

SERVICE
grossistene AS

S GOURMET

magasinet

NR. 2 • 2007

RABARBRA

Syrlig og sommergodt!

Side 8-9

PIKNIK I DET
GRØNNE



WILLY SOLVANGS
SUNNMØRSMENY



BESØK PÅ
NØTTEFABRIKKEN



DITT LOKALE
SPISESTED



Jeg tror, jeg tror på sommeren!

Bjørn Kristiansen AS Kongsvinger	62 88 84 30
KiGa Engros AS Sagstua	62 97 18 00
Østfoldfrukt Mysen AS Slitu	69 89 88 99
Bjørnulf's Engros AS Mjøndalen	32 23 12 00
Willys Agentur & Engros AS Larvik	33 18 46 73
Agder Grossisten AS Nedenes	37 09 79 90
D. Danielsen AS Tananger	51 64 88 00
Haugaland Storhusholdning AS Haugesund	52 73 64 66
Sjur Lothe Skipshandel AS Haugesund	52 70 91 91
Måkestad Engros AS Bønes	55 98 21 65
Kristoffer Kaarbø AS Kokstad	55 22 72 80
Euro Supply Bergen AS Bergen	55 39 46 60
Encon AS Voss	56 52 09 20
Safari Engros AS Florø	57 74 92 22
Sunnmøre Engros AS Ålesund	70 17 20 80
TP-Engros AS Kristiansund	71 56 57 20
Nær Engros Trondheim AS Trondheim	73 95 73 00
Nær Engros Levanger AS Levanger	74 08 55 60
Nær Engros AS Namsos	74 22 61 00
Paul Nygaard AS Mosjøen	75 11 14 30
Arne Sjule AS Mo i Rana	75 19 88 88
Servicenord Engros AS Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS Finnsnes	77 84 04 22

Servicegrossistene AS, Drammen
Telefon: 32 21 80 00

En gammel sang, men fortsatt like aktuell.

Ikke bare tror vi på sommeren, men vi vet hva den gjør med kropp og sjel for hver og en av oss. Varme i kroppen, humøret stiger og snart er det tid for en velfortjent ferie med kanskje bare å gjøre ... ingenting?

Så gir vi en stor takk for alle tilbakemeldinger vi får på bladet vårt. Spesielt vil vi nevne den oppmerksomme leseren som minner oss om vanskeligheten med "å brette opp armene" som vi skrev om tidligere. Vi har prøvd, og det er vanskelig, for ikke å si umulig, så heretter skal vi "brette opp ermene". Men fortsett å gi oss tilbakemeldinger eller tips oss om noe du savner, så kan vi hele tiden gjøre bladet enda litt bedre.

Igjen vil vi anbefale deg å prøve oppskriftene i SGourmetmagasinet. For eksempel sommerens smaksopplevelser med rabarbra eller en forfriskende bringebæris? Ellers får du tips om svale sommerkvelder på terrassen, i haven – eller på bryggekanten med hvitvinsdampede blåskjell.

Norge går så det suser, sies det. Det gjør det hos oss i Servicegrossistene også. Egentlig har vi vel aldri hatt det travlere og det er vi kjempefornøyde med.

Ja, nå ser vi virkelig fram til lyse kvelder og late dager.
God sommer!

Inge Eliassen

Daglig leder

Innhold

Juni 00

Leder Daglig leder i Servicegrossistene, Inge Eliassen, har ordet	s. 2
Matglede hos Willy på Sunnmøre	s. 6 - 9
Bringebær Sommerens intense nytelse	s. 12 - 13
Bli med på piknik	s. 17 - 19
Sommeren på bryggekannten	s. 20 - 21
Hendriks spa-meny	s. 24 - 25
Sur fristelse Rabarbra	s. 26 - 27
Vi besøker Sunnmøre Engros	s. 29
Vi besøker Den lille Nøttefabrikken	s. 30



12

Syrlige bringebær



17

Bli med på piknik



20

Kos på bryggekannten

26

Sure er de, men
de henger ikke høyt!



