

WERNERS VÄRLD

F O O D S E R V I C E

Nr.03 2026





INNEHÅLL

06 FONDER FÖR PROFFS

08 TRYFFEL

14 40 ÅR AV MÖRK CHOKLAD

16 SÄTT SMAK PÅ HÖST & JUL

20 VINÄGER

22 WERNERS EDUCATION

25 KALENDER

28 PRODUKTKATALOG

OLJA	
OLIVOLJA	31
SMAKSATT OLJA	32
RAPSOLJA	32
NÖTOLJA	32
VINÄGER	
BALSAMVINÄGER	34
SMAKSATT VINÄGER	34
DRUVBESTÄMD VINÄGER	35
SHERRYVINÄGER	35
ÖVRIG VINÄGER	36
SENA	37
TOPPINGS	
SALTA	39
SÖTA	39
ANKA	41
FRUKT & BÄR	47
CHOKLAD	
SINGLE ORIGIN	45
GOURMET CREATIONS	45
BLENDS	46
INSPIRATION	46
CHOKLADPÄRLOR	46
STORPACK WERNERS	47
STORPACK	47
CHOKLADBÖNOR	47
KAKAOSMÖR & GLASYR	47
BLOCK	48
SKAL	48
DEKOR	48
PORTION	48
KAKOR	49
PRALINER	49
ÖVRIGT	51

DESSERT	52
SKAL & STRUTAR	
SÖTA SKAL	58
SALTA SKAL	61
TILLBEHÖR	61
MARMELAD	63
RIS & GRYN	
QUINOA	65
LINER	65
BULGUR	65
COUSCOUS	65
ÖVRIGT	65
RISOTTORIS	65
POLENTA	66
DEG	66
MJÖL	66
NÖTTER & SNACKS	
NÖTCRÉMER	67
NÖTTER	67
TORKAD FRUKT	67
TEXTUR, FÄRG & SMAK	
TEXTURER	69
AROMER	70
SMAK & FÄRG	70
FRUKT & BÄR	70
FRYSTORKAT	71
SÖTNINGSMEDEL	71

TRYFFEL & SVAMP	
TRYFFEL	73
TORKAD SVAMP	73
FRYST	73
TILLBEHÖR	75
SMAKSÄTTNING GARUM	76
FOND & BULJONG	
MÄRGFETT	78
FOND	78
BULJONG	79
SÅS	79
SÖTT & SALT	
SÖTT	80
SALT	81
PEPPAR	83
KRYDDOR	
KRYDDOR	84
SAFFRAN	84
INLÄGGNINGAR	84
VANILJ	86
CAVIAR & LÖJROM	89
TE	91
ASIATISKT	93



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 :





VITA TRYFFLAR

Den vita tryffeln, även känd som «vit Alba-tryffel», skördas främst i norra Italien. Det är den mest sällsynta och värdefulla av alla tryfflar.



TORKADE TOPPMURKLOR JUMBO
500g

Används ofta av kockar för sina smakmässiga kvaliteter och sin långa hållbarhet. Torkad svamp ökar sin vikt fyra gånger efter 45 minuters återfuktning.



TORKAD KARLJOHANSSVAMP
500g

Karljohanssvampen är en mycket uppskattad matsvamp som lyfter många recept: risotto, wokade grönsaker, soppor eller pajer.



TRYFFELSALSA
40g

Vår tryffelsalsa tillverkas av champinjoner och sommartryffel. Den kan användas som sås, till exempel till pasta och risotto, eller som Smarkätning till pizza, i såser och marinader.



HÖSTTRYFFEL

Hösttryffeln utmärker sig genom en något mer intensiv arom och en tydligare karaktär, med en subtil smak av nötter och svamp.



KRYDDBLANDNING MED SVART SOMMARTRYFFEL
500g

Sommartryffel har en delikat och elegant arom med subtila jordina toner. Den passar utmärkt över carpaccio och kalla soppor samt i såser, fyllningar och pastarätter.



SOLROSOLJA SMAKSATT MED VIT TRYFFEL
250 ml

Denna solrosolja smaksatt med vit tryffel passar perfekt till alla dina såser, som vinäggrett och majonnäs.



SOLROSOLJA SMAKSATT MED VIT TRYFFEL
100 ml

Några droppar av denna tryffelolja räcker för att sprida den doft och de alliumliknande smaker som är karakteristiska för vit tryffel.

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
Försäljnings-, sortimentschef
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

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

MICHELLE SMEDMAN (FÖRÄLDRALEDIG)
Säljare | Väst
+46 72 199 99 91
michelle.smedman@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

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



Fonder för proffs

Nu kommer vår nya serie fonder, utvecklade för professionella kockar som värdesätter smak och kvalitet och vill ha produkter som verkligen gör jobbet i köket.

Werners Utvalda är vårt eget varumärke där varje produkt väljs med omsorg och fingertoppskänsla. Nu utökar vi sortimentet med fyra nyheter i välbalanserade och användbara smaker: Kycklingfond Demi Glace, Oxfond Demi Glace, Fiskfond och Grönsaksbuljong,

alla med ren råvarusmak och hög koncentration. Fonderna kokas långsamt på ben och grönsaker. Därefter kyla de snabbt för att bevara den djupa smaken på bästa sätt. Resultatet är fonder som ger smakförhöjning och sparar i köket dag efter dag.



KYCKLINGFOND DEMI GLACE 2 L

Werners Utvalda rostade Kycklingfond Demi Glace är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Fonden är varsamt kokad på en hög andel rostade kycklingben och reducerad till en djup och fyllig Demi Glace med en balanserad och neutral kycklingsmak utan dominant kryddning, för full kreativ frihet. Kycklingfond är idealisk som bas till ljusa såser, skyer, grytor och soppor. En mångsidig produkt som sparar tid och höjer smaken på dina rätter.

ART.NR: 20900 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 7X2 L



OXFOND DEMI GLACE 2 L

Werners Utvalda rostade Oxfond Demi Glace är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Fonden är varsamt kokad på rostade nötköttsben och reducerad till en kraftfull, djup och fyllig Demi Glace med en balanserad och neutral smak, för full kreativ frihet. Oxfond är idealisk till rödvinssåser, pepparsåser och mörka skyer. En mångsidig produkt som sparar tid och höjer smaken på dina rätter.

ART.NR: 20902 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 7X2 L



FISKFOND 2 L

Werners Utvalda Fiskfond är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Fonden är varsamt kokad på fiskben och utvalda grönsaker och reducerad för en elegant och balanserad smak utan dominant kryddning, för full kreativ frihet. Fiskfonden är idealisk till vitvinssåser, soppor och pochering av fisk.

ART.NR: 20905 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 7X2 L



GRÖNSAKSBULJONG 2 L

Werners Utvalda Grönsaksbuljong är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Buljongen är varsamt kokad på palsternacka, purjolök, rotselleri, champinjoner, lök, morot och kryddor för en elegant och balanserad smak utan dominant kryddning, för full kreativ frihet. Grönsaksbuljongen är idealisk till vegetariska såser och moderna växtbaserade rätter.

ART.NR: 20903 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 7X2 L



MÄRGFETT 330 G

Werners Utvalda Märgfett ger dina rätter en djup, rund och naturligt fyllig smak. Produkten består av rent märgfett, utvunnet genom kokning av ben från nötdjur. Fettet är ljusgult och har en lätt jordig smak. Tack vare sin höga fetthalt och rena karaktär passar det perfekt för stekning, ugnrostning och matlagning på hög värme eller som smakförhöjare i såser och sky. Det passar också utmärkt till rostat bröd, som smaksättning i smör, till grönsaker eller till pensling av kött vid stekning och grillning.

ART.NR: 20901 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 8X330 G



Tryffel

SKOGENS DÖLDA SKATT

Nere i jorden tätt intill trädens rötter växer tryffeln. En eftertraktad delikatess som kan lyfta även den enklaste rätt till nya smakhöjder. Idag kan vi äta färsk tryffel nästan året runt men den verkliga högsäsongen infaller under höst och vinter. Här dyker vi ner i de tryffelsorter som oftast hittar sin väg in i våra kök och hur de bäst kommer till sin rätt.



Kanske har du hört talas om tryffelhundar som nosar och letar för att finns tryfflarna, dessa små oansenliga knölar som nästan ser ut som stenar. Tryffel växer och utvecklas helt under jorden och du kan inte hitta dem utan hjälp av en tränad hund med gott luktsinne som markerar vid de mogna svamparna, det gäller oavsett om tryfflarna odlas eller växer vilt. För användes också tryffelsvin på samma sätt. När hunden markerat var tryfflarna finns, gräver man försiktigt upp dem med en liten spade eller en så kallad tryffelgrep. De växer från någon centimeter ner till ett par decimeter ner i jorden. Eftersom svampen växer under jorden har den ingen möjlighet att sprida sina sporer som en ”vanlig” svamp, därför har en utvecklat en stark doft som gör att den hittas av djur som äter upp den och sedan sprider sporena med sin spillning. Att färsk tryffel doftar så starkt beror alltså på att arten vill leva vidare, den vill bli hittad!

Tryffel trivs bäst i lövskog där den växer i symbios med trädens rötter. Svampträdarna, mycelet, breder ut sig som ett finmaskigt nät kring träd-rötterna och växer ihop med rötternas yttersta skikt. Mycelet ger trädet vatten och näring och får i gengäld kolhydrater från trädet som gör att tryffeln kan växa. Själva tryffeln är svampens fruktkropp, det som vi på en vanlig svamp ser ovanför marken. I Sverige växer tryffel på Öland och

Gotland, det beror på att tryffel trivs i öarnas kalkhaltiga jord, annars tänker vi främst på Italien, Frankrike och Spanien som viktiga tryffelländ. Också Australien och Kina är stora tryffelproducenter.

ETT FAMILJENAMN – MÅNGA ARTER

Vilka olika sorters tryfflar finns det? Det korta svaret är att det finns väldigt många olika men att de i grunden tillhör två huvudtyper: svart tryffel som har en intensiv smak och doft och vit tryffel som är mer sällsynt och dyrbar med en mildare smak och en svagare doft. Den svarta tryffeln går att odla medan den vita enbart växer vilt.

De mest eftertraktade och dyraste är de äkta tryfflarna som ingår i släktet Tuber, vilket är tryffelnas vetenskapliga släktnamn. Inom Tuber förekommer stora artvariationer, från den svarta hösttryffeln Tuber uncinatum (*bourgognetryffel*) och den svarta vintertryffeln Tuber melanosporum (*Périgordtryffel*) till den ljusa Tuber aestivum (*sommartryffel*). Med sommartryffel avses tryffel som mognat innan säsongen kommit i gång och därför inte har lika djup smak som hösttryffeln. Bourgognetryffel och sommartryffel är egentligen samma art men har ändå fått olika namn för att hålla isär dem. Det som skiljer dem åt är vilken tid på året och vid vilken mognadsgrad de plockas.

Känn igen en bra tryffel

Tryffeln ska kännas fast och spänstig men inte torr och ha en behaglig och tydlig arom. Tryffel utan doft är bortkastade pengar. Vinter-, höst- och sommartryffel är svarta till färgen medan den vita Albatryffeln är gulvit. För att kontrollera mognaden på tryffeln kan man göra ett provsnitt, svart tryffel ska ha ett mörkt fruktkött med vita ådror och vit tryffel ett gulvitt kött med marmorering i beige.



TRYFFELSORT (SÄSONG)	JANUARI	FEBRUARI	MARS	APRIL	MAJ	JUNI	JULI	AUGUSTI	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
TUBER MELANOSPORUM – SVART VINTERTRYFFEL												
TUBER AESTIVUM – SOMMARTRYFFEL												
TUBER MELANOSPORUM – AUSTRALIENSISK VINTERTRYFFEL												
TUBER BRUMALE – HÖSTTRYFFEL												
TUBER UNCINATUM – SVART HÖSTTRYFFEL												
TUBER MAGNATUM – VIT TRYFFEL												

En av de mest exklusiva arterna är den vita tryffeln *Tuber magnatum* (*Albatryffel*). En delikatess som växer vilt i italienska Piemonte men också i övriga Italien samt på Balkan, i Ungern och i Grekland.

VIT TRYFFEL (*Tuber magnatum*, *Albatryffel*) har ett beige ganska slätt skal och en intensiv, vitlöksliknande smak och arom.
Säsong: oktober – december.

SVART HÖSTTRYFFEL (*Tuber uncinatum*, *bourgognetryffel*) har ett mörkt, vårtigt yttre skal och ett brunt kött med vita ådror. Smaken är fylligt jordig med ton av hasselnöt och skog.
Säsong: september – januari.

SVART VINTERTRYFFEL (*Tuber melanosporum*, *Périgordtryffel*) har ett mörkt knottigt skal, mörkbrunt kött med ljus ådring och en chokladlikande smak med toner av hasselnöt.
Säsong: december – mars (Europa), maj – september (Australien).

SOMMARTRYFFEL (*Tuber aestivum*) har ett mörkbrunt knottigt skal, ljusbrunt kött och en mild, elegant nötig smak.
Säsong: maj – augusti.

FÖRVARA TRYFFELN SVALT

Färsk tryffel har en ganska kort livslängd, den behåller sin smak i ungefär tio dagar. Den bör förvaras i kylskåpets kallaste del, helst i en glas- eller plastburk med tätslutande lock för att behålla alla tryffelaromer. Lägg gärna lite hushållspapper eller ett tunt lager ris i burken för att absorbera fukten. Det allra bästa är att svepa in varje tryffel i burken

i hushållspapper som byts ungefär varannan dag. Det går också att frysa in färsk tryffel i en burk eller fryspåse.

Den förlorar visserligen sin konsistens och blir mjuk och svampig men behåller en stor del av sin smak och arom. Fryst tryffel passar bäst i såser, omeletter och andra tillagade tryffelrätter och ska inte tinas innan användning utan hackas eller rivs i fryst form. Ett tips för att bibehålla tryffelns marmorering är att före infrysning skära upp tryffeln som en hasselbackspotatis och lägga smörpapper mellan skivorna. Vid användning bryter man av skivorna och kan använda dem som dekoration.

ATT TILLAGA ELLER INTE?

Det bästa sättet att tillaga tryffel är ofta att inte tillaga den alls. Tryffel är mycket värmekänslig, och hög temperatur kan snabbt förstöra både smak och arom. Därför är det idealiskt att tillsätta tryffeln allra sist eller att hyvla eller riva den rå direkt över maten med ett tryffeljärn eller en riktigt vass kniv.

Den exklusiva vita tryffeln, albatryffeln, ska aldrig värmas upp. Den kommer bäst till sin rätt när den hyvlas tunt över varm pasta eller risotto, där värmen från rätten frigör dess doft och smak. Svarta tryfflar är mer värmetåliga och kan tillagas. Särskilt vintertryffeln utvecklar en djupare arom vid försiktig uppvärmning och passar därför utmärkt i tryffelsmör, såser eller fyllningar till pasta och kött.

Färsk tryffel kan också användas för att ge smak åt andra råvaror. Lägg till exempel ägg i en burk tillsammans med tryffeln och förslut den väl. Efter ett par dygn i kylskåp har aromerna trängt igenom skalet och äggen blir perfekta till omelett eller andra ägggrätter. Även smör, olja och grädde kan smaksättas genom att förvaras nära tryffeln.



VIT TRYFFEL FRANKRIKE FÄRSK
Vit tryffel, tuber magnatum, är den mest sällsynta och eftertraktade av alla tryffelsorter.

PERIOD: OKTOBER – DECEMBER
ART.NR: 61168 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X1 G



HÖSTTRYFFEL FRANKRIKE FÄRSK
En hösttryffel (Tuber Brumale) från Frankrike. Hållbarheten är ca 1 vecka. Tryffeln går bra att frysa.

PERIOD: NOVEMBER – MARS
ART.NR: 61122 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X1 G



VINTERTRYFFEL AUSTRALIEN FÄRSK
Australiensisk vintertryffel, Tuber melanosporum. En tryffel som håller hög kvalitet under hela skördesäsongen.

PERIOD: MAJ – SEPTEMBER
ART.NR: 61129 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X1 G



VINTERTRYFFEL FRANRIKE FÄRSK
Den svarta vintertryffeln, Tuber melanosporum, har en mycket kraftfull och intensiv doft. Den smakar utmärkt rå även men smak och arom utvecklas bäst i varma rätter.

PERIOD: DECEMBER – MARS
ART.NR: 61106 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: G



SOMMARTRYFFEL FRANKRIKE FÄRSK
Sommartryffeln, Tuber aestivum, skördas i Frankrike från maj till augusti. Den har en mild och elegant smak.

PERIOD: MAJ – AUGUSTI
ART.NR: 61105 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 1X1 G



TRYFFELJÄRN I TRÄ
Kraftfullt tryffeljärn i trä med skarpt rostfritt knivblad. Justeringskruv för perfekt skivning från 0,2 till 3,0 mm.

ART.NR: 61143 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 1X1 ST



TRYFFELJÄRN I METALL
Rostfritt tryffeljärn med mycket skarpt rostfritt knivblad. Lätt att skiva tryffel, ost och choklad med. Knivbladet är också steglöst justerbart.

ART.NR: 61133 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 1X1 ST

Upptäck vår Tiramisu



Njut av en autentisk italiensk delikatess

En fyllig och sammetslen mascarponekräm i lager med mjuk sockerkaka, varsamt indränkt i premiumkaffe. En oemotståndlig dessert som fångar den äkta smaken av Italien i varje sked.

Upptäck Tiramisu – i en ny tappning.



MAESTRI DEL DESSERT®

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



HELT NATURLIGA

BULJONGER, FOND, DEMIGLACER OCH SÅSER
- TILLVERKAD I NORGE



www.salsus.no

40 år

AV MÖRK CHOKLAD

Guanaja är Valrhonas mest ikoniska mörka choklad. När den lanserades för 40 år sedan ansågs den som både banbrytande och djärv. Det var den första mörka chokladen med 70 procents kakaohalt, det ställer höga krav på kakaobönornas kvalitet och smak.

Guanaja är inte en Single Origin, choklad av en sorts kakao från en specifik plats, utan en komplex blandning av smakprofiler som är typiska för kakao från Trinidad, Dominikanska republiken, Jamaica, Ghana, Elfenbenskusten och Madagaskar. De olika smakprofilerna blandas tills de får den enhetliga och unika smak som utmärker Guanaja, bitter och elegant på samma gång.

När chokladhuset Valrhona utvecklade Guanaja var det en utmaning. Den höga kakaohalten innebar att hela sättet att framställa choklad fick ses över, vilket var starten på en tradition med mycket noggrant utvalda kakaoböner. Med en så låg andel socker i chokladen kan

nämligen inga smakdefekter döljas. Kakaobönorna valdes därför ut efter sin aromatiska profil för att ta fram en choklad med balanserad och unik smak. De olika kakaobönorna tillför sin egen karaktär och tillsammans skapar de en smakprofil med balanserad bitterhet, fylliga rostade kakaotoner och en lång eftersmak. Den smakprofilen har bestått sedan Guanaja introducerades 1986.

Guanaja innebar en verklig revolution i chokladvärlden och blev snabbt ett riktmärke på marknaden. Namnet anspelar på de första kakaobönorna som gavs till Christofer Columbus när han landsteg på ön Guanaja i Karibiska havet, den 30 juli 1502.

Franskt chokladhus med anor

Valrhona grundades 1922, i den lilla franska byn Tain-l'Hermitage och är idag en av de största och mest respekterade chokladproducenterna på marknaden. Valrhona var bland de första att arbeta med Single Origin, där kakaon kommer från ett enda ursprung samt att lyfta fram hur terroir, alltså jordmån, klimat och odlingsmetoder påverkar smaken. Det gör att deras choklad ofta har tydliga, igenkännbara smakprofiler. Valrhonas mål är att erbjuda delikat choklad och samtidigt producera sina produkter med hänsyn till både människor och miljö.

GUANAJA MÖRK 70% 1 KG
ART.NR: 52508 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 9X1KG

VALRHONA GUANAJA 70% 250 G
ART.NR: 53427 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 12X250 G

VALRHONA GUANAJA 70% KAKA 70 G
ART.NR: 53471 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 12X70G

CHOKLAD PORTION GUANAJA 70% 5 G 200 ST
ART.NR: 52220 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 1X1KG

TRYFFEL GUANAJA ORANGE
ART.NR: 52455 | ENHET: KARTONG | KVANTITET: 1X1KG

PRALIN TRYFFEL GUANAJA 13.5GR/ST 74 ST
ART.NR: 52523 | ENHET: KARTONG | KVANTITET: 1X1KG

PRALIN PALET OR MÖRK 11GR/ST 182 ST
ART.NR: 52414 | ENHET: KARTONG | KVANTITET: 1X2KG

FEVES GUANAJA SINGLE ORIGIN MÖRK CHOKLADPELLETS 70% 3 KG
ART.NR: 52128 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 3X3 KG



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.




VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®



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





Nyhet!

VADOUVAN CURRY 250 G

Vadouvan är en mild och aromatisk kryddblandning med rötter i södra Indien. Den kallas ofta fransk curry eftersom den förenar traditionellt indiska kryddor med franska örter och skapar en rundare, mjukare smak än klassisk curry. Senapsfrön och vitlök ger kryddblandningen karaktär och djup, medan den långsamt konfiterade löken bidrar med en subtil sötma. De torkade kryddorna blandas med olivolja för att skapa en harmonisk och fyllig smakprofil, rik på umami. Vadouvan adderar arom, värme och komplexitet utan att vara het och stark. Den gör sig särskilt bra i smör- och gräddbaserade rätter och fungerar som en naturlig smakbrygga mellan indisk och fransk matlagning. Låt den sjuda i grytor, soppor och buljonger där den får tid utveckla sin fulla smak.

ART.NR: 20893 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 16X200 G

Sätt smak på höst & jul

Hösten är de djupa smakernas årstid. Skörden är som rikast och köket fylls av värmande rätter som grytor kryddade med mustiga smaker av peppar, lagerblad eller varför inte vår nyhet vadouvan, en mild och aromatisk kryddblandning med rötter i södra Indien. En curry som ger arom, värme och komplexitet utan att vara het och stark.



KRYDDNEJLIKA HEL 50 G

ART.NR: 21173 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 12X50 G



KARDEMUMMA GRÖN 110 G

ART.NR: 21192 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 6X110 G



STJÄRNANIS 60 G

ART.NR: 21165 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 6X60 G



KAMPOTPEPPAR FERMENTERAD 180 G

ART.NR: 21186 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 6X180 G



KARDEMUMMA SVART HEL 35 G

ART.NR: 21178 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 12X35 G



KRYDDPEPPAR 45 G

ART.NR: 21171 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 12X45 G



KANELSTÅNG EKO 200 G

ART.NR: 20131 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 25X200 G



VANILJSTÅNG BOURBON 90 G

ART.NR: 22202 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 12X90 G



SAFFRANSPULVER 10 G

ART.NR: 20402 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 10X10 G



SAFFRANSPISTILL 10 G

ART.NR: 20404 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 10X10 G



SAFFRANSPULP 1 KG

ART.NR: 20405 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 5X1 KG

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 urval för dina höst-och vintermenyer



• 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.

Upptäck vårt
kompleta
sortiment



www.traiteurdeparis.com • @ in f

Vinäger

KÖKETS BÄSTA SMAKSÄTTARE

Vinäger är en av kökets mest mångsidiga smaksättare med förmågan att lyfta allt från sallader till varmrätter. Genom sina många varianter erbjuder vinäger en rik palett av syra, sötma och komplexitet.

BALSAMVINÄGER

Tillverkningen av äkta balsamico, eller balsamvinäger som vi säger i Sverige, är starkt reglerad i både tillverkning och ursprung och får bara produceras i de italienska områdena Modena och Reggio Emilia på ett urval av lokala druvor som Trebbiano och Lambrusco.

Äkta balsamvinäger delas förenklat in i två klasser: Aceto Balsamico Tradizionale DOP och Aceto Balsamico di Modena Emilia IGP. En bra balsamvinäger kännetecknas av mörk färg, hög viskositet och en intensiv och komplex smakprofil.

CONDIMENTO BIANCO

Är en ljus variant av balsamvinäger med likvärdiga tillverkningsmetoder. Den får inte kallas för balsamico men däremot är balsamvinäger tillåtet. En condimento kännetecknas av lätt trögflytande, balanserad vinäger med låg men väl avvägd syra. Smak och doft är i regel mycket fruktig med inslag av druvor och toner av citrus och söta gula frukter.

RÖD- OCH VITVINSVINÄGER

Till en vinäger av god kvalitet med vin- och druvtypiska toner används ett vin av god kvalitet och med den smakprofil man önskar ge vinägern. Detta märks extra tydligt i druvbestämda, vintypiska eller regionbestämda vinägersorter som Champagne- eller Cabernet Sauvignonvinäger. En bra rödvinvinäger kännetecknas av fruktiga

och bäriga toner och en tydlig men balanserad syra. Vitvinsvinäger bjuder ofta på mer markerad syra men också generöst med fruktiga och druvida toner.

ÄPPELCIDERVINÄGER

En vinägertyp som tillverkats av äppelcider, det vill säga äppelmust som jästs till en alkoholhaltig dryck i ståltank eller trätunnor. En bra äppelcidervinäger kännetecknas av tydliga mogna äppeltoner i smak och doft och en distinkt men välbalanserad syra.

RISVINÄGER

En vinägertyp med stor variation och bredd som används i stora delar av östra Asien. Risvinäger framställs genom fermentering av ris, sake kasu (risrest från tillverkning av sake), eller en blandning av ris och andra stärkelserika råvaror. Vit risvinäger kan användas brett som smaksättare i rörer, sås och buljong och till mindre syrliga inläggningar. Även de mörkare varianterna fungerar brett och är bra smakbrytare.

SMAKSATT VINÄGER

Det finns en uppsjö av smaksatta vinägersorter, några klassiska smaksättningar är dragon och schalottenlök. De kännetecknas av tydliga toner från infuserad krydda eller smaksättning och i regel milda toner från vinägern i sig själv.



CHAMPAGNE

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



UPPLEVD
SYRA



UPPLEVD
SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



CHARDONNAY

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



UPPLEVD
SYRA



UPPLEVD
SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



BALSAMICO

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



UPPLEVD
SYRA



UPPLEVD
SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



SHERRY

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



UPPLEVD
SYRA



UPPLEVD
SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



CABARNET SAUVIGNON

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



UPPLEVD
SYRA



UPPLEVD
SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



SCHALOTTENLÖK

Traditionell fransk vitvinsvinäger smaksatt med hel schalottenlök. Vinägern har en hög syra och en umamitouch från löken vilket gör den till en exemplarisk smaksättare till ostron, vinäggret och fiskrätter.



UPPLEVD
SYRA



UPPLEVD
SÖTMA



FRUKTIGHET



FYLIGHET



Werners

EDUCATION

Kunskap är nyckeln till att utvecklas och ta matlagning och bakning till nästa nivå. Därför erbjuder vi utbildningar och events som inspirerar och stärker branschens talanger. Oavsett om det handlar om att fördjupa produktkunskaper, hitta nya idéer för menyer eller finslipa tekniker finns vi här som ett stöd.

Våra utbildningar är praktiska och anpassade efter branschens behov med en mix av teori, hantverk och innovation. Vi arrangerar också inspirerande kund- och leverantörsevennt 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.



Jonas Lagerström håller kurs i Skara. Under hösten 2026 ska han tävla i Årets Kock.



I Desirée Jaks kurs Gastronomi på högsta nivå delade lagkaptenen i Kocklandslaget med sig av sin matfilosofi.

