WERNERS

SÄSONGENS NYHETER
FOODSERVICE

HÖST **2026**





INNEHÅLL

04 JAPANSKA SMAKSÄTTARE

06 ÖRTOLJOR

08 SKALDJURSPULVER

10 KRYDDOR

12 WERNERS UTVALDA FONDER

14 SKAFFERIETS FAVORITER

15 SÄLJORGANISATION

Japansk höst.

Vi på Werners Gourmetservice vill att varje måltid ska vara värd att minnas. God smak har alltid varit vår passion och därför fortsätter vi att utveckla vårt sortiment med nya produkter som inspirerar och förhöjer matupplevelsen.

En stark trend framåt är det asiatiska köket, där gäster söker nya smakupplevelser och intresset för genuina råvaror med tydligt ursprung växer. I vårt nya japanska sortiment hittar du premiumsojor i flera varianter, som rökt, koji och transparent soja, samt umeboshi-vinäger, ponzu och svart risvinäger.

Även kryddsortimentet växer med spännande premiumkryddor som ger nya dimensioner till matlagningen. Passionspeppar, vit kardemumma och rökt curry är några av nyheterna.

Välkommen till en säsong fylld av smak!



Smaklexikon

SOJA är en av hörnstenarna i det japanska köket och används för att skapa balans, sälta och fyllig umami. Den traditionella sojasåsen framställs av sojabönor, vete, salt och vatten. Sojabönorna blötläggs och ångkokas medan vetet rostas och krossas. Tillsammans med en särskild mögelkultur bildar de koji, som sedan blandas med vatten och får jäsa och mogna under flera månader. Under processen utvecklas sojasåsens smak och arom.

SESAMOLJA utvinns ur pressade sesamfrön, antingen naturella eller rostade. Den används främst som smaksättare och tillför en fyllig och nötaktig karaktär.

RISVINÄGER framställs av fermenterat ris och har en mildare och något sötare smak än vinvinäger. Den används bland annat för att smaksätta sushiris, balansera marinader, göra inläggningar och ge salladsdressingar en frisk syra.

DASHI är en av de mest grundläggande ingredienserna i det japanska köket och utgör basen i många klassiska rätter. Buljongen ger en djup och elegant umamismak. Traditionellt kokas dashi av kombu, torkad havstång, och katsuobushi, tunt hyvlade bonitoflingor.

MISO är en fermenterad pasta av sojabönor som används för att tillföra fyllighet, djup och umami. Den är mest känd som bas i misosoppa, men används även i marinader, dressingar, såser och grytor. Röd miso, aka miso, har en kraftig och intensiv smak, medan vit miso, shiro miso, är mildare och sötare.

MIRIN är ett sött japanskt risvin som används för att skapa balans och rundhet i maträtter. Den milda sötman gör den till en uppskattad ingrediens i marinader, glaze och dippsåser.

KATSUOBUSHI är tunt hyvlade, torkade och rökta flingor av bonitfisk. De används främst för att göra dashi, men fungerar även utmärkt som topping på nudlar, risrätter och grönsaker.

Japan.

Asien fortsätter att vara en tydlig trend i köken. Samtidigt som gästerna söker nya smakupplevelser växer intresset för genuina råvaror, traditionella tillagningsmetoder och premiumprodukter med tydligt ursprung. Den japanska matfilosofin washoku bygger på respekt för säsongens råvaror, rena smaker, balans och estetik. Med vårt nya premiumsortiment vill vi göra det enklare att upptäcka några av de finaste smakerna och ingredienserna från det japanska köket.



Umeboshi vinäger

Ume är en japansk plommonsort nära besläktad med aprikos. Denna smakrika vinäger framställs av äppelcidervinäger blandad med plommonvinäger från Kishu Nanko-ume, den främsta och högst rankade sorten av ume, samt honung. Vinägern har en fruktig och söt smak med toner av aprikos, äpple och vanilj.

ART.NR: 125
ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X720 ML



Soja koji

Denna soja framställs genom att blanda lagrad sojasås med koji, vilket ger en fyllig, rund och krämig karaktär med en mjuk, balanserad smakprofil. Koji, som även används vid tillverkning av bland annat miso och sake, framställs genom traditionella fermenterings-metoder som förfinats genom generationer.

ART.NR: 972
ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X340 ML



Sesamolja golden

En kallpressad olja av gyllene sesamfrön med en vacker bärnstensfärg och en mjuk, fyllig rostning utan bitterhet. Oljan är mycket dryg, några få droppar räcker för att lyfta en rätt.

ART.NR: 742
ENHET: STYCK
KVANTITET: 35X180 G



Rökt soja

En rökt, glutenfri tamarisoja med rik umamikaraktär, tillverkad utan vete eller andra tillsatser. Efter ett års fermentering röks sojan i 40 minuter över körsbärsträ, vilket ger djupa, rökiga toner som harmoniserar med den naturligt runda smaken.

