

WERNERS VÄRLD

F O O D S E R V I C E

Nr.02 2026





INNEHÅLL

05 SÄLJORGANISATION

07 SOMMAR

09 WERNERS UTVALDA I NY DESIGN

13 NYHETER MARMELAD

15 NYHETER SALT

16 EN VÄRLD AV OLJOR

21 GARUM PÅ TVÅ SÄTT MED DAVID FORSMAN TÖRNQVIST

23 UPPTÄCK GARUM

24 SÖTA SMAKER SÄTTER TONEN

28 SICOLY FRUKTPURÉER

30 JOSEFINE PAGANDER

32 NYHETER RAPSOLJA

35 FILIP LARSSON

37 SOMMARENS BÄSTA TOPPINGS

38 RISBERG

42 WERNERS EDUCATION



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





Sommar

Välkommen till Werners!

I det här numret vill vi bjuda in dig till en säsong fylld av sommarsmaker, mycket inspiration och nya produkter.

Vårt eget varumärke Werners Utvalda fortsätter att utvecklas och under våren presenterar vi flera produktnyheter där hantverk, smak och kvalitet står i centrum. Bland lanseringarna hittar du flera nytillskott i vår marmeladserie. Marmelader av hög kvalitet som kommer att passa perfekt på ostbrickan eller på ett lyxigare frukostbord. Vi introducerar också havssalt, Fleur de Sel, samt två kallpressade rapsoljor av raps från svenska fält.

Sortimentet från re:garum breddas med två spännande produkter, Brodo och Grön sparris. Två smakfördjupare som lyfter både fisk, kött, grönsaker och växtbaserat på ett subtilt men kraftfullt sätt. Missa inte de nyskapande Garum-recepten som Kocklandslagets David Forsman Törnqvist utvecklat för Werners.

Werners Education fortsätter att samarbeta med ledande kockar och konditorer, både svenska och internationella, håll utkik efter kommande kurser hos oss. I det här numret har vi träffat Josefine Pagander, chefskonditor på Gothia Towers och medlem i Svenska Kocklandslaget. Hon berättar om vad som driver henne och hur hon utvecklar nya desserter.

Filip Larsson, utsedd till Årets Unga Kock 2025, berättar om sina drivkrafter och vad som väntar framåt.



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 kokar till passionerade hemmakockar – som värdesätter hög kvalitet, väl utvalda ingredienser och genuina smakupplevelser. Här finns allt från vår högt älskade champagnevinäger, kampfotpeppar, 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. Och våren bjuder på fler nyheter. Sortimentet växer med bland annat havssalt, svensk rapsolja och nya marmelader i noggrant framtagna smakkombinationer.

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

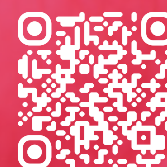
I över 60 år har Sicoly® erbjudit sin kooperativa expertis och sina höga kvalitetsstandarder för hantverkare och tillverkare inom livsmedelsindustrin. Beläget i hjärtat av Lyonnais kullar samlar kooperativet över 120 passionerade odlare som med ständig omsorg sköter sina 570 hektar fruktodlingar med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





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



JORDGUBB, RABARBER & 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



Salt

Nu lanserar vi nya utvalda salter. Fleur de sel "Saltets blomma" är ett exklusivt hantverksmässigt havssalt med fin smak och en skör, krispig struktur. Saltet bildas som ett tunt lager av kristaller på ytan i saltbassänger när havsvattnet avdunstar. Det skördas för hand och kännetecknas av oregelbundna flingor, tydlig havssmak och hög mineralhalt. Det finkorniga havssaltet framställs genom att traditionellt havssalt torkas och mals. Båda salterna kommer från saltbassänger i naturreservatet Castro Marim i den portugisiska regionen Algarve, ett område med lång tradition av havssaltsproduktion.

Med Sosa Sal Viva levande salt kan du tillaga en rätt vid bordet, framför gästen. När saltet kommer i kontakt med en råvaran utvecklar det värme och kristalliseras.



Produkt Nyhet!

SAL VIVA LEVANDE SALT

Sal Viva levande salt är ett natriumacetat, ett salt som framställs genom utfällning av ättiksyra från vinäger. När saltet löses upp i vatten aktiveras en exoterm reaktion som genererar omedelbar värme genom rekristallisering. Det gör det möjligt att tillaga råvaror direkt när de får kontakt med saltet. Ett innovativt, överraskande sätt att exempelvis tillaga rätter direkt vid bordet. Häll den klara vätskan över råvaran och låt den kristallisera och värma upp råvaran inför gästen.

