och örter. Rullarna (Nem) steks/friteras och blir gyllenbruna och krispiga och rullas in i salladsblad med färska örter och doppas sedan i Nouc Cham sås. Man kan också göra färska "sommarrullar" (som inte friteras) fylla med t.ex. skalade räkor och grönsaker.</p> <p>ART.NR: 734 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 36X400 G</p>	 <p>FRIITYRSMETSMJÖL SJÄLVJÄSANÐE 1,5 KG Kinesiskt frityrsmetsmjöl som ger ett kompakt och krispigt hölje runt råvarorna. Det används vid fritering av fläsk, kyckling, räkor och bananer för att ge dem en härlig krispighet. För att använda det, blanda 1 dl mjöl med 1 dl iskallt vatten, och för att behålla smeten kall, lägg gärna i några isbitar och rör sedan till en jämn smet.</p> <p>ART.NR: 718 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 10X1,5 KG</p>	 <p>TEMPURA BATTERMIX 600 G Japanskt frityrsmetsmjöl som ger ett transparent krispigt hölje runt råvaran. Används i japansk matlagning vid fritering av grönsaker och skaldjur. Blanda 1 dl mjöl med 1 dl iskallt vatten, lägg gärna i några isbitar och rör till en jämn smet.</p> <p>ART.NR: 710 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 15X600 G</p>
--	---	--	--

 <p>RISMJÖL 500 G Rismjöl är tillverkat av malt, skalat och torkat långkornigt ris. Det är lättsmält och har en neutral smak samt är helt glutenfritt. Används med fördel för att göra pajskal, väffor och pannkakor, men också för att reda soppor och såser. Perfekt för glutenfri bakning av kakor eller bröd.</p> <p>ART.NR: 723 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X500 G</p>	 <p>TAPIOCAMJÖL 500 G Tapiocamjöl utvinns från maniokebussens rötter. Tapiocamjöl är rikt på stärkelse. Används som redning i soppor och såser. Helt glutenfritt.</p> <p>ART.NR: 721 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X500 G</p>	 <p>TOFU BLÅ FAST 307 G Fast tofu, tillverkat av sojaböner. Tofu kan tillagas på mängder av olika sätt; marineras, ugnbakat, paneras, friteras, steks eller äts naturligt. Tack vare sin neutrala smak kan naturlig tofu smaksättas och anpassas till alla typer av kök. Denna tofu är hel i bit och fast men ändå något mjukare i konsistensen.</p> <p>ART.NR: 966 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X307 G</p>	 <p>TOFU HÅRD BITAR 540 G Tofu i fasta kuber, tillverkat av sojaböner. Utmärkt för stekning, ugnbakning, panering, fritering eller att äta naturligt. Tofu har en neutral smak som gör att den kan smaksättas och anpassas till olika typer av kök.</p> <p>ART.NR: 129 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X540 G</p>
--	--	---	--

 <p>MJÖLK KONDESERAD 397 G Sötad kondenserad mjölk kokad i tre timmar förvandlas till en ljuvligt god kolasås, även känd som Dulce de leche.</p> <p>ART.NR: 1180 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 48X397 G</p>	 <p>KONDESERAD KOKOSMJÖLK 320 G Sötad kondenserad kokosmjölk. Till bakverk och desserter. Värm med eller utan choklad och servera som sås, eller låt svalna till en krämigt god kola. Ställ den i kylen och få en perfekt frosting som är delikat tillsammans med bär istället för vanlig grädde. Blanda med matchate, bred direkt på en tårbottnen, klicka på toppen av en smoothie, en kopp varm choklad eller en matchalatte.</p> <p>ART.NR: 110 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 24X320 G</p>	 <p>MAJONNÄS QP JAPAN 355 ML Japansk majonnäs. Glutenfri. Helt fri från smakförstärkare.</p> <p>ART.NR: 512 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 6 X 355 ML</p>	 <p>WASABIMAJONNÄS 130 ML Japansk majonnäs. Glutenfri. En smakrik majonnäs med asiatisk touch. Använd till sushi, sashimi, ägg, lax eller grillat kött. Också god till skaldjur och fiskrätter.</p> <p>ART.NR: 511 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 12X130 ML</p>
--	---	---	---