ART.NR: 971
ENHET: STYCK
KVANTITET: 24X100 ML



Risvinäger premium EKO

En svart risvinäger noggrant tillverkad av ekologiskt fullkornsris, odlat i den japanska regionen Aya-cho, och koji. Vinägern har en mild och rund smak, mjuk syra och lätt rostade toner av råris.

ART.NR: 122
ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X720 ML



Soja transparant

En transparent sojasås framställd genom destillering av koikuchisoja, med en djup och lång eftersmak. Den kombinerar en intensiv umamismak med ett elegant, färglöst uttryck som låter råvarornas naturliga färg stå i fokus.

ART.NR: 970
ENHET: STYCK
KVANTITET: 12X1 L



Ponzu Yuzu Shibanuma

Ponzu är en klassisk japansk sås baserad på soja, dashi och yuzu. I den här ponzun kombineras traditionellt bryggd soja med den japanska citrusfrukten yuzu, som bidrar med friskhet och fruktighet.

ART.NR: 977
ENHET: STYCK
KVANTITET: 6X1,8 L



Örten i fokus

Lyft varje tallrik med smak, färg och finess. Örtoljorna från Grönn har en intensivt klargrön färg och en naturlig örtkaraktär som ger det där lilla extra till fisk, skaldjur, soppor och såser. De är perfekta som elegant finish, till att spräcka såser eller som bas i emulsioner och dressingar.



ART.NR: 10242
ENHET: STYCK
KVANTITET: 20X250 ML

Purjolöksolja

En intensivt grön purjolöksolja med en ren och balanserad smak. Den klorofyllrika färgen skapar ett visuellt lyft och passar perfekt för att spräcka såser eller som bas i emulsioner och dressingar.



ART.NR: 10243
ENHET: STYCK
KVANTITET: 20X250 ML

Dragonolja

En intensivt grön dragonolja med en ren och balanserad smak av färsk dragon. Oljan fungerar utmärkt för att tillföra en fin örtighet och djup i såser och emulsioner.



ART.NR: 10245
ENHET: STYCK
KVANTITET: 20X250 ML

Dillolja

En intensivt grön dillolja med en ren och balanserad smak av färsk dill. Den klorofyllrika färgen skapar ett visuellt lyft och passar perfekt i vitvinssås till fisk, ljust kött eller i klassiska dillsåser.



ART.NR: 10247
ENHET: STYCK
KVANTITET: 20X250 ML

Persiljeolja

En intensivt grön persiljeolja med en ren och balanserad smak av färsk persilja som ger både fräschör och djup till rätten. Den klorofyllrika färgen skapar ett visuellt lyft och passar perfekt för att spräcka en kalvsky eller rödvinssås.



Havet på tallriken

Låt havets rena och kraftfulla smaker ta plats i köket. De finmalda skaldjurspulvren från norska Havdryss ger rätterna en djup umami och en genuin smak av krabba och hav som lyfter fonder och såser samt moderna signaturrätter.



Skaldjurspulver kungskrabba

Finmalet skaldjurspulver från Norge. Pulvret är helt utan tillsatser och har en kraftfull och naturligt salt smak av kungskrabba och hav.

ART.NR: 20934
ENHET: STYCK
KVANTITET: 1X60 G



Skaldjurspulver brunkrabba

Ett finmalet skaldjurspulver från Norge. Pulvret är helt utan tillsatser och har en kraftfull och djup smak av brunkrabba och hav.

ART.NR: 20933
ENHET: STYCK
KVANTITET: 1X60 G





Sätt smak!

Inget kök utan kryddor. Våra kryddor inom Werners Utvalda tillför alltid det lilla extra inom smaksättning. Nu kompletterar vi sortimentet med spännande nyheter, från aromatisk vit kardemumma och smakrik ramslök till rökt curry och sprakande passionspeppar. Dessutom utökar vi kryddsortimentet med åtta klassiker som ger smak till både vardagliga och mer avancerade rätter.



Rökt curry 50 g

En rökig curryblandning med en djup, varm karaktär och en lätt rödaktig färg från rökt paprikapulver.

ART.NR: 20943 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 12X50 G

Vit kardemumma hel 30 g

Vit kardemumma har en mild, aromatisk och varm smakprofil.

ART.NR: 20944 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 12X30 G

Passionspeppar hel 80 g

Hel passionspeppar med en unik och aromatisk profil där tydliga toner av passionsfrukt möter blommiga och lätt syrliga inslag. Kornen ger en lätt pirrande känsla på tungan.