ART.NR: 71311 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 6X700 G



Produkt Nyhet!

HAVSSALT FINT 2 KG

Finkornigt salt som torkats och malts av traditionellt havssalt. De små saltkornen ger en jämn fördelning av sälta vid tillagning och minskar risken för översaltade delar.

ART.NR: 21150 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X2 KG



Produkt Nyhet!

FLINGSALT 2 KG

Fleur de Sel är ett naturligt havssalt som består av de översta saltkristallerna som bildas när vattnet avdunstar i saltbassängerna. Saltkristallerna skördas för hand varje dag, vilket gör att endast det yttersta lagret kommer med. Saltflingorna har en oregelbunden form, tydlig smak av hav och smälter snabbt i munnen. Ett premiumsalt med hög mineralhalt.

ART.NR: 21149 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 1X2 KG

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 oönskad 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 karaktärsfull 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 raffinerar för att bli mer smakneutral.

Vid varmpressning värms fröna upp innan eller under pressningen. Efter pressningen raffinerar 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 fön, 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 Aglandauloliver, 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



RAPSOOLJA 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 traditionellt 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



Potatisvåfla Grönsak
38015



Upptäck vårt
kompleta
sortiment



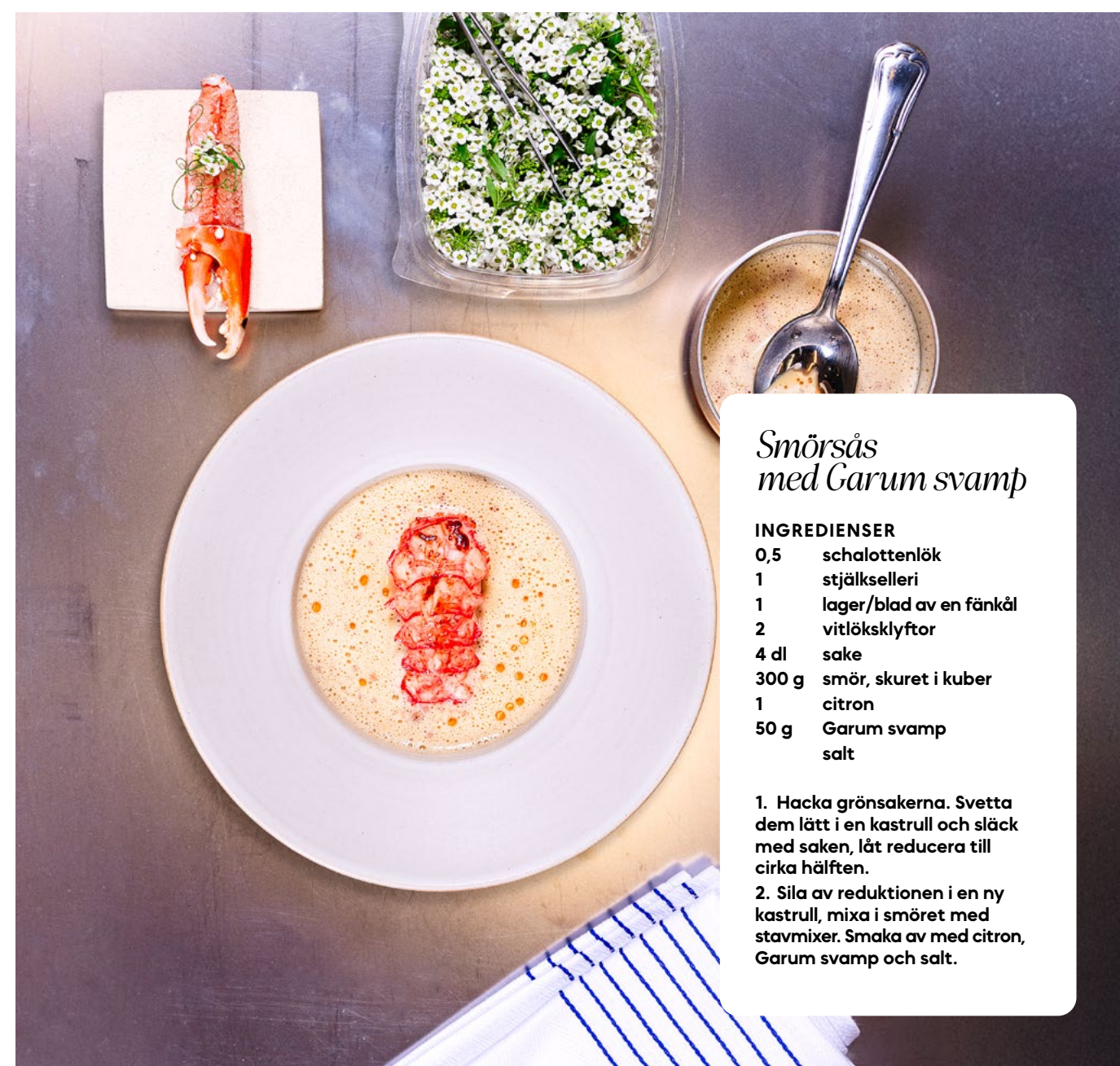


Garum

PÅ TVÅ SÄTT MED DAVID FORSMAN TÖRNQVIST

David Forsman Törnqvist är medlem i Kocklandslaget och driver Törnqvist Gastronomi. För Werners Gourmetservice har han skapat två recept med Garums produkter.

"Garum är ett roligt tillskott i skafferiet. Produkterna kan verka udda vid en första doft eller smak men de ger verkligen ett djup och en komplexitet i recept när de används på rätt sätt. När jag skapade de här recepten så ville jag försöka utmana det jag själv förväntar mig att Garum kan användas till, för att visa upp den bredd som produkterna har."



Smörsås med Garum svamp

INGREDIENSER

- 0,5 schalottenlök
- 1 stjälkselleri
- 1 lager/blad av en fänkål
- 2 vitlöksklyftor
- 4 dl sake
- 300 g smör, skuret i kuber
- 1 citron
- 50 g Garum svamp
- salt