FRYST

 <p>CHICKEN GYOZA Chicken Gyoza från Orien Bites är en populär japanskt rätt fylld med den finaste mixen av kyckling, grönsaker och orientaliska kryddor. Dessa Gyoza är handgjorda efter ett traditionellt, autentiskt recept. Perfekt som drinktillugg, förrätt eller till buffén.</p> <p>ART.NR: 757 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 12X400G</p>	 <p>VEGETARISK GYOZA Vegetarisk Gyoza från Orien Bites är en populär japanskt rätt fylld med den finaste mixen av grönsaker och orientaliska kryddor. Dessa är handgjorda efter ett traditionellt, autentiskt recept. Perfekt som drinktillugg, förrätt eller till buffén.</p> <p>ART.NR: 751 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 12X400 G</p>	 <p>CHICKEN SAMOSA Samosa är en traditionell indisk rätt som vuxit i popularitet de senaste åren. Varje triangelformad samosa är fylld med en smakfull blandning av kyckling och grönsaker såsom morot, majs och lök blandat med indiska tikkakryddor som koriander, chili, kummin, kanel, kryddnejlika och grön kardemumma. Servera gärna som mingelmat, förrätt eller på buffén.</p> <p>ART.NR: 744 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 12X240 G</p>	 <p>CRISPY TEMPURA SHRIMPS Crispy Tempura Shrimps är saftiga räkor täckta i en lätt och krispig tempurasmet. De passar utmärkt som förrätt, tillbehör eller huvudrätt. Servera gärna med en fräsch sallad och en dipsås som soja, söt chilisås eller ponzu för en japanskinspirerad smakupplevelse.</p> <p>ART.NR: 755 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 12X160 G</p>
--	---	---	--

 <p>VEGETARISKA VÅRRULLAR Vegetariska vårrullar är en välsmakande klassisk asiatisk rätt och dessa är skapade efter ett autentiskt recept i asiatisk stil. Varje vårrulle består av ett lätt krispigt lager deg fylld med grönsaker såsom vitkål, morot, röd paprika och kinesisk gräslök. Goda som både drinktillugg, förrätt, varmrätt eller på buffén.</p> <p>ART.NR: 746 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 12X330 G</p>	 <p>YAKITORI SPETT Yakitori är en traditionell japansk rätt som är en populär gatumat i Asien men nu även på restauranger över hela världen. Dessa Yakitori består av högkvalitativt kycklingkött som marinerats i mirin och sojadressing och trätts på spett och grillats på traditionellt sätt innan de fryses, allt för att behålla den nygrillade rökgiga smaken av Yakitori. Serveras som förrätt eller varmrätt eller som plockmat på en buffé.</p> <p>ART.NR: 749 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 12X250 G</p>	 <p>BAO STEAM BUNS 120X40 G Bao steam bun är ett ångkokat måltidsbröd som används till asiatiska sliders, burgare och sandwich. Våra steam buns bakas med siktat vetemjöl och ångkokas vilket ger en fin vit färg och vacker yta.</p> <p>ART.NR: 759 ENHET: KARTONG ANTAL/VIKT: 12X400G</p>	 <p>VÅRRULLEBLAD 215 MM 550 G Vårrulleblad som är enkla att separera, de absorberar lite olja samtidigt som de behåller sin krispighet under lång tid. Vårrullebladen kan antingen friteras, ugnsbakas eller grillas.</p> <p>ART.NR: 748 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 20X550 G</p>
--	--	---	--



 <p>GYOZA BLAD 300 G 10X30GR/ST Med våra runda Gyozablad kan du enkelt skapa dumplings och fylla dem med dina favoritsmakar. Dumplingsen kan kokas, friteras eller stekas i panna eller ugn.</p> <p>ART.NR: 760 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 30X300 G</p>