SGOURMET
magasinet

Ansvarlig: Gyda Wierli Remme

Prosjektledelse: Øivind Halvorsen

Tekst og foto: Øyvind Risvik
risvikmedia.no

Andre fotos: Guri Dahl, Astrid Hals,
Alf Børjesson og Ragge Strand

Design: Kristin Baumann

Oppskrifter: mat.no

Utgitt av:
Servicegrossistene AS
Postboks 3627, 3007 Drammen

Produksjon: Tibe Drammen,
tlf 32 23 47 00

Har du spørsmål om
Servicegrossistene AS,
se www.servicegrossistene.no

Tips oss på telefon 32 21 80 00
eller e-post:
gyda.remme@servicegrossistene.no



29

Sunnmøre Engros



30

Besøk på Den
lille Nøttefabrikken

Kalkun- og kyllingfilet fra Prior - lyst, lett og saftig



Kalkunfilet og **kyllingfilet**

er noe av det magreste kjøttet på markedet. Det er lyst, lett og saftig, og kan enkelt smaksettes. Når det gjelder smaker er det kun fantasien som begrenser deg, det rene hvite kjøttet passer til alt. Hvis du tar utgangspunkt i Priors fileter av kalkun og kylling, kan du lage de lekreste retter til vårmenyen. Server gjerne med en lett salat, brød og annet godt tilbehør.

**Sett det hvite kjøttet fra Prior på menyen
nå som vi går lysere dager i vente**



Varene bestiller du hos din storhusholdningsgrossist

Produktnavn	Antall i pagn.	Vekt pagn.	Prior nr.	EPD nr.
Kalkunfilet m/skinn sousvidepakket, frys	3 x ca 1500 g	ca 4,5 kg	5220	1004944
Kalkunfilet m/skinn sousvidepakket, frys	3 x ca 1500 g	ca 4,5 kg	5345	1103480
Kalkunfilet, fersk	8 x ca 1500 g	ca 12 kg	5313	1106756
Kyllingfilet, frys	5,0 kg	5,0 kg	5157	512442
Kyllingfilet, fersk	8 x 0,75 g	6 kg	5100	112698

NYHETEN SOM GIR MERSALG!

VI HAR SAMLET BESTSELGERNE I ET EGET DISKSTATIV!

Tilbud:
GRATIS STATIV
ved valg av dette sortimentet




Brynild Gruppen

Galleberg
-verdens beste godteri


Freia


LEAF


Nidar

Servicegrossistene AS
Drammen, Tlf: 32 21 80 00

SERVICE
grossistene AS

NYHET! Prøv "bestselgerne"

Gladmelding til alle som savner en disklosning for søtsaker. Servicegrossistene har laget en løsning sammen med de fem store leverandørene BrynildGruppen, Galleberg, Nidar, Freia og Leaf. - Vi stiller med gratis diskplay for "bestselgere" innen tyggegummi, pastiller, sjokolade og andre godsaker, sier Gyda Remme hos Servicegrossistene.

Utvalget søtsaker er stort, og vi har plukket ut de mest populære produktene. Noe som vi har stor tro på vil gi et godt mersalg. Flere av produktene er sukkerfrie.

De som bestiller vårt sortiment får et gratis stativ som kan plasseres et tiltalende og synlig sted, på resepsjonsdisken, i kantinen, i gatekjøkkenets vindu eller ved siden av kassa-apparatet.

Servicegrossistene kan sammen med sine samarbeids-partnere gi deg disse "bestselgerne".
Extra Sweet Mint White EPD nr: 108 506,
Freia Premium EPD nr: 1145 044, Kvikk Lunsj EPD nr: 1095 793, Smil EPD nr: 127 274, Troika EPD nr: 830 513,
New Energi EPD nr: 830 646, Läkerol Salvi EPD nr: 826 289, Läkerol Cactus EPD nr: 658 625,
Dent Hals/Menthol EPD nr: 1093 400, Kinder Maxi EPD nr: 830 703, Fisherman`s Friend grønn EPD nr: 632 745 og Mentos Sukkerfri Fruit EPD nr: 1137 553.

Ta kontakt med nærmeste Servicegrossist om du ønsker forslag til disklosning.