- Hacka grönsakerna. Svetta dem lätt i en kastrull och släck med saken, låt reducera till cirka hälften.
- Sila av reduktionen i en ny kastrull, mixa i smöret med stavmixer. Smaka av med citron, Garum svamp och salt.

Upptäck Garum!

Garum är en kraftfull krydda och naturlig smakerstärkare 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 smaksättningarna 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.



Blodapelsindressing med Garum kyckling

INGREDIENSER

- 1 st Zest från en blodapelsin
- 60 g blodapelsinjuice
- 30 g Kalamansivinäger
- 40 g honung
- 30 g Garum kyckling
- 45 g olivolja
- 5 g salt

1. Mixa ihop alla ingredienser med en stavmixer.



Produkt Nyhet!

GARUM GRÖN SPARRIS 250 ML
En kraftfull, 100 procent, fermenterad smakerstärkare 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



Produkt Nyhet!

GARUM BRODO 250ML
En mycket koncentrerad fond 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 smakerstärkare i glazer och marinader.

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



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

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



GARUM GRÖNSAK 250ML
En vegansk och helt naturlig smakerhöjare, full av umami. Tillverkad av räddade grönsaker. Ger en smakinintensitet som påminner om animaliska smakerstärkare. 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 250ML
En kraftfull, 100% naturlig umami-rik smakerstärkare, perfekt för att lyfta smaken av smör, mjök, gräddor eller ost. En game-changer i köket som ger nya möjligheter till smaksättning. Tillverkad av rester från ostproduktion. Konsistensen är krämig och honungslig.

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



GARUM SVAMP 250ML
En kraftfull, 100% naturlig umami-rik smakerstärkare, 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 nyplöckade svampar, och ger nya möjligheter till smaksättning. Konsistensen är krämig och honungslig.

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



GARUM KYCKLING 250ML
100% naturlig smakerhöjare, 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 smakerstärkare i mer lätta rätter.

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



GARUM NÖTKÖTT 250ML
100% naturlig smakerhöjare, skapad genom omsorgsfull fermentering av överblivet nötkött. Ger smaken av kött med en kraftig umami som lyfter dina rätter. Idealisk för marinader, kryddning och för att ge kropp och fyllighet åt dina rätter.