 <p>WONTON BLAD 8X8 CM 200 G Wontons är små asiatiska krytten fylla med exempelvis fläskfärs och kan kokas, friteras eller stekas i panna eller i ugn. Servera med en god dipsås på exempelvis soja, sesamolja och Sambal Olek. Variera med dina favorit ingredienser och varför inte servera dem som dessert med skivad banan och kolasås, och pudra florsocker över innan du serverar med en klick vaniljglass.</p> <p>ART.NR: 761 ENHET: STYCK ANTAL/VIKT: 60 X 200 G</p>
--

Ramen

Med en färdig bas är det enkelt att tillaga ramen utan att koka buljong i flera timmar. Salsus ramenbuljonger är kokade av färska ben och grönsaker och smaksatta med ingredienser inspirerade av Japan, som miso, soja, mirin och chili. De är färdiga att använda, tillsatt endast nudlar, dina favoritgrönsaker, valfritt protein och topping.



RAMEN MISO BULJONG 500 ML
Långtidskokt buljong på färska ben av kyckling, smaksatt miso, soja, vitlök, sesamolja, ingefära och grönsaker. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de en djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.

ART.NR: 20790 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X500ML



RAMEN SHOYU BULJONG 500 ML
Långtidskokt buljong på färska ben av kyckling, smaksatt med soja, mirin, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de en djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.

ART.NR: 20791 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X500ML



RAMEN SPICY BULJONG 500 ML
Långtidskokt buljong på färska ben av kyckling, smaksatt med soja, miso, sesamolja, vitlök, chili och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de en djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.

ART.NR: 20792 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X500ML



RAMEN BAS BULJONG 1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nö, gris och kyckling och smaksatt med lök, purjolök, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter. Ramen bas kan du med fördel smaksätta genom att lägga till dashi, kombu, miso, fisk- eller ostronsås, för att göra ramen helt i din smak.

ART.NR: 20772 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X1 L



RAMEN MISO BULJONG 1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nö, gris och kyckling och smaksatt miso, soja, vitlök, sesamolja, ingefära och grönsaker. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.

ART.NR: 20774 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X1 L



RAMEN SHOYU BULJONG 1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nö, gris och kyckling och smaksatt med soja, mirin, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.

ART.NR: 20776 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X1 L



RAMEN SPICY BULJONG 1 L
Långtidskokt buljong på färska ben av nö, gris och kyckling och smaksatt med soja, miso, sesamolja, vitlök, chili och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter.

ART.NR: 20777 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X1 L



Soja, vinäger & sesamolja

Soja, sesamolja och risvinäger är tre centrala asiatiska smaksättare med lång tradition och bred användning. Soja tillverkas genom att sojaböner fermenteras tillsammans med vatten, salt och rostade vete, vilket ger en djup umamismak. Soja används i allt från marinader och wokrätter till dipsåser och soppor. För att göra glutenfri soja används i stället majs mjöl.

Sesamolja pressas ur rostade eller orostade sesamfrön och får en nötig, aromatisk smak. Den används oftast som smaksättare och är vanlig i koreanska, kinesiska och japanska rätter.

För att framställa risvinäger jäser man ris till alkohol och därefter till vinäger. Risvinäger har en mild, rund syra och används i salladsdressingar, sushiris, pickles och såser för att ge friskhet och balans.



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.

ART.NR: 989 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500 ML



SOJA LJUS PREM LKK 500 ML
Klassisk ljus kinesisk premiumsoja från Lee Kum Kee. Används som smaksättare till såväl asiatisk matlagning som till svensk husmanskost.

ART.NR: 985 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500 ML



SOJA MÖRK MUSHROOM 500 ML
Klassisk kinesisk soja, en mustig mörk soja med tydlig smak av svamp. Använd till grillsåser, köttgrjor, wokade rätter och såser som behöver mera färg och sätta.

ART.NR: 984 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500 ML



SOJA SAKURA JAPAN 1 L GLUTENFRI
Sakuras soja är en naturligt fermenterad sojasås med en mjuk och aromatisk sätta, innehållande 9,6% salt. Tillverkad med GMO-fria ingredienser och majs mjöl istället för vetemjöl, vilket gör den naturligt glutenfri. Denna sojasås är mångsidig och passar perfekt i alla recept, oavsett om de kräver mörk eller ljus sojasås.