Matgleder

på Sunnmøre



Vi er midt i hjertet av Sunnmøre, vi er midt i norsk olje- og skipsindustriland. Nysgjerrige fra inn og utland strømmer til området. - Og hva er mer naturlig å gi dem noe av det beste Norge har å tilby, spennende opplevelser, vakker natur og en velsmakende gourmetmeny, sier Sigurd Johan Thorheim, direktør for hotellene Hareid Hotell, Vikingfjord Hotell og Sagafjord Hotell. Sistnevnte ligger i Sæbø, vakkert til under Sunnmørsalpene, innerst inne i den berømte Hjørundfjorden.

Sunnmøre er i praktslag. Viser seg frem fra sitt aller beste, det er et eldorado, et vakkert paradisi, et eventyrrike. Vi er i sakte fart inn Hjørundfjorden, verdens vakreste fjord er den kalt, "Fjordenes konge". Oppe i fjellsidene klamrer små karrige gårder seg fast, og lenger opp, mot den blå himmelen, streber de majestetiske tindene Holmshornet, Brekketindane, Slogen og Nonshornet seg. De enorme Sunnmørsalpene stuper loddrett i fjorden fra 1500 – 1600 meters høyde.

Vi har lagt det lille tettstedet Hareid bak oss, og i Sæbø dukker Sagafjord Hotel opp som et fjordens Soria Moria. Her skal stjernekokken Willy Solvang, sammen med verten Trond Urkegjerde, skape et naturens "gourmettempel". - Vi skal trekke naturen inn i vårt lokale kjøkken og skape de mest fantastiske gourmetopplevelser, sier de. - Vi skal bruke alle de lokale råvarene som er rundt oss, fra sauen som går i fjellet, til fisken ute i fjorden.

Neste side. Møt stjernekokken Willy Solvang og hans velsmakende saga-meny.

Willys Sagameny

Willy Solvang fryder seg over å lage mat- og vinkurs for sine gjester på Hareid hotell, Vikingfjord hotell og Sagafjord hotell på Sunnmøre.

- Det skal bli store matopplevelser både inne på kjøkkenet og ute i naturen, sier han.
- Gjestene skal oppleve geitene som hopper og spretter på jordet, mens de spiser helgrillet kje ute på setervollen.



Helt siden jeg var guttunge har jeg alltid, på godt og vondt, likt å smake på alt som finnes nede i fjæra eller på fjellet, forteller Willy Solvang. - Det med smaker var det viktigste i min barndom. Men det var først da jeg kom i militæret jeg egentlig fant ut at jeg likte kokkefaget. Jeg var en streber og ville heller bli luftvernjeger enn kokk. Ute i "bushen" prøvde jeg å bruke det som var tilgjengelig av matvarer i naturen. Mye av dette kunne jeg ikke tenke meg å smake i dag. Jeg oppdaget likevel gleden

andre mennesker fikk av å spise nystekte varme pannekaker med krekling når de hadde stått vakt ute i kulden. Dette må jeg finne mer ut av, tenkte jeg, og dermed søkte jeg kokkeskolen rett etter militærtjenesten.

- Kokken Bent Stiansen på restauranten Statholdergaarden ble min læremester. Han har klart det få andre klarer, å skape en fantastisk arbeidsplass med overlegen faglig kompetanse. Og ikke minst, evnen til å tjene penger ved å drive gourmetrestaurant. Han lærte meg gleden ved å gi gjestene flotte smaks-kombinasjoner kombinert med elegant servering. Willy Solvangs jobb på Sunnmøre blir å heve standarden på mat og service til Hareid hotell, Vikingfjord hotell og Sagafjord hotell. - Jeg valgte å si ja til jobben fordi jeg liker utfordringer, og fordi jeg har nettopp har flyttet til Ulsteinvik. Min matfilosofi er veldig enkel. Jeg er oppvokst med dyr og synes det er naturlig at de må bote med livet for at vi kokker skal få det ærefulle oppdrag å tilberede dem. Det å utnytte alt på dyret er også en forutsetning: lage kraft av beina, farse av avkjær, steiker og fileter. Det er alt for mange kokker som ikke har respekt for det de holder på med. Mange ødelegger produktet med å være ukonsentrert og lite engasjert på kjøkkenet.