KOMMANDE KURSER

SOSA WORKSHOP – FRÅN TEKNIK TILL TALLRIK med Vildmarkshotellet. **8 – 9 September**

MASTERCLASS I GASTRONOMI & HANTVERK med Ludwig Tjörnemo. **22 September**

BRÖDKURS FÖR KOCKAR med Magnus Johansson. **7 Oktober**

CHOKLAD FÖR NYBÖRJARE med KåKå och Johan Landerhjelm. **18 November**



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®





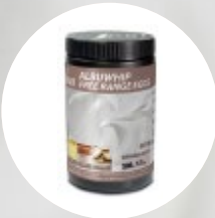
Albuwhip free range

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

@sosaingredients



Casas de
Hualdo

A GENUINE REFLECTION OF OUR HERITAGE

MÅN	27	TIS	28	ONS	29	TOR	30	FRE	31	LÖR	01	SÖN	02
				Lasagnens dag						Örtens dag Senapens dag Augusti			
	03		04	05		06		07		08		09	
					Kräftpremiären								
	10		11	12		13		14		15		16	
	17		18	19		20		21		22		23	
					Surströmmings- premiär							Köttbullens dag	
	24		25	26		27		28		29		30	
	31		01	02		03		04		05		06	
		September								Ostronets dag Internationella bacondagen		Svampens dag	
	07		08	09		10		11		12		13	
							Kebabens dag						
	14		15	16		17		18		19		20	
									Messmörets dag		Brunchens dag		
	21		22	23		24		25		26		27	
Hummerpremiären							Äpplets dag						
	28		29	30		01		02		03		04	
		Internationella matsvinnsdagen				Vegetariska världsdagen Kaffedagen Oktober						Kanelbullens dag Gräddtärtans dag	

MÅN	05	TIS	06	ONS	07	TOR	08	FRE	09	LÖR	10	SÖN	11
Oktober										Äggets dag			
	12		13		14		15		16		17		18
				Räkmackans dag		Fetaostens dag Måltidens dag							
	19		20		21		22		23		24		25
												Världspastadagen	
	26		27		28		29		30		31		01
Potatisens dag												Internationella vegandagen November	
	02		03		04		05		06		07		08
										Kladdkakans dag			
	09		10		11		12		13		14		15
				Chokladens dag				Smörgåstårkans dag		Ostkakans dag			
	16		17		18		19		20		21		22
	Napoleon- bakelsens dag			Benbuljongens dag								Wienerbrödets dag	
	23		24		25		26		27		28		29
						Thanksgiving							
	30		01		02		03		04		05		06
Kåldolmens dag		Glöggens dag December											
	07		08		09		10		11		12		13

MÅN	14	TIS	15	ONS	16	TOR	17	FRE	18	LÖR	19	SÖN	20
								Kakans dag					
	21		22		23		24		25		26		27
	28		29		30		31		01		02		03
								Internationella pizzadagen Januari 2027 Nyårsdagen					
	04		05		06		07		08		09		10
	11		12		13		14		15		16		17
	18		19		20		21		22		23		24
	25		26		27		28		29		30		31
	01		02		03		04		05		06		07
Vegetariska dagen Februari													
	08		09		10		11		12		13		14
		Fettisdagen										Alla hjärtans dag	
	15		16		17		18		19		20		21



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

TRADITION OCH HANTVERK I VARJE DROPPE

Våra olivoljor och smaksatta oljor kommer från utvalda producenter i Spanien, Frankrike och Italien, där varje olja har en unik karaktär och gastronomisk elegans.

I vårt sortiment av vinäger finner du allt från klassiska kvalitetsvinäger till sällsynta hantverksvinäger från världens främsta tillverkare, produkter skapade med tradition, precision och unika metoder.



O L I V O L J A			
 OLIVOLJA FRUITÉ VERT 500ML Fruité Vert, tillverkad av Salonenque- och Aglandauoliver, är en fyllig, mild och något gräsig 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 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, tryffel och kakao. Passar perfekt för att smaksätta en sallad eller en fänkålscrudité. ART.NR: 10135 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500ML	 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 KVANTITET: 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, ruccola, endive, avokado, grön mandel och grönt äpple återfinnes. Oliverna odlas på 900 m höjd i Cuenca. ART.NR: 10127 ENHET: STYCK KVANTITET: 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 12X500 ML	 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. ART.NR: 10115 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500 ML
 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. ART.NR: 10113 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500 ML	 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. ART.NR: 10125 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 OLIVOLJA EL CORTIJO BLENDED 5L En prisvärd blandolja med en tydlig och balanserad ton av olivolja. Oljan består av 75% rapsolja och 25% extra virgin olivolja. Utmärkt som allroundolja för stekning, dressingar och emulsioner. ART.NR: 10126 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X5 LIT	
 OLIVOLJA EXTRA VIRGIN SENSATION 3 L Aromatisk och intensivt fruktig olivolja gjord på Arbequina (30%) och Picual (70%). ART.NR: 10120 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X3 L	 OLIVOLJA EXTRA VIRGIN ARMONIA 3 L Mild och gräsig olivolja gjord på Picual (30%) och Arbequina (70%). ART.NR: 10119 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X3 L	 OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MONTFRIN EKO 500 ML Château de Montfrin är extra virgin och gjord på olivsorterna Arbequine och Arboussane, 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 guldgrön. Produkten är ekologisk. ART.NR: 10121 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500ML	 OLIVOLJA EXTRA VIRGIN MONTFRIN 500 ML Vår franska extra virgin olivolja är ljus gröngul 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. ART.NR: 10103 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML

S M A K S A T T O L J A			
 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. ART.NR: 10234 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X250ML	 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 KVANTITET: 12 X 250ML	 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. ART.NR: 10235 ENHET: STYCK KVANTITET: 12 X 250ML	 GRANSKOTTOLJA EKO 100 ML En svensk ekologisk rapsolja smaksatt med gran som används kall. Förhöjer rökta smaker på kött och fisk. Underbar som dressing till smakrika grönsallader och passar även till att smaksätta majonnäs, pesto, pasta, färskost och att marinera fetaost eller en vällagrad prästost eller västerbottensost. Också god till desserter, prova att ringla över glass eller blåbärspaj med grädde. Prisbelönt olja som serverades på Nobelmiddagen 2019. ART.NR: 10227 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X100 ML
 TRYFFELOLJA SVART 100 ML En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelarom från producenten Plantin. Används i alla anrättningar där tryffel passar. ART.NR: 10208 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X100 ML	 TRYFFELOLJA SVART 250 ML Premiumtryffelsmaksatt solrosolja av högsta kvalitet, perfekt som smaksättning och förhöjning av färska tryffelrätter. Dosera varsamt efter eget tycke och smak för en subtil och elegant touch av tryffel i varje rätt. ART.NR: 10209 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X250 ML	 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 KVANTITET: 6X100 ML	 TRYFFELOLJA VIT 250 ML Premiumtryffelsmaksatt solrosolja av högsta kvalitet, perfekt som smaksättning och förhöjning av färska tryffelrätter. Dosera varsamt efter eget tycke och smak för en subtil och elegant touch av tryffel i varje rätt. ART.NR: 10211 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X250 ML
R A P S O L J A			
 RAPSOLJA NEUTRAL 5 L Smakneutral 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 KVANTITET: 3X5L	 RAPSOLJA KALLPRESSAD 5 L Kallpressad rapsolja av svenska rapsfrön. Oljan 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. Produkten består av 100 procent rapsolja. ART.NR: 10310 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X5L	 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. ART.NR: 10309 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X750 ML	 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). ART.NR: 10308 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 L
N Ö T O L J A			
 VALNÖTSOLJA 250 ML Den kraftfulla smaken passar perfekt till råa grönsaker (endivesallad, cikoria, maskrosor), men fungerar även till stärkelsarik mat så som potatis, bönor och linser. ART.NR: 10428 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X250 ML	 PUMPAKÄRNSOLJA EKO 250 ML Pumpakärnsolja har en nötig smak och doft. Tillsätt i salladsdressingar och i kalla såser eller ringla över grönsaker, kött eller fisk. ART.NR: 10430 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X250 ML	 HASSELNÖTSOLJA 250 ML Med en utsökt och stark doft passar den alla slags sallader. Den används på samma sätt som smör på alla stärkelsrika produkter, grönsaker, fisk, pasta och även till bakverk. Den kan också användas på varm getost. ART.NR: 10427 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X250 ML	 MANDELOLJA ROSTAD 250 ML Denna olja är söt och väldoftande och lämpar sig särskilt för marinader (lax med till exempel dill eller basilika) eller som sista touch på en rätt med pilgrimsmusslor eller pasta just före servering. ART.NR: 10426 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X250 ML



B A L S A M V I N Ä G E R			
			
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.	BALSAMVINÄGER VIT WERNERS 5 L Condimento Bianco (vit balsamvinäger) är en smakrik transparent vinäger gjord på lokalt odlade vindruvor. Används med fördel i salladsdressing, såser och marinader.	BALSAMVINÄGER WERNERS 500 ML Balsamvinäger från Modena lagrad i minst 2 månader på ek och kastanj fat. Idealisk för salladsdressing, såser och marinader.	BALSAMVINÄGER WERNERS 5 L Balsamvinäger från Modena, idealisk för salladsdressing, såser och marinader.
 ART.NR: 11138 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500ML	 ART.NR: 11140 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5 L	 ART.NR: 11137 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500ML	 ART.NR: 11139 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5L

			
BALSAMVINÄGER TRADIZIONALE 25 ÅRIG 100 ML Lagrad 25 år. En balsamvinäger för perfektionisten!	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 åldrad Cognac och Portvin. En mångsidig vinäger som passar utmärkt till smaksättning av såser, deglacing av kött och skaldjur men även i dressingar och cocktails.	TRYFFELBALSAMVINÄGER 100 ML Exklusiv balsamvinäger från Plantin, smaksatt med svart tryffelarom.	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.
 ART.NR: 11142 ENHET: STYCK KVANTITET: 10 X100 ML	 ART.NR: 11525 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X20 CL	 ART.NR: 61163 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X100 ML	 ART.NR: 11141 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X150ML

B A L S A M V I N Ä G E R S M A K S A T T V I N Ä G E R			
			
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 ostrbrickan.	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 ostrbrickan eller fruktsalladen.	HONUNGSVINÄGER 20 CL Hantverksmässigt producerad vinäger med tydlig sötma från honung. Innehåller 16% honung från Charentes i Frankrike och produceras i Cognac, lagrad på ekfat. En utmärkt vinäger som framhäver en balanserad sötma och syrlighet vid deglacing, smaksättning och som, med fördel, förhöjer desserter, fisk-, skaldjurs- och köträtter.	HALLONVINÄGER 500 ML Lämpar sig för råa grönsaker, anklever och desserter (jordgubbar, hallon, melon blandad med kanel och ingefära).
 ART.NR: 11144 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X150 ML	 ART.NR: 11145 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X150 ML	 ART.NR: 11526 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X20 CL	 ART.NR: 11250 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML

S M A K S A T T V I N Ä G R E R			
			
KALAMANSVINÄGER 500 ML Den kan användas i alla rätter där man använder citron (men med måtta på grund av den starka smaken): sommarsallader, tabbouleh, varm eller kall fisk, skaldjur, eller desserter för att tona ner sötman i till exempel en karamelldessert.	MANGOVINÄGER 500 ML Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, anklever och vitt kött.	PÄRONVINÄGER 500 ML Söt-syrlig päronmaxad vinäger. I botten en päronvinäger som smaksatts med päronpuré och försiktigt sötad för att lyfta päronsmaken. Rena och fina smaker med frukten i fokus.En fantastisk smaksättare till såväl drinkar, desserter och varmrätter.Trögflytande och "grumlig". Har en bindande (emulgerande) effekt med olja.Prova till ankröbstet eller som i marinaden till bibimbap.	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.
 ART.NR: 11249 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11252 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11257 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11220 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X250 ML

S M A K S A T T V I N Ä G E R			
			
DRAGONVINÄGER 500 ML Vitvinsvinäger smaksatt med dragon. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.	SCHALOTTENLÖKSVINÄGER 500 ML Den traditionella franska vittvinsvinägern 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.	ÄPPELCIDERVINÄGER NORMANDIE 500 ML Äppelcider från Normandie i Frankrike med mycket äppelkaraktär. Allsidig vinäger med balanserad syra som passar till det mesta men kanske extra bra i vinägeretter, marinader och såser. God också i desserter, gärna med äpplen.	ÄPPELCIDERVINÄGER NORMANDIE 5 L Baserad på cidervinäger av äpplen från Normandie. Perfekt i vinägeretter, tillsammans med bönor, i såser till ljust kött och marinader.
 ART.NR: 11202 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11205 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11248 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11245 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5 L

S M A K S A T T V I N Ä G E R D R U V B E S T Ä M D V I N Ä G E R			
			
VITVINSVINÄGER MED SMAK AV DRAGON 5 L Vitvinsvinäger smaksatt med dragonarom. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.	VITVINSVINÄGER MED SMAK AV DRAGON 5 L Vitvinsvinäger smaksatt med dragonarom. Har en härlig syra och tydlig smak av dragon. Passar till exempel bra till skaldjur, kyckling, dressing och bearnaise.	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.	CABERNET SAUVIGNONVINÄGER 500 ML En mild druvbestämd vinäger med balanserad syra. Rund, fyllig och tydlig sötma.
 ART.NR: 11244 ENHET: STYCK KVANTITET: 2 X 5 L	 ART.NR: 11244 ENHET: STYCK KVANTITET: 2 X 5 L	 ART.NR: 11301 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11302 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML

D R U V B E S T Ä M D V I N Ä G E R			
			
CHARDONNAYVINÄGER 500 ML En mild druvbestämd vinäger med tydlig sötma och balanserad syra.	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.	ÄPPELVINÄGER 500 ML En vinäger framställd enligt Schutzenbachmetoden på noggrant utvalda mogna äpplen. Rik och fyllig smak med sötma och balanserad syra.	DRUVMUST VERJUS 500 ML Verjus (druvmust) är ett utmärkt alternativ till citronsaft, vin och vinäger i de flesta recept.
 ART.NR: 11303 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11304 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11309 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 ART.NR: 11310 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500 ML

S H E R R Y V I N Ä G E R			
			
SHERRYVINÄGER RESERVA 250 ML Kraftfull vinäger som är extra lagrad på ektunnor i två år. Passar bra till lamm, vilt och ostron m.m.	SHERRYVINÄGER 375 ML Tillagas enligt solerametoden. Detta innebär att sherry alltid är en blandning av vin av olika ålder. Tunnorna 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 vinägeretter.	SHERRYVINÄGER 750 ML Den klassiska sherryvinägern från Videsan i Jerez, Spanien, är en mångsidig vinäger av hög kvalitet. Den produceras enligt den traditionella solerametoden och lagras på ekfat i minst 6 månader för att utveckla sin karaktäristiska smak. Vinägern har en tydlig sötma och en kraftfull syra som ger en balanserad och välsmakande profil.	SHERRYVINÄGER 5 L Den klassiska sherryvinägern från Videsan i Jerez, Spanien, är en mångsidig vinäger av hög kvalitet. Den produceras enligt den traditionella solerametoden och lagras på ekfat i minst 6 månader för att utveckla sin karaktäristiska smak. Vinägern har en tydlig sötma och en kraftfull syra som ger en balanserad och välsmakande profil.
 ART.NR: 11404 ENHET: STYCK KVANTITET: 9X250 ML	 ART.NR: 11405 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X375 ML	 ART.NR: 11403 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X750 ML	 ART.NR: 11408 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X5 L

Ö V R I G V I N Ä G E R			
 VERJUS 8BRIX RED 500 ML Denna röda druvmusten kan användas för smaksättning i såser, dressingar och marinader men även till maträtter med ljust kött som till exempel kyckling och anka. Kryddig, örtig doft och söt smak av körsbär, tranbär, gröna plommon, osötad bärkompott och syltigt godis med en torkad röd bärfruktkaraktär på den långa syrliga finishen. Kan även avnjutas på egen hand som drink eller som smaksättning i drinkar. ART.NR: 11509 ENHET: STYCK KVANTITET: 16X500 ML	 VERJUS 8BRIX WHITE 500 ML En guldgul druvmust som med fördel kan användas istället för vin som smaksättare till färdiga rätter, marinader, såser och dressingar. God även till fisk, skaldjur och ostar. Tydlig vinkaraktär med toner av Sauvignon Blanc. Mild och fräsch doft och smak. Lätt sötma. Kan även serveras väl kyld som drink. Detta är en säsongsbetonad produkt, gjord med saften av minus 8 isvindruvor. ART.NR: 11514 ENHET: STYCK KVANTITET: 16X500 ML	 VINÄGER L8 HARVEST 200 ML Producerad av både sent skördade och frysta Vidaldruvor. Bärnstensfärgad. Fruktig och fräsch karaktär. Söt/sur, ganska trögflytande men välbalanserad och livlig i gommen, med honung, råsocker, citrusskal, äppelmos, övermogen ananas och kola; en lång, kvardröjande behagligt sur finish. Utmärkt som smaksättare av grillad fisk, skaldjur och fågel, men även frukt och grönsaker. ART.NR: 11518 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 ML	 VINÄGER APPLE 8 200 ML Apple 8 är äppelcidervinäger gjord av en utvald blandning av läckra kanadensiska äpplen. Långsamt jäst med smaken av färskpressad äppeljuice som lyser igenom. Fantastisk i cocktails, smäckfulla maträtter och desserter. ART.NR: 11200 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200ML
 VINÄGER CONCORD 8 200 ML Lilafärgad vinäger gjord på lokala Concorddruvor. Sattig, bärig karaktär med mild syra. Toner av mörka bär, sylt, mogen banan och skumgodis. Kan med fördel användas till förrätter och desserter med vit choklad eller mjölkchoklad. Även utmärkt tillsammans med till exempel rödbetor och getost. ART.NR: 11511 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 ML	 VINÄGER IP8 BEER 200ML Gjord med humle och tydlig karaktär av IPA. IP8 är tänkt att användas färskt, som öl. Den är gjord i små satser för friskhet. Rik söt och balanserad smak. Först intensiva smaker av rostat korn, brunt socker och söt karamell, därefter övermogen ananas, söt grapefrukt, kex och rostade pinjenötter. Finishen är långvarig och komplex med jasminte, melon, apelsin, citrusskal och lätta sojasås/misonoter. ART.NR: 11215 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 ML	 VINÄGER L8 HARVEST 200 ML Producerad av både sent skördade och frysta Vidaldruvor. Bärnstensfärgad. Fruktig och fräsch karaktär. Söt/sur, ganska trögflytande men välbalanserad och livlig i gommen, med honung, råsocker, citrusskal, äppelmos, övermogen ananas och kola; en lång, kvardröjande behagligt sur finish. Utmärkt som smaksättare av grillad fisk, skaldjur och fågel, men även frukt och grönsaker. ART.NR: 11518 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 ML	 VINÄGER MINUS 8 200 ML Tillverkad av åtta olika sorters druvor som skördats och pressats i fruset tillstånd. Ekfatslagrad i ett solerasystem som påbörjades 1997. Djup mörk bärnstensfärg. Komplex doft och smak med söta, rika, koncentrerade smaker av russin och toner av sherry med tillsatser av karamell, katrinplommon, plommon, kokt söt trädfukt. Lång eftersmak. Passar utmärkt till ostron och pilgrimsusslor. ART.NR: 11515 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 ML
 VINÄGER VEGET 8 200 ML Producerad av Cabernet Franc Eiswein och Romatomater. Komplex doft av soltorkade tomater, körsbär, hallon och örter. Smaken är lätt söt med tydlig syra och mogna tomater. Passar utmärkt till kött, fisk och vegetariska rätter. Liksom andra minus8-produkter är Veget8 den perfekta grunden till såser, dressingar och marinader. ART.NR: 11517 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 ML	 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. ART.NR: 11510 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X250 ML	 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. ART.NR: 11501 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 ML	 CHAMPAGNE ARDENNE VITVINSVINÄGER 5 L 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. ART.NR: 11523 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5 L
 RÖDVINSVINÄGER 5 L Rödvinvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning. ART.NR: 11502 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5 LIT	 VITVINSVINÄGER 5 L Vitvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning. ART.NR: 11508 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5 LIT	 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 deglacing, smaksättning och som, med fördel, förhöjer fisk-, skaldjurs- och köttträtter. ART.NR: 11524 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X20 CL	 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 sälta, fruktighet och syra som kan användas som traditionell soja eller varför inte på en fusion tagliata. ART.NR: 20805 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X20 CL
ART.NR: 14111 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X2 KG			

Senap

EN MÅNGSIDIG SMÅKSÄTTARE

Senap är en av kökets mest mångsidiga smakförhöjare. En ingrediens som ger syra och djup till dressingar, såser, marinader och klassiska rätter.



CIDERVINÄGERSENAP 2 KG
En grovkornig, klassisk fransk senap med hela senapsfrön. Tydlig karaktär och syra från cidervinäger.

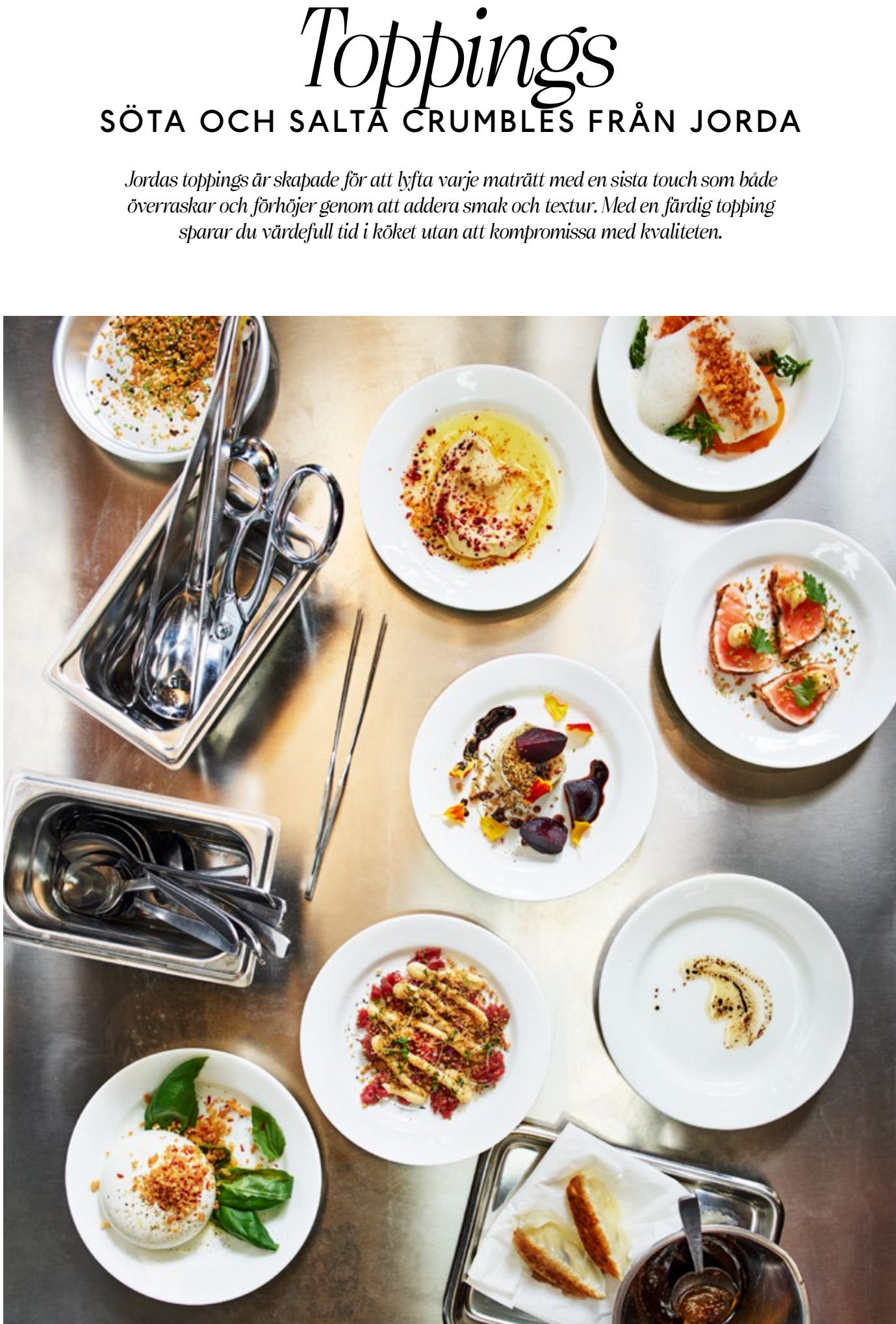


DIJONSENAP 2 KG
En klassisk dijonsenap som bara består av senapsfrön, vinäger och havssalt.



DIJONSENAP EKO 2 KG
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.

ART.NR: 14115 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 2X2 KG



Toppings

SÖTA OCH SALTA CRUMBLES FRÅN JORDA

Jordas toppings är skapade för att lyfta varje maträtt med en sista touch som både överraskar och förhöjer genom att addera smak och textur. Med en färdig topping sparar du värdefull tid i köket utan att kompromissa med kvaliteten.

S A L T A			
 CRUMBLE TRYFFEL/BALSAMICO 175G En krispig vegansk och glutenfri topping med finstämd tryffel och fyllig Aceto Balsamico di Modena. Ger en elegant balans av salta och sötma med fin crunch. Perfekt till tartar, matiga sallader och vilt. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur. ART.NR: 36600 ENHET: STYCK KVANTITET: 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 KVANTITET: 10X250 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 KVANTITET: 10X175 G	
 CRUMBLE TIMJAN/HONUNG 175G En krispig glutenfri topping med varm, örtig smak av timjan och mild sötma från honung. Perfekt till sallader, getost, grytor och kötträtter. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur. ART.NR: 36604 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X175 G	 CRUMBLE SOJA/WASABI 175G En krispig vegansk topping med tydlig smak av soja, wasabi och rostad sesam, avrundad med en lätt salta från tång. Perfekt till rätter som pokébowl, tataki, rå fisk och sallader med asiatisk twist. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur. ART.NR: 36605 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X175 G	 CRUMBLE SURDEGSBRÖD 175G En vegansk topping med djup, rostad smak av surdegsbröd. Tillverkad av frystorkat surdegsbröd för maximal crunch och karaktär. Perfekt till eleganta rätter som carpaccio, tataki, tartar eller kallrökt lax. Strö över precis före servering för att lyfta smaken och ge textur. ART.NR: 36606 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X175 G	 CRUMBLE BACON 250G En krispig vegansk topping med smak av bacon, lätt rökighet och en kraftfull kryddblandning i rub-stil. Ger en umamirisk 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 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X250 G
S Ö T A			
 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 KVANTITET: 5X400 G	 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 KVANTITET: 5X400 G	 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 KVANTITET: 5X400 G	
 CRUNCH HALLON/YOGHURT 400G En krispig topping med somrig smak av syltiga 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 KVANTITET: 5X400 G	 CRUNCH MANGO/PASSION 400G En krispig topping med tropisk smak av mango och passionfrukt. 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 KVANTITET: 5X400 G	 CRUNCH SALTKARAMELL 400G En krispig topping med rund, klassisk karamellsmak, balanserad sätta 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 KVANTITET: 5X400 G	



Anka

KULINARISK ELEGANS TILL DITT BORD

Upptäck vårt exklusiva urval av anka, från silkeslen anclever till elegant ankmousse.
Här samlas delikatesser av högsta kvalitet, skapade för dig som söker fylliga och sofistikerade smakupplevelser.

A N K A



ANKBRÖST FRYST CA 400 G

Ankbröst från anrika Feyel i Frankrike. Bröstet 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.

ART.NR: 60149 | ENHET: KILOGRAM
KVANTITET: 12XCA400G



ANKLEVER I SKIVOR FRYST 40-60 G

Skivad anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevorn 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.