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

Söta

SMAKER SÄTTER TONEN

Sätt guldkant på menyn med glass och desserter som överraskar.
 Sorbet och gelato av allra högsta kvalitet, det är italienska Bindis signum.
 Stjärnan i deras sorbetutbud är den sicilianska citronen vars juice pressas i mars när den är som sötast. Likaså har Bindi lyft fram Ciaculli-mandarinen och skapat en uppskattad och eftertraktad sorbet. Bindis gelato har en krämig konsistens och intensiv smak. I vårt sortiment hittar ni vanilj, choklad, pistage, kokos, jordgubb och hasselnöt. Komplettera med krispiga crunch i smaker som saltkaramell, mango eller hallon för extra textur.



Produkt Nyhet!

CRUNCH ESPRESSO 400G

En krispig topping med kraftfull espressosmak, tydlig kaffearom och bra crunch. En lätt sötma 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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 5X400 G



Produkt Nyhet!

CRUNCH MÖRK CHOKLAD 400G

En krispig topping med 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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 5X400 G



Produkt Nyhet!

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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 5X400 G



Produkt Nyhet!

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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 5X400 G



Produkt Nyhet!

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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 5X400 G



Produkt Nyhet!

CRUNCH SALT KAREMELL 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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 5X400 G



Produkt Nyhet!

ÄPPEL TATIN 16X75 G

En dessert inspirerad av klassisk Tarte Tatin med äpple, tolkad i ett modernt och elegant format. En spröd karamellbotten toppas med äppelkompott, vaniljmousse och karamelliserade äpplen. Färdigskurna bitar garanterar smidig och smakfull servering. Tinas i kylskåp i tre timmar.



ART.NR: 38007 | ANTAL/VIKT: 16X75G
 ENHET: KARTONG



KOKOS/MANGODESSERT 16X90G
En lätt dessert som kombinerar smörig crumble med kokosmousse och en frisk kompott på mango och passionsfrukt. En balanserad och fräsch avslutning på måltiden med exotisk karaktär.

ART.NR: 34822 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 16X90 G



TÅRTA RICOTTA/PISTAGE 12X90G
Mjuk sockerkaka fylld med krämig pistage- och ricottakräm, täckt med grovhackade pistagenötter och hasselnötter. En smakrik och texturmässigt balanserad dessert med både nöjdhets och mild sötma. Levereras portionskuren i 12 bitar à 90 g för enkel hantering och jämn presentation.

ART.NR: 34658 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 1X1100 G



TIRAMISÜBIT MINI 63X25G
En färdigskuren tiramisù med mjuk sockerkaka doppad i kaffe, lager av krämig mascarpone och krispiga mjölkchokladbitar. En klassisk smakprofil med balanserad sötma, fyllighet och textur. Levereras portionskuren för enkel hantering och jämn presentation.

ART.NR: 34655 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 1X63 ST



HALLONBIT MINI 63X29G
En färdigskuren tårta med mjuk sockerkaksbotten, fylld med solmogna hallon och en krämig vaniljfillning. Levereras portionskuren för smidig hantering och jämn presentation.

ART.NR: 34656 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 1X63 ST



TARTUFO CITRON 12X85 G
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: 34228 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12X85 G



TARTUFO CHEESECAKE 12X85G
Italiensk glass med smak av cheesecake och en kärna av jordgubbssås, toppad med krossad biscotti. Ta fram den klassiska semifreddon några minuter före servering för bästa smakupplevelse.

ART.NR: 34855 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12X85 G



ITALIENSK VANILJGLASS 4,8 L
Krämig italiensk vaniljglass, varsamt tillverkad på traditionellt vis med noggrant utvalda råvaror av högsta kvalitet.

ART.NR: 34414 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 1X4,8 L



ITALIENSK PISTAGEGLASS 4,8 L
En glass med underbar smak av pistagenötter.

ART.NR: 34412 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 1X4,8 L



ITALIENSK CHOKLADGLASS 4,8 L
En rik och fyllig chokladglass med djup och intensiv chokladsmak.

ART.NR: 34413 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 1X4,8 L



MANDARINSORBET I SKAL 12X90G
Uppfriskande mandarinsorbet, gjord på Ciaculli-mandarin, med en härligt frisk smak, serverad i ett autentiskt mandarinskal för en stilfull presentation.

ART.NR: 34659 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12X90 G



CITRONSORBET I CITRONSKAL 12X100 G
Citroner fyllda med citronsorbet.

ART.NR: 34218 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12X100 G



KOKOSGLASS I KOKOSSKAL 12 X 140 G
Uppfriskande kokosnötsglass med en härligt frisk smak, serverad i ett autentiskt kokosnötskal för en stilfull presentation.