ART.NR: 508 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X1 L



SOJA SAKURA JAPAN 150 ML GLUTENFRI
Soja med mjuk och aromatisk sätta med en salthalt om 9,6%. Sojan är naturligt fermenterad och producerad med GMO-fria ingredienser. Produceras med majs mjöl istället för vetemjöl vilket ger en naturligt glutenfri soja. Sakuras soja passar i princip till alla recept, oavsett om det står mörk eller ljus soja i receptet.

ART.NR: 505 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6 X 150 ML



KETJAP ASIN SALT SOJA 250 ML
Tjockflytande, svart, salt indonesisk soja, naturligt fermenterad i 6 månader. Används främst som smak- och färgsättare i matlagning men också som dipsås på tallriken.

ART.NR: 069 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X250 ML



KETJAP MANIS SÖTSOJA 250 ML
Tjockflytande, svart, söt indonesisk soja, naturligt fermenterad i 6 månader. Används främst som smak och färgsättare i matlagning men också som dipsås på tallriken.

ART.NR: 036 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 6X250 ML



TAMARI SOJA 300 ML
En klassisk Tamarisoja med en fyllig och välbalanserad smak. Använd i dressingar, marinader och dipsåser, till wokade grönsaker eller blanda med ris, sesamfrön och norrfingror. Innehåller gluten.

ART.NR: 047 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X300 ML



CHINKIANG VINEGAR 550 ML
En svart risbaserad vinäger som är en viktig ingrediens i kinesisk matlagning. Smakerna är komplexa, kraftiga med rökiga toner. Används med fördel i dipsåser till dumplings, som smaksättning i nudelrätter eller till salladsdressingar.

ART.NR: 133 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 24X550 ML



MIRIN RISVIN MITSUKAN 500 ML
Mirin är ett sött, mildt jäst risvin som är perfekt till sallader, teriyaki, yakitori och många andra japanska rätter. Tillsammans med sojasås utgör mirin och risvinäger den heliga trioen av basvaror i japansk matlagning.

ART.NR: 082 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X500 ML



SUSHISU VINÄGERMIX 360 ML
En färdig vinägermix bestående utav Mirin och Risvinäger, färdig att blanda i det kokta sushiriset.

ART.NR: 025 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X360 ML



RISVINÄGER UCHIBORI 500 ML
Japansk risvinäger är en oumbärlig ingrediens vid tillagningen av sushi, där den används för att binda ihop sushiriset och ge det en god smak. Dess milda smak gör den också lämplig för användning i sallader och marinader.

ART.NR: 111 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 10X500 ML



SESAMOLJA MÖRKROSTAD 125 ML
En olja med en intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.

ART.NR: 9690 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X125 ML



SESAMOLJA MÖRKROSTAD 750 ML
En mycket dryg olja med en hög intensiv smak av mörkrostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Innehåller 100% pressade mörkrostade sesamfrön.

ART.NR: 7410 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X750 ML



SESAMOLJA 100% REN 207 ML
100% sesamolja med en mild smak av rostade sesamfrön. Används droppvis som smaksättare i wokade rätter, marinader och dressingar. Sesamolja passar inte att steka i utan är en ren smaksättningsolja.

ART.NR: 750 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X207 ML



CHILIOolja 207 ML
Chilioolja är gjord på sojabönsolja och chili. En perfekt smaksättare om man vill addera lite hetta till maträtten. Helt fri från tillsatser.

ART.NR: 946 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 12X207 ML



Nudlar

Nudlar är en av världens mest älskade basråvaror – enkla men ändå fulla av möjligheter. Från ångande ramen i Japan till krispiga woknudlar i Thailand har varje kultur sin egen tolkning.

Nudlar kan serveras kokta eller stekta, varma eller kalla, i en buljong, wok eller med en dipsås vid sidan av. De kan vara en huvudrätt, en sidorätt eller basen i en god sallad. Som comfort food är en välagad umamistinn ramen svårslagen men nudlar kan också vara det supersnabba mellanmålet som blir klart på några minuter. Din nudelrätt blir bäst om den tillagas med nudlar som passar din rätt och kan suga upp alla goda smaker de ska omges med.