ART.NR: 60151 | ENHET: KILOGRAM
KVANTITET: 2X20 ST



ANKLEVER MED VENER FRYST 500/650 G

Hel anklever från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevorn 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.

ART.NR: 60150 | ENHET: KILOGRAM
KVANTITET: 1X6 ST



ANKLEVER UTAN VENER FRYST 500/650 G

Anklever utan vener från anrika Feyel-huset i Frankrike. Anklevorn 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.

ART.NR: 60152 | ENHET: KILOGRAM
KVANTITET: 1X6 ST



ANKLEVERMOUSSE FRYST 400 G

Anklevermousse som är skivbar. Idealisk även för smaksättning och omarbetning till egen produkt.

ART.NR: 60142 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 70X400 G



ANKLEVERTERRINE 95 G

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

ART.NR: 60120 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 6X95 G



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 oxflen gör det genast lite festligare! Smaksatt rödvinsåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tilltugg.

ART.NR: 60128 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 6X95 G



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 fettet genom att sila och sedan förvara kylt.

ART.NR: 60131 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 6X170 G



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 fettet genom att sila och sedan förvara kylt.

ART.NR: 60147 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 12X750 G



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 oxflen gör det genast lite festligare! Smaksatt rödvinsåsen med anklevermousse och du får en ny smakupplevelse. Äts oftast som förrätt eller tilltugg.

ART.NR: 60119 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 6X95 G



ANKLEVERMOUSSE NATURELL 95 G

Anklevermousse naturell. Fantastiskt god som den är på en smörstekt brödskiva och med lite god marmelad. En sked mousse på oxflen gör det genast lite festligare! Äts oftast som förrätt eller tilltugg. Lätt att smaksätta efter eget önskemål.

ART.NR: 60140 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X95 G



ANKLÄRSCONFIT 730 G

Anklärsconfit innehållande 2 lär/ förpackning. God som den är eller plockas t.ex. och används i en terrine.

ART.NR: 60124 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X730 G



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 tilltugg. En klassiker är rostad bröd cornichonger och syltad rödlök. Kan även serveras med brocher eller på en sallad. Ett gott tips är på vårt frö knäckebröd, underbart gott!

ART.NR: 60132 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X200 G



RILLETES MED ANKLEVER 100 G

Från producenten Selectos de Castilla kommer vår Rillettes, confiterat ankkött med 40% anklever.

ART.NR: 60123 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X100 G

Frukt & bär

NATURLIG SMAK FRÅN SICOLY

I hjärtat av Rhônedalen odlar kooperativet Sicoly frukt och bär av högsta klass. Med över 120 odlare och mer än 60 års erfarenhet levererar de puréer, juicer, såser och styckfrysta frukter som blivit självklara val för kockar och konditorer. Varje råvara plockas varsamt och förädlas genom en noggrant kontrollerad process som bevarar smak, färg och näring.



FRUKTPURÉE	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
ANANASPURE OSÖTAD 1 KG	32103	STYCK	6X1 KG
APELSINPURE OSÖTAD 1 KG	32159	STYCK	6X1 KG
BANANPURE OSÖTAD 1 KG	32106	STYCK	6X1 KG
BLODAPELSINPURE OSÖTAD 1 KG	32179	STYCK	6X1 KG
CITRON KROSSAD 1 KG	32180	STYCK	6X1 KG
CITRONJUICE 1 KG	32109	STYCK	6X1 KG
KALAMANSIPURE OSÖTAD 1 KG	32158	STYCK	6X1 KG
KOKOSPURE MED RIVEN KOKOS OSÖTAD 1 KG	32265	STYCK	6X1 KG
LIMEPURE OSÖTAD 1 KG	32162	STYCK	6X1 KG
LITCHIPURE OSÖTAD 1 KG	32178	STYCK	6X1 KG
MANDARINPURE OSÖTAD 1 KG	32163	STYCK	6X1 KG
MANGOPURE OSÖTAD 1 KG	32193	STYCK	6X1 KG
PASSIONSFRUKTPURÉ 1 KG	32330	STYCK	6X1 KG
PERSIKOPURE VINGÅRD OSÖTAD 1KG	32269	STYCK	6X1 KG
PERSIKOPURE VIT OSÖTAD 1 KG	32270	STYCK	6X1 KG
PÄRONPURE OSÖTAD 1 KG	33250	STYCK	6X1 KG
YUZUPURE OSÖTAD 1 KG	32152	STYCK	6X1 KG
ÄPPLEPURE GRÖN OSÖTAD 1 KG	32314	STYCK	6X1 KG



FRUKTPURÉE (EKO)	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
CITRONPURE EKO OSÖTAD 1 KG	32168	STYCK	6X1 KG
MANGOPURE EKO OSÖTAD 1 KG	32196	STYCK	6X1 KG
PASSIONSFRUKTPURE EKO OSÖTAD 1 KG	32327	STYCK	6X1 KG



ZESTE	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
APELSINZESTE 1 KG	33117	STYCK	5X1 KG
CITRONZESTE 1 KG	33118	STYCK	5X1 KG



BÄRPURÉE	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
BJÖRNBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32262	STYCK	6X1 KG
BLÅBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32264	STYCK	6X1 KG
HALLONPURE OSÖTAD 1 KG	32272	STYCK	6X1 KG
JORDGUBBSPURE OSÖTAD 1 KG	32275	STYCK	6X1 KG
KÖRSBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32267	STYCK	6X1 KG
RABARBERPURE OSÖTAD 1 KG	32274	STYCK	6X1 KG
RÖDA VINBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32273	STYCK	6X1 KG
SVARTVINBÄRSPURE OSÖTAD 1 KG	32263	STYCK	6X1 KG
SMULTRONPURE OSÖTAD 1 KG	32276	STYCK	6X1 KG



BÄRPURÉE (EKO)	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
HALLONPURE EKO OSÖTAD 1 KG	33216	STYCK	6X1 KG
JORDGUBBSPURÉ EKO OSÖTAD 1 KG	32328	STYCK	6X1 KG



BÄR & FRUKT	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
BLANDADE HELA BÄR 1 KG	33203	STYCK	5X1 KG
KÖRSBÄR HELA UTAN KÄRNA 1KG	33211	STYCK	5X1 KG
MANGO I BIT 1 KG	33107	STYCK	5X1 KG
PLOMMONHALVOR 1 KG	33109	STYCK	5X1 KG



SÅS	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
HALLONSÅS 500 G	32301	STYCK	6X500 G
JORDGUBBSSÅS 500 G	32302	STYCK	6X500 G

Choklad

FRÅN BÖNA TILL NJUTNING

Franska Valrhona står för choklad i absolut världsklass, från ikoniska Single Origin-ursprung med tydliga terroirprofiler till de innovativa Gourmet Creations som öppnar nya möjligheter inom både dessert och konfekttyr. Med kompromisslös kvalitet, spårbarhet och smakprecision erbjuder Valrhona ett sortiment som ger konditorer och kockar full kontroll över både uttryck och upplevelse.



S I N G L E O R I G I N (P E L L E T S)			
 FEVES TANARIVA MJÖLK CHOKLADPELLETS 33% 3 KG Bönorna som kommer från Madagaskar ger en viss ton av söt fruktighet, men framförallt har denna choklad toner av karamell och kola. ART.NR: 52150 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES ANDOA MJÖLK CHOKLADPELLETS 39% EKO 3 KG Ekologisk- och Fairtrade-certifierad choklad. Mild och mjuk och en klassisk mjölkchoklad med toner av karamell och mjölk. Användnings-områden: praliner, ganache, gjutning, mousse, glass, sorbet, dekoration, topping, crèmeux m.m. ART.NR: 52162 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES BAHIBE MJÖLK CHOKLADPELLETS 46% 3 KG En rik mjölkchoklad med bönor från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftig kakao. En intensiv mjölkchoklad med ovanlig fyllighet. ART.NR: 52155 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES HUKAMBI MJÖLK CHOKLADPELLETS 53% 3 KG Hukambi är en mörk mjölkchoklad med minst 53% kakaohalt. Med endast bönor från Brasilien får chokladen en karaktär av lätt bitterhet och kex-toner. ART.NR: 53586 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG
 FEVES EQUATORIALE MÖRK CHOKLADPELLETS 55% 3KG Mörk choklad med minst 55% kakaohalt. Equatoriale Noire är känd för sin balanserade smak och dess användarvänlighet. Mycket bra choklad att t.ex. doppa praliner i. ART.NR: 52121 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES TAINORI MÖRK CHOKLADPELLETS 64% 3 KG En bönblandning från Dominikanska republiken som ger denna choklad toner av gula tropiska frukter, en djup styrka och bitterhet med en avrundning av nötiga toner. En komplex, händelserik choklad som ger provsmakaren en utmaning. ART.NR: 52123 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES MANJARI SINGLE ORIGIN MÖRK CHOKLADPELLETS 64% 3 KG Mörk choklad med minst 64% kakaohalt från Madagaskar. Manjari utmärker sig genom sin klassiska syrlighet och milda karaktär, samt en imponerande bredd av fruktiga toner. ART.NR: 52124 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES ANDOA MÖRK CHOKLADPELLETS 70% EKO 3 KG Mörk choklad med minst 70% kakaohalt, ekologisk och fairtrade-certifierad. Uttrycksfull smak av citrus med en balans mellan bitterhet och sötma. ART.NR: 52163 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG
S I N G L E O R I G I N (P E L L E T S) G O U R M E T C R E A T I O N S (P E L L E T S)			
 FEVES ARAGUANI MÖRK CHOKLADPELLETS 72% 3 KG Bönor från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas bönor är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötlakrits och nöthet med dragning mot kastanj. ART.NR: 52130 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES AMATIKA VIT CHOKLADPELLETS 35% 3 KG VEGAN Vegansk vit choklad med kakaosmör och malen mandel. Använd till crèmeux, ganache, mousse, glass, sorbet eller coating. ART.NR: 55352 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3KG	 FEVES WAINA VIT CHOKLADPELLETS 35% EKO 3 KG Vit choklad med minst 35% kakaosmör, ekologisk och Fairtrade-certifierad. Waina har en gyllene nyans från rörsöcket och en fräsch smak av mjölk med inslag av grädde, samt subtila toner av vanilj och rörsöcker. ART.NR: 52165 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES OPALYS VIT 33% 3 KG Vit choklad med 33% kakaohalt kännetecknas av en jämn fördelning av mjölk och socker, vilket resulterar i en tydligt vit färg, en subtil sötma och framträdande toner av mjölk. ART.NR: 55389 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3KG
G O U R M E T C R E A T I O N S (P E L L E T S)			
 FEVES IVOIRE VIT CHOKLADPELLETS 35% 3 KG Vit choklad med minst 35% kakaohalt. Ivoire är en len och krämig vit choklad med subtil sötma och toner av mjölk och vanilj. ART.NR: 52115 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES AZELIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 35% 3 KG Mjölkchoklad med hasselnötter minst 35% kakaohalt. Azelia är den perfekta harmonin mellan choklad, mjölk och hasselnötter. Toner av choklad och rostade hasselnötter blandas elegant i munnen. ART.NR: 52528 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES CAMELIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 36% 3 KG Mjölkchoklad med minst 36% kakaohalt. Camellia är slät, delikat och generös med en intensivt krämig kolasötma ART.NR: 52117 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES DULCEY CHOKLADPELLETS 35% 3 KG Denna subtila ljusta choklad, med en kakaohalt på 35%, utmärks av dess toner av dulce de leche, karamell och kex, tillsammans med en unik sötma. ART.NR: 53439 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG

G O U R M E T C R E A T I O N S (P E L L E T S) B L E N D S (P E L L E T S)			
 FEVES GUANAJA P125 CHOKLADPELLETS 80% 3 KG Mörk choklad med minst 80% kakao och 34% kakaosmör. Denna Guanaja är en intensiv choklad för finsmakare. Det är en teknisk choklad av hög kvalitet med en lägre halt kakaosmör. Idealisk för t.ex. glass. ART.NR: 52131 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES ORIZABA MJÖLK CHOKLADPELLETS 39% 3 KG Mjölchoklad med minst 39% kakaohalt. Från en unik blandning av latinamerikanska kakaobönor med en exceptionell karaktär. Orizaba har en len smak av mjölk med intensiv krämig ton. ART.NR: 52119 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES JIVARA MJÖLK CHOKLADPELLETS 40% 3 KG En intensiv mjölchoklad med minst 40% kakaohalt, med en subtil bitterhet. Smakerna av malt och vanilj kompletterar varandra i en krämig konsistens ART.NR: 52120 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES CARAIBE SINGLE ORIGIN MÖRK CHOKLADPELLETS 66% 3 KG Mörk choklad med minst 66 % kakaohalt från Karibien. En mild, rund och välbalanserad choklad med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter. ART.NR: 52127 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG

B L E N D S (P E L L E T S) I N S P I R A T I O N (P E L L E T S)			
 FEVES GUANAJA SINGLE ORIGIN MÖRK CHOKLADPELLETS 70% 3 KG Mörk choklad med minst 70% kakaohalt. En balanserad klassisk mörk choklad med lång eftersmak, samt en tydlig bitterhet och syrlighet. ART.NR: 52128 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES INSPIRATION HALLON CHOKLADPELLETS 3KG En innovativ couverture som innehåller hallon, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med. Inspiration hallon har tydlig smak av hallon med en unik chokladtextur. ART.NR: 55374 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3KG	 FEVES INSPIRATION JORDGUBB CHOKLADPELLETS 3KG En innovativ produkt som innehåller jordgubb, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med jordgubb. Inspiration jordgubb har en kraftig jordgubbssmak med en unik chokladtextur. ART.NR: 55373 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3KG	 FEVES INSPIRATION MANDEL CHOKLADPELLETS 3KG En innovativ produkt som innehåller mandel, kakaosmör och socker. Ett nytt sätt att smaksätta glass, desserter och choklad med mandel. Inspiration mandel har en ren naturlig mandelsmak med en unik chokladtextur. ART.NR: 52189 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3KG

I N S P I R A T I O N (P E L L E T S) C H O K L A D P Ä R L O R			
 FEVES INSPIRATION PASSION CHOKLADPELLETS 3KG En innovativ produkt som kombinerar passionsfruktsjuice, kakaosmör och socker. Det är ett nytt sätt att ge glass, desserter och choklad en spännande smak av passionsfrukt. Inspiration Passion har en intensiv passionsfruktssmak med en unik chokladtextur. ART.NR: 52191 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3KG	 FEVES INSPIRATION YUZU CHOKLADPELLETS 3 KG En innovativ couverture med smak av yuzu, kakaosmör och socker. Perfekt för att smaksätta glass, desserter och choklad med yuzu. Inspiration Yuzu ger en tydlig smak av den japanska citrusfrukten yuzu tillsammans med en unik chokladtextur. ART.NR: 52764 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 FEVES INSPIRATION MATCHA CHOKLADPELLETS 3 KG En innovativ couverture med smak av matcha, kakaosmör och socker. Perfekt för att smaksätta glass, desserter och choklad med matcha. Inspiration Matcha ger en tydlig och högkvalitativ smak av japansk matcha tillsammans med en unik chokladtextur. ART.NR: 55434 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3KG	 CHOKLADPÄRLOR CAMELIA MJÖLK 3 KG Små chokladpärlor med krispig kärna omsluten av Caramélia. Har en distinkt smak av caramel. Dessa små chokladpärlor är speciellt lämpliga till kalla anrättningar såsom mousser, crème, glass och bakverk. Som en ingrediens eller för dekoration, ger de en härligt krispigt konsistens och chokladsmak. ART.NR: 52310 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG

C H O K L A D P Ä R L O R			
 CHOKLADPÄRLOR DULCEY 3 KG Små chokladpärlor med krispig kärna omsluten av blond choklad (Dulcey) gjord på mjölchoklad av kakaobönor från Dominikanska Republiken. Välbalanserad mjölig smak med viss bitterhet tack vare höga kakaoinnehållet. Pärlorna är speciellt lämpliga som ingrediens eller dekoration till kalla anrättningar såsom mousser, krämer, glass och bakverk. De ger en härligt krispig konsistens och chokladsmak. ART.NR: 52355 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 CHOKLADPÄRLOR KRISPIGA MÖRKA 3 KG Chokladpärlor med minst 55% choklad. Dessa små chokladpärlor har en krispig kärna med ett överdrag av mörk choklad. ART.NR: 52311 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG	 CHOKLADPÄRLOR MÖRKA 55% 4 KG Mörka chokladpärlor med minst 55% kakaohalt. ART.NR: 52308 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X4 KG	 CHOKLADPÄRLOR OPALYS 3 KG Chokladpärlor täckta med choklad Opalys. Dessa små chokladpärlor har en krispig kärna med ett överdrag av vit choklad. En ovanligt vit choklad i den bemärkelsen att den innehåller mer mjölk än socker. Därför får den sin vita nyans, en viss sätta och toner av mjölk. ART.NR: 52349 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X3 KG

STORPACK WERNERS (PELLETS)			
	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
VIT CHOKLADPELLETS 37% 10KG Vit baschoklad, 37 %. Chokladen kommer i små droppformade pellets som är enkla att väga upp och smälta. Chokladen är bakstabil och lätt och smidig att använda. Den passar bra till mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins, cookies och tryfflar.	55395	KARTONG	1X10 KG
MJÖLK CHOKLADPELLETS 43% 10KG Mjölchoklad, 43%. Chokladen kommer i små droppformade pellets som är enkla att väga upp och smälta. Chokladen är bakstabil och lätt och smidig att använda. Den passar bra till mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins, cookies och tryfflar.	55396	KARTONG	1X10 KG
MÖRK CHOKLADPELLETS 61% 10KG Mörk baschoklad 61%. Chokladen kommer i små droppformade pellets som är enkla att väga upp och smälta. Chokladen är bakstabil och lätt och smidig att använda. Den passar bra till mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins, cookies och tryfflar.	55397	KARTONG	1X10KG

STORPACK (PELLETS)			
	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
VALRHONA EQUATORIALE MÖRK CHOKLADPELLETS 55% 12 KG Mörk choklad med minst 55% kakaohalt. Equatoriale Noire är känd för sin välbalanserade smak och användarvänlighet. Perfekt för att doppa praliner eller använda i andra bakverk.	52760	KARTONG	1X12 KG
VALRHONA SATILIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 38% 12 KG Satilia mjölk 38 % har ett brett användningsområde. En couverturechoklad perfekt för coating med en mild och rund smak.	55390	KARTONG	1X12KG
VALRHONA SATILIA MÖRK CHOKLADPELLETS 62% 12 KG Mörk choklad med minst 62% kakaohalt. Satilia är en komplex choklad med distinkt bitterhet och toner av sötmandel samt rostade nötter. Perfekt för att doppa praliner eller använda i andra bakverk.	52759	KARTONG	1X12 KG
VALRHONA SATILIA MÖRK 70% 12KG Satilia 70 % är den ultimata chokladen för doppning och coating. Med en välbalanserad smakprofil som är rund och lätt bitter passar den perfekt i kombination med andra komponenter.	55416	KARTONG	1X12KG
VALRHONA SATILIA VIT CHOKLADPELLETS 31% 12 KG Satilia vit 31% är en speciellt utformad choklad perfekt för coating och olika konditoriprodukter. Med en mild sötma och tydlig vaniljsmak, är Satilia idealisk som couvertyrchoklad.	53062	KARTONG	1X12 KG
VALRHONA TROPILIA MJÖLK CHOKLADPELLETS 29% 12 KG Mjölchoklad med minst 29% kakao.	52197	KARTONG	1X12 KG

CHOKLADBÖNOR			
	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
MANDEL DULCEY 2 KG Rostade mandlar med delikat och intensiv smak av Dulceychoklad. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.	52337	KARTONG	1X2KG
MANDEL MJÖLKCHOKLAD 2 KG Mandlar överdragna med mjölchoklad. Toner av rostade nötter. 10 st väger ca 31 g, ca 645 st/krt.	52333	KARTONG	1X2KG
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.	52332	KARTONG	1X2KG
CHOKLAD KAFFEBÖNOR 1 KG Mörk choklad med smak av kaffe formad som en kaffeböna. Minst 57% kakaohalt. 10 st väger ca 5 g, 1 kg/krt.	52324	KARTONG	1X1KG

KAKAOSMÖR & GLASYR			
	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
KAKAOSMÖR PELLETS 1 KG 100% rent kakaosmör med en honungsfärgad nyans. Kakaosmöret är format till pellets och håller sig i fast form vid en temperatur under 25°C.	53479	STYCK	3X1 KG
KAKAOSMÖR PELLETS 10 KG 100% rent kakaosmör med en honungsfärgad nyans. Kakaosmöret är format till pellets och håller sig i fast form vid en temperatur under 25°C.	53020	KARTONG	1X10 KG
KAKAOSMÖR 3 KG Kakaosmör. Helt rent kakaosmör som är honungsfärgat. Kakaosmöret är fast vid en temperatur under 25 °C.	52312	STYCK	2X3 KG
NAPPAGE ABSOLU CRISTAL NEUTRAL Neutral glasyr med neutral färg och smak, lämplig för både kall och varm användning.	52307	STYCK	2X5 KG

BLOCK		ART.NR.	ENHET	KVANTITET
 		55391	STYCK	2X3KG
VALRHONA OGO 73% 3 KG Mörk couverture choklad gjord på hela bönan. En sprakande, mineralig och rå känsla tar dig tillbaka till chokladens ursprung. Smaken är fruktig och syrlig med varma undertoner av rostade kakaoböner. Endast oraffinerat socker och kakaofett har tillsatts till denna krossade blandning. Optimal som doppchoklad och till bars. Rekommenderas även till glass, sorbet och att gjuta med.				
VALRHONA AMATIKA BLOCK 46% 3 KG VEGAN Vegansk mjölkchoklad med kakaoböner från Madagaskar och mandel. Amatika har en krämig textur med smak av kakao och rostad mandel. Tempereras som mjölkchoklad och är idealisk för cremeux och ganache. Passar även till mousse, glass, sorbet och coating.		53408	STYCK	5X3 KG

S K A L D E K O R			
 TRYFFELSKAL VIT CHOKLAD 35% 504 ST 2,6 G /ST Vitt chokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 35% kakaohalt. 504 st.	 TRYFFELSKAL MJÖLK CHOKLAD 35% 504 ST 2,6 G /ST Mjölkchokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 35% kakaohalt. 504 st.	 TRYFFELSKAL MÖRK CHOKLAD 55% 504 ST 2,6 G /ST Mörkt chokladskal, ihåligt för fyllnad. Minst 55% kakaohalt. 504 st.	 PRALINSKAL PALET NOIR 2,1GR/ST 630 ST Mörka chokladformer med minst 55% kakaohalt. 630 st. 2,1 g/st. Ø29mm höjd: 11mm.
ART.NR: 52322 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1,3 KG	ART.NR: 52321 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1,3 KG	ART.NR: 52320 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1,3 KG	ART.NR: 52314 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X630ST

S K A L D E K O R P O R T I O N			
 VALRHONA SKAL MÖRK SOLSTIS 45ST Mörkt chokladskal med minst 55% kakaohalt, redo att fyllas för exempelvis desserttillverkning. Förpackningen innehåller 45 stycken skal med mätten 35x72 mm.	 VALRHONA CHOKLADSTICKS 55% Mörka chokladpinnar med minst 55% kakaohalt, idealiska för pain au chocolat. Levereras i förpackningar om cirka 290 stycken, vardera vägande cirka 5,5 gram.	 VALRHONA CHOKLADSTICKS 48% 300ST 5,3 G Mörka chokladsticks med minst 48% kakaohalt. En balanserad chokladsmak med en lång arom. Används bl.a. till pain au chocolat. 300 st/frp.	 CARRÉ CHOKLAD PORTION JIVARA 40% 5 G 200 ST Portionsförpackade mjölkchokladrutor med minst 40% kakaohalt. En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens. Säljes per förpackning (200 st x 5g).
ART.NR: 52340 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X440 G	ART.NR: 52568 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X290ST	ART.NR: 52419 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 ST	ART.NR: 52217 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG

P O R T I O N			
 CHOKLAD PORTION CARAIBE 66% 5 G 200 ST Portionsförpackade mörka chokladrutor. En blandning av bönor från karibiska överlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).	 CHOKLAD PORTION GUANAJA 70% 5 G 200 ST Portionsförpackade mörka chokladrutor med minst 70% kakaohalt. 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. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).	 CHOKLAD PORTION MANJARI 64% 5 G 200 ST Portionsförpackade mörka chokladrutor. 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. Säljes per förpackning (200 st x 5 g).	 ECLAT CHOKLAD PORTION 39% 4 G 244 ST Portionsförpackade mjölkchokladsticks med 39% kakaohalt. En mjölkchoklad med perfekt balans mellan kex och karamell och toner av nötter. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.
ART.NR: 52219 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG	ART.NR: 52220 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG	ART.NR: 52218 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG	ART.NR: 52542 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG

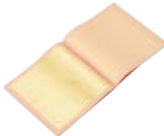
P O R T I O N K A K O R			
 ECLAT CHOKLAD PORTION 61% 4 G 244 ST Portionsförpackade mörka chokladsticks med minst 61% kakaohalt. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.	 ECLAT CHOKLAD PORTION 70% EKO 4 G 244 ST Portionsförpackade chokladsticks av ekologisk och Fairtrademärkt mörk choklad med minst 70% kakaohalt. Valrhona har omsorgsfullt valt de bästa ekologiska och rättvisemärkta kakaobönorna. 4,1 g/st, ca 244 st/krt.	 TASTING COLLECTION KAKA 6X70 G En låda med sex stycken Single Origin som avslöjar unika kakaosmaker från Valrhona. Tulakalum 75%, Guanaja 70%, Manjari 64%, Bahibe 46%, Jivara 40% och Dulcey 35%.	 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.
ART.NR: 52225 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG	ART.NR: 52226 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG	ART.NR: 53475 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X6ST	ART.NR: 53473 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G

K A K O R			
 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.	 VALRHONA ARAGUANI 100% KAKA 70 G Kakaoböner från ett område i nordvästra Venezuela. Venezuelas bönor är kända för sin unika smak med toner av torkad frukt, sötlakrits och nötiighet med dragning mot kastanj.	 VALRHONA BAHIBE 46% KAKA 70 G En rik mjölkchoklad med bönor från Dominikanska republiken. Här finns toner av torkad frukt och kraftig kakao. En intensiv mjölkchoklad med ovanlig fyllighet.	 VALRHONA CARAIBE 66% KAKA 70 G En blandning av bönor från karibiska överlden. Mild, rund, välbalanserad chokladsmak med toner av russin, vanilj och rostade hasselnötter.
ART.NR: 53470 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 53474 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 53466 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 53469 ENHET: STYCK KVANTITET: 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 sätta.	 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.	 VALRHONA JIVARA 40% KAKA 70 G En kraftig mjölkchoklad med en viss bitterhet. Toner av malt och vanilj i en krämig konsistens.	 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.
ART.NR: 53463 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 53471 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 53465 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 53468 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G

K A K O R P R A L I N E R			
 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.	 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.	 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.
ART.NR: 53467 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 53472 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X70G	ART.NR: 52901 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG	ART.NR: 52420 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG

P R A L I N E R			
 PRALIN CAMEL 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. ART.NR: 52453 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG	 PRALIN CREME CARAMEL 9,5G/ST 210 ST Karamellganache smaksatt med vanilj. Överdragen med mörk choklad och dekorerad med rörsocker. 9,5 g/st, ca 210 st/krt. ART.NR: 52460 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG	 PRALIN GANACHE SINGLE ORIGIN MANJARI 10 G/ST 200 ST Mörk ganache gjord på Manjari 64 %, en syrlig choklad av bönor från Madagaskar. Överdragen med mörk choklad. 2 kg per kartong, 200 st å 10 g/st. ART.NR: 52418 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG	 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. ART.NR: 52415 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG
 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 KVANTITET: 1X2KG	 PRALIN MENTHE VIVE 11GR/ST 182 ST Mörk ganache smaksatt med mint. Överdragen med mörk choklad. 2 kg/krt ca 182 st, 11 g/st. ART.NR: 52416 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG	 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. ART.NR: 52421 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2KG	 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: 52414 ENHET: KARTONG KVANTITET: 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 KVANTITET: 1X2KG	 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 KVANTITET: 1X1KG	 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 1X1KG	 PRALIN TRYFFEL DULCEY PRALINÉ 13,4GR/ST 75 ST Mandelpraliné överdragen med Dulceychoklad. 13,4 g/st, ca 75 st/krt. ART.NR: 52908 ENHET: KARTONG KVANTITET: 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 1X1KG

P R A L I N E R Ö V R I G T			
 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 KVANTITET: 1X160 ST	 PRESENTASK 32 CHOKLADBITAR 6 AV VARJE SORT 160 G 32 st carréer à 5 g i fyra olika varianter, från mörk till mjölkchoklad: Guanaja 70%, Caraibe 66%, Jivara 40% Bahibe 46%. ART.NR: 53590 ENHET: STYCK KVANTITET: 16X160G	 VALRHONA KAKAOPULVER 3 KG Ett intensivt och balanserat 100% kakaopulver med en varm, röd mahognyfärg. ART.NR: 52319 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X3 KG	 VALRHONA KAKAOPULVER 250 G En mycket ren och intensiv kakaosmak, med en mycket varm röd mahognyfärg. ART.NR: 55427 ENHET: STYCK KVANTITET: 8X250G
Ö V R I G T			
 VALRHONA KAKAONIBS 1 KG Rostade och krossade kakaobönor. ART.NR: 52309 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG	 VALRHONA KRISPIGA FLINGOR 2,5KG Fina krispiga flingor av rent smör och wafers. Har en glödande, lättsärlig karamellaktig färg. ART.NR: 52313 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2,5 KG	 VALRHONA DROPS MÖRK 52% 6 KG Små chokladdroppar med minst 52% kakaohalt som ger en kraftfull kakaosmak. ART.NR: 52188 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X6KG	 VALRHONA DROPS MJÖLK 32% 6 KG Små chokladdroppar med en väl avvägd balans mellan kakao och mjölk som avbryts med något karamelliserade toner. ART.NR: 52187 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X6KG
 VALRHONA DROPS VIT 24% 6 KG Små droppar av vit choklad med minst 24% kakaosmör. ART.NR: 53072 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X6KG	 PLASTARK 100 ST Plastark för chokladtillverkning. Polyetylen. Tjocklek: 11/100. 100st/frp. Storlek: 38x38 cm. ART.NR: 52345 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X100 ST		
 VALRHONA ETIKETTER PÅ RULLE 500ST Etiketter på rulle med Valrhonas logo. ART.NR: 52489 ENHET: FÖRPACKNING KVANTITET: 1X500 ST	 VALRHONA GULDBLAD 8X8CM 25 ST Bok med guldblad för dekoration. Innehåller totalt 25 st ark som är 80x80 mm. ART.NR: 52698 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1ST		

Dessert

SÖTT FÖR ALLA TILLFÄLLEN

Färdiga desserter i smidiga portionsformat är perfekta för allt från fest till vardagslyx. Varje dessert är skapad med fina råvaror och balanserade smaker, enkla att servera och helt utan extra förberedelser. Ett bekvämt sätt att imponera med något riktigt gott.