Willy Solvang elsker Sunnmøre, og mener det er den flotteste plassen i Norge, ja i hele verden. - Den vakre og nære naturen har alt og si for meg, sier han. - Jeg kan ta meg en tur ut på fjellet eller ut på fjorden for deretter å møte primærnæringen. Jeg får vite alt om det som beiter og gror i nærmiljøet. Jeg vet hva de har spiste og jeg vet hvor de har beitet. Da vet jeg også hvordan de smaker.



Bjørkerøykt bekkørret

på Petit poiskrem med sprøstekt skinke og bladpersille

2 ørret
4 ss salt
2 ss sukker
10 g sagspon av bjørk
1 ABU røyker

Slik går du frem: Ørreten fileteres beinfri, men bevar skinnen på. Del opp i fine stykker. Legg så filetene i blandingen med sukker og salt i 8 minutter. Skyll godt og tørk av. Ha sagspon i bunnen av ABU-røykeren, sett på medium varme og legg filetene på risten og røyk i ca 3 minutter. Ha videre i ovn på 95°C i ca. 8 minutter. Dra av skinnen før servering. Se hvor saftig den er.

Petit poiskrem:

150 g frossen petit pois
2 sjalottløk
havsalt
1 dl fløte

Slik går du frem: Petit pois og finsnittet løk legges i kokende godt saltet vann i ca. 1 minutt. Sil og ha i en blender. Kjør og spe med fløten til smidig masse. Smak til med salt og pepper.

Skinke og bladpersille:

3 dl solsikkeolje
4 tynne skiver skinke
4 kvaster bladpersille

Slik går du frem: Oljen varmes opp til 130 grader. Ha først i skinken og friter denne helt sprø. Skyll og tørk bladpersillen med papir for så å ha den i frituren. Vær rask med å ha på lokk for dette spruter i starten. Friter i ca 2 minutter.



Timiangrillet rygg

av Aberdeen Angus okse med trøffelpotetpure og smør-dampede grønne asparges og Willys bearnaisesaus

ca 800 g kjøtt
salt og pepper
frisk timian
4 ss normalsaltet meierismør
2 fedd hvitløk

Asparges:

12 asparges
havsalt

1 ss klaret smør.

Slik går du frem: Aspargesene skreller vi fra midten og ned til bunnen og så tar du bort litt av bunnen så aspargesene blir like lange. Legg aspargesene i godt saltet vann. Ca 2 dl havsalt til 1 l vann. Vannet skal fosskoke når du har i aspargesene, og det bør helst koke hele tiden mens de er i vannet. De er ferdige på ca. 4 minutter. Ha aspargesene direkte i isvann for å avslutte kokeprosessen slik at de blir så grønne og friske som mulig. Pensle dem med klaret meierismør før de varmes i ovnen ved servering.

Slik går du frem: Kjøttet deles opp og gjøres klar til steking. Timian og hvitløk finhakkes. For å få perfekt resultat kan man steame kjøttet i forkant på 70°C med damp, innpakket i plastfolie. Om man ikke har et mørt stykke kjøtt, så kan dette stå natten over på damp. Ta kjøttet ut av folien etter at det har fått hvilt i 15 minutter. Salte og pepre kjøttet og rull det i timian og hvitløk.

Ha smør i stekepannen og la det bli nøttebrunt og skummende. Legg i det flotte kjøttstykket og få en fin farge og smak. Hell stekepannen litt på siden slik at du kan øse over det brusende smøret for å få god smak og farge. La så kjøttet hvile i 10 minutter før du legger det på grillen for å få den optimale smaken. La kjøttet hvile i 7 minutter for så å skjære kjøttet til servering.

Trøffelpotetpure:

10 medium store poteter.
4 ss normalsaltet smør
3 dl fløte
salt pepper
litt trøffelolje (evnt hakkede trøfler for ekstra god smak)

Slik går du frem: potetene skrelles og deles i små biter. Kokes i usaltet vann til de er møre. Sil av potetene og press bitene gjennom et dørslag til fin mos. Bland så i smør og fløte og smak til med salt, pepper, hakkede trøfler og til slutt trøffelolje for å få den ekstra gode smaken.