ART.NR: 20945 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 12X80 G

Ramslök 15 g

Torkade bitar av ramslök med en tydlig och behaglig lökkaraktär. Smaken är rund och balanserad.

ART.NR: 20946 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 12X15 G

Gorillapeppar 30 g

En rustik pepparsort med en subtil rökighet och en jordnära smakprofil. Perfekt till grillat kött, rostade grönsaker och mustiga grytor.

ART.NR: 20947 | **ENHET:** STYCK | **KVANTITET:** 12X30 G



BASILIKA 100 G

Torkad basilika är en klassisk aromatisk krydda med örtkaraktär och lätt peppriga toner.

ART.NR: 20935 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X100 G



OREGANO 100 G

Torkad oregano är en klassisk medelhavsört med aromatisk, fyllig och lätt pepprig smak

ART.NR: 20936 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X100 G



TIMJAN 150 G

Torkad timjan med fyllig, lätt kryddig smak och inslag av jordiga toner.

ART.NR: 20937 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X150 G



ROSMARIN 250 G

Torkad rosmarin är en aromatisk ört med intensiv, lätt skogig smak och inslag av citrus.

ART.NR: 20938 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X250 G



SVARTPEPPAR HEL 500 G

Svartpeppar är en klassisk krydda med aromatisk, fyllig och välbalanserad hetta.

ART.NR: 20939 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X500 G



SVARTPEPPAR KROSSAD 400 G

Krossad svartpeppar är en klassisk krydda med aromatisk, fyllig och välbalanserad hetta.

ART.NR: 20940 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X400 G



VITPEPPAR MALEN 500 G

Vitpeppar är en aromatisk krydda med ren, tydlig hetta och fyllig smak.

ART.NR: 20941 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X500 G



VITPEPPAR HEL 550 G

Vitpeppar är en aromatisk krydda med ren, tydlig hetta och fyllig smak.

ART.NR: 20942 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X550 G



Rena smaker med kreativ frihet

Werners Utvalda fonder är utvecklade för professionella kockar som ställer höga krav på kvalitet, smak och flexibilitet. De passar för dig som vill skapa egna smakprofiler och söker en fond som lyfter råvarorna utan att ta över och styra smaken.

”Vi erbjuder rena, hantverksmässigt producerade fonder som håller hög och jämn kvalitet och är flexibla att använda. Att jobba med Werners Utvalda fonder ger samma doft och känsla som när du kokar och silar av fonder på traditionellt sätt i restaurangköket, men du behöver inte lägga ett dygn på att koka fonden. Med de här fyra fonderna får du maximal bredd och ett smakrikt resultat i köket.”

Yohan Volle, Innovationschef, Werners Gourmetservice



Oxfond Demi Glace

Werners Utvalda oxfond 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.

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



Fiskfond

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



Kycklingfond Demi Glace

Werners Utvalda oxfond 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.

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



Grönsaksbuljong

Werners Utvalda Grönsaks-buljong 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.

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

Skafferiets favoriter

Ett välfyllt skafferi gör jobbet enklare. Här samlar vi kökets favoriter, noggrant utvalda basvaror som lägger grunden för matlagning, bakning och smaksättning.



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



VITVINSVINÄGER 5 L

Vitvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning.

ART.NR: 11508 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 2X5 L



RÖDVINSVINÄGER 5 L

Rödvinsvinäger av hög kvalitet. En bra basvinäger i ekonomiförpackning.

ART.NR: 11502 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 2X5 L



SHERRYVINÄGER 5 L

Den klassiska sherryvinägern från Videsan i Jerez, Spanien, är en mångsidig vinäger av hög kvalitet. Den produceras enligt den traditionella soleramethoden 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: 11408 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 4X5 L



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: 3X5 L



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: 3X5 L



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 sälta vid tillagning och minskar risken för översaltade delar.

ART.NR: 21150 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X2 KG



RISOTTORIS ARBORIO 2 KG

Arborioris, odlat 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



MÖRK CHOKLADPELLETS 61% 10 KG

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.

ART.NR: 55397 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X10 KG



MJÖLK CHOKLADPELLETS 43% 10 KG

Mjölkchoklad, 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.

ART.NR: 55396 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X10 KG



VIT CHOKLADPELLETS 37% 10 KG

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.

ART.NR: 55395 | **ENHET:** STYCK
KVANTITET: 1X10 KG

SÄLJORGANISATION

INNESÄLJ

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

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

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

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

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

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

FOODSERVICE

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

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

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

EDUCATION

ROBIN BEJRÖ
Gastronomisk utvecklare
robin.bejro@wgs.se

HUVUDKONTOR

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

MARKNAD & FÖRSÄLJNINGSKONTOR

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

WERNERS
GOURMETSERVICE
1990

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