TORTINA DELLA NONNA 12X85G

Mördegspaj med len citronkräm och dekoration av pinjenötter och mandel. En balanserad dessert med frisk citronsmak, krämig konsistens och nötig topping. 12 bitar per förpackning.

ART.NR: 34657 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 12X85 G





SALTKARAMELLDESSERT 90G

En mousse smaksatt med karamell på en mördegsgotten. Toppad med en karamellgrädd och kaksmul. Tina i kylskåp i 4h innan servering.

ART.NR: 34823 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 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 nöthet och mild sötna. Levereras portionssskuren i 12 bitar à 90 g för enkel hantering och jämn presentation.

ART.NR: 34658 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 1X1100 G





TIRAMISÙBIT MINI 63X25G

En färdigskuren tiramisù med mjuk sockerkaka doppad i kaffe, lager av krämig mascarpone och krispiga mjölkchokladbitar. En klassisk smakprofil med balanserad sötna, fyllighet och textur. Levereras portionssskuren för enkel hantering och jämn presentation.

ART.NR: 34655 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 1X63 ST





HALLONBIT MINI 63X29G

En färdigskuren tårta med mjuk sockerkaksbotten, fylld med solmogna hallon och en krämig vaniljfillning. Levereras portionssskuren för smidig hantering och jämn presentation.

ART.NR: 34656 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 1X63 ST





CHOKLADMOUSSETÅRTA 1400 G

Klassisk mörk chokladmoussetårta med rik och fyllig chokladsmak täckt med ett lager av kakaopulver. Perfekt för 14-16 portioner.

ART.NR: 34119 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 1X1400 G





CHEESECAKE KEY LIME 16X133 G

Ugnsbakad Cheesecake med juice från Key lime. Portionsskuren tårta i 16 bitar.

ART.NR: 34608 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 1X2130G





KOKOS/MANGODESSERT 16X90G

En lätt dessert som kombinerar smörig crumble med kokosmousse och en frisk kompost på mango och passionsfrukt. En balanserad och fräsch avslutning på måltiden med exotisk karaktär.

ART.NR: 34822 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 16X90 G





OPERALÄNGD 2X650 G

Klassisk fransk dessert i elva lager med en smak av kaffe, smörcreme och chokladganache.

ART.NR: 34356 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 2X650 G





CHEESECAKE BLÅBÄR 12X142 G

Klassisk bakad cheesecake med rikligt av blåbär och krispig botten. God som den är eller med lättvispad grädd och lite citronzest.

ART.NR: 34631 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 6X1700G





CHOKLADTÅRTA 12X87 G

En klassisk saftig chokladtårta rikligt toppad med blank chokladglasyr. En dröm för choklad älskaren!

ART.NR: 34632 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 4X1050G





RABARBER OCH JORDGUBBSKAKA 14X182 G

En fyllig förskuren kaka med yoghurt, jordgubbar och rabarber. Toppad med krispiga pajdegssmulor.En fikafavorit!

ART.NR: 34633 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 2X2550G





ÄPPELPAJ GOURMET LF 12X212 G

Elegant äppelpaj toppad med rostad mandel och kanel. Hög andel färska äpplen ger friskhet och tydlighet till smak och konsistens.Pajen är laktosfri.

ART.NR: 34635 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 4X2250G





CHOKLAD OCH KOKOSKAKA 20X125G

Saftig chokladkaka med kokosfyllning. Uppskattad smakkombination. Förskuren i portionsbitar men kan med fördel delas ner i mindre bitar till konferensfikat.

ART.NR: 34626 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 3X2500G





HALLONKAKA 20X125 G

Skuren hallontårta med fyllning av choklad och vaniljkräm. Generöst toppad med vackra hallon och gelé. Kan med fördel delas i mindre bit till konferensfikat.

ART.NR: 34627 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 3X2500G





JORDGUBBSKAKA LYX 20X145 G

En härlig bakelse som är fylld med grädd mellan två lätta gateau bottnar. Täckt med rikligt av friska jordgubbshalvor och gelé.

ART.NR: 34629 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 3X2900G





RABARBER OCH JORDGUBBSKAKA 20X100 G

Saftig kaka med rabarber och jordgubbar. Kaksmulstoppingen ger extra textur och smak. Förskuren i portionsbit.

ART.NR: 34628 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 3X2000G





ÄPPELKAKA WIENER 20X95 G

En saftig karamelliserad äppelkaka med finhackade valnötter och färska äpplen. Garnerad med karamelliserade hasselnötter.

ART.NR: 34630 | ENHET: KARTONG
KVANTITET: 3X1900G

 SKOGSBÄRSTÄRTA 1300 G Läcker tårta med frasigt mördegsskal och len vaniljkräm, rikt dekorerad med björnbär, hallon, blåbär och röda vinbär. En fröjd för både öga och gom, med ca 14-16 portioner per tårta.	 TIRAMISÙ BIG 2X1850 G Äkta italiensk Tiramisùtårta med mascarpone-fyllning, perfekt för portionsservering eller buffé. En oskuren tårta rymmer ca 20-22 portioner. Smaka på autentisk italiensk njutning idag.	 TIRAMISÙTÄRTA 1000 G En klassisk tiramisù i en form lämpad för buffén. 12-14 portioner/tårta.	 TORTA DELLA NONNA 1300 G Citroncrémétårta toppad med mandel och pinjenötter i en mördegsbotten. 12-16 portioner/tårta.
ART.NR: 34133 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1300 G	ART.NR: 34136 ENHET: KARTONG KVANTITET: 2X1850 G	ART.NR: 34137 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1000 G	ART.NR: 34149 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1300 G

 CHOKLADTÄRTA TEMPTATION 12X108 G Chokladtårta med choklad- och hasselnötscrème, knaprig hasselnötskrunch mellan två lager chokladkaka och en lockande glansig chokladglasyr. Portionsskuren i 12 bitar för att enkelt dela med sig.	 TÄRTA CHOKLAD TRILOGY 12X100 G Chokladtårta med mörk-, vit- och mjölkchokladcrème på en sockerkaksbotten smaksatt med kakao. Portionsskuren tårta i 12 bitar.	 TÄRTA CHOKLADFONDANT 16X147 G Fyllig och rik chokladtårta, med läcker chokladkräm och dekorerad med lockande mjölkchokladflakes. Varje tårta är portionsskuren i 16 bitar för enkel servering och delning.	 CHOKLADFONDANT/SUFFLE 12X100 G En krämig chokladsufflé/fondant bakad på ägg och smör med ett chokladinnehåll på 17,5%. Krämig kärna med en härligt intensiv chokladsmak. Bakas av i micro eller ugn.
ART.NR: 34198 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1300 G	ART.NR: 34186 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1200 G	ART.NR: 34184 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2350 G	ART.NR: 34217 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X100 G

 TÄRTA PISTAGE CHOKLAD 12X100 G Ljuvlig kaka med hasselnötsbotten, krönt med en pistagecrème och fyllning av choklad. Dekorerad med hackade pistagenötter och karamelliserade hasselnötter för en perfekt balans av smak och knaprighet.	 CITRONMARÄNGTÄRTA 1000 G Läcker citrontårta med vacker italiensk maräng. Perfekt för 12-14 portioner, en delikat smakupplevelse att njuta av tillsammans.	 TARTELETT CITRON 27 X 130 G Mördegstartelett fylld med citroncrème. Chokaldgarnityr.	 TARTELETT CITRONMARÄNG 18X130 G Frasig mördegstartelett fylld med läcker citronkräm som toppas med en vacker italiensk maräng. En oemotståndlig smakupplevelse!
ART.NR: 34624 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1200G	ART.NR: 34121 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X1000 G	ART.NR: 34794 ENHET: KARTONG KVANTITET: 27X130 G	ART.NR: 34641 ENHET: KARTONG KVANTITET: 18X130 G

 TARTELETT HALLONMARÄNG 18X130 G Mördegstartelett fylld med halloncrème, toppad med italiensk maräng.	 TARTELETT ÄPPLE 27X130 G Äppeltartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen.	 CHOKLAD KAREMELL VEGAN 56X75 G Läcker vegansk choklidlängd där en botten av mandelkaka och puffat ris möter en fyllning av karamellkräm, toppad med en krämig chokladmousse.	 LIME OCH HALLON VEGAN 56X60 G Vegansk dessertlängd med botten gjord av mandelkaka. Fyllning utgörs av ett lager av limemousse som toppas av ett lager med hallonmousse.
ART.NR: 34642 ENHET: KARTONG KVANTITET: 18X130 G	ART.NR: 34292 ENHET: KARTONG KVANTITET: 27X130 G	ART.NR: 34818 ENHET: KARTONG KVANTITET: 56X75G	ART.NR: 34819 ENHET: KARTONG KVANTITET: 56X60G

 CRÈME BRÛLÉE 20X120 G Klassisk fransk crème brûlée i portionsförpackad keramikform. För den perfekta karamelliserade ytan, bränn av den direkt från kylskåpet med cassonade rörsocker. En oemotståndlig dessertupplevelse.	 MANDARINSORBET I SKAL 12X90G Mandarinsorbet gjord på Ciaculli-mandarin, med en härligt frisk smak. Serverad i ett autentiskt mandarinskal för en stilfull presentation.	 CITRONSORBET I CITRONSKAL 12X100 G Uppfriskande citronsorbet, serverad i ett autentiskt citronska för en stilfull presentation.	 KOKOSGLASS I KOKOSSKAL 12 X 140 G Uppfriskande kokosnötsglass med en härligt frisk smak, serverad i ett autentiskt kokosnötska för en stilfull presentation.
ART.NR: 34715 ENHET: KARTONG KVANTITET: 20X120 G	ART.NR: 34659 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X90 G	ART.NR: 34218 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X100 G	ART.NR: 34221 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12 X140 G

 CHOKLADDESSERT I GLAS VEGAN 12X110G En mjuk vegansk sockerkaka doppad i kaffe, och toppad med len kaffekräm och vaniljkräm med bitar av mörk choklad. Garnerad med pudrad kakao och fint hackade chokladbitar.	 PISTAGEDSSERT I GLAS 12X100G Pistagedessert i glas med en len och krämig pistagemousse, krispiga pistagenötter och ett täcke av choklad. En perfekt balans av smaker och texturer som kommer att förgylla dina smaklökar med varje sked.	 CREMA CATALANA I GLAS 12X140 G Klassisk dessert i glas, varsamt bränd med cassonadesocker och serveras sval.	 CREMA CATALANA ESPRESSO 12X140 G Portionsdessert i glas. Brulée smaksatt med espresso toppad med karamelliserat socker.
ART.NR: 34932 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X110 G	ART.NR: 34931 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X100 G	ART.NR: 34914 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X140 G	ART.NR: 34920 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X140G

 MASCARPONE CHOKLADDESSERT I GLAS 12X100 G Mascarponedessert i glas, med en botten av choklad och krönt med en läcker blandning av biskvigranola och choklad. En perfekt balans av smaker och texturer som kommer att förgylla dina smaklökar med varje sked.	 MASCARPONE HALLON I GLAS 12X90 G Portionsdessert i glas med mascarponecrème, hallon och sockerkaksbotten, garnerad med hackade pistagenötter för en knaprig och smakfull touch.	 MASCARPONE JORDGUBB I GLAS 12X110 G Portionsdessert i glas med en krämig mascarponecrème och bitar av choklad på en sockerkaksbotten. Toppad med små jordgubbar och en förfriskande jordgubbssås.	 PISTAGEGLASS MED CHOKLAD 6X100 G Pistage- och vaniljglass med choklad och kanderade pistagenötter i glas.
ART.NR: 34910 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X100 G	ART.NR: 34909 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X90 G	ART.NR: 34905 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X110 G	ART.NR: 34863 ENHET: KARTONG KVANTITET: 6X100 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.	 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.	 TARTUFO NÖTKROKANT 12X75 G Hasselnötsglass med en kärna av krämig choklad, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och maräng. Smaken påminner om glassklassikern 88:an.	 TARTUFO PISTAGE 12X75 G Tartufo pistageglass med en kärna av pistagekräm, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och krossade pistagenötter.
ART.NR: 34855 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X85 G	ART.NR: 34228 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X85 G	ART.NR: 34360 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X75 G	ART.NR: 34850 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X75G

 TARTUFO CHOKLAD 12X85 G Italiensk chokladglass med en krämig sabayonnekärna och karamelliserade hasselnötter, som sedan toppas med kakaopulver. En ljuvlig smakupplevelse. ART.NR: 34856 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X85 G	 CHEESECAKE SAN SEBASTIAN 20X95 G En ikonisk dessert i portion från den baskiska regionen San Sebastian. Gjord av bara nio högkvalitativa ingredienser, för att säkerställa att receptet förblir troget originalversionen. Utöver en karamelliserad topp har den också en härligt krämig konsistens. ART.NR: 34700 ENHET: KARTONG KVANTITET: 20X95 G	 TARTE TATIN ÄPPLE 16X120G Tarte Tatin Äpple med ett krispigt skal och fyllning av karamelliserade äpplen. Serveras med fördel tillsammans med vaniljglass. ART.NR: 34808 ENHET: KARTONG KVANTITET: 16X120 G	 CHEESECAKE EXOTISK 20X100G Klassisk cheesecake med en krämig fyllning, en kärna av passionsfrukt och en frasig botten smaksatt med kokos. Låt desserten tina i kylskåpet i 4h, så är den redo att serveras. ART.NR: 34803 ENHET: KARTONG KVANTITET: 20X100G	 CHOKLADMUSSECYLINDER MARÄNG 8X85 G En himmelsk kombination av krämig choklad och chokladmousse i kombination med fluffig maräng. Elegant garnerad med chokladspiraler. ART.NR: 34236 ENHET: FÖRPACKNING KVANTITET: 8X8X85 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 å 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 KVANTITET: 10X36 ST	 PETITS-FOURS TRADITION 48 ST Innehåller 8 olika sorters petits-fours, 6 st av varje sort, totalt 48 st (696 g). De olika sorterna är:Chokladbakelse, Hallonbakelse, Chokladkaka Opera, Chokladéclairs, Aprikos- och pistaschpetits fours, Jordgubbssbakelse, Mandelkaka med citroncrème och citronzeste, Chokladtartelette med kola och pecannötter. ART.NR: 34797 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X48 ST	
 CRÈME BRÛLÉE GJUTEN 20X90G Crème Brûlée, en krämig klassiker med en glutenfri botten i denna tappning. För den perfekta karamelliserade ytan, bränn av den direkt från kylskåpet med cassonade rörsocker. En oemotståndlig dessertupplevelse. ART.NR: 34804 ENHET: KARTONG KVANTITET: 20X90G	 CHEESECAKE 20X90 G Klassisk cheesecake i portionsform med en frisk citronsmak. En delikat kombination av len ostkräm och uppfriskande citron som garanterat förför dina smaklökar. ART.NR: 34264 ENHET: KARTONG KVANTITET: 20X90 G	 VANILJ OCH CITRON I GLAS 12X100 G Portionsdessert i glas. Sockerkaksbotten dränkt i citronsås toppad med vaniljgräddade och en citronspegel. Dekorerad med krossade pistagenötter. ART.NR: 34921 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X100G	 VANILJDESSERT MED KÖRSBÄR 12X110 G En chokladbotten toppad med en ljuvlig vaniljcrème med chokladbitar. Toppad med körsbär och körsbärssås. ART.NR: 34903 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X110 G	 CITRONMARÄNGPAJ 8X90 G Frisk citrondessert med krispig smörbakad botten, krämig citroncrème och italiensk maräng. Toppad med flagad mandel, citronzeste och apelsinzeste. Desserten är 7 cm i diameter. ART.NR: 34745 ENHET: FÖRPACKNING KVANTITET: 8X8X90 G	 JORDGUBBSSORBET 2,5 L Krämig italiensk sorbet gjord på solmogna jordgubbar. ART.NR: 34403 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2,5 L	 MANDARINSORBET 2,5 L Fantastisk mandarinsorbet med mandariner från Ciaculli på Sicilien. ART.NR: 34415 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2,5L	 MANGOSORBET 2,5 L En himmelsk sorbet fylld med smak av solmogen mango. ART.NR: 34409 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2,5 L
 ÄPPLEGLASS MED CALVADOS 8X100 G En utsökt grön äppleglass med calvados färdig att servera i portionsglas på fot. ART.NR: 34234 ENHET: KARTONG KVANTITET: 8X100 G	 TIRAMISU I GLAS 12X100 G Tiramisu, en utsökt kombination av krämig mascarpone och kaffedränkta sockerkaka, serverad i portionsglas och toppad med kakaopulver. En perfekt avslutning på vilken måltid som helst. ART.NR: 34912 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X100 G	 TRIO CHOKLAD I GLAS 12X110 G En perfekt blandning av vit, ljus och mörk chokladkräm, toppad med krispig nougatine, serverad i portionsglas. En oemotståndlig chokladupplevelse. ART.NR: 34907 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X110G	 CHOKLADFONDANT 20X100 G En klassisk chokladfondant med tydlig chokladkaraktär. Bakas av i micro eller ugn. ART.NR: 34998 ENHET: KARTONG KVANTITET: 20X100 G	 ÄPPELSORBET 2,5 L Underbart ljuvlig och fräsch äpplesorbet, tillverkad av en puré av krispiga gröna äpplen. ART.NR: 34404 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2,5 L	 CITRONSORBET 2,5 L Fantastiskt fräsch och elegant citronsorbet, vars smak hämtar sin fräschör från noga utvalda citroner från Sicilien. ART.NR: 34402 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2,5 L	 GLASS HASSELNÖT 2,5 L Len och krämig italiensk hasselnötsgelato med en rik och fyllig smakprofil. Perfekt som dessert eller som komplement till bakverk, kaffe eller chokladbaserade rätter. ART.NR: 34861 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X4,8 L	 GLASS PISTAGE 2,5 L Len och krämig italiensk pistagegelato tillverkad av sicilianska pistagenötter. Glassen har en balanserad smak med fyllig och nötig smak. ART.NR: 34860 ENHET: STYCK KVANTITET:
 CHOKLADFONDANT PREMIUM 40X60G En chokladfondant med en härligt krämig kärna och intensiv chokladsmak.Varje munsbitt blir till en njutning. Enkel att värma i ugn eller microvågsugn för att få en perfekt rinnande kärna. ART.NR: 34997 ENHET: KARTONG KVANTITET: 40X60 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 16X65 G	 GRAPEFRUKTSORBET 2,5 L Äkta italiensk sorbet med en underbart frisk smak av grapefrukt. En uppfriskande och smakfull njutning som tar dig direkt till de soliga kusterna i Italien med varje sked. ART.NR: 34401 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X2,5 L	 ITALIENSK CHOKLADGLASS 4,8 L En rik och fyllig chokladglass med djup och intensiv chokladsmak. ART.NR: 34413 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X4,8 L	 GLASS KOKOS 4,8 L Krämig italiensk kokosgelato, tillverkad av omsorgsfullt utvalda råvaror och en tydlig men balanserad kokossmak. Perfekt som dessert eller som tillbehör till choklad- eller fruktdesserter. ART.NR: 34862 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X4,8 L	 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 KVANTITET: 1X4,8 L

Skal & strutar

PERFEKT GRUND FÖR KREATIVA FYLLNINGAR

Men färdiga skal och strutar kan du enkelt skapa eleganta rätter för alla tillfällen. De neutrala skalen kan fyllas med allt från krämiga röror till fräscha sallader. De söta varianterna passar utmärkt till både fika och dessert.

S Ö T A S K A L			
			
SKAL RUND SÖT COATING 3X1,7 CM Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, minitarteletter eller snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. 3cm i diameter och 1,7cm höga.	SKAL RUNT SÖT COATING 40X15 MM Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, minitarteletter eller snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. Skalen är ca 4 cm i diameter och 1,5 cm höga.	SKAL RUNT SÖT COATING 50X17 MM Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, tarteletter och bakverk från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 90 st skal.	
ART.NR: 35269 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X189 ST	ART.NR: 35270 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X210 ST	ART.NR: 35271 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X90 ST	
			
SKAL RUND SÖT COATING 80X18 MM 36 ST Sprött runt skal av söt mördeg för desserter, tarteletter och bakverk från Belgiska Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. Vikt 32 gr/st.	SKAL RUNT CHOKLAD 80X17 MM Sprött, runt skal av söt mördeg smaksatt med kakao från välkända Pidy. Lämplig för desserter, tarteletter och bakverk. Ljusbrun vacker färg och invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 36st skal.	SKAL RUNT CHOKLAD 38X15 MM Sprött, runt skal av söt mördeg smaksatt med kakao från välkända Pidy. Lämplig för desserter, tarteletter och bakverk. Ljusbrun vacker färg och invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 210st skal.	
ART.NR: 35272 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X36 ST	ART.NR: 35275 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X36 ST	ART.NR: 35274 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X210 ST	
			
MÖRDEG MINITARTE 45 MM Frasiga, färdigbakade tarteskal av mördeg, redo att användas för att skapa läckra desserter. Med dessa tarteskal sparar du tid och får en perfekt grund för dina kreativa bakverk. En förpackning innehåller 480st skal.	MÖRDEG SKAL 85 MM Frasiga, färdigbakade tarteskal av mördeg, redo att användas för att skapa läckra desserter. Med dessa tarteskal sparar du tid och får en perfekt grund för dina kreativa bakverk. En förpackning innehåller 135st skal.	MÖRDEG TARTESKAL 220 MM 10 ST Frasigt mördegsskal för pajer och tårter.	SKAL REKTANGEL SÖT 98X35 MM Sprött rektangulärt skal av söt mördeg för desserter, tarteletter och bakverk från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 90st skal.
ART.NR: 34503 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X480 ST	ART.NR: 34504 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X135 ST	ART.NR: 34505 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X10 ST	ART.NR: 35273 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X90 ST





S A L T A S K A L			
 SKAL STRUT 75X25 MM 286ST Krispigt bakade smördegstrutar, perfekt för kalla tilltugg och snacks. ART.NR: 35117 KVANTITET: 2X143 ST ENHET: KARTONG	 STRUT MED COATING 75X25 MM Krispigt bakade neutrala ministrutar för snacks och dessert. Invändigt glaserade med kakaofett för att hålla konsistens och form oavsett fyllning. Dessutom enkla att arbeta med direkt från förpackningen. En förpackning innehåller 90st skal. ART.NR: 35165 KVANTITET: 1X90 ST ENHET: KARTONG	 SKAL STRUT SVART COATING 75X25 MM Krispiga svarta ministrutar för iögonfallande snacks, desserter eller tilltugg.Naturell smak och invändigt glaserade med kakaofett för bibehållet krisp efter fyllning.Lämpar sig bäst för något mindre rinniga fyllningar. En förpackning innehåller 90st skal. ART.NR: 35164 KVANTITET: 1X90 ST ENHET: KARTONG	 SMÖRDEG SKAL COROLLE 30 MM De neutrala runda smördegsskalen är färdigbakade och redo att fyllas för att skapa en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert. Deras mångsidighet gör dem perfekta för att skapa olika kulinariska upplevelser och tillfredsställa olika smaker. En förpackning innehåller 480st skal. ART.NR: 30107 KVANTITET: 1X480 ST ENHET: KARTONG
 SKAL RUNT 50X20 MM 70 ST GLUTENFRI Färdigbakade, neutrala och glutenfria runda skal. Redo att användas och fyllas efter behov. ART.NR: 35121 KVANTITET: 1X70 ST ENHET: KARTONG	 SMÖRDEG SKAL GOURMANDES 40 MM Neutrala runda smördegsskal, färdigbakade och klara att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert. En förpackning innehåller 480st skal. ART.NR: 30106 KVANTITET: 1X480 ST ENHET: KARTONG	 SKAL QUICHE 110 MM Neutrala runda smördegsskal, färdigbakade och klara att fyllas till en smakrik aperitif, huvudrätt eller dessert. En förpackning innehåller 42st skal. ART.NR: 35125 KVANTITET: 1X42 ST ENHET: KARTONG	 SKAL KVADRAT 35X15 MM Sprött, kvadratisk, skal av "salt" mördeg för tilltugg och snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 210st skal. ART.NR: 35167 KVANTITET: 1X210 ST ENHET: KARTONG
 SMÖRDEG BOUCHÉE 45 MM 72 ST Bouchée av smördeg i mindre portionsstorlek, färdig att fylla. Serveras varma eller kalla. Perfekta för buffébordet som tilltugg eller som del av förrätt. 4,5 cm i diameter. ART.NR: 35140 KVANTITET: 1X72 ST ENHET: KARTONG	 SKAL KVADRAT 70X17 MM Sprött, kvadratisk, skal av "salt" mördeg för tilltugg och snacks från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. En förpackning innehåller 36st skal. ART.NR: 35168 KVANTITET: 1X36 ST ENHET: KARTONG	 SKAL RUNT COATING 40X15 MM Sprött runt skal av mördeg som kan fyllas med både salta och söta ingredienser från välkända Pidy. Invändigt glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. Skalen kan återbakas i ugnen och även frysas när de har fyllts. En förpackning innehåller 210 st skal. ART.NR: 35172 KVANTITET: 1X210 ST ENHET: KARTONG	 SKAL RUNT COATING 80X17 MM Sprött runt skal av mördeg från välkända Pidy. Kan fyllas med både salta och söta ingredienser. Invändigt är skalen glaserade med kakaofett för bevarande av form och konsistens oavsett fyllning. Skalen kan återbakas i ugnen och även frysas när de har fyllts. En förpackning innehåller 36 st skal. ART.NR: 35173 KVANTITET: 1X36 ST ENHET: KARTONG
T I L L B E H Ö R			
 STRUTSTÄLL MED 35 HÅL Svart plast ställ för 35 stycken strutar. ART.NR: 70158 KVANTITET: 1X1 ST ENHET: KARTONG		 STRUTSTÄLL GULDPALETT 35 HÅL 15 ST Pappställ för strutar, folierat med guld. Plats för 35 strutar. ART.NR: 70126 KVANTITET: 1X15 ST ENHET: KARTONG	



Marmelad

SÖTT FÖR FRUKOST OCH DESSERT

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.