RAMENNUDLAR 540G
Dessa tunna nudlar är gjorda av vete och har en fast, behaglig konsistens och en ljusgul färg. De är mångsidiga och färdiga att användas direkt i allt från soppor till wok med grönsaker, kött eller skaldjur – helt efter din smak.

ART.NR: 708 | ANTAL/VIKT: 12X540G
ENHET: STYCK



ÄGGNUDLAR 400G
Äggnudlar tillverkade av enbart vetemjöl, ägg och salt. Ett utmärkt val för wok, soppor och sallader. Koka 2 – 3 minuter och låt sedan nudlarna ta smak av din rätt. Perfekt till asiatiska nudelrätter.

ART.NR: 692 | ANTAL/VIKT: 50X400G
ENHET: STYCK



VETENUKLAR 400G
Dessa nudlar är knivskurna vilket gör dem otroligt vackra med sin volangkant. På endast vetemjöl och salt är de tillverkade för att få en perfekt spänst med fin konsistens och en neutral, god smak. Dessa nudlar har blivit otroligt populära, särskilt tack vare deras förmåga att fånga upp sås och smak.

ART.NR: 704 | ANTAL/VIKT: 12X400G
ENHET: STYCK



SÖTPOTATISNUDLAR 250 G
Sötpotatisnudlarna är tillverkade av sötpotatismjöl. De erhåller spänstig textur och genomskinlighet vid kokning och passar utmärkt i en wok eller soppa. Naturligt glutenfria.

ART.NR: 1782 | ANTAL/VIKT: 12X250 G
ENHET: STYCK



BÖNNUDLAR (GLAS) 250 G
Bönnudlar, även kända som glasnudlar på grund av sin genomskinliga konsistens när de värms upp. Risbergs bönnudlar tillverkas efter ett originalrecept med ärtstärkelse, mungbönemjöl och vatten. Den fastare konsistensen gör dem perfekta för kalla rätter som sallader eller som fyllning i färska vårrullar.

ART.NR: 707 | ANTAL/VIKT: 30X250 G
ENHET: STYCK



RISNUDLAR BREDA 5 MM 400 G
Breda risnudlar från Singapore, liknande tagliatelle med en bredd på 5 mm. Dessa nudlar är mycket elastiska och tåliga tack vare sin blandning av rismjöl, tapiokamjöl och majs mjöl. Den unika sammansättningen gör att de behåller sin konsistens även vid lång varmhållning och rörning i woken. Perfekta för wokrätter, soppor eller sallader. Dessutom är de glutenfria.

ART.NR: 701 | ANTAL/VIKT: 30X400 G
ENHET: STYCK



RISNUDLAR TUNNA 1 MM 400 G
Tunna glutenfria risnudlar från Singapore, endast 1 mm i tjocklek, är mycket elastiska och tåliga tack vare en blandning av rismjöl, tapiokastärkelse och majsstärkelse. Sammansättningen gör dem idealiska för lång varmhållning utan att tappa sin tuggmotstånd och för att behålla sin form även när de blandas runt i en wok. Passar perfekt i wokrätter, soppor och sallader.

ART.NR: 690 | ANTAL/VIKT: 30X400 G
ENHET: STYCK



SJÖGRÄSNUDLAR 330/300 G
Krispiga sjögräs nudlar tillverkade av tång från havet utanför Sydkorea. Dessa nudlar liknar bön- eller glasnudlar och har en neutral smak, vilket gör dem mångsidiga och passande i sallader, soppor, wokrätter eller som alternativ till spaghetti. Med endast 2 g kolhydrater per 100 g är de ett lättare alternativ. Redo att serveras.

ART.NR: 682 | ANTAL/VIKT: 12X300 G
ENHET: STYCK



SHIRATAKI NUDLAR 370/200 G
Tunna genomskinliga nudlar som är tillverkade av vatten och mjöl som utvinns från växten Konjak-knolkalla. Nudlarna har en neutral smak och passar därför bra i en sallad, soppa, wok eller som ett alternativ till pasta. Nudlarna innehåller 3 g kolhydrater per portion.