ART.NR: 34221 | ENHET: KARTONG | ANTAL/VIKT: 12 X140 G



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.



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



Sicoly

FRUKTPURÉER AV HÖGSTA KVALITET

Ge sommarens desserter, glass, cocktails och såser en fräsch smakboost med Sicolys frukt- och bärpuréer. De tillför intensiv smak, naturlig färg och rik arom, samtidigt som du får full kontroll över sötma och smakbalans.

I den bördiga Rhônedalen i sydöstra Frankrike har kooperativet Sicoly sitt säte. De har varit ledande inom frukt- och bärproduktion i över 60 år och har över 100 dedikerade medlemmar. Regionen är känd för sin hållbara produktion och Sicolys odlare nyttjar naturliga metoder för att skydda sina grödor, som nyckelpigor för att bekämpa bladlöss och naturliga feromoner för att hålla larver borta.

Produktsortimentet sträcker sig från fruktpuréer och fruktjuicer till fruktsåser och högkvalitativa styckfrysta frukter och bär – perfekta för krävande kockar och konditorer.

Varje frukt och bär plockas varsamt från de samarbetande gårdarna runt om i Rhône och transporteras direkt till Sicolys moderna anläggning. Här följer en noggrann förädlingsprocess: tvätt, krossning, siktning, vakuumbehandling, pastörisering och slutligen infrysning – allt för att bevara den autentiska smaken, färgen och de viktiga vitaminerna. Tack vare den här omsorgsfulla processen har Sicolys produkter blivit förstahandsvalet för restauranger och konditorier som söker både kvalitet och hållbarhet.



CITRONJUICE 1 KG

Pressad citron med fruktkött från spanska citroner. Perfekt för att smaksätta i matlagning, desserter, mousser, såser, dressingar och drinkar. En outhärlig ingrediens för att lyfta smakprofilen i dina rätter.



ART.NR: 32109
ENHET: KILOGRAM
ANTAL/VIKT: 6X1 KG



TANGORJUICE OSÖTAD 1KG

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



ART.NR: 32326
ENHET: KILOGRAM
ANTAL/VIKT: 6X1 KG



RABARBERPURE OSÖTAD 1 KG

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



ART.NR: 32274
ENHET: KILOGRAM
ANTAL/VIKT: 6X1 KG



JORDGUBBSPURE OSÖTAD 1 KG

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



ART.NR: 32275
ENHET: KILOGRAM
ANTAL/VIKT: 6X1 KG



HALLONPURE OSÖTAD 1 KG

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



ART.NR: 32272
ENHET: KILOGRAM
ANTAL/VIKT: 6X1 KG



Intensiv smak och hållbar odling

Sicoly är ett franskt fruktkooperativ där odlarna är både medlemmar och delägare i verksamheten, vilket skapar en stark koppling mellan jordbruket och förädlingen. Företaget ligger i franska Rhônedalen, ett område med rik jordmån och gynnsamt klimat. Det ger frukt med god smak och arom.

Sicoly erbjuder en av världens största och mest varierade sortiment av frysta fruktprodukter, många utan tillsatt socker, vilket gör dem attraktiva för konditorer, kockar och mixologer

Företaget satsar på hållbar odling, minskning av kemiska medel och teknisk rådgivning till producenter, vilket stärker både miljöhänsyn och produktens kvalitet.

Josefine PAGANDER

*”Jag har ett starkt driv och vill alltid utvecklas”,
så säger stjärnkonditorn och tävlingsmänniskan Josefine Pagander,
som planerar banketter för tusentals gäster och vill vinna
VM med Kocklandslaget.*

Solen flödar in genom de höga fönstren och skapar skarpa linjer mellan ljus och skugga på arbetsbänkarna i köket hos Werners Gourmetservice i Skara. Här håller Josefine Pagander kurs för tio konditorer. Kursens tema är desserter för många, något som hon blivit expert på tack vare jobbet som chefskonditor på Gothia Towers i Göteborg. Där gör Josefine och hennes team desserter för stora sällskap, ibland upp till 5 000 personer.

— Jag tycker att det är väldigt roligt att se vilken hög kvalitet vi kan hålla när vi serverar så många gäster. Vi gör stora volymer och vi är duktiga på hantverket, säger Josefine.