Nyhet!

CLEMENTIN, APELSIN & GRAPEFRUKTMARMELAD
Marmeladen kokas på traditionellt vis i kopparkittel med rörsocker och i små satser för att frukten ska behålla sin form och smak. Den innehåller både fruktkött och skal från clementin, apelsin och grapefrukt, vilket ger en tydlig och angenäm citrusbeska. Ett utmärkt tillbehör till ostbrickan eller som smakförstärkare i en sås till anka.

ART.NR: 46144 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X315 G



Nyhet!

PERSIKA, PASTIS & LAVENDELMARMELAD
Marmeladen kokas på traditionellt vis i kopparkittel med rörsocker och i små satser för att frukten ska behålla sin struktur och fylliga smak. En persikomarmelad smaksatt med pastis (fransk anislikör) och ett stänk lavendel. Den här smakprofilen gör marmeladen särskilt passande till en grönmögelost eller som elegant sällskap på en croissant.

ART.NR: 46153 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X315 G



Nyhet!

RABARBER, JORDGUBB & SAKURAMARMELAD
Marmeladen tillagas på klassiskt vis i kopparkittel med rörsocker och i små omgångar för att bevara råvarornas form och smak. En harmonisk kombination av söta jordgubbar och grön rabarber, förfinad med en subtil ton av sakura (körsbärsblom). Servera som tillbehör till ost eller på en croissant.

ART.NR: 46145 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X315 G



Nyhet!

HALLON & PISTAGEMARMELAD
Marmeladen kokas på traditionellt vis i kopparkittel med rörsocker och i små satser för att bären ska behålla sin struktur och fylliga smak. En marmelad med en hög halt hallon och en tydlig ton av pistage. Passar utmärkt till ostbrickan eller som lyxigt pålägg på en croissant.

ART.NR: 46146 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X315 G



APRIKOS & YUZUMARMELAD
Traditionsenligt 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, snittar och desserter.

ART.NR: 46143 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X315 G



KÖRSBÄRSMARMELAD
Hela morellokörsbär och rörsocker kokas traditionsenligt 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
KVANTITET: 6X315 G



PÄRONMARMELAD
Marmelad som kokas traditionsenligt 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
KVANTITET: 6X315 G



FIKONMARMELAD MED LAGERBLAD
Fikonmarmelad gjord av färska fikon och högkvalitativa lagerblad. Tillagad traditionellt i små volymer för att behålla fruktens naturliga smak. Passar perfekt till anklaver, patéer och ostbrickor för att höja smakupplevelsen.

ART.NR: 46137 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X315 G
ART.NR: 46151 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X950 G

Ris & gryn

SMÅ KORN MED MYCKET SMAK

Ris och gryn är fantastiska basvaror som utgör grunden i kök världen över. De är en perfekt bas i varma rätter, ger stadga åt sallader, rundar av grytor och soppor och kan till och med användas i bakning. Med ett sortiment som spänner från ris och quinoa till linser, bulgur och couscous erbjuder vi mångsidiga råvaror som är enkla i sin form men fulla av smak.



Q U I N O A			
 QUINOAFRÖN RÖDA 5 KG Glutenfria röda quinoafrön med en lätt nötig smak. Perfekta som ett mångsidigt tillbehör, passar de utmärkt i sallader eller som ett hälsosamt alternativ till ris, couscous och pasta. ART.NR: 40302 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 QUINOAFRÖN RÖDA EKO 5 KG Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta. När man kokar quinoan kan vattnet bli rödfärgat. Detta beror på ett färgämne från plantan. Färgämnet är naturligt och inte skadligt för hälsan. Det påverkar inte smaken eller färgen på quinoan. ART.NR: 40309 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 QUINOAFRÖN SVARTA 5 KG Är mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta. ART.NR: 40304 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 QUINOAFRÖN SVARTA EKO 5 KG Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta. ART.NR: 40310 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG
L I N S E R			
 QUINOAFRÖN VITA 5 KG Glutenfria vita quinoafrön med en mildt nötig smak. Perfekta som tillbehör i sallader eller som ett hälsosamt alternativ till ris, couscous och pasta i olika rätter. ART.NR: 40306 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 QUINOAFRÖN VITA EKO 5 KG Ekologiskt odlad quinoa. Mycket nyttiga och dessutom glutenfria. Quinoafrön har lätt nötig smak och passar bra i sallader. Kan med fördel ersätta ris, couscous och pasta. ART.NR: 40308 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 LINSER BELUGA 5 KG Klassiska svarta vackra Belugalinser från Sabarot med nötig smak och härlig konsistens. ART.NR: 44124 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 LINSER GRÖNA DU PUY 500 G Gröna linser från Le Puy, odlade i vulkanisk jord vilket ger en distinkt och nötig smak. Deras karakteristiska fasta konsistens, textur och form bevaras väl vid kokning. AOP-skyddad ursprungsbeteckning. ART.NR: 44128 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500 G
B U L G U R C O U S C O U S Ö V R I G T			
 BULGUR 5 KG Traditionellt producerad och stenmald bulgur av vete. Perfekt som ett mångsidigt tillbehör, passar utmärkt i sallader eller som en hälsosam ersättning för ris, couscous och pasta. ART.NR: 40101 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 COUSCOUS STOR MOGHRABIEH 1 KG Pärlicouscous tillverkad av vete. Perfekt som ett smakrikt tillbehör i sallader eller som ett alternativ till ris och pasta. ART.NR: 40204 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 KG	 COUSCOUS 5 KG Finkorniga pasta av durumvete, perfekt som tillbehör i sallader eller som ett alternativ till ris och andra pastasorter i en mängd olika rätter. ART.NR: 40203 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	 FREGOLA SARDA 950G Fregola sarda är en italiensk rostad pasta med en behaglig konsistens och nötig smak. Formen på pastan liknar pärlcouscous. Den har en fantastisk förmåga att absorbera smaker, vilket gör den idealisk som substitut i risotto eller som tillbehör till pastasallad eller ragu. ART.NR: 44127 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X950 G
R I S O T T O R I S			
 RISOTTORIS ARBORIO 2 KG Arborioris, odlad i Italien, passar utmärkt för krämig risotto tack vare riskornens höga stärkelsehalt och kärnan som behåller sitt tuggmotstånd. Toppa gärna risotton med färsk tryffel för en extra touch av lyx. ART.NR: 41101 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X2 KG	 RISOTTORIS CARNAROLI 1 KG Vårt Carnaroliris är ett högkvalitativt ris, odlat i Italien och skalat för bästa kvalitet. Det är det perfekta valet för att laga klassisk risotto ART.NR: 41102 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 KG	 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 KVANTITET: 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 KVANTITET: 12X300 G

P O L E N T A D E G			
 POLENTA GROVMALD 750 G En mer rustik variant av polenta som passar utmärkt vid bakning men självklart även till klassisk tillagning. ART.NR: 41301 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X750 G	 POLENTA MAJSGRYN 750 G Klassisk italiensk polenta tillverkad av majs. Den finkorniga konsistensen ger en perfekt len och krämig polenta. ART.NR: 41302 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X750 G	 POLENTA VIT FINMALD 750 G Mycket finmald polenta som får en fantastisk konsistens vid kokning. Används med fördel vid "finare" matlagning. ART.NR: 41303 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X750 G	 TARTE FLAMBÉE 56X120 G Läckra Tarte Flambée bottnar på 120 g styck. Den franska motsvarigheten till pizza. Tunt kavlade och formen är oval 32x27 cm. Lätta att hantera då de är förpackade med papper mellan varje botten. Botten tinas helt innan den bakas av. Se till att ha fyllning hela vägen ut då den annars lätt blir bränd/torr i kanterna. Passar till både söt som salt topping. ART.NR: 42108 ENHET: KARTONG KVANTITET: 7X960 G
D E G M J Ö L			
 FEUILLE DE BRICK PÅ RULLE FRYST 180 G Mycket tunn deg på rulle. Oljan i degen gör att den blir betydligt lättare att arbeta med jämfört med filodeg. ART.NR: 42107 ENHET: STYCK KVANTITET: 15X180 G	 FILODEG 30X40CM 20 ARK 500 G Tunna plattor som silke, blir krispiga efter tillagning. Används på liknande sätt som Feuilles de Brick men är ömtäligare. Kan tillagas i god tid före servering. ART.NR: 42104 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X500 G	 MANDELMJÖL 1,8 KG 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: 42218 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X1,8 KG	 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 KVANTITET: 12X482 G



Nötter & snacks

N Ö T C R É M E R			
 PISTAGECREME 1 KG Pistagekräm gjord på 100 % sicilianska pistagenötter – en exklusiv delikatess som förhöjer smaken i praliner, glass, mousse och mycket mer. ART.NR: 45209 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X1 KG	 PRALINE HASSELNÖT 60% 5 KG Haselnötspraliné. Lång rostning av nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av haselnöt med mycket starka inslag av caramel. ART.NR: 45214 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5 KG	 PRALINE MANDEL 60% 5 KG Mandelspraliné. Lång rostningstid för nötter och lång kokning av caramel. Uttalad smak av mandel med starka toner av caramel. ART.NR: 45213 ENHET: STYCK KVANTITET: 2X5 KG	
N Ö T T E R T O R K A D F R U K T			
 HASELNÖTTER PIEMONTE 250 G Underbart goda rostade och skalade haselnötter från Piemonte. IGP. ART.NR: 45110 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X250 G	 MACADAMIANÖTTER 1 KG Stora macadamianötter med en härlig konsistens som passar utmärkt för karamellisering. De är perfekta att hacka och blanda ner i glass, chokladmousse, praliner och andra desserter för att ge en extra knaprig och nötig smakupplevelse. ART.NR: 45122 ENHET: STYCK KVANTITET: 10 X 1 KG	 PECANNÖTTER 1 KG Pecannötter har en mild och söt smak. Passar utmärkt ihop med choklad och glass m.m. ART.NR: 45123 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG	 PINJENÖTTER 1 KG Naturella pinjenötter. ART.NR: 45121 ENHET: STYCK KVANTITET: 10 X 1 KG
 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 KVANTITET: 10 X 1 KG	 PISTAGENÖTTER HACKADE 1-3 MM 1KG Hackade gröna pistagenötter från Sicilien med intensiv smak. Perfekta till desserter – särskilt i kombination med choklad – men passar även utmärkt i både söta och salta rätter. ART.NR: 45124 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG	 MANDEL HEL MARCONA 1 KG Marconamandeln växer på den spanska medelhavskusten och anses vara den finaste mandeln i världen. Mandeln är mjuk och rund i smaken. ART.NR: 51270 ENHET: STYCK KVANTITET: 14X1 KG	 RUSSIN GULA 1 KG Gula, saftiga russin som är utmärkta att använda till bakning, desserter, skaldjursallader och serveringar med anklevor ART.NR: 43208 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG

Textur, färg & smak

INNOVATION FÖR DET MODERNA KÖKET

Sosas produkter används inom matlagning och bakning som fyllnadsmedel, geleringsmedel för gelé och stabilisatorer i glass och såser, samt för dekorationer som karamellskulpturer och topping.



TEXTURER	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
AGAR-AGAR 500 G	51219	STYCK	6X500 G
Agar Agar är ett veganskt alternativ till animaliskt gelatin, utvunnet från röd alg. Det kan användas i många olika applikationer med stor flexibilitet, inklusive fruktpuréer. Dosering: 5 g/liter för en lös gelé, 10-15 g/liter för en fastare gelé.			
AIRBAG PORC FLOUR 600 G	51243	STYCK	6X600 G
Samma användningsområde som tempura och övriga paneringar. Ger en krispig yta. Ökar 5-6 ggr i storlek.			
AIRBAG PORK GRAINY 600 G	51246	STYCK	6X600 G
Granuler av grisskinn. Idealisk för fritering, ger en väldigt krispig yta. Instruktioner för fritering: 200°C +/-3°C i 30-90 sekunder.			
AIRBAG POTATO FLOUR 650 G	51245	STYCK	6X650 G
Mjöl utvunnit från potatis. Idealisk för panering. Förvaras torrt, mörkt och svalt.			
AIRBAG POTATO GRAINY 750 G	51244	STYCK	6X750 G
Granuler utvunna ur potatis. Idealisk för panering och fritering. Instruktioner för fritering: 200 °C +/- 3°C i 30-90 sekunder.			
ALBUMIN 500 G	51220	STYCK	6X500 G
Pulver av albumin, ett äggviteämne från äggvita, som bildar emulsion av vatten och fett. Används som ersättning för äggvita och underlättar skapandet av skum. Dosering: 100 g per liter vatten och puréer, 25 g per kilogram koncentrerad puré.			
FRUKTPEKTIN NH 500 G	51239	STYCK	6X500 G
Strukturmodifierande pektin. Beroende på doseringen fungerar det som geleringsmedel eller förtjockningsmedel.			
GELBINDER 500 G	51230	STYCK	6X500 G
Geleringsmedel som "limmar" ihop små livsmedelsbitar som rå fisk, skaldjur samt kött till en kompakt helhet. Används i både varma och kalla rätter, perfekt till tartarer, "hamburgare" eller terriner. Dosering 15 g/kg + 100 g vätska.			
GELCREM COLD 500 G	51233	STYCK	6X500 G
Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad potatisstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t.ex. vaniljcrème. Vegansk.			
PROESPUMA HOT 500 G	51235	STYCK	6X500 G
Exempel: "Falsk" vaniljcrème. I mindre mängd även lämplig att göra soppor, crème av grönsaker m.m. Aktivt ämne: Modifierad majsstärkelse. Dosering 60-80 g/liter. Färglöst förtjockningsmedel som ger krämig textur som t.ex. vaniljcrème. Vegansk.			
GELESPESA 500 G	51223	STYCK	6X500 G
Gelepesa är ett kallsligt, veganskt förtjockningsmedel och konsistensgivare med xantangummi som aktivt ämne. Doseringen är 10 g per liter, men kan variera beroende på applikation. Perfekt för att göra glaze av exempelvis balsamvinäger och coulis av frukt- och bärpuréer.			
GELLAN GUM 500 G	51225	STYCK	6X500 G
Exempel: Olika pastatyper och skivad gelé. Aktivt ämne Polysackarid (sockerart) som utvinns från Shingonomas Elodea. Dosering 20 g/liter. Ger fasta geléer som tål hög värme och kan t.ex. grillas. Vegansk.			
CAROB BEAN GUM 650G	51224	STYCK	6X650 G
Carob bean gum är ett fruktkärnmjöl och fungerar som förtjockningsmedel och stabilisator. Mixas med valfri vätska. Lämpar sig bra till att få en stabil grädde. Vissa svårigheter att blanda med alkoholhaltiga drycker. Vegansk.			
PROGLAZE 700 G	51271	STYCK	6X700 G
Ett växtbaserat geleringsmedel som förenklar glasyrarbetet i köket, utan grädde, mjölk eller gelatin. Proglaze hjälper dig att skapa smakrika fruktglasyrer som tål infrysning och ger bättre hållbarhet. Används med fördel vid tillverkning av tårter, desserter och kreativa glasyrer med frukt, kryddor eller choklad.			

TEXTURER	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
MJÖLKPULVER (POWDERED MILK) 1% FETT 500 G	51150	STYCK	6X500 G
Skummjörkspulver med 1% fetthalt. Lättlösligt.			
NATUR EMUL 500 G	51227	STYCK	6X500 G
Vegetabiliskt pulver som skapar stabila emulsioner. Funkar att mixas i både varm och kall vätska. Egenskaper: Fuktbevarande, stabiliserings- och emulgeringsmedel. Vattenlösligt, delvis fettlösligt. Användning: i olika typer av deg, vätakor och såser för att skapa en homogen och krämig textur. Vegansk.			
PETA CRISPY CHOKLAD 900 G	51215	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med choklad.			
PETA CRISPY HALLON 900 G	51216	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med hallonpulver. Idealiskt för dekoration och texturgivare av tårter, desserter, glass m.m.			
PETA CRISPY KOPPAR 900 G	51214	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med kopparfärg. Idealiskt för dekoration av tårter, choklad och glass m.m.			
PETA CRISPY LIME 900 G	51217	STYCK	6X900 G
Poppande bruskristaller överdragna med limepulver. Idealiskt för dekoration och texturgivare av tårter, desserter, glass m.m.			
PETA CRISPY NEUTRAL 700 G	51218	STYCK	6X700 G
Naturella poppande bruskristaller.			
POTATOWHIP 300 G	51151	STYCK	6X300 G
Potatisprotein som är ett alternativ för skumskapande för veganer, mjölkprotein- och sojaallergiker. Mixa i kall valfri vätska. Används på samma sätt som Albumin och Sojawhip.			
POTATOWHIP COLD 450 G	51231	STYCK	6X450 G
Potatisprotein som är alternativ för skapning av skum för veganer, mjölkprotein och sojaallergiker. Mixa i kalla vätakor. Används på samma sätt som Albumin och Sojawhip. Neutral smak.			
POWDERED VEGETABLE GELLING AGENT 500 G	51240	STYCK	6X500 G
Skapar en genomskinlig gelé som är mycket elastiskt och lätt att hantera, den stelnar redan vid 60 °C. Används exempelvis för att dekorera frukt. Dosering 50g/liter. Vegansk.			
PROCREMA 5 BIO HOT 750 G	51234	STYCK	6X750 G
Ekologisk stabilisator, perfekt för att skapa lena och stabila glassar, sorbeter och varma emulsioner. Produkten ger en krämig textur och jämn konsistens. Dosering: 5g/L (vatten eller varm mjölk).			
PROESPUMA COLD 700 G	51232	STYCK	6X700 G
Skumskapare för t.ex. mousser. Används för kalla anrättningar.			
RÖKPULVER 500 G	51257	STYCK	6X500 G
Naturlig och färglös rökarom i pulverform.			
SOY LECITIN 400 G	51221	STYCK	6X400 G
Exempel: Glass, semisorbet, skum och stabiliserade soppor. Aktivt ämne Sojabönsprotein. Dosering 5-8 g/kg. Gör att det går att vispa in luft i alla typer av vätakor. Bildar då ett skum som håller. Ingen mjölk behövs! Vegansk.			

TEXTURER	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
XANTANGUMMI PULVER 500 G	51226	STYCK	6X500 G
Förtjockningsmedel för användning i såväl varma som kalla vattenbaserade rätter. Aktiveras i vattenlöslig vätska.			
GRACILA GEL 600 G	51149	STYCK	6X600 G
100% vegetabiliskt och E-nummer fritt geleringsmedel. Smaklöst och flexibelt alternativ till agar-agar eller gelatinblad, bibehåller egenskaper i såväl salta, sura, alkoholhaltiga och mejeribaserade tillredningar.			
MALTOSEC 500 G	51222	STYCK	2X500 G
Med Maltosec kan du förvandla olika typer av vätakor till pulver. Det aktiva ämnet kommer ifrån Tapiokastärkelse. Dosering 50g/liter. Vegansk.			
GELATINPULVER FRÅN NÖT 750 G	51241	STYCK	6X750 G
Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt.			
GELATINPULVER FRÅN NÖT 3,5 KG	51242	STYCK	2X3,5 KG
Gelatin av traditionellt animaliskt ursprung från nöt. Ger en mjuk och flexibel gelé. Dosering 10-20g/liter			
PROCREMA 100 COLD 3 KG	51238	STYCK	2X3 KG
Exempel: Glass. Dosering 100 g/kg. Att justera struktur och konsistens i glass med en fetthalt upp till 35%.			
PROSORBET 3 KG	51237	STYCK	2X3 KG
Stabilisering för sorbet. Hjälper till att hålla fryspunkten och ge len struktur. Exempel: Sorbet. Dosering 100 g/kg.			
PROFIBER STAB 5 600 G	71319	STYCK	6X600 G
Naturlig och helt vegetabilisk stabilisator till glass och sorbet för perfekt krämnt resultat varje gång. Motverkar kristallisering i glassen/sorbeten har mycket god emulgerande förmåga.Kan användas i både kalla och varma baser och är enkel att dosera (0,5-0,7% på totalvikt).			
SAL VIVA LEVANDE SALT	71311	STYCK	6X700 G
Sal Viva levande salt är ett natriumacetat, ett salt som framställs genom utfällning av ättiksyra från vinäger. 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.			

AROMER	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
VIOLAROM 50 G	51260	STYCK	8X50 G
SVART TRYFFELAROM 50 G	71233	STYCK	8X50 G
PEPPARMINTSAROM NATURLIG 50 G	71244	STYCK	8X50 G
CITRONVERBENAAROM NATURLIG 50 G	71245	STYCK	8X50 G
JORDGUBBAROM MOGEN NAT. 50 G	71254	STYCK	8X50 G
HALLONAROM NATURLIG 50 G	71260	STYCK	8X50 G
LAVENDELAROM NATURLIG 50 G	71267	STYCK	8X50 G
YUZUAROM 50 G	71270	STYCK	8X50 G
KOKOSNÖTSAROM 50 G	71277	STYCK	8X50 G
GRÖN ÄPPLEAROM 50 G	71297	STYCK	8X50 G
PISTAGENÖTSAROM NATURLIG 50 G	71308	STYCK	8X50 G
ROSAROM 50 G	71314	STYCK	8X50 G
PASSIONSFRUKTSAROM 50 G	71322	STYCK	8X50 G
RÖKAROM 50 G	71323	STYCK	8X50 G

SMAK & FÄRG	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
BLOMMOR MIX TORKADE 50 G	51261	STYCK	6X50 G
Torkade blommor perfekta för dekoration och med en intensiv och naturlig smak. Lämplig för kreativ användning inom bl.a. konfektyr, brödprodukter, desserter och glass.			
LAKRITSPASTA 1,5 KG	51248	STYCK	4X1,5 KG
Koncetrerad lakritscrème för smaksättning i t.ex. desserter.			
RÖDBETSPULVER 300 G	51258	STYCK	6X300 G
Rödbetspulver med hög rödbetssmak och mörkröd färg, naturligt från rödbetor.			
SVARTPULVER AKTIVT KOL 20 G	51259	STYCK	24X20 G

Pigment för infärgning och dekoration.			
YOGHURTPULVER MED SYRA 800G	51255	STYCK	6X800 G
Yoghurtpulver med syra.			
ÄPPLEVINÄGERPULVER 200 G	51256	STYCK	6X200 G
Äpplevinäger i pulverform med kraftfull smak, perfekt som smaksättning likt en krydda. Kan även blandas med salt och socker för extra smaksättning.			
TE GRÖNT MATCHA EKO 350 G	71203	STYCK	6X350 G
Matcha är ett grönt te från Japan i pulverform med en fyllig och intensiv smak.			

FRUKT & BÄR (KONSERVERADE)	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
GRÖNT ÄPPLE PASTA 1,5 KG	51249	STYCK	4X1,5 KG
Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.			
SMULTRONPASTA 1,5 KG	51250	STYCK	4X1,5 KG
Slät smultronpuré helt utan bitar med kraftig smak. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.			
YUZU PASTA 1,5 KG	51252	STYCK	4X1,5 KG
Slät puré helt utan bitar. Passar utmärkt för smaksättning av t.ex. glass och desserter.			
ÄPPLEKUBER TATIN 1X1 CM 1,3 KG	51254	STYCK	4X1,3 KG
Semikanderade äppelkuber i storlek 1x1 cm.			
TORKKUDDAR DRY SEC 700 ST X 2 G	51269	STYCK	2X700 ST
Absorberande påsar med silica, innehåller 2g/påse. Rekommenderad användning är 1 påse per behållare.			