ART.NR: 681 | ANTAL/VIKT: 12X370 G
ENHET: STYCK



SOBA NUDLAR TORKADE 250 G
Tunna sobanudlar av bovetemjöl och vetemjöl. Traditionellt äter man förkokta kalla sobanudlar med tillbehör på sommaren och varma under vinterhalvåret. Sobanudlarna har sitt ursprung i Japan där de ofta serveras i het buljong, men passar även i en sallad eller till en wokrätt.

ART.NR: 706 | ANTAL/VIKT: 18 X 250 G
ENHET: STYCK



UDON NUDLAR TORKADE 250 G
Breda Japanska udonnudlar av vetemjöl. Udonnudlarna har en neutral smak och kan serveras både varma och kalla. Används oftast i soppor eller med Kimchi.

ART.NR: 709 | ANTAL/VIKT: 18X250 G
ENHET: STYCK

WERNERS CENTRALT LISTADE PRODUKTER

ARTIKELNAMN	ART.NR. WGS	ENHET	ANTAL/VIKT	ART.NR. AXFOOD	ART.NR. COOP	ART.NR. ICA	GTIN
PANKO STRÖBRÖD 200 G	770	STYCK	12X200 G		39586	189472	7391693770329
PANKO STRÖBRÖD 1 KG	733	STYCK	10X1 KG	100812097			7391693733027
PANKO STRÖBRÖD GLUTENFRI 150 G	780	STYCK	6X150 G			124975	7330177010049
PANKO STRÖBRÖD GLUTENFRI 700 G	784	STYCK	10X700 G	101602478			7391693007845
CHILIROSTADE SESAMFRÖN 120 G	775	STYCK	12X120 G		18281	121734	7391693775997
CHILIROSTADE SESAMFRÖN 600 G	781	STYCK	6X600 G	101406061			7391693781356
SESAMFRÖN ROSTADE 120 G	776	STYCK	12X120 G	101388024	18275	126806	7391693776543
KOREANSKA CHILIFLINGOR 50G	390	STYCK	12X50 G	101736628	82597	123627	7391693003908
FIVE SPICES 50 G	228	STYCK	12X50 G	101356790		162441	7391693228011
SICHUANPEPPAR 35 G	219	STYCK	12X35 G	101356789		161808	7391693219019
SESAMOLJA MÖRKROSTAD 750 ML	7410	STYCK	12X750 ML	101552037			7391693074106
GOCHUJANG CHILISÅS 240 G	997	STYCK	12 X 240 G		64480		7391693997214
PIRI-PIRI SÅS 180 ML/200 G	011	STYCK	12X180 ML	100523042			7391693011934
GOCHUJANG CHILIPASTA GF 200 G	1902	STYCK	12X200 G		26025	176567	7391693902621
KIMCHI ORIGINAL KOREA 200 G	380	STYCK	12 X 200 G		64478	199936	7391693380924
SJÖGRÄSCHIPS SESAM 50 G	381	STYCK	16X50 G		64487	199935	7391693381464
KIM ROSTADE NORIBLAD 20G	145	KARTONG	6X20 G		44916		7391693145882
ALGSALLAD TORKAD RISBERG 20 G	382	STYCK	20 X 20 G	101225201	64484	160566	7391693382843
SHIRATAKI NUDLAR 370/200 G	681	STYCK	12X370 G		99349	184625	7391693681717
SJÖGRÄSNUDLAR 330/300 G	682	STYCK	12X300 G		99350	159725	7391693682899
BÖNNUDLAR (GLAS) 250 G	707	STYCK	30X250 G	101383091		164168	7391693707837
UDON NUDLAR TORKADE 250 G	709	STYCK	18X250 G		25987	199938	7391693709886
SÖTPOTATISNUDLAR 250 G	1782	STYCK	12X250 G	176383	25935	176383	7391693178293
RISNUDLAR BREDDA 5 MM 400 G	701	STYCK	30X400 G		26020	121742	7391693701644
RISNUDLAR TUNNA 1 MM 400 G	690	STYCK	30X400 G			121735	7391693690849
SOJA SAKURA JAPAN 150 ML GLUTENFRI	505	STYCK	6 X 150 ML	100815316	64481	162594	7896007810123