Josefine Pagander har jobbat på Gothia Towers sedan 2022 och kom in i det jobbet med en gedigen tävlingsbakgrund. Hon vann Årets Konditor 2022, har tävlat i Konditorlandslaget och är numera en del av Kocklandslaget som siktar på VM i Luxemburg i november. Ett starkt intresse för ekonomi och ledarskap fanns också med när hon tog sig an arbetet att leda den nya pastry-avdelningen som startades upp på Gothia, efter att ha varit stängd under pandemin. Faktum är att när Josefine skulle välja gymnasium valde hon mellan konditori och ekonomi, två skilda världar kan man tycka men här har hon lyckats förena dem, trots att konditori var den inriktning hon som tur var valde.

— Vi startade upp avdelningen på Gothia ganska snabbt och jag insåg att jag tycker om chefs- och ledarskapsbiten, att se andra växa, säger Josefine.

Att ta sig an utmaningar och att hela tiden utvecklas som konditor är det som driver Josefine framåt och hon beskriver sig själv som både nyfiken och nördig.

— Jag är rastlös och vill alltid vidare och drivs av att hitta nya sätt att få fram smaker och strukturer. Jag tycker om det tekniska, hur recept är uppbyggda, hur råvaror fungerar och vad som krävs för att få fram de texturer jag är ute efter. Jag är inte rädd för att testa nya saker fastän jag jobbar i ett kök med stora volymer, säger hon.

Om jobbet till vardags, utöver det kreativa arbetet i köket, till stora delar består av planering, meny- och receptframtagning och att leda sitt team, är arbetet i Kocklandslaget det helt motsatta.

— Tävling är ett sätt att få nördna ner sig och det krävs att du verkligen förstår råvarorna för att kunna produktutveckla. Om jag hade jobbat med samma saker varje dag hade jag blivit uttråkad, den nördiga delen av mig hade inte fått utlopp, säger Josefine.

De båda uppdragen hand i hand, enligt Josefine. Fastän desserter till tävling inte rakt av kan göras till banketter går det alltid att hitta inspiration och smaker att utveckla vidare och anpassa så att de fungerar i ett kök som jobbar med större volymer.

I dessertköket i Skara har Josefines kursdeltagare kommit till chokladdekorer. Går det att göra vackra dekorerna på ett effektivt och smart sätt så att de kan serveras till flera tusen? Ja, Josefine och hennes kursledarkollega Rebecka Steen, också hon medlem av Kocklandslaget, visar deltagarna hur de brukar göra på Gothia. De får många frågor från deltagarna och Josefine delar gärna med sig av sin kunskap. Hennes filosofi är att om andra tar efter det hon gör måste hon utvecklas vidare och hitta på nya grejer, det passar en rastlös och driven själ.



Josefine Pagander är en av Sveriges mest meriterade konditorer med en imponerande karriär inom tävlingskonditori. Hon vann Årets Konditor 2022, har tävlat i Svenska Konditorlandslaget 2021–2024 och tog en stark fjärdeplats i EM 2024. Redan som ung visade hon sin talang genom att vinna SM Unga Bagare 2020 och representera Sverige i Juniorbagarlandslaget. Som chefskonditor på Gothia Towers skapar hon desserter för allt från små sällskap till banketter med över 5 000 gäster – alltid med passion, precision och kreativitet.

Rapsolja

Från de böljande rapsfälten på Västgötaslätten kommer Werners Utvalda rapsoljor. Den kallpressade har en guldgul färg samt en mild, fyllig smak med nötiga toner. Den passar både i matlagning och som finishingolja över färdiga rätter.

Den neutrala rapsoljan är varsamt pressad och raffinerad för att få en mild och neutral smak. Den lämpar sig särskilt väl till majonnäs och dressingar, men fungerar också bra till stekning och bakning.



RAPSOLJA KALLPRESSAD 5 L

Kallpressad rapsolja av svenska rapsfrön. Ojan har en vacker guldgul färg, smaken är mild och fyllig med tydliga nötiga toner. En produkt med bred användning för både det salta och det söta köket. Den kallpressade rapsoljan passar också 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 procent rapsolja.

ART.NR: 10310 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 3X5L



RAPSOLJA 5 L

Neutral kallpressad rapsolja, varsamt pressad av svenska rapsfrön under låg temperatur. Raffinerad till mild och neutral smak och doft. Passar utmärkt till emulsioner som majonnäs och dressingar, samt till stekning och bakning. Produkten består av 100 procent rapsolja.