FRYSTORKAT	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
FRYSTORKAD JORDGUBBSKRISP 250 G	51201	STYCK	6X250 G
Frystorkad jordgubbskrisp, har en mycket koncentrerad smak och färg. Används till t.ex chokladpraliner och mousser.			
FRYSTORKAD KAREMELLKRISP 750 G	51206	STYCK	6X750 G

Frystorkad karamellkrisp.			
FRYSTORKAD KÖRSBÄRSKRISP 200 G	51202	STYCK	6X200 G
Frystorkade körsbär, har en mycket koncentrerad smak och färg. Användningsområde t.ex. chokladpraline och mousser.			
FRYSTORKAD PASSIONSKRISP 200 G	51203	STYCK	6X200 G

Frystorkad passionskrisp med en intensiv smak och färg. Perfekt för användning i chokladpraliner och mousser. Krispen varierar i storlek från 2 till 10 mm			
FRYSTORKAD YOGHURTKRISP 280 G	51207	STYCK	6X280 G
Frystorkad yoghurtkrisp 2-6 mm			
FRYSTORKADE HELA HALLON 75 G	51209	STYCK	6X75 G

Frystorkade hela hallon med intensiv smak och färg samt krispig textur.			
FRYSTORKADE SKIVADE JORDGUBBAR 250 G	51208	STYCK	2X250 G
Frystorkad jordgubbsskivor, har en mycket koncentrerad smak och färg.			
HALLONKRISP WET PROOF 400 G	51210	STYCK	6X400 G

Frystorkade hallonkrisp, vars krispighet bevaras av ett överdrag av kakaofett. Perfekt för att ge mousse och ganache en krispig textur.			
JORDGUBBSKRISP WET PROOF 400 G	51212	STYCK	6X400 G
Frystorkat jordgubbskrisp dragerade i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.			
PASSIONSFRUKTSKRISP WET PROOF 400 G	51213	STYCK	6X400 G

Frystorkad passionskrisp dragerad i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.			
VIOLKRISP KRISTALLISERAT 500 G	51205	STYCK	6X500 G
Kristalliserat violkrisp ca 1mm.			
YOGHURTKRISP WET PROOF 400 G	51211	STYCK	6X400 G

Frystorkat yoghurtkrisp dragerade i kakaofett. Gör att krispigheten håller även i ex. mousse och ganache.			
FRYSTORKAD ANANASKRISP 200 G	51204	STYCK	6X200 G
Frystorkad ananaskrisp 2-10 mm.			
FRYSTORKAD HALLONKRISP 300 G	51200	STYCK	6X300 G

Frystorkade hallonkrisp med intensiv smak och färg. Perfekta för att ge chokladpraliner och mousser en härlig smakupplevelse. Krispen varierar i storlek från 2 till 10 mm			
--	--	--	--

SÖTNINGSMEDEL	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
DEXTROSE 650 G	51268	STYCK	6X650 G
100 % dextros. Används till desserttillverkning, glass m.m. Bildar små kristaller. PAC (antifrysformåga): 171%. POD (söthetsgrad): 74%.			
GLYKOS FLYTANDE 1,5 KG	51262	STYCK	6X1,5 KG

Flytande glukos. Motverkar återkristallisationen av sockerkristaller i konfektyr. Ger elasticitet och håller bakverk, glasyrer och tryfflar mjuka. DE: 35-40. PAC: 108%. POD 45%.			
GLYKOS PULVER 500 G	51263	STYCK	6X500 G
Torkad glukos. Motverkar kristallisation av socker i konfektyr, ger elasticitet och håller bakverk, glasyrer, tryffel mjuka. 33 DE. POD: 24%. PAC: 56%. Förvaras torrt, mörkt och svalt.			
INVERTSOCKER 1,4 KG	51264	STYCK	6X1,4 KG

Flytande invertsocker, en blandning av fruktos och glukos. Har en återfuktande effekt. Genom att byta ut 10-15% socker mot invertsocker hålls bakverk mjuka. Bevarar fuktigheten i glasyrer och tryffel. POD: 125%. PAC: 190%.			
ISOMALT 900 G	51265	STYCK	6X900 G
Används på samma sätt som vanligt socker, sackaros. Mycket bra att använda till t.ex. spunnet socker, sockerflarn och andra sockerarbeten. Drar inte till sig fukt på samma vis som sackaros. Med andra ord, bra att använda vid hög luftfuktighet. Möjliggör lång förvaring i t.ex. frysen.			
MALTODEXTRIN 500 G	51267	STYCK	6X500 G

100 % maltodextrine utvunnet från majs. Maltodextrine har en fyllnadseffekt för att öka volymen hos produkten utan att väsentligt ändra de organoleptiska egenskaperna smak och lukt. POD: 15%. PAC: 35%.			
MANITOL 500 G	51266	STYCK	6X500 G
100 % manitol. Derivat av glukos. Sötningsmedel med lågt kalorieinnehåll. Blir flytande vid 180 grader och karamelliseras snabbt, bildar en opak hård caramell med en liten tendens att behålla fukt. POD: 60%.			
SORBITOL FLYTANDE 1,3 KG	71235	STYCK	6X1,3 KG

100 % flytande sorbitol. Producerad från glukos. Antikristallisationsförmåga och fuktighetsgivande. Underlättar emulsionens hållbarhet och motverkar fettets förmåga att härskna i glasyr, tryffel och gianduja. POD: 60%.			
--	--	--	--



Tryffel & svamp

FRÅN SKOG TILL BORD

Tryffeln, med sin jordiga och nötiga smak, är en delikatess som uppskattas av många. Vi erbjuder tryffel- och svampprodukter från Plantin, ett franskt varumärke som skördat och förädlat tryffel och svamp sedan 1930. I sortimentet hittar du färsk och inkokt tryffel, tryffelolja samt torkad svamp av högsta kvalitet.



T R Y F F E L			
 SOMMARTRYFFEL INKOKT 100 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: 61103 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X100 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 KVANTITET: 6X25 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 KVANTITET: 6X12,5 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 KVANTITET: 6X12,5 G
 TRYFFELSALT 100 G Innehåller Guerandesalt, sommartryffel Tuber Aestivum och tryffelarom. ART.NR: 61162 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X100 G	 AKACIAHONUNG MED TRYFFEL OCH TRYFFELAROM 90 G Akaciahonung med sommartryffel och naturlig arom. Den lina honungen gifter sig perfekt med den intensiva tryffelsmaken. ART.NR: 61175 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X90 G	 TRYFFELPASTA 120 G Tryffelpasta, tillverkad med sommartryffel, olivolja, tryffeljuice, salt och tryffelarom. Perfekt för att ge smak åt säser, krämer, pasta och mycket mer. ART.NR: 61132 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X120 G	
 TRYFFEL HIMALAYA BRISURE 1 KG Mycket prisvärd hackad tryffel i tryffeljuice för t ex. garnering och i säser. ART.NR: 61161 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 KG	 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 säser. ART.NR: 61113 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X100 G	 VINTERTRYFFEL BRISURE 100 G Hackad vintertryffel, används som smaksättning i t.ex säser, crêmer m.m. Även ett alternativ till tryffelolja. ART.NR: 61116 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X100 G	 TRYFFEL HIMALAYA BRISURE 225 G Prisvärd hackade tryffel i en härlig tryffeljuice, perfekt för garnering och som smakförstärkare i säser och andra rätter. ART.NR: 61127 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X225 G
T O R K A D S V A M P F R Y S T			
 KARLJOHANSVAMP TORKADE 500 G Karljohansvamp av sorten Boletus Edulis. Svampen har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt. ART.NR: 61315 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X500 G	 TOPPMURKLOR MINI TORKAD 500G Använd gärna minimurklor för garnering, storlek max 2 cm. Svampen har sorterats och rensats noga innan den paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt. ART.NR: 61313 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X500 G	 TOPPMURKLOR JUMBO TORKAD 500G Jumbomurklor används med fördel till smaksättning. Storlek minst 5 cm. De har sorterats och rensats noga innan de paketerats. Blötlägg svampen i 45 minuter och skölj väl under rinnande vatten. De sväller 3,5 ggr sin vikt. ART.NR: 61314 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X500 G	 TOPPMURKLOR 1-8 CM 1 KG Stora murklor lämpliga att fylla med t.ex. fiskfärs eller dylikt. Frysvara. ART.NR: 61210 ENHET: STYCK KVANTITET: 5X1 KG



Tillbehör

HÖG KVALITET – FÄRDIGA ATT SERVERA

Våra tillbehör är framtagna för att förenkla arbetet i köket utan att kompromissa med smak eller kvalitet. Vi erbjuder färdiglagade produkter som potatisgratängar, vafflor, blinier och vegetariska alternativ – perfekta att kombinera med kött, fisk eller vegetariska rätter.



VEGETARISK TARTE TATIN 18X80G
Vegetarisk tarte tatin fylld med Medelhavets grönsaker och örter, med ett krispigt skal och krämig grönsaksfyllning. Perfekt att servera med fisk eller en sallad med getost.

ART.NR: 38011 | ENHET: KARTONG | KVANTITET: 18X80G



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 | KVANTITET: 20X100G



POTATISGRATÄNG PREMIUM 40X120G
En stor klassiker i det franska köket. Potatisgratängen är perfekt att ackompanjera alla dina huvudrätter. Potatisgratängen tillverkas av noggrant utvalda ingredienser: potatis, grädde, mjölk och mozzarella, för att göra detta tillbehör till en smakrik och krämig rätt.

ART.NR: 38009 | ENHET: KARTONG | KVANTITET: 40X120 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 | KVANTITET: 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 | KVANTITET: 48X77,5 G



BLINIER 5,5 CM 96 ST
Naturella miniblinier, redo att dekoreras efter upptining. Perfekta för bufféer och större sällskap. Dessa små läckerheter är redo att förvandlas till fantastiska munsbitar efter din fantasi.

ART.NR: 30203 | ENHET: KARTONG | KVANTITET: 1X96 ST



GOUGÈRES MED COMTÉ 48X12G
Gougères från Traiteur de Paris är små franska bakverk fyllda med 14 % Comté AOP-ost, kända för sin nötiga och lätt fruktiga smak. De är färdigräddade, handfyllda och levereras i ugnssäker bricka för enkel uppvärmning. Produkten innehåller endast fem ingredienser och har en mjuk konsistens med tydlig ostkaraktär.

ART.NR: 30221 | ENHET: FÖRPACKNING | KVANTITET: 3X48ST



SNIGELSKAL 36 ST
Skal för stora sniglar

ART.NR: 70108 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 6X36 ST



SNIGLAR HELIX BOURGOGNE 24 ST
Sniglar av typ Helix Bourgogne.

ART.NR: 70143 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 12X125 G

Smaksättning

MAXIMAL SMAK FRÅN RE.GARUM

Garums produkter skapas genom fermentering av restprodukter som vassle, grönsaker och värphöns. De här smakförstärkarna lyfter allt från vardagsmat till gourmeträtter. Den djupa umamismaken, med sex gånger mindre salt än liknande produkter, gör dem perfekta för buljonger, marinader, vegetariska rätter och bakverk.



Nyhet!

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 outspädd som en kraftfull smakförstärkare i glazer och marinader.

ART.NR: 20922 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X250 ML



Tillfälligt!

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
KVANTITET: 12X250 ML



GARUM SVAMP 250ML

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 stjälkar och andra förbisedda bitar från nylockade svampar, och ger nya möjligheter till smaksättning. Konsistensen är krämig och honungsläk.

ART.NR: 20921 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X250 ML



GARUM MJÖLK 250ML

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

ART.NR: 20920 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X250 ML

ART.NR: 20914 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X750 ML



GARUM KYCKLING 250ML

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
KVANTITET: 12X250 ML

ART.NR: 20910 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X750 ML



GARUM NÖTKÖTT 250ML

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
KVANTITET: 12X250 ML

ART.NR: 20911 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X750 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, fiskosporer och andra smaksättningar.

ART.NR: 20917 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X250 ML

ART.NR: 20912 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X750 ML



GARUM GRÖNSAK 250ML

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
KVANTITET: 12X250 ML

ART.NR: 20913 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X750 ML



Fond & buljong

BASEN SOM SPARAR TID

En välkokt och smakrik fond eller buljong kan ge en rätt både djup och balans. Genom att rosta råvarorna och låta dem koka långsamt med örter och kryddor skapas en naturlig och fyllig smak utan tillsatser. Resultatet är en mångsidig bas som fungerar i allt från soppor och ramen till såser, grytor och reduktioner.



Nyhet!

KYCKLINGFOND DEMI GLACE 2 L

Werners Utvalda rostade Kycklingfond Demi Glace är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Fonden är varsamt kokad på en hög andel rostade kycklingben och reducerad till en djup och fyllig Demi Glace med en balanserad och neutral kycklingsmak utan dominant kryddning, för full kreativ frihet. Kycklingfond är idealisk som bas till ljusa såser, skyer, grytor och soppor. En mångsidig produkt som sparar tid och höjer smaken på dina rätter.

ART.NR: 20900 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 7X2 L



Nyhet!

OXFOND DEMI GLACE 2 L

Werners Utvalda rostade Oxfond Demi Glace är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Fonden är varsamt kokad på rostade nötköttben och reducerad till en kraftfull, djup och fyllig Demi Glace med en balanserad och neutral smak, för full kreativ frihet. Oxfond är idealisk till rödvinssåser, pepparsåser och mörka skyer. En mångsidig produkt som sparar tid och höjer smaken på dina rätter.

ART.NR: 20902 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 7X2 L



Nyhet!

FISKFOND 2 L

Werners Utvalda Fiskfond är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Fonden är varsamt kokad på fiskben och utvalda grönsaker och reducerad för en elegant och balanserad smak utan dominant kryddning, för full kreativ frihet. Fiskfonden är idealisk till vitvinssåser, soppor och pochering av fisk.

ART.NR: 20905 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 7X2 L



Nyhet!

GRÖNSAKSBULJONG 2 L

Werners Utvalda Grönsaksbuljong är utvecklad för det professionella köket med fokus på ren råvarusmak och hög koncentration. Buljongen är varsamt kokad på palsternacka, purjolök, rotselleri, champinjoner, lök, moröt och kryddor för en elegant och balanserad smak utan dominant kryddning, för full kreativ frihet. Grönsaksbuljongen är idealisk till vegetariska såser och moderna växtbaserade rätter. Buljongen är vegansk.

ART.NR: 20903 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 7X2 L



FOND

KALVFOND DEMI GLACE 1 L

Långtidskokt buljong på kalvben, vars rika smaker är förstärkta genom en reduceringsprocess till hälften. Tillverkad med 100 % naturliga ingredienser och helt fri från tillsatser för att garantera en autentisk smakupplevelse.

KYCKLINGFOND ROSTAD DEMI GLACE 1 L

Långtidskokt fond på rostade kycklingskrov och färska grönsaker för en rik smakprofil. Tillverkad med 100% naturliga ingredienser och utan tillsatser, vilket gör den både gluten- och laktosfri för att passa olika kostpreferenser.

OXFOND DEMI GLACE 1 L

Långtidskokt buljong på nötben, reducerad till två tredjedelar för en djupare smak. Tillverkad med 100 % naturliga ingredienser och utan tillsatser för en äkta och naturlig smakupplevelse.

HUMMERFOND DEMI GLACE 1 L

Kokt på vildfångad kanadensisk hummer, smaksatt med vitt vin, grönsaker och örter. 100% naturlig.

SKALDJURSFOND DEMI GLACE 1 L

En perfekt bas för soppa, risotto och andra skaldjursbaserade rätter.

BULJONG

FISKBULJONG 1 L

Långtidskokt på färsk vit fisk, fångad i Nordsjön. 100 % naturlig.

GRÖNSAKSBULJONG 1 L

Långtidskokt på färska grönsaker och örter. 100 % naturlig.

KALVBULJONG 1 L

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

KYCKLINGBULJONG 1 L

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

OXBULJONG 1 L

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

RAMEN BAS BULJONG 1 L

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, 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.

RAMEN MISO BULJONG 1 L

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, 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.

RAMEN SHOYU BULJONG 1 L

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, 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.

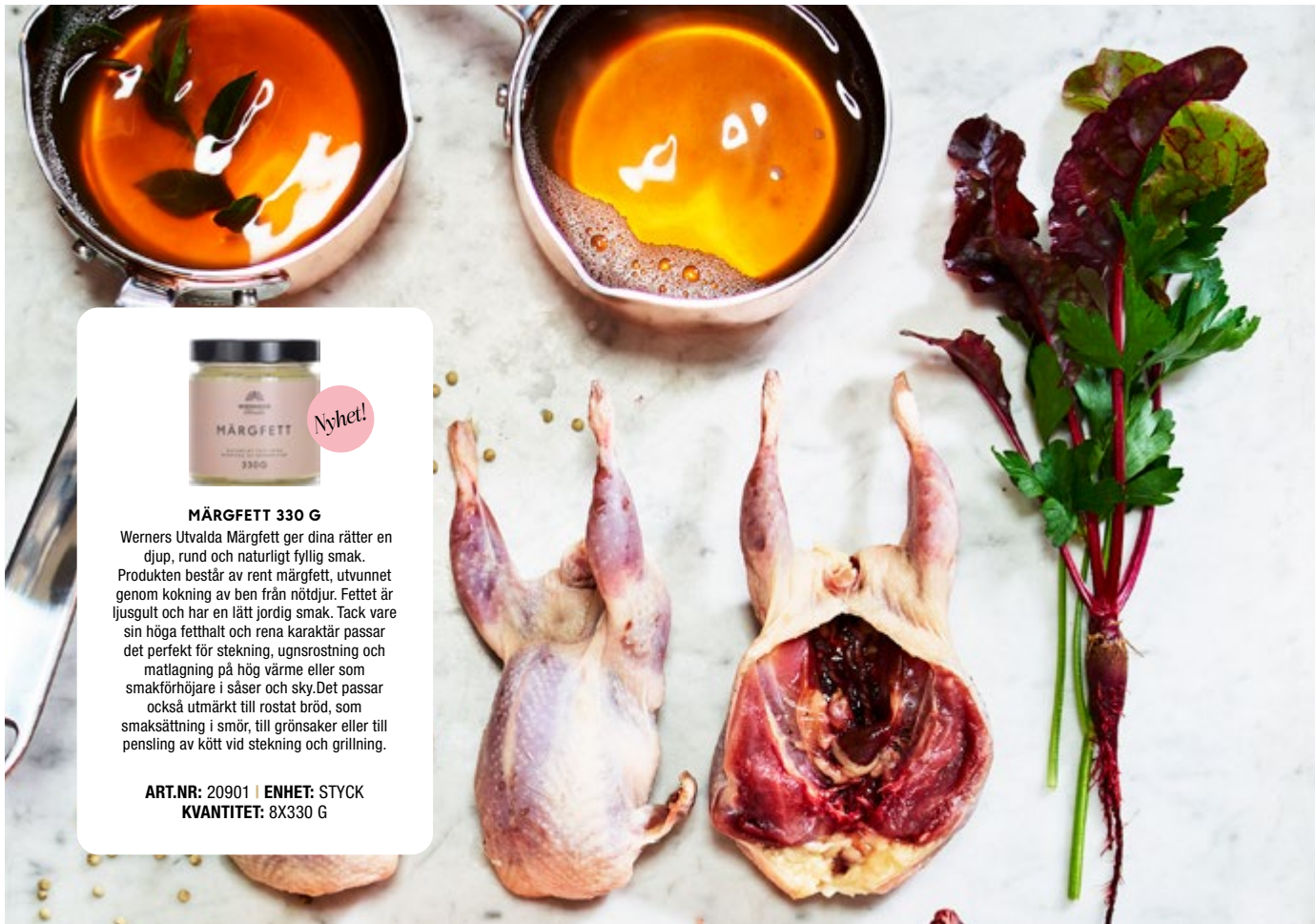
RAMEN SPICY BULJONG 1 L

Långtidskokt buljong på färska ben av nöt, 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.

SÅS

RÖDVINSSÅS 1 L

Rik och smakfull rödvinssås gjord på reducerad nötbuljong, rött vin och smör. Färdig att användas.



Nyhet!

MÄRGFETT 330 G

Werners Utvalda Märgfett ger dina rätter en djup, rund och naturligt fyllig smak. Produkten består av rent märgfett, utvunnet genom kokning av ben från nötdjur. Fettet är ljusgult och har en lätt jordig smak. Tack vare sin höga fetthalt och rena karaktär passar det perfekt för stekning, ugnrostning och matlagning på hög värme eller som smakförhöjare i såser och sky. Det passar också utmärkt till rostat bröd, som smaksättning i smör, till grönsaker eller till pensling av kött vid stekning och grillning.

ART.NR: 20901 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 8X330 G

Sött

Salt

 LÖNNSIRAP EKO 250 ML Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada. ART.NR: 47318 ENHET: STYCK KVANTITET: 6 X 250 ML	 LÖNNSIRAP EKO 1 L Ekologisk klassisk lönnsirap från Kanada. ART.NR: 47319 ENHET: STYCK KVANTITET: 6 X 1 L	 MUSCOVADOSOCKER LJUST 500 G Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det ljusa har en viss smak av kola och passar bra till desserter. ART.NR: 47103 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X500 G	 MUSCOVADOSOCKER MÖRKT 500 G Muscovadosocker är ett lätt behandlat råsocker. Det mörka har en tydlig smak av lakrits. Prova gärna på att göra en glass. ART.NR: 47104 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X500 G
---	---	---	---

 RÖRsocker i bit vit 750 G Oregelbundna bitar av rörsocker. Blanda gärna vitt och brunt bitsocker i sockerskålen. ART.NR: 47110 ENHET: STYCK KVANTITET: 8X750G	 RÖRsocker i bit brunt 750 G Oregelbundna bitar av rörsocker, perfekt för att blanda vitt och brunt bitsocker i sockerskålen. ART.NR: 47111 ENHET: STYCK KVANTITET: 8X750G	 CASSONADE RÖRsocker 750 G Cassonade brunt råsocker i ströform, perfekt för att karamellisering av exempelvis crème brûlée. ART.NR: 47113 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X750 G	 PEKTIN 1 KG Detta äpplepektin används framför allt vid tillverkning av skurna marmelader m.m. ART.NR: 20442 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1 KG
---	---	--	--

 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. ART.NR: 47219 ENHET: STYCK KVANTITET: 15X350G	 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. ART.NR: 47223 ENHET: STYCK KVANTITET: 15X350G	 HONUNG FRÅN FALBYGDEN 500 G Honung från Falbygden med nektar från det bina samlar på sig från de många beteshagar och dikeskanter. 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. ART.NR: 47216 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500G
--	---	---

 FLINGSALT LÄSÖ 125 G Ett sprött flingsalt tillverkat efter medeltida hantverksmetoder. Saltvatten tas från de gamla brunnarna på Läsö varpå det sjuds i stora pannor över öppen eld. När halva mängden vatten återstår bildas saltkristaller som tår torka i flätade korgar. Resultatet blir ett smakrikt salt utan bitterhet, där utan bitterhet, där mineraler, spårämnen och naturligt jod bevaras. ART.NR: 21115 ENHET: STYCK KVANTITET: 9X125 G	 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. ART.NR: 21113 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1,5 KG	 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. ART.NR: 21101 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500 G	 HAVSSALT GROS SEL 1 KG Havssalt Gros sel från franska Guérande är ett traditionellt havssalt som passar utmärkt till att t.ex. koka skaldjur i. ART.NR: 21103 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 KG
--	---	--	---

 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 KVANTITET: 1X2 KG	 HAVSSALT FINT 2 KG Finkornigt salt som torkats och malts av traditionellt havssalt. De små saltkornen ger en jämn fördelning av söta vid tillagning och minskar risken för översaltade delar. ART.NR: 21150 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X2 KG	 SELLERISALT 1 KG Salt smaksatt med krossad selleri. Passar utmärkt till fisk, ljust kött och kalla såser samt i soppor. Ett måste i en Bloody Mary! ART.NR: 21106 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 KG
--	--	---

Peppar

KARAKTÄR I VARJE KORN

Peppar är en intensiv och komplex krydda som finns i många varianter, alla med sig egen karaktär. Piperinet i fruktens kärna ger kornet dess kryddighet medan klimat och jordmån sätter sin unika prägel på smaken. Det unika med peppar är att många sorter är namngivna efter sin odlingplats som Tellicherry eller Kampot.



PRODUKTNAMN	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
ANDALIMANPEPPAR 30 G Exklusiv och sällsynt peppar från norra delen av ön Sumatra i Indonesien. Smaken och doften är generöst fruktig med fantastiska toner av citrus och blommighet. Mortlas eller krossas med fördel i handen innan användning.	20858	STYCK	12X30 G
CHILISTRÅN 15 G Torkade djupt röda chilistrån som ibland kallas för "djävulshår". De används till dekoration av maträtter, drinkar och desserter men kan även tillsättas i soppor och grytor och ger en mild chilismak.	21190	STYCK	6X15 G
CUMEOPEPPAR 60 G Detta sällsynta bär har sitt ursprung i Nepal. Cumeopeppar har en doft bestående av intensiva toner av mandarin och bergamott, medan smaken är något mer blommig och bitter. Idealisk för alla typer av fisk, skaldjur, nudelrätter och kyckling.	20812	STYCK	12X60 G
GRÖNPEPPAR HEL 100 G Vit-, svart-, och grönpeppar kommer alla från samma växt men skördas vid olika mognadsgrad. Grönpeppar skördas omogen och får sedan torka. Den har en mild, rund och fräsch smak som passar bra med fisk och skaldjur, fläsk, kalv, lammkött, kyckling, mejeriprodukter och ljusa såser.	21194	STYCK	6X100 G
GRÖNPEPPAR I LAG 450 G En mjuk grönpeppar som är perfekt till grönpepparsås. 450 g avser avrunnen vikt.	20517	STYCK	12X450 G
KAMPOTPEPPAR FERMENTERAD 180 G Umamibomb i form av krispiga pärlor, pepparvärldens caviar! En havssalt fermenterad svartpeppar där piperinhalten har blivit något lägre men smaken har utvecklats otroligt fint med perfekt balans av sälta, sötma och umami. Mjuka fina korn som man kan hacka, krossa eller faktiskt äta hela.	21186	STYCK	6X180 G
KAMPOTPEPPAR RÖD 200 G Röd Kampotpeppar skördas när frukten är helt mogen och har fått en röd färg. Pepparkornen torkas under ett par dagar och får en svart färg med en djup rödbrun nyans och kraftfull, fruktig arom. Nymalen röd Kampotpeppar kan användas till sallader, pasta, fläsk, nötkött, kyckling och desserter. En riktig höjare till vildsvin och choklad.	20816	STYCK	12X200 G
KAMPOTPEPPAR SVART 210 G Kampots svarta peppar har en stark och umamirik arom. Intensiv och kryddig till lite söt smak, sprider inslag av raps, eukalyptus och muskot. Kampotpepparn passar alla typer av rätter och utmärker sig särskilt tillsammans med grillad fisk.	20818	STYCK	12X210 G
LÅNGPEPPAR 120 G Piper Longum var den första pepparsorten som introducerades i Europa men hamnade senare i skuggan av svart- och vitpeppar. Den är särskilt lämplig för såser och grytor eftersom dess aromer dröjer sig kvar längre än hos vanlig svartpeppar. Långpeppar är karaktäriserad med sin sötma och värmande hetta av piperin.	20824	STYCK	12X120 G
ROSÉPEPPAR 90 G Brasiliansk frukt som växer på ett högt träd. Rosépepparen är inte släkt med riktig peppar utan tillhör mango, pistage och cashewsläktet. Därför har den en väldigt blommig, pigg och söt arom och smak.	20831	STYCK	12X90 G
SARAWAK SVARTPEPPAR 70 G En elegant svartpeppar med små hela korn och en frisk citrusdoft. Med en balanserad och aromatisk smakprofil, används den med fördel till maträtter med fisk, skaldjur, kyckling och grönsaker.	20892	STYCK	12X70 G
SVARTPEPPAR HEL 240 G Hela pepparkorn bibehåller smak och arom bättre än mald peppar varför det alltid är en fördel att mala pepparen vid användningstillfället. Med en hög piperinhalt bjuder denna svartpeppar från Sri Lanka på en rejäl skjuts pepparsmak men också eleganta toner av citrus och gran. En hjälte i köket med sitt breda användningsområde.	20837	STYCK	12X240 G
SZETCHUANPEPPAR 500 G Szechuanpeppar (även kallad Sichuanpeppar) är trots namnet inte är besläktad med peppar utan med citrusträdet. Kryddan kännetecknas av lätt parfymerade torkade frö kapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svarta vinbär och enbär.Passar perfekt som smaksättare till fisk, råkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och bif. Kan med fördel rostas innan användning.	20806	STYCK	1X500 G
SZETCHUANPEPPAR 70 G Szechuanpeppar (även kallad Sichuanpeppar) är trots namnet inte är besläktad med peppar utan med citrusträdet. Kryddan kännetecknas av lätt parfymerade torkade frö kapslar som doftar apelsin med en oljig och intensiv smak av syrlig citrus, svarta vinbär och enbär.Passar perfekt som smaksättare till fisk, råkor, vilt, anka, kyckling, fläsk och bif. Kan med fördel rostas innan användning.	20870	STYCK	12X70 G
TELLICHERRYPEPPAR 250 G Från pepparns urmoders klimat Indien kommer exklusiva Tellicherrypepparn som vi på Werners kallar "Pepparns peppar" Den har en hög nivå av ämnet piperin som ger den sin stadiga kropp och dessutom bjuder den på citrus och trätoner.	20839	STYCK	12X250 G
TELLICHERRYPEPPAR RÖKT 70 G Tellicherrypeppar som röks med bokträ ger en fantastisk smak. Med sina citrustoner som är karakteristiska för denna peppar passar den bra till bland annat fisk och hummer. Den förstärker ljust kött och fågel men passar också bra ihop med frukt, tonkaböna och choklad.	21157	STYCK	12X70 G
TIMUTPEPPAR 80 G Timutpeppar är ett citrusdoftande bär med tydligt inslag av grapefrukt. Den har en varm hetta som ger ett subtilt brus på tungan. Passar utmärkt till drinkar, desserter, glass, sallad, marinad, kyckling och fisk.	21153	STYCK	6X80 G
VOATSIPERIFERYPEPPAR 150 G En mycket ovanlig vildväxande peppar från Madagaskars regnskog som klättrar på träd och skördas på 20 meters höjd. Vid skörd har pepparen frukter med träliknande doft och citrusnyanserad smak.	20872	STYCK	12X150 G

Kryddor

SMAKER FRÅN HELA VÄRLDEN

Alltsedan starten 1990 har kryddor av hög kvalitet varit en viktig del av Werners sortiment. Från kanelstång, saffran och koriander till inlagda dragonblad i vinäger och hel torkad citron, alla noggrant utvalda för att kunna smaksätta såväl traditionella som innovativa maträtter. Välkommen in i vår kryddvärld!

