



SERVICE  
GROSSISTENE

# Nisjeprodukter for storhusholdning

# På jakt etter noe annerledes til menyen? Her finner du noen utvalgte perler:



1: Lokale delikatesser

Side 4



2: Drikkevarer

Side 8



3: Frukt og grønt

Side 12

4: Riktig tilbehør

Side 15





«Ingrediensene har kanskje vært der lenge.  
- Det er kokken som lager nyhetene!»

Truong Ngoc Bui Dinh i Asia Engros AS

1: Lokale delikatesser



## Ekte norsk

Norsk og ren, kortreist og ærlig mat.  
Entusiastiske produsenter, kvalitet  
og eksotisk skandinavisk.

# Med lokal mat på menyen:

**Fisk:** Fersk, tørket, røkt, saltet, krydret.



1: Lokale delikatesser



**Frukt og grønt:** Epler, plommer, bær, salater, rotgrønnsaker, løk, belgfrukter, agurk, tomater, urter.

**Oster:** Ku, geit, blåmugg, fastost, mykost, kittmodnet.



**Kjøtt:**

Fra okse, lam, fjærkre, svin og vilt; skinker, salsør, fenaår.



**Egg:**

Fra høner som tripper på tunet...

**Drikkevarer:**

Eplemost og sidere, håndbrygget øl, mineralvann, gin, akevitt og whiskey.





Det dukker stadig opp nyheter  
fra jorda på norske gårder.  
- Du har vel testet ut bimi,  
polkanepe eller lilla blomkål?



## 2: Drikkevarer



# En verden av drikke

Siden monopolet for fremstilling og import av vin og brennevin tok slutt i Norge 1996, har veksten i norske mikrobryggerier og destillerier virkelig eksplodert! I tillegg ser vi at stadig flere spennende varer fra det store utland når det norske markedet.

En verden av drikkevarer  
ligger for dine føtter!



# Norske dråper:

Gammel bryggerikunst - nye ideer.

Friskt og alkoholfritt:

Rett fra norske frukthager.

Brennevin i særklasse: Spennende smaker – nytes bar eller mikses i drinker.

# Import fra en stor verden:

Viner: Fra gamle vinranker og fra den nye verden.



Alle merkene du kjenner fra før!



Ute etter noe virkelig spesielt til maten du serverer? - Det finner du her!





I mange land brukes alkohol vel så gjerne i selve matlagingen som til drikke til maten. Prøv deg frem i sauser og marinader!

### 3: Frukt og grønt



## Det nye fruktfatet

Det kan være utfordrende å tekke reisevante og opplevelshungrige gjester. De aller mest eksotiske fruktene og grønnsakene finnes det små mengder av i Norge, men Servicegrossistene kan få tak i det meste! Bruk en nyopdaget frukt som ekstra pynt på tallerkenen eller som en frisk smakstilsetning i maten.

# Frukt og grønt i tiden

Kiwano/«Blowfish fruit»: Saftig og søt.



Pitahaya/dragefrukt: Fargesprakende og mild.



Tamarillo/«tretomat»: Plomme- og kiwi-aktig.



**Pak Choy:** Kinesisk kål som også kan stekes!



**Litchi:** Søt og syndig.



**Kumquat:** Smakfull og dekorativ.



«Det finnes så mye godt å få tak i!  
Har du for eksempel oppdaget dekorative  
fristelser som mangostan, cherimoya,  
rambutan eller kiwiberry? – Eller utforsket  
soppens fantastiske muligheter?»

Nenad Despotovic,  
Kategorijsjef for frukt og grønt hos Servicegrossistene



## 4: Riktig tilbehør



## Ingredienser fra hele verden

Servicegrossistene har de beste avtalene med de mest trofaste importørene i markedet. Hva har du lyst på?

# Noen populære varer fra det asiatiske kjøkkenet:

- Thai-karri - i mange varianter
- Curry paste - stort utvalg
- Vårrulldeig - i ulike farger
- Kokosmelk - kjente Thailandske merker
- Crispi duck - veldig populært i Norge nå!
- Grillet andebryst - en ny favoritt?
- Bambusskudd - i uendelige varianter



Visste du at... Det finnes ca. 80.000 ulike typer ris i verden!

## Ris er ikke bare ris!

Ta kontakt med grossisten din for å finne den rette risen til det du skal servere. Det finnes nemlig hele 80.000 ulike typer! Du har hørt om noen; naturris, hvit ris, brun ris, villris, fullkornsrisk, basmatiris, jasminris, paraboiled ris. – Men hva passer for deg?



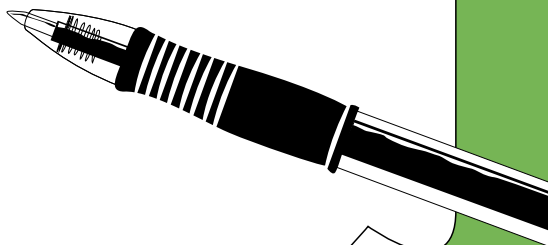


Visste du at mange kjente, asiatiske merkevarer kan leveres til deg i storhusholdnings-forpakninger?




## Gode tips til bestilling av spesialvarer fra grossist:

- 1:** Vær ute i god tid. - I hvert fall om du skal ha noe virkelig spesielt! Noen varer kan være vanskelige å få tak i, finnes i små partier, eller har en lang reisevei.
- 2:** Lytt til grossisten. Her er det ofte gode råd å få om hva som er i sesong, hva som er på lager og hva andre serveringssteder kjøper.
- 3:** Stol på deg selv! – Det er du som kokk som lager nyhetene gjestene vil ha!





Servicegrossistene har mange gode samarbeidspartere med stor entusiasme for sine nisjer!



Vil du friste med  
noe nytt på menyen?  
- Ta kontakt med oss!

[sg.no](http://sg.no)

SERVICE  
GROSSISTENE