ART.NR: 10507 | ENHET: STYCK
ANTAL/VIKT: 3X5L



SOMMARTRYFFEL

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



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 fnstämda 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 sötma 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 trumpetvamp 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.



Filip LARSSON

Han tog hem titeln Årets Unga Kock 2025. Nu står 22-åriga Filip Larsson i tävlingsköket igen och representerar Sverige i Jeunes Chânes de Rôtisseurs, världsfinalen för unga kockar.

Werners stödjer framtidens kockar



Chaîne des Rôtisseurs främjar gastronomisk excellens och yrkes stolthet bland unga kockar – något som vi på Werners Gourmetservice både beundrar och gärna stödjer. Genom Chaîne des Rôtisseurs tävling Årets Unga Kock uppmuntras nästa generations matlagningstalanger att utvecklas med fokus på hantverk, smak och hållbarhet – värderingar vi delar fullt ut. Som leverantör av råvaror i absolut toppklass, ser vi det som en självklarhet att stödja tävlingar som bygger branschen från grunden.

När Filip Larsson, till vardags på Lux Dag för Dag i Stockholm, får frågan om hur han är som kock kommer svaret ganska snabbt: "Stresstålig, lättlärd och lyhörd." Tre egenskaper som kommer väl till hands när man ska tävla i matlagning och med en bakgrund inom både hockey, fotboll och innebandy har den här Luleå-killen övat upp stresståligheten och förmågan att utnyttja den tid som ges.

— Vid tävling är det A och O att kunna hantera stress, då gör man inte så många misstag och den som lagar godast mat och gör minst misstag vinner, säger han.

Det har gått drygt ett år sedan han vann Årets Unga Kock, något som inneburit att nya dörrar öppnats. Han har bland annat gästspelat hemma i Luleå och på Grytsbergs Säteri och det händer att gäster kommer till hans arbetsplats bara för att träffa honom.

— För mig som är ung och i början av min karriär är det viktigt att hamna i nya sammanhang där jag kan visa vem jag är och vad jag kan. Det var extra roligt med gästspelet i Luleå, jag har som mål att någon gång flytta hem och kanske öppna en egen krog och då kanske någon faktiskt vet vem jag är, säger Filip och skrattar.

Världsfinalen för Årets Unga Kock hålls i Istanbul. Upplägget liknar det som mötte Filip när han tävlade i Sverige. Han ska laga en trerättersmeny där ingredienserna till största delen är hemliga.

En månad innan tävling får han dock reda på ett protein som ska finnas med på menyn, allt annat en "svart låda" med ingredienser. Förberedelserna började en månad innan tävlingsstart med träningslagning varje vecka i hemmaköket på Lux samt i Martin & Serveras kök, det senare för att testa en miljö han inte känner så väl. Dessutom har han tränat på att skriva menyer på engelska. Vid tävlingen i Istanbul har Filip en halvtimme på sig att planera och skriva menyn och därefter 3,5 timme på sig att laga rätterna innan de ska presenteras. Senast en svensk var på pallen var 2013 när Jimmi Eriksson knep en silverplats.

När den här texten skrivs vet vi ännu inte hur det gick för Filip i Istanbul, men ett är säkert, han har ambitioner att fortsätta tävla.

— Någon gång vill jag gärna ge mig in i Årets Kock, men inte än. Jag behöver mer kött på benen för att överhuvudtaget ha en chans.

Utöver tävlingsdagarna i Istanbul kommer Filip att tillbringa våren och sommaren på Lux Dag för Dag, favoriträtten att laga är honungsrostad gös med syltad ingefärsmörsås, sotad asiatisk kål, spriärtor och ingefärslock.

— Jag tycker om färska råvaror, helst hel fisk eller hel fågel, där man styckar och använder hela djuret. Jag vill laga fräscha rätter, inte för tunga, en lätt förrätt och en god varnstekt fisk med en sås, det behöver inte vara svårare än så.

**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



**Sommarens
BÄSTA TOPPINGS**

Små detaljer kan lyfta en hel rätt. Med salta toppings får du både textur och extra smakdjup. Tänk en sommarsallad toppad med rostade hasselnötter, några droppar crispy chili över en rykande nudelrätt eller en smakrik crumble från Jorda som ger både sätta och crunch till grillade grönsaker eller en len soppa. Enkla att använda men med stor effekt på tallriken.