KRYDDOR	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
SVART CITRONPULVER 65 G	21154	STYCK	12X65 G
Svart citron skapas genom att handplocka limefrukter som sedan blancheras i saltlake. Torkas därefter utomhus. Vid torkning utvecklas subtila toner av karamell och bitterhet. Svart citron ger djup och en apitretande umamismak till grytor, soppor, ris och syrliga desserter.			
CITRON SVART TORKAD HEL 5ST	20809	STYCK	12X5 ST
Svart citron skapas genom att handplocka limefrukter som sedan blancheras i saltlake. Torkas därefter utomhus. Vid torkning utvecklas subtila toner av karamell och bitterhet. Innehåller 5 citroner.			
FÄNKÅLSPOLLEN 40 G	20877	STYCK	12X40 G
Från de små, torkade, vilda fänkålsblommorna får man fänkålspollen. Fänkålspollen ger en söt och intensiv smak av lite anis och kamomill. Kryddan används till smaksättning i bröd, sallader, såser, och till fisk och kött.			
FÄNKÅLSFRÖN 190 G	20849	STYCK	12X190 G
Smaksättare i många olika kök som ger en ton av sötlakrits och anis. Vanligt i curryblandningar och som brödkrydda.			
KORIANDERFRÖN HELA 150 G	20852	STYCK	12X150 G
En pigg smaksättare med toner av citrus och örter. Används för inläggningar, grytor och kryddblandningar. Populär i asiatisk matlagning, curry och öl- och brödtillverkning.			
MUSKOTBLOMMA I BIT 15 G	21189	STYCK	12X15 G
Muskotblomman är inte en blomma utan hyllet runt muskotnöten, en aprikosliknande frukt. Muskotblomman används främst i ljusa såser och stuvningar samt i sillinläggningar.			
MUSKOTNÖT HEL 180 G	20827	STYCK	12X180 G
Klassisk till spenat och potatismos. Rivs fint och kan användas både som ingrediens och som topping. Muskotnöten såväl som muskotblomman innehåller en svagt narkotisk olja varför kryddan bör användas med respekt.			
PAPRIKAPULVER 220 G	20855	STYCK	12X220 G
Mogna och sedan torkade fina paprikor mals ner till denna milda och smakrika krydda. En viktig smakbärare i de flesta köken.			
PAPRIKAPULVER RÖKT 160 G	21188	STYCK	6X160 G
Söt, rökt paprika från mogna och torkade frukter. Paprikan röktorkas över öppen eld med stenek vilket ger en karaktäristisk smak. Kryddan är en viktig ingrediens i spansk chorizokorv och passar utmärkt direkt på kött och fet fisk eller i marinader och såser.			
STJÄRNANIS 60 G	20867	STYCK	12X60 G
Stjärnanis tillhör magnoliafamiljen. Den vackra kryddan har en arom som påminner om lakrits och används ofta till desserter men även i buljonger, kryddblandningar och såser.			
STJÄRNANIS 1 KG	20436	STYCK	1X1 KG
Stjärnanis tillhör magnoliafamiljen. Den vackra kryddan har en arom som påminner om lakrits och används ofta till desserter men även i fonder och såser.			
OREGANO 60 G	20854	STYCK	12X60 G
Torkade fina blad av oregano. Traditionell och rikligt använd krydda i det italienska köket.			
SPISKUMMIN HEL 140 G	21191	STYCK	6X140 G
Spiskummin med sin tydliga och aromatiska smak är särskilt vanlig i mellanöstern och i det indiska köket och används både hel och mald i allt från soppor och grytor till olika kryddblandningar. Den är en självklar smaksättare till kebab, tacos och grillade rätter och lyfter smaken oavsett tillagningssätt.			
KANELSTÅNG EKO 200 G	20131	STYCK	25X200 G
Ceylon kanel (Sri Lanka kanel) har en mogen och balanserad söt karaktär. Hel kanelstång bevarar sin fina arom betydligt bättre än mald kanel varför lite merarbete är väl investerad tid.			

	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
VADOUVAN CURRY 250 G	20893	STYCK	16X200 G
Vadouvan är en mild och aromatisk kryddblandning med rötter i södra Indien. Den kallas ofta fransk curry eftersom den förenar traditionellt indiska kryddor med franska örter och skapar en rundare, mjukare smak än klassisk curry.			
TIMJAN 70 G	20841	STYCK	12X70 G
En fransk aromrik timjan som torkats i låg temperatur för att bibehålla färg och smak.			
TONKABÖNA 280 G	20846	STYCK	12X280 G
En trädväxande frukt som tillhör släktet baljväxter. Aromen är liksom hos vaniljen kraftig och användningen liknande i desserter t.ex. glass, pannacotta m.m.			
SUMAC MALEN 1 KG	20435	STYCK	1X1 KG
Sumac har en syrlig, fruktig smak och intensiv röd färg. Den är vanlig i Grekland och Mellanöstern där den används istället för citron. Passar utmärkt till fisk, fågel, kött, i meze, marinader, kebab, sallader och dressing.			
LAGERBLAD 200 G	20126	STYCK	10X200 G
Lagerblad, en klassisk och aromatisk smaksättare i matlagningen. Ger en fyllig och örtig smak till soppan, buljongen eller grytan. Man kan också finmala den och ha i kryddblandningar			
CHILI ESPELETTE AOP 250 G	20793	STYCK	12X250 G
Chili Espelette AOP (skyddad ursprungsbeteckning) har sitt ursprung i den franska baskiska regionen och kännetecknas av hetta i kombination med en fruktigoch smakrik karaktär.			
CHILISTRÅN 1 KG	21139	STYCK	1X1 KG
Torkade djupt röda chilistrån, kallas ibland för "djävulshår". Används till dekoration av maträtter, drinkar och desserter. kan även tillsättas i soppor och grytor för en fin mild chilismak.			
SAFFRAN	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
SAFFRANSPISTILL 1 G	20403	STYCK	12X1 G
En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.			
SAFFRANSPISTILL 10 G	20404	STYCK	10X10 G
En vacker pistill som bidrar till helhetsintrycket av en saffransrätt. Används t.ex. i en bouillabaise. Kvalitet: Sargol.			
SAFFRANSPULVER 1 G	20401	STYCK	12X1 G
Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.			
SAFFRANSPULVER 10 G	20402	STYCK	10X10 G
Vårt iranska saffranspulver är färgstarkt och aromrikt. Kvalitet: Sargol.			
SAFFRANSPULP 1 KG	20405	STYCK	5X1 KG
Saffranspulp, producerad med den finaste iranska saffranen av högsta kvalitet. Perfekt för bakning, matlagning och smaksättning, den ger en intensiv smak och färg till dina rätter.			
INLÄGGNINGAR	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
DRAGONBLAD I VINÄGER 160 G	20502	STYCK	12X160 G
Välrensad och fina dragonblad i god vitvinsvinäger. Passar perfekt till kyckling och kött och som smaksättare i såser och marinader. Idealisk för bearnaisesås.			
DRAGONBLAD I VINÄGER 1 KG	20516	STYCK	1X1 KG
Välrensad dragonblad, nedsänkta i vittvinsvinäger från Frankrike. Perfekta för att smaksätta såser, som den klassiska bearnaisesåsen.			
RAMSLÖSKAPRIS 50 G	20527	STYCK	6X50 G
Ramslöken har en tydlig vitlökssmak. Frökapslarna är viltplockade från Gotland som sedan läggs in med salt och en ekologisk äppelcidervinäger av hög kvalitet.			

Vanilj

INTENSIV AROM I VARJE FRÖ

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 kockar och bagare världen över. För den som vill experimentera finns även Tahitivanilj, med sin blommiga och fruktiga ton.



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
KVANTITET: 12X90 G



VANILJSTÅNG BOURBON 90 G

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

ART.NR: 22202 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X90 G



VANILJSTÅNG BOURBON 250 G

Exklusiv bourbonvaniljstång från Madagaskar med intensiv arom och hög oljehalt. Ett självklart val för konditorer och kockar. Varje förpackning innehåller cirka 80 noggrant utvalda vaniljstänger, cirka 18 cm långa.

ART.NR: 22203 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 36X250 G



VANILJSTÅNG BOURBON RED SPLIT 500G

Bourbonvanilj Red Split – högre mognad ger kraftigare arom med naturligt sprucken ände. En favorit bland kockar och konditorer till desserter, bakverk och glass.

ART.NR: 22219 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 1X500G



VANILJSTÅNG BOURBON 45 G

Exklusiv bourbonvaniljstång från Madagaskar med intensiv arom och hög oljehalt. Ett självklart val för konditorer och kockar. Varje förpackning innehåller cirka 15 noggrant utvalda vaniljstänger, cirka 18 cm långa.

ART.NR: 22213 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 12X45 G



VANILJPASTA BOURBON 500 G

Vanilj pasta gjord på äkta bourbonvanilj. Passar till både sött och salt.

ART.NR: 22216 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 36X500 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 | KVANTITET: 12X28 ML





Caviar & löjrom

HAVETS DELIKATESSER

Caviar och löjrom räknas till havets mest exklusiva råvaror. Löjrom från siklöja fiskas i både Bottenviken och Vänern, där färg och kornstorlek varierar beroende på ursprung. Äkta störcaviar finns i flera naturliga färgnyanser, från svart till grågrönt och brunaktigt. Produkterna tas fram genom hållbar odling och noggrant hantverk.



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 | KVANTITET: 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 | KVANTITET: 1X30 G



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

ART.NR: 31249 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 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 | KVANTITET: 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 | KVANTITET: 1X50 G



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

ART.NR: 31245 | ENHET: STYCK | KVANTITET: 1X1 ST



LÖJROM VÄTERN 1 KG
Vår löjrom från Vätern är utmärkt i både smak och utseende. En under åren alltmer uppskattad löjrom från våra lokala fiskare.

ART.NR: 31113 | ENHET: STYCK
KVANTITET: 1X500G



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
KVANTITET: 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
KVANTITET: 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
KVANTITET: 6X500G

Te

RIKA SMAKER FRÅN DAMMANN FRÈRES

Med en unik samling av handplockat te av högsta kvalitet finns Damman Frères representerade över hela världen. Dammanns teer är kända för sin rika smak som tydligt framhävs i varje droppe.



PRODUKTNAMN	ART.NR.	ENHET	KVANTITET
TE SVART EARL GREY EKO 24 PÅSAR	53318	STYCK	4X24 PÅSAR
Earl Grey är en blandning av kinesiska tesorter med bergamottolja från Kalabrien. En klassiker för alla finmakare. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.			
TE EARL GREY EKO 250 PÅSAR	53327	STYCK	1X250 ST
Earl Grey är en blandning av kinesiska tesorter med bergamottolja från Kalabrien. En klassiker för alla finmakare. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.			
TE SVART EARL GREY YIN ZHEN 24 PÅSAR	53103	STYCK	4X24 PÅSAR
Earl Grey Yin Zhen är en förfinad blandning av kinesiska tesorter, kompletterad med bergamotolja från Kalabrien, vilket ger en distinkt och välsmakande upplevelse.			
TE SVART EARL GREY YIN ZEN 250 PÅSAR	53307	STYCK	250 ST
Earl Grey kombinerat med smaken av Bergamot resulterar detta i ett svart te med det lilla extra.			
TE SVART BREAKFAST 24 PÅSAR	53101	STYCK	4X24 PÅSAR
En klassisk svart blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam är en tidlös favorit som erbjuder en balanserad smakprofil och en uppfriskande kopp te.			
TE SVART BREAKFAST EKO 24 PÅSAR	53316	STYCK	4X24 PÅSAR
En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Ett gott te till frukost med eller utan mjölk. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.			
TE SVART BREAKFAST 250 PÅSAR	53306	STYCK	250 ST
En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Tillsammans med lite mjölk är detta te den perfekta starten på dagen. 4-5 minuters infusion.			
TE BREAKFAST EKO 250 PÅSAR	53325	STYCK	250 PÅSAR
En blandning av tesorter från Ceylon, Darjeeling och Assam. Ett gott te till frukost med eller utan mjölk. 4-5 minuters infusion 90°C. Ekologiskt.			
TE RÖTT ROOIBOS CEDERBERG EKO KOFFEINFRI 24 PÅSAR	53323	STYCK	4X24 PÅSAR
Rooibos är en liten buske som växer vilt i regionen Cederberg i Sydafrika. Rooibos ger en infusion som är koffeinfri samt har låg tanninhalt. 4- 5 minuters infusion. Ekologisk.			
TE RÖTT ROOIBOS CEDERBERG KOFFEINFRI 24 PÅSAR	53109	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett rött Rooibos-te från Cederberg-regionen i Sydafrika är naturligt koffeinfritt och har en låg tanninhalt. Smaken är mild, rund och något söt, vilket gör det till en populär och avslappnande dryck utan koffein.			
TE RÖTT ROOIBOS VANILJ KOFFEINFRI 24 PÅSAR	53128	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett välgörande te från den sydafrikanska busken rooibos som har smaksatts med aromatisk vanilj från Madagaskar.			
TE RÖTT ROOIBOS CITRON & VANILJ EKO KOFFEINFRI 24 PÅSAR	53324	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett välgörande te från den sydafrikanska busken Rooibos med en söt och mild smak av vanilj samt med toner av citron. Detta te är koffeinfritt med låg tanninhalt. 4 minuters infusion. Ekologiskt.			
TE RÖTT ROOIBOS CEDERBERG EKO KOFFEINFRI 250 PÅSAR	53332	STYCK	250 ST
Rooibos är en liten buske som växer vilt i regionen Cederberg i Sydafrika. Rooibos ger en infusion som är koffeinfri samt har låg tanninhalt. 4- 5 minuters infusion. Ekologisk.			
TE GRÖNT BALI 24 PÅSAR	53173	STYCK	4X24 PÅSAR
En subtil balans av färska, fruktiga och blommiga toner finns i detta delikat doftande gröna te som är lika läckert, oavsett om du tycker om det kallt eller varmt. 3-4 minuters infusion.			
TE GRÖNT BALI 250 PÅSAR	53314	STYCK	250 ST
En subtil balans av färska, fruktiga och blommiga toner finns i detta delikat doftande gröna te som är lika läckert, oavsett om du tycker om det kallt eller varmt. 3-4 minuters infusion.			
TE GRÖNT CITRON & INGEFÄRA EKO 24 PÅSAR	53321	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett grönt te med friska toner av citron och en touch av ingefära. Ekologiskt.			
TE GRÖNT GUNPOWDER 24 PÅSAR	53104	STYCK	4X24 PÅSAR
Detta gröna te påminner till utseendet om krut, därav det västerländska namnet "Gunpowder". 3-4 minuters infusion ger ett mycket aromatiskt grönt te.			
TE GRÖNT JASMIN EKO 24 PÅSAR	53322	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett grönt te med frisk smak av Jasmine. Infusion 3 minuter. Ekologiskt.			
TE GRÖNT MINT EKO 24 PÅSAR	53320	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett grönt te med fräsch smak av mint. Infusion 3 minuter. Ekologiskt.			
TE GRÖNT MISS DAMMANN 24 PÅSAR	53159	STYCK	4X24 PÅSAR
Grönt te med fräscha toner av lime och passionsfrukt samt en touch av ingefära. Infusion 3-4 minuter vid vattentemperatur 90°C.			
TE GRÖNT MISS DAMMANN 250 PÅSAR	53308	STYCK	250 ST
Grönt te med fräscha toner av lime och passionsfrukt samt en touch av ingefära. Infusion 3-4 minuter vid vattentemperatur 90°C.			
TE SVART DARJEELING 24 PÅSAR	53102	STYCK	4X24 PÅSAR
En välbalanserad blandning från noga utvalda teodlingar i Darjeeling som resulterar i en utsökt smak av mandel och mogen persika. 4-5 minuters infusion.			
TE SVART DARJEELING EKO 24 PÅSAR	53317	STYCK	4X24 PÅSAR
En välbalanserad blandning av noga utvalda teodlingar i Darjeeling som resulterar i en utsökt smak av mandel och mogen persika. 4-5 minuters infusion. Ekologiskt.			
TE SVART FYRA RÖDA FRUKTER 24 PÅSAR	53117	STYCK	4X24 PÅSAR
Blandning av doftande teer från Kina och Ceylon med arom av körsbär, jordgubbar, hallon och röda vinbär.En fyllig och fruktig smak. 4-5 minuters infusion.			
TE SVART FYRA RÖDA FRUKTER 250 PÅSAR	53309	STYCK	250 ST
Blandning av doftande teer från Kina och Ceylon med arom av körsbär, jordgubbar, hallon och röda vinbär. En fyllig och härligt fruktig bukett.			
TE SVART JARDIN BLEU 24 PÅSAR	53116	STYCK	4X24 PÅSAR
En blandning av svart te från Ceylon och Kina smaksatt med rabarber, smultron och blåklintsblad som ger en fruktig ton. 4-5 minuters infusion.			
TE SVART VANILJ EKO 24 PÅSAR	53319	STYCK	4X24 PÅSAR
Ett svart te med söt smak av vanilj. Infusion 4-5 minuter. Ekologiskt.			
TE VITT PASSION 24 PÅSAR	53108	STYCK	4X24 PÅSAR
De spåda vita tebladen i blandningen "Passions de Fleurs" tillsammans med ros, rosenblad, aprikos och passionsfrukt ger ett lätt parfymerat tropiskt te. 5 minuters infusion.			
TE ÖRT KAMOMILL KOFFEINFRI 24 PÅSAR	53315	STYCK	4X21 PÅSAR
En rogivande blandning med söt, blommig och svagt bitter ton. Förmodligen ett av världens mest kända örtteer. 6 minuters infusion.			
TE ÖRT KAMOMILL KOFFEINFRI 250 PÅSAR	53311	STYCK	250 ST
En rogivande blandning med söt, blommig och svagt bitter ton. Förmodligen ett av världens mest kända örtteer. 2-4 minuters infusion.			

Asiatiskt

AUTENTISKA SMAKER DIREKT FRÅN ASIEN

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.

Köps via grossist

Werners asiatiska sortiment köps via alla stora restauranggrossister. För mer information, kontakta din säljare eller innesälj på: innesalj@wgs.se 0511-177 99.

A S I A T I S K T			
 ROSTADE KIMNORIBLAD 20G Krispiga rostade sjögräsblad smaksatta med sesamolja. Perfekta som snacks, topping eller som en tunn wrap. ART.NR: 145 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X20 G	 SUSHI NORI SJÖGRÄSBLAD 10 ST Å 2,5 G Torkade rostade sjögräsblad, används traditionellt vid tillverkning av sushi, men kan också rivas i strimlor och användas i sallader och till nudelrätter. ART.NR: 134 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X25 G	 NORI SJÖGRÄSBLAD 50ST 125 G Torkade och rostade sjögräsblad, traditionellt använda vid tillverkning av sushi, men kan också strimlas och användas som en smakfull ingrediens i sallader och nudelrätter. ART.NR: 146 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X125 G	 KOMBUALG 60 G Kombualg från Hokkaido. Smaksättare till rätter som dashi, sushiris och buljonger. Algen är rik på salt och mineraler, vilket ger den en djup umamismak när den kokas. Eftersom den är mycket salt och inte avsedd att ätas för sig bör den tas bort innan servering. ART.NR: 188 ENHET: STYCK KVANTITET: 30X50G
 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 iskallt vatten. Använd till asiatiska rätter, eller i sallader, smaksätt gärna med Nouc cham, en vietnamesisk dipsås. ART.NR: 382 ENHET: STYCK KVANTITET: 20 X 20 G	 SJÖGRÄSCHIPS SESAM 50 G Rostade noriark, 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 KVANTITET: 16X50 G	 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. ART.NR: 735 ENHET: STYCK KVANTITET: 36X400 G	 RISPAPPER 22 CM KVADRAT 400G 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. ART.NR: 734 ENHET: STYCK KVANTITET: 36X400 G
F R Y S T			
 WONTON BLAD 8X8 CM 200 G Wontons är små asiatiska knuten fyllda 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 Oleek. Variera med dina favoritingredienser och varför inte servera dem som dessert med skivad banan och kolasås, och pudra florsocker över innan du serverar med en klick vaniljglass. ART.NR: 761 ENHET: STYCK KVANTITET: 60 X 200 G	 CHICKEN GYOZA Chicken Gyoza från Orien Bites är en populär japansk 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, varmrätt eller till buffén. ART.NR: 757 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X400G	 BAO STEAM BUNS 120X40 G Bao steam bun, kommer ursprungligen från Taiwan men förekommer nu i stora delar av Asien som ett klassiskt ångkokat måltidsbröd och serveras som asiatiska sliders, burgare och sandwich. Våra luftiga steam buns bakas med siktat vetemjöl och ångkokas vilket ger en fin vit färg och vacker yta. De har en fantastisk förmåga att suga upp vätska så smakerna sätter sig i brödet. Testa att fyll dina steam bun med långtidsbakad fläksida, picklad rödlök, srirachamajonnäs och toppa med koriander, det blir en given succé. ART.NR: 759 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X400G	
F R Y S T A S I A T I S K T			
 GYOZA BLAD 300 G 10X30GR/ST Gyozablad är tunna, runda degplattor av vetemjöl, perfekta för att göra klassiska japanska dumplings. Fyll dem med kött, fisk eller grönsaker och tillaga genom att steka, ånga eller koka. ART.NR: 760 ENHET: STYCK KVANTITET: 30X300 G	 VÅRRULLEBLAD 215 MM 550 G Vårrulleblad som är enkla att separera och absorberar mindre olja samtidigt som de behåller sin krispighet under lång tid. Vårrullebladen kan antingen friteras, ugnsbakas eller grillas. De är perfekta som förrätt, plockmat, huvudrätt eller som dessert. ART.NR: 748 ENHET: STYCK KVANTITET: 20X550 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 KVANTITET: 6X720 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, i woken och grytor, i yoghurt eller tillsammans med len vaniljglass. ART.NR: 461 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X240 G

A S I A T I S K T			
 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 pilgrimsmusslor. Öppnad förpackning förvaras i kylskåp bör förbrukas inom 7 dagar. ART.NR: 200 ENHET: STYCK KVANTITET: 18X120 ML	 KIMCHI ORIGINAL KOREA 200 G Krispig fermenterad kål smaksatt med chili, vitlök och ingefära. Kimchi är en pikant sidorätt 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 KVANTITET: 12 X 200 G	 KIMCHI ORIGINAL KOREA 400 G Pastöriserad Kimchi, krispig fermenterat kål smaksatt med chili, vitlök och ingefära. I koreansk matkultur serveras kimchi till nästan varje måltid. Gott som tillbehör men prova också att göra Kimchi-pannkakor eller Kimchi Fried Rice. ART.NR: 123 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X400 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 konserverings-medel eller färgämnen. ART.NR: 627 ENHET: KARTONG KVANTITET: 24X150 ML

 GARISUSHI INGEFÄRA 200/115 G Inlagd ingefära, används traditionellt till sushi. I Asien används den mellan rätterna för att neutralisera smaklökarna. Innehåller inga färgämnen. ART.NR: 144 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X115 G	 GARI INGEFÄRA NATURELL 1 KG Gari sushi är den traditionella inlagda ingefäran som ofta serveras som tillbehör till sushi. Vår variant är fri från tillsatta färgämnen för en naturlig smakupplevelse. ART.NR: 433 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG	 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, lasange eller tacos. ART.NR: 4200 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X560 G	 PALMMÄRG I VATTEN 530 G Mjäll och fin palmmarg som är producerad i Brasilien. Används som ingrediens i sallader, gratänger eller som topping på pizzor. ART.NR: 127 ENHET: STYCK KVANTITET: 15X540 G
--	--	--	---

 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. ART.NR: 625 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X380 G	 SAMBAL HARISSA 760 G Harissa är en kryddpasta gjord på vitlök, spiskummin, sambal oelek och tomatpuré. En klassisk tunisisk smaksättare, lite starkare än Sambal Oelek. ART.NR: 615 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X760 G	 SAMBAL OELEK 10 KG Risbergs Sambal Oelek gjord på krossade färska chilifruktur som ger en stark, distinkt fruktig smak av chilipeppar. En klassisk smaksättare som förhöjer ochframhäver andra ingrediensers smaker. Perfekt för direkt användning i grytor, stekta risrätter, wokrätter eller som doppkrydda på tallriken. ART.NR: 595 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X10 KG	 SAMBAL OELEK CHILIPURE R 10 KG Sambal Oelek Risberg, dubbelkrossade färska chilifruktur som ger en stark, distinkt fruktig smak av chilipeppar. Då den är dubbelkrossad är det en helt slät puré. ART.NR: 599 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X10 KG
--	---	--	--

 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. ART.NR: 611 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X280 G	 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. ART.NR: 608 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X750 G	 SAMBAL BADJAK HOT 280 G En kraftfullt 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. ART.NR: 621 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X280 G	 SAMBAL BADJAK VEGAN 10 KG Stekt chilipasta som ger en sötstark aromatisk smak av chili och lök. En populär smaksättare som höjer och lyfter fram andra råvarors smaker. Används direkt i grytor, stekta risrätter, i woken eller som doppkrydda på tallriken. Blanda Sambal Badjak med smör och använd som smaksättande fyllning i smörgåsar. ART.NR: 606 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X10 KG
---	---	--	--

A S I A T I S K T			
 SAMBAL MANIS 280 G Stekt söt chilipasta som är smaksatt med lök och noga utvalda kryddor. Passar perfekt som smaksättare i grytor, stekt ris, wok eller som en het och söt dipp direkt på tallriken. Prova också vårt favorittips: Blanda Sambal Manis med en klick smör och bred på en skiva bröd. Toppa med lagrad ost och gratinera i ugnen tills den får en gyllene yta. Avsluta med rökt skinka och färsk ruccola för en riktigt smakrik macka. ART.NR: 617 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X280 G	 SAMBAL NASI GORENG 260G En smakrik stekt chilipasta med lök och noggrant utvalda kryddor. Traditionellt används den som huvudsaklig smaksättare i den indonesiska risrätten Nasi Goreng, men den passar lika bra i Bami Goreng, wokade nudlar, grytor eller som het dipp vid servering. ART.NR: 613 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X260G	 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. ART.NR: 857 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X210 G	 INGEFÄRA KROSSAD 1 KG Vår krossade ingefära är en praktisk smaksättare som fångar den äkta smaken av färsk ingefära. Ingefärspastan tillverkas varje säsong vid skörd av färsk ingefära, där den skalas och finhackas för att bevara sin autentiska smak och textur. En tesked motsvarar ungefär en 2,5 cm lång bit av färsk ingefära. ART.NR: 858 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X1 KG