RISVINÄGER UCHIBORI 500 ML	111	STYCK	10X500 ML		25983		4970285011311
JORDNÖTTER I CHILIOolja 275G	119	STYCK	24X275G		82596		6921804720281
CRISPY CHILLI I OLJA 210 G	114	STYCK	24X210 G		16984		6921804720304
CRISPY CHILLI I OLJA 670 G	118	STYCK	12X670G		82693		6921804720410
CHILISÅS SRIRACHA HOT 482 G	100	STYCK	12X482 G			160755	0781923121651
MAJONNÄS QP JAPAN 355 ML	512	STYCK	6 X 355 ML		4844		8719189240177
MISOPASTA SHIRO VIT 500 G	772	STYCK	24X500 G		81737	163240	7896007857210
FISKSÅS SQUID BRAND 300 ML	993	STYCK	12X300 ML		22012		8850620888012
TIGER SAUCE 147 ML	072	STYCK	12X147 ML	100016322		183117	0075076130012
TIGER SAUCE 3,8 L/4,38 KG	076	STYCK	4X3,8 L	100547357			0075076150010
HICKORY LIQUID SMOKE 147 ML	073	STYCK	12X147 ML	100016340	84011	183118	0075076130180
HICKORY LIQUID SMOKE 3,8 L/3,8 KG	030	STYCK	4X3,8 L	101303086			0075076150270
CHICKENWING SAUCE 500 ML/540 G	458	STYCK	24X500 ML			101564757	0781923170437
CREMA DI BALSAMICO FIKON 150 ML	11144	STYCK	12X150 ML		45440		7330177103505
CREMA DI BALSAMICO HALLON 150 ML	11145	STYCK	12X150 ML		45453		7330177103512
CREMA DI BALSAMICO 150 ML	11141	STYCK	12X150ML		45428		7330177010223
CHAMPAGNE ARDENNE VITVINSVINÄGER 500 ML	11501	STYCK	6X500 ML	101384374			7330177105059
DRAGONVINÄGER 250 ML	11220	STYCK	6X250 ML		48753		3258830092956
SHERRYVINÄGER 375 ML	11405	STYCK	12X375 ML	101216699	48743	160433	8437012245075
DRAGONBLAD I VINÄGER 55 G	20503	STYCK	12X55 G	101182127	58539	160434	7330177104311
TRYFFELOLJA SVART 100 ML	10208	STYCK	6X100 ML	101298432			3237850002657
TRYFFELOLJA VIT 100 ML	10210	STYCK	6X100 ML	101298449			3237850002640
TRYFFELMAJONNÄS 180 G	14116	STYCK	6X180 G		58542		7330177008305
RISÖTTORIS ARBORIO 2 KG	41101	STYCK	6X2 KG	100814549			8032793990918
TARTUFO CHOKLAD 12X85 G	34227	KARTONG	12X85 G	101276481			8007574105331
TIRAMISÙ BIG 2X1850 G	34136	KARTONG	2X1850 G	100901204			8007574025011
KORIANDEFRÖN HELA 50 G	823	STYCK	12X50 G	101374809			7391693823018
PAPRIKAPULVER RÖKT 40 G	222	STYCK	12X40G	101585300			7391693222965
BERBERE 70G	21146	STYCK	12X70 G	101701515			7391693211464
VITLÖKSFLINGOR 60 G	21144	STYCK	12X60 G	101703250			7391693211440
RAS EL HANOUT 60 G	21145	STYCK	12X60 G	101703226			7391693211457
FÄNKÅLSFRÖN HELA 50 G	465	STYCK	12X50 G	101565238			7391639465500
CHILI JALAPENO FLAKES 30 G	211	STYCK	12X30 G	101571717			7391693211730
CHIMICHURRI KRYDDA 30 G	21137	STYCK	12X30 G	101679797			7391693211372
BOCKHORNSKLÖVER MALD 50 G	21135	STYCK	12X50 G	101679810			7391693211358
VOATSIPERIFERYPEPPAR 60 G	20873	STYCK	12X60 G	101733677			7330177104342
SELLERISALT 100 G	20871	STYCK	12X100 G	101202681			7330177104328



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.

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