CRUMBLE TIMJAN/HONUNG 175G

En krispig glutenfri topping med varm, örting smak av timjan och mild sötma från honung. Perfekt till sallader, getost, grytor och köttträtter. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur.

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



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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 10X175 G



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 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 10X250 G



CHILIROSTADE 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.

ART.NR: 775 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X120 G



CRISPY CHILI I OLJA 670 G

Krispiga chiliflingor i sojabönsolja, med sichuanpeppar fermenterade svarta bönor och lök. Använd som topping på ris eller nudelrätter eller som smaksättning i såser och grytor.

ART.NR: 118 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X670G



HASSELNÖTTER PIEMONTE 250 G

Underbart goda rostade och skalade hasselnötter från Piemonte, IGP.

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

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.



• SEDAN 1940 •



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



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



BBQ rub

EN ENKEL MEN SMAKRIK
KRYDDBLANDNING FÖR
KÖTT OCH FISK SOM GER
RÄTTEN EN HÄRLIG HETTA
OCH RÖKIG SMAK.

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 2 tsk svart kampottpeppar
- 3 msk Risberg rökt paprikapulver
- 2 msk flingsalt
- 3 msk muscovadosocker
- 2 tsk cayennepeppar
- 1 tsk sellerisalt
- 1 tsk lökpulver

1. Mortal kampottpepparn.
2. Blanda med övriga ingredienser och gnid in kött eller fisk innan de läggs på grillen.



6 smaker
för grillen



TIGER SAUCE 3,8 L/4,38 KG

Het-sötsyrlig tigersås, ekfatslagrad för extra karaktär, är speciellt designad för att lyfta smaken på kyckling, fläsk eller nötkött, men passar även utmärkt till lax och scampi. Använd den som glaze eller marinad vid grillning, smaksättare på hamburgare, i köttfärs, i wok, dressingar, grytor eller som dipsås direkt på tallriken. Vår tigersås, tillverkad enligt det ursprungliga receptet från 1960, garanterar en smakupplevelse utöver det vanliga.

ART.NR: 076 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 4X3,8 L



HICKORY LIQUID SMOKE 3,8 L/3,8 KG

En flytande rökarom som förstärker rök- och träkolsgillad smak på alla typer av råvaror. Används som smaksättare i marinader, såser eller penslas direkt på köttet före stekning. Hickory Liquid Smoke produceras av hickory, vit ek, eld och vatten. Efter förbränning och filtrering blir det en ren naturprodukt med intensiv smak av hickoryrök.

ART.NR: 030 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 4X3,8 L



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.

ART.NR: 458 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 24X500 ML



BULLFIGHTER SAUCE 3,8 L

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.

ART.NR: 162 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 4 X 3,8 L



CHILISÅS SRIRACHA HOT 4 KG

En het chilisås av solmogen färsk chili som har lagrats i minst 3 månader och sedan malts till en chilipasta som smaksatts med rostad vitlök, salt, vinäger och socker. Såsen passar perfekt som smaksättare i såser, marinader, dressingar eller som dipsås på tallriken.

ART.NR: 104 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 4X4 KG



PAPRIKAPULVER RÖKT 40 G

Rökt paprikapulver. En populär ingrediens i många recept i medelhavsländer. Passar bra till kött, fet fisk, ugnspotatis, grillsås, marinader, grytor och pastarätter.

ART.NR: 222 | ENHET: STYCK | ANTAL/VIKT: 12X40G

SPICE UP SALES

with TryMe® Sauces



Med produkter från Try Me® lyfter du smakerna i allt från köttretter, 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 vi utbildningar och events som inspirerar och stärker branschens talanger. Oavsett om det handlar om att fördjupa produktkunskaper, hitta nya idéer för menyer eller finsliåpa tekniker finns vi här som ett stöd.

Våra utbildningar är praktiska och anpassade efter branschens behov med en mix av teori, hantverk och innovation. Vi arrangerar också inspirerande kund- och leverantörsevent där idéer och erfarenheter delas. Här möts passionerade yrkespersoner för att nätverka, inspireras och upptäcka nya sätt att utveckla sina verksamheter.

Behöver du hjälp med recept, råvarukunskap eller menyutformning? Eller kanske en ny gnista när du kört fast? Vi står redo att bidra, oavsett om det är genom en utbildning, ett event eller ett enkelt samtal. Vårt mål är att ge branschen verktyg och kunskap att växa med passion för hantverket och en gemensam kärlek till smakupplevelser.





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