 VITLÖK KROSSAD 210 G Krossad vitlök är en bekväm smaksättare som ger en autentisk smak av färsk vitlök. Vår 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. ART.NR: 856 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X210 G	 VITLÖK KROSSAD 1 KG Krossad vitlök är en praktisk smaksättare som ger en genuin smak av färsk vitlök. Vår vitlökspasta tillverkas årligen vid skördesäsong-en av färsk vitlök, vars smak och textur behålls genom finhackning och skalkning. En tesked motsvarar ungefär en normalstor vitlöksklyfta. ART.NR: 851 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X1 KG	 KORIANDERBLAD KROSSADE 210 G Inlagda korianderblad. ART.NR: 867 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X210 G	 SESAMPASTA TAHINI 900 G Ljus och len sesampasta, perfekt för att bre på smörgåsar eller som smaksättning i hummus, dippåsەر och salladsdressings. Tillverkad av krossade sesamfrön ger den en rik och krämig textur som kompletterar en mängd olika rätter. ART.NR: 8960 ENHET: STYCK KVANTITET: 8X900 G
--	---	---	---

 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. ART.NR: 1902 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 G	 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. ART.NR: 903 ENHET: STYCK KVANTITET: 8X1 KG	 MISOPASTA SHIRO VIT 1 KG Misopastan framställs genom fermentering av sojabönor, ris, salt, vatten och mögelsvampen koji-Aspergillus oryzae. 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 dess nyttigheter. ART.NR: 731 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 KG	 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. ART.NR: 772 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X500 G
---	--	---	---

 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 sojabönor än den traditionella vita misopastan. ART.NR: 779 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X500 G	 CURRYPASTA GRÖN THAI 1 KG 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. ART.NR: 889 ENHET: STYCK KVANTITET: 12 X1 KG	 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. ART.NR: 877 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X400 G	 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. ART.NR: 880 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X400 G
--	---	--	---

A S I A T I S K T			
			
CURRYPASTA MASSAMAN THAI 400 G Klassisk Thailandsk currypasta med röd chili, citrongräs och vitlök som bas.	CURRYPASTA PANANG 400 G Klassisk Thailandsk currypasta med röd chili som bas, används till den klassiska kycklinggrytan med smak av galanga, kaffirime och ingefära.	CURRYPASTA RÖD THAI 1 KG Klassisk Thailandsk currypasta med röd chili som bas.	CURRYPASTA RÖD THAI 400 G Klassisk Thailandsk currypasta med röd chili som bas. Används som smaksättare i wok, grytor, såser och soppor. Kombinerar med fördel med kokosmjölk i rätterna.
ART.NR: 675 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X400 G	ART.NR: 885 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X400 G	ART.NR: 888 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 KG	ART.NR: 878 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X400 G

			
CURRYPASTA TOM KHA 400 G Klassisk Thailandsk currypasta med galangarot och citrongräs som bas. Används i soppor och grytor.	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.	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.	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.
ART.NR: 884 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X400 G	ART.NR: 603 ENHET: STYCK KVANTITET: 6 X 200 G	ART.NR: 602 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X375 G	ART.NR: 601 ENHET: STYCK KVANTITET: 6 X 720 G

			
SAMBAL OELEK FLOWER BRAND 10 KG Krossade färska chilifruktar som ger en karakteristiskt stark och fruktig chilismak. Denna klassiska smaksättare förhöjer och framhäver andra ingrediensers smaker. Perfekt för direkt användning i grytor, stekta risrätter, i wokrätter eller som doppkrydda på tallriken.	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.	CURRYPASTA BIRYANI RAJAH 300 G En mild pasta som ger en mustig currysmak 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.	CURRYPASTA INDIEN HOT 300 G En stark currypasta som ger en mustig currysmak 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.
ART.NR: 600 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X10 KG	ART.NR: 905 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X200G	ART.NR: 863 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G	ART.NR: 811 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G

			
CURRYPASTA KASHMIRI RAJAH 300 G En mild currypasta som ger en mustig currysmak 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.	CURRYPASTA MILD INDIEN 300 G En mild currypasta som ger en mustig currysmak 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.	CURRYPASTA TIKKA RAJAH 300 G En mild pasta som ger en mustig currysmak 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.	CURRYPASTA VINDALOO RAJAH 300 G En extra stark currypasta som ger en mustig currysmak 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.
ART.NR: 820 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G	ART.NR: 810 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G	ART.NR: 862 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G	ART.NR: 876 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G

A S I A T I S K T			
			
PICKLES LIME HOT RAJAH 300 G Indisk pickles av lime, smaksatt med chili. Gott till pappadam eller naanbröd men även till sallader, kallskuret, kyckling och grönsaksrätter där du vill tillsätta indiska smaker.	TANDOORIPASTA RAJAH 300 G Klassisk kryddpasta från Punjab i nordvästra Indien, Tandoorikökets vagga.	WASABI PASTA TUB 43 G Klassisk wasabipasta med 15% äkta wasabi är en stark japansk smaksättare i pastaform.	KIMCHI MARINAD 453 G Kimchimarinaad – 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.
ART.NR: 807 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G	ART.NR: 812 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X300 G	ART.NR: 206 ENHET: STYCK KVANTITET: 10 X 43 G	ART.NR: 124 ENHET: STYCK KVANTITET: 15X453 G

			
MANGO CHUTNEY HOT 3 KG Traditionellt används mango chutney som ett tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor, men det är också populärt som dipsås till poppadums och indiskt friterat bröd. Mango Chutney, med sin sötsyrliga smak, är mångsidig och kan användas i en rad olika sammanhang.	MANGO CHUTNEY SWEET 3 KG Traditionellt används mango chutney som tillbehör till indiska curryrätter, främst grytor, men också som dipsås till poppadoms och indiskt friterat bröd. Dess sötsyrliga smak gör att den passar i många olika sammanhang och har inga begränsningar när det gäller användningsområden.	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.	GO-CHU-JANG CHILISÅS 240 G Klassisk koreansk fermenterad chilisås som har en unikt kryddig och fruktig smak av solmogen chili. Används som dipsås till Bibimbap eller grillad mat. Prova också som pikant smaksättare direkt i grytor, marinader, såser och dressingar.
ART.NR: 800 ENHET: STYCK KVANTITET: 4 X 3 KG	ART.NR: 803 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X3 KG	ART.NR: 996 ENHET: STYCK KVANTITET: 12 X 225 G	ART.NR: 997 ENHET: STYCK KVANTITET: 12 X 240 G



SSAMJANG GRILLSÅS 235 G

Aromatisk kryddig grillsås 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.

ART.NR: 995 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 12 X 235 G

	WORCESTERSHIRE SAUCE 4,5 KG VEGAN GLUTENFRI Worcestershiresås är en tunnflytande stark kryddsås, denna är glutenfri.
ART.NR: 566 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X4,5 KG	



A S I A T I S K T			
			
SRIRACHA GUL CHILISAUCE 285 G Traditionell äkta thailändsk srirachasås tillverkad av gul chili och helt utan tillsatser. Något mildare än den röda srirachasåsen. Glutenfri.	SRIRACHA RÖD CHILISAUCE 285 G Traditionell äkta thailändsk Srirachasås tillverkad av röd chili, vitlök, vinäger, socker och salt. Helt utan tillsatser. Glutenfri.	BLACK BEAN SAUCE LKK 226 G Black Bean sås är en allround sås som fått sin smakkarakteristik 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.	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 sötma är ostronsås användbar till många rätter.
ART.NR: 103 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X285 G	ART.NR: 101 ENHET: STYCK KVANTITET: 24 X 285 G	ART.NR: 948 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X226 G	ART.NR: 029 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X510 G

			
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.	SWEET SOUR SAUCE LKK 240 G Klassisk Kinesisk sötsyrlig sås som används som smaksättare i wok (Sweet & Sour Pork) eller som dipsås till friterade rårer, kyckling eller fläskfilé.	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.	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.
ART.NR: 028 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X510 G	ART.NR: 949 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X240 G	ART.NR: 004 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X280 G	ART.NR: 114 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X210 G

			
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.	PLOMMONSÅS LKK 397 G Plommonsås är en unikt fruktig sötsyrlig sås med tydlig smak av plommon. Används som dipsås till vårrullar, grillat kött och till grillad anka. Passar också bra som glaze eller marinad vid grillning.	HOI SIN SAUCE LKK 397 G Hoisinsås 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 nöt- och fläskkött.	BLACK BEAN GARLIC LKK 368 G En salt tjockflytande bönås (hela jäsna bönor) med lätta sockertoner, aromatiskt och mustigt intensiv. Används som smaksättare i wok eller i grytor med grönsaker, kött, fisk eller skaldjur.
ART.NR: 118 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X670G	ART.NR: 920 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X397 G	ART.NR: 943 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X397 G	ART.NR: 941 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X368 G

			
CHILI BEAN SAUCE 368 G En stark chilisås med smak utav bönor och vitlök. En riktig umamibomb.	CHILI VITLÖKSSÅS 368 G Chili vitlökssås är en mediumhet chilisås. En perfekt blandning av solmogen chili och en aptitretande smak av vitlök.	HOI SINS MEE CHUN 450 G 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.	OSTRONSÅS 2,27 KG Ostronsås är en klassisk kinesisk grundssås som är mörk och tjockflytande med en rund, salt och fyllig smak. Den används för att ge smak åt wokade rätter med fisk, kött och grönsaker. För bästa resultat tillsätts såsen vanligtvis mot slutet av tillagningen, eller så serveras den som en kall dipsås till maten.
ART.NR: 041 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X368 G	ART.NR: 942 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X368 G	ART.NR: 032 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X450 G	ART.NR: 043 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X2,27 KG

A S I A T I S K T			
			
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.	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.	PIRI-PIRI SÅS 180 ML/200 G Piripirisås är en portugisisk chilisås gjord på Malagueta-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.	OYSTER&SHRIMP DUNK16,5 L/19 KG En het sötsyrlig ekfatslagrad chilisås, speciellt framtagen för lax och scampi men passar också till kyckling, fläsk och nötkött. Oyster&Shrimpsås ska inte förväxlas med ostronsås, namnet till trots utan används främst som glaze eller marinad vid grillning, men också som smaksättare.
ART.NR: 457 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X177 ML	ART.NR: 458 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X500 ML	ART.NR: 011 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X180 ML	ART.NR: 151 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X16,5 L

			
CHILISÅS SRIRACHA HOT 482 G Het chilisås tillverkad av solmogna färska chilifruktar (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.	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.	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.	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: 100 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X482 G	ART.NR: 104 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X4 KG	ART.NR: 165 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X147 ML	ART.NR: 162 ENHET: STYCK KVANTITET: 4 X 3,8 L

			
HICKORY LIQUID SMOKE 147 ML Hickory Liquid Smoke är en flytande rök arom 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 blir det en ren naturprodukt med en kraftfull hickoryrökig smak.	HICKORY LIQUID SMOKE 3,8 L/3,8 KG En flytande rök arom som förstärker rök- och träkolsgrillad 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.	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.	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: 073 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X147 ML	ART.NR: 030 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X3,8 L	ART.NR: 072 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X147 ML	ART.NR: 076 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X3,8 L

			
CHILISÅS THAI SWEET 280 ML Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma 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.	CHILISÅS THAI SWEET 860 G/700 ML Originalsåsen i Sverige sedan 1976. Söt stark chilisås som har en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Denna sås som dipsås direkt på tallriken eller som smaksättare i woken. Också passande till marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.	CHILISÅS THAI SWEET 5 KG/4,5 L Originalsåsen sedan 1976. Sötstark chilisås med en perfekt balans mellan vitlök, syrlighet, sötma och hetta. Den passar till allt och är vanligt förekommande som dipsås direkt på tallriken eller som smaksättare i wokrätter. Många uppskattar även dess användning som marinad vid grillning av kyckling eller fläskkött.	CHILISÅS MALAYSIA EAGLE 250 ML En slät sötstark chilisås från Malaysia med en intensiv smak av solmogna chilifruktar. Används som bordskrydda, smaksättare i grytor eller woken. Prova också som glaze/ marinad vid grillning.
ART.NR: 006 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X280 ML	ART.NR: 007 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X860 G	ART.NR: 086 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X5 KG	ART.NR: 003 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X250 ML

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

			
FISKSÅS THAI 4,5 L/5,49 KG Tillverkad av asiatisk ansjovis som tillsammans med salt och vatten får fermentera i minst 18 månader. Därefter balanseras sältan med lite socker innan fisksåsen filtreras i 5 steg och tappas på flaska. Fisksåsen används främst som sätta i matlagningen men är den lagrad i minst 18 månader så ger den också en aromatisk upplevelse med smak av lagrad ost och nötter.	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.	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 oleek för att få lite mer hetta.	SESAMDRESSING 210 ML En klassisk japansk sesamdressing som passar till grillade grönsaker, kött, kyckling och fiskrätter. God att ringla över sallader, sushi och sashimi.
ART.NR: 950 ENHET: STYCK KVANTITET: 3X4,5 L	ART.NR: 166 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X147 ML	ART.NR: 016 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X220 ML	ART.NR: 680 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X210 ML

			
JORDNÖTSSÅS FÄRDIG FB 325 G Klassisk jordnötssås (sataysås) till kycklingspett.	JORDNÖTSSÅS GADO 5 KG HINK Klassisk jordnötssås till kycklingspett i pelletsform. Smält 1 kg pellets i 1,5 liter kokande vatten. Sjud i 6-7 minuter, blanda med fördel i lite lime och sambal oleek.	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.	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.
ART.NR: 439 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X325 G	ART.NR: 109 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	ART.NR: 802 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X340 G	ART.NR: 805 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X340 G

			
MAJONNÄS QP JAPAN 355 ML Japansk majonnäs. Glutenfri. Helt fri från smakförstärkare.	TERIYAKI MARINAD/SÅS 3 KG Teriyakisås med mirin är en söt japansk sojasås som är mycket god att marinera fisk, scampi, kött, kyckling och grönsaker i.	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, våfflor och pannkakor, men också för att reda soppor och såser. Perfekt för glutenfri bakning av kakor eller bröd.	TAPIOCAMJÖL 500 G Tapiocamjölet utvinns från maniokbuskens rötter. Tapiocamjöl är rik på stärkelse. Används som redning i soppor och såser. Helt glutenfritt.
ART.NR: 512 ENHET: STYCK KVANTITET: 6 X 355 ML	ART.NR: 143 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X3 KG	ART.NR: 723 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X500 G	ART.NR: 721 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X500 G

A S I A T I S K T			
			
MJÖLK KONDENSERAD 397 G Sötad kondenserad mjölk kokad i tre timmar förvandlas till en ljuvligt god kolasås, även känd som Dulce de leche.	KONDENSERAD 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 kylan och få en perfekt frosting som är delikat tillsammans med bär istället för vanlig grädde. Blanda med matchate, bred direkt på en tårtbotten, klicka på toppen av en smoothie, en kopp varm choklad eller en matchalatte.	SUSHI BAMBUMATTA 200ST Bambumatta.	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: 1180 ENHET: STYCK KVANTITET: 48X397 G	ART.NR: 110 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X320 G	ART.NR: 408 ENHET: STYCK KVANTITET: 200X1 ST	ART.NR: 1782 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X250 G

			
BÖNNNUDLAR (GLAS) 250 G Bönnnudlar, även kända som glasnudlar på grund av sin genomskinliga konsistens när de värms upp. Risbergs bönnnudlar 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.	ÄGGNUDLAR LÖSVIKT 9 KG Förkokta äggnudlar i nystan, berikade med ägg för en fyllig smak. Dessa nudlar tål höga temperaturer och är perfekta för en mängd rätter, inklusive wokrätter.	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, vilket gör dem mångsidiga och passande i sallader, soppor, wokrätter eller som alternativ till spagetti. Med endast 2 g kolhydrater per 100 g är de ett lättare alternativ. Redo att serveras.	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 spagetti. Med endast 2 g kolhydrater per 100 g är de ett lättare alternativ. Redo att serveras.
ART.NR: 707 ENHET: STYCK KVANTITET: 30X250 G	ART.NR: 705 ENHET: KARTONG KVANTITET: 1X9 KG	ART.NR: 681 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X370 G	ART.NR: 682 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X300 G

			
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.	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.	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.	RISNUDLAR TUNNA 1 MM 400 G Tunna risnudlar från Singapore, endast 1 mm i tjocklek, är mycket elastiska och tåliga tack vare en blandning av rismjöl, tapiokamjöl och majs mjöl. Denna sammansättning 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. Risnudlar är mångsidiga och passar perfekt i wokrätter, soppor och sallader, och de är dessutom glutenfria.
ART.NR: 706 ENHET: STYCK KVANTITET: 18 X 250 G	ART.NR: 709 ENHET: STYCK KVANTITET: 18X250 G	ART.NR: 701 ENHET: STYCK KVANTITET: 30X400 G	ART.NR: 690 ENHET: STYCK KVANTITET: 30X400 G

			
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 våfflor eller använda det i bakning för en god smak.	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.	HORECA NÖTMIX 5 KG Den perfekta barblandningen med jordnötter och japanmix.	JAPAN MIX RICE CRACKER 1,2 KG Klassisk japanmix, snacksblandning med tydliga asiatiska smaker.
ART.NR: 437 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X350 G	ART.NR: 438 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X350 G	ART.NR: 330 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 KG	ART.NR: 332 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1,2 KG

A S I A T I S K T			
			
RÄKCHIPS OFRITERADE SMÅ RUNDA 1 KG Räkchips (Kroepoek) ofriterade, blir upp till 5 ggr större vid fritering.	KROEPOEK RÄKCHIPS 75 G Färdigfriterade Krupuk, kallas även räkchips 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.	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.	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 pankopanering för att ge extra smak och krydda.
ART.NR: 308 ENHET: STYCK KVANTITET: 14X1 KG	ART.NR: 313 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X75 G	ART.NR: 1209 ENHET: KARTONG KVANTITET: 12X85 G	ART.NR: 215 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X1 KG

		
SOJA SAKURA JAPAN 150 ML GLUTENFRI Soja med mjuk och aromatiskt 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.	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 soja.	SOJA SAKURA JAPAN 5 L GLUTENFRI Sakuras soja erbjuder en mjuk och aromatisk sätta med en salthalt på 9,6%. Den är naturligt fermenterad och tillverkad med GMO-fria ingredienser. Tillverkad med majs mjöl istället för vetemjöl, vilket gör den naturligt glutenfri. Denna soja passar perfekt till alla recept, oavsett om det kräver mörk eller ljus soja.
ART.NR: 505 ENHET: STYCK KVANTITET: 6 X 150 ML	ART.NR: 508 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X1 L	ART.NR: 506 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X5 L

			
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.	SOJA MÖRK MUSHROOM 500 ML Klassisk kinesisk soja, en mustig mörk soja med tydlig smak av svamp. Använd till grillsåser, köttgrytor, wokade rätter och såser som behöver mera färg och sätta.	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.	KETJAP BENTENG MANIS 1 L PET Indonesisk söt soja som passar bra som smaksättare i marinader till kött och kyckling, i woken och i såser.
ART.NR: 985 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500 ML	ART.NR: 984 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X500 ML	ART.NR: 036 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X250 ML	ART.NR: 385 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X1 L

			
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 noriflingor. Innehåller gluten.	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.	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.	FRITYRSMETSMJÖL SJÄLVJÄSANDE 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.
ART.NR: 047 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X300 ML	ART.NR: 745 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X125 G	ART.NR: 710 ENHET: STYCK KVANTITET: 15X600 G	ART.NR: 718 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1,5 KG

A S I A T I S K T			
			
PANKO STRÖBRÖD 200 G Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödflingor. 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.	PANKO STRÖBRÖD 1 KG Panko är ett jäst vetebröd som torkas och strimlas till tunna, luftiga brödflingor. Det som gör Panko unikt är dess förmåga att behålla sin krispighet och 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.	PANKO STRÖBRÖD 10 KG SÄCK Panko är ett jäst vetebröd som är torkat och strimlat till tunna luftiga brödflingor. 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.	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: 770 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X200 G	ART.NR: 733 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG	ART.NR: 732 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X10 KG	ART.NR: 780 ENHET: STYCK KVANTITET: 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.	TOFU HÅRD BITAR 540 G Tofu i fasta kuber, tillverkat av sojabönor. Utmärkt för stekning, ugnsbakning, panering, fritering eller att äta naturell. Tofun har en neutral smak som gör att den kan smaksättas och anpassas till olika typer av kök.	TOFU BLÅ FAST 307 G Fast tofu, tillverkat av sojabönor. Tofu kan tillagas på mängder av olika sätt; marineras, ugnbakt, paneras, friteras, steks eller äts naturell. Tack vare sin neutrala smak kan naturell tofu smaksättas och anpassas till alla typer av kök. Denna tofu är hel i bit och fast men ändå något mjukare i konsistensen.	TOFU HÅRD BITAR 1,8/1,0 KG Tofu i fasta bitar, tillverkat av sojabönor. Utmärkt för stekning, ugnsbakning, panering, fritering eller att äta naturellt. Tofu har en neutral smak som gör den lämplig att smaksätta och anpassa till olika typer av matlagning.
ART.NR: 784 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X700 G	ART.NR: 129 ENHET: STYCK KVANTITET: 24X540 G	ART.NR: 966 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X307 G	ART.NR: 383 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X1,8 KG

			
PALMSOCKER STRÖ 250 G Palmsocker är ett sötningsmedel som utvinns från palmträdssav, främst från sockerpalm, kokospalm och palmyra (solfjäderpalm). Förutom sötna så har palmsocker en fyllig och aromatisk, nästan knäckliknande smak. Används mycket i asiatiskt, mellanöstern och nordafrikanskt matlagning och passar bra till bakning och efterrätter, men även i grytor och till Pad Thai.	GLYKOS MAJS SIRAP FLYTANDE 400 G Glukosmajsirap används i marmelader och bakverk, men också i kola och konfektyr för att förhindra kristallisering av sockret.	BONITOFLINGOR KATSUOBUSHI 20G Torkad rökt bonitofisk. Tunt hyvlad för att ha som topping eller som ingrediens i dashi. God smaksättare med umamismak och viss röklighet.	DASHI BULJONGPULVER 8X6G Dashi är ett traditionellt japanskt buljongpulver gjord på bonitoflingor som är bas för många soppor, bland annat Miso, ramen och udonsoppa men även till dipsåsen Tentsuyu samt många andra klassiska japanska rätter.
ART.NR: 720 ENHET: STYCK KVANTITET: 40X250 G	ART.NR: 8970 ENHET: STYCK KVANTITET: 15 X 400 G	ART.NR: 180 ENHET: STYCK KVANTITET: 50X20G	ART.NR: 195 ENHET: STYCK KVANTITET: 15X48G

		
KOREANSKA CHILIFLINGOR 1 KG Gochugaru (Taeyangcho Yakan Maewoon) är soltorkade och intensivt röda koreanska chiliflingor utan frön. Smaken är aromatiskt rödig, söt och fyllig med en behaglig hetta. Gochugaru är en av hörstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept såsom kimchi, marinader, dressingar och dipsåser.	WASABIPULVER 30 G Denna pulverblandning blir oftast starkare än den färdiga wasabipastan och det blir godare. Wasabipulvret innehåller pepparrot, senap och såklart äkta wasabi.	WASABIPULVER 1 KG Blanda wasabipulver med vatten för att skapa en wasabipasta. Använd pastan som en smaksättare eller som en kryddig dipsås för sushi, sashimi eller andra rätter.
ART.NR: 900 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG	ART.NR: 2070 ENHET: STYCK KVANTITET: 10 X 30 G	ART.NR: 205 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X1 KG

A S I A T I S K T			
 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 KVANTITET: 6X156 G	 BARBECUE MAGIC 680 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: 287 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X680 G	 BLACKENED RED FISH MAGIC 680 G Originalkrydda vid tillagning av sotad fiskfilé. Används också som smaksättare vid grillning, stekning av alla typer av fisk och skaldjur. ART.NR: 281 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X680 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 KVANTITET: 12X71 G
 BLACKENED STEAK MAGIC 568 G Originalkrydda vid tillagning av sotad biff. 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: 280 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X568 G	 BLACKENED STEAK MAGIC 64 G Originalkrydda vid tillagning av sotad biff. 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 KVANTITET: 12 X 64 G	 FAJITA MAGIC 142 G En kryddblandning bestående av 15 nogat utvalda kryddor som ger en mustig smak från amerikanska södern. Används som smaksättare på biff och kyckling, i köttfärs och i guacamole. Prova också till burritos, enchiladas och tacos. ART.NR: 291 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X142 G	 FAJITA MAGIC MIX 680 G En kryddblandning bestående av 15 nogat utvalda kryddor som ger en mustig smak från amerikanska södern. Används som smaksättare på biff och kyckling, i köttfärs och i guacamole. Prova också till burritos, enchiladas och tacos. ART.NR: 285 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X680 G
 MEAT MAGIC 680 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. ART.NR: 282 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X680 G	 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. ART.NR: 292 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X71 G	 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. ART.NR: 296 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X71 G	 POULTRY MAGIC 680 G En kryddblandning med speciellt utvalda kryddor som passar till alla typer av fågel. Används som smaksättare vid grillning, stekning eller i grytor och marinader. ART.NR: 283 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X680 G
 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. ART.NR: 298 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X71 G	 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. ART.NR: 238 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X198 G	 SEAFOOD MAGIC 680 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. ART.NR: 288 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X680 G	 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. ART.NR: 295 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X71 G

A S I A T I S K T			
 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. ART.NR: 297 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X71 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 geléer av olika typer av vätskor. ART.NR: 230 ENHET: FÖRPACKNING KVANTITET: 12X120 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 KVANTITET: 12X120 G	 CHILIROSTADE SESAMFRÖN 600 G Använd sesamfrön som topping på sallad, i soppor, eller på sushi och sashimi. Sesamfrön kan också ströas på grillat eller stekt kött, fisk och skaldjur. Kan också blandas i filmjölk eller yoghurt eller som som krydda i dipsåser, dressingar och marinader. ART.NR: 781 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X600 G
 SESAMFRÖN ROSTADE 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: 776 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X120 G	 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. ART.NR: 159 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X227 G	 CREOLE SEASONING TONY'S 3,6 KG 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. ART.NR: 541 ENHET: STYCK KVANTITET: 4X3,6 KG	 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. ART.NR: 106 ENHET: STYCK KVANTITET: 10X28 G
 TAPIOCA PÄRLOR 375G Små pärlor gjorda av tapiokastärkelse som utvinns från kassavaroten. Används ofta som förtjockningsmedel i asiatiska efterrätter som tapiokapudning, fruktkrämer, bubbelte och tapiokakaviar. Pärlorna kan också krossas i en mortel till ett mjöl och då användas som glutenfri redning i såser. ART.NR: 397 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X375 G	 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 biff. ART.NR: 219 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X35 G	 SICHUANPEPPAR ORIGINAL 320 G En aromatisk kinesisk krydda med torkade frökapslar som har en oljig smakprofil med toner av syrlig citrus, svartvinbär och enbär. Används med fördel som en smaksättare till fisk, skaldjur, vilt, anka, kyckling, fläsk och biff. ART.NR: 241 ENHET: STYCK KVANTITET: 6X320 G	 BOCKHORNSKLÖVER MALEN 1 KG Finmalen bockhornsklöver, passar utmärkt i indisk matlagning. Det är en vanlig ingrediens i olika curryblandningar och grytrecept som tex linsgryta. ART.NR: 21136 ENHET: STYCK KVANTITET: 1X1KG
 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 hömstenarna i det koreanska köket och används i många klassiska recept som kimchi, marinader, dressingar och dipsåser. ART.NR: 390 ENHET: STYCK KVANTITET: 12X50 G	 CHILIFLINGOR 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 KVANTITET: 15X200 G	 SPISKUMMIN MALEN 1KG Spiskummin malen är en varm, kryddig och lite bitter krydda som är vanlig i de nordafrikanska, indiska, mexikanska och europeiska köken. En mångsidig krydda som förhöjer både enkla vardagsrätter och smakrika långkok. ART.NR: 849 ENHET: STYCK KVANTITET: 8X1 KG	 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. ART.NR: 850 ENHET: STYCK KVANTITET: 8X1 KG



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