Willys bearnaisesaus:

3 eggeplommer.
500 g normalsaltet meierismør.
3 ss lake av syltede estragonblader.
1 ss finhakkede estragonblader.

Slik går du frem: Bland eggeplommer og lake av estragon i en bolle. Smelte og klare smøret og ha fett og vesken hver for seg. Ha bollen med eggeplommer over et vannbad for så å piske dette luftig og lett. Etter hvert som det blir varmere vil det bli tykkere før eggeplommene koagulerer. Ta så bort bollen fra vannbadet når det har blitt tykt, og spe med vesken fra smøret for få det litt tynnere. Pisk hele tiden. Veksle på å spe med klaret smør og vesken til alt er brukt opp. Tilsatt finhakkede estragon til slutt. Smak til med en klype sukker og pepper. Sausen skal være tykk og god.



Willys karriere

Kokkelærling hos Bent Stiansen på Statholdergaarden, besto fagbrevet i Trondheim i 1999 og ble kokk ved i restauranten Café Pierre på Hotel Pierre, New York før han kom tilbake som kokk i Bent Stiansens kjøkken. Fulgte opp med å være kokk på Terje Ness' renommerte restaurant Oro Bar før han ble kjøkkensjef på Walaker hotell i Solvorn. For vel to år siden var han grunder, dagelig leder og kjøkkensjef på Cavatelli mat og vinhus i Ålesund og kjøkkensjef på Kaffikari i Ulsteinvik. Fra og med i år er han kjøkkensjef og matfaglig ansvarlig på hotellene Hareid, Vikingfjord og Sagafjord på Sunnmøre.

Willy har mange plasseringer i kokkekonkurranser: bronsemedalje, fjerde og syvendeplass i NM i kokkekunst, 2. plass i Young chef of the year, 2. plass i Santa Rita Gourmet Cup.

Vil du vite mer om Sagafjord, Viking og Hareid Hotel?

www.sagafjordhotel.no
www.vikingfjordhotel.com
www.hareidhotel.com



Frossen portvinsabayonne

toppet med lettristet kokos og lune lakkamarinerte molter

Portvinsabayonne:

5 eggeplommer
1,6 dl portvin
133 g sukker
3 dl stivpisket krem

Slik går du frem: kok opp portvin og sukker. Ha eggeplommene i en mikser og la det piske mens portvinen blir kokt opp sammen med sukkeret. Spe portvin i eggeplommene under konstant pisking. Piske kaldt før du blander inn den stivpiskede kremen. Ha i former og legg det på frys over natten. Server med det samme det blir tatt ut av frysen.

Lettristet kokos

Ha 2 ss kokos i en teflonpanne og varm opp til det blir gyllent og brunt. Dryss over kokos ved servering.

150 g fine molter
3 ss sukker.
1 dl Lakka

Slik går du frem: Bland og la det stå i kjøleskap i ca 2 timer. Varme det forsiktig i en kasserolle før servering uten å røre for mye i bærene.



Produktnyheter

FRA BLACK BOY

Black Boy introduserer 3 nye marinader og en glasering for sommersesong 2007.

Marinader fremhever smaken, gir saftighet og mørhet samt forlenger holdbarheten på råvarene. Det gir både bedre råvareutnyttelse og bredere produkt anvendelse. Marinering er utmerket til grilling, men passer også ypperlig til mat som skal stekes i panne eller ovn. Man kan derfor marinere året rundt!

Bruk av ferdige marinader fra Black Boy sikrer jevn førsteklasses kvalitet over tid og ivaretar matsikkerheten. Black Boy Marinader gir en ekstra god smak til råvaren som marineres og passer til alle typer kjøtt, fisk, skalldyr og grønnsaker.

Glasering gir en ekstra god smak samt frisk og blank overflate på kjøttet. Glasering brukes på slutten av steketiden.

Marinade hvitløk

3 kanner à 2 l, EPD:
1 412 824

Bruksområde: Marinering av alt rødt og hvit kjøtt, fisk, skalldyr og grønnsaker. Doser 10 – 15 % av kjøttets vekt og mariner 2 – 3 timer.

Alternativt bruksområde:

- som smakstilsetning i potetmos
- som basis til fiskegryte og saus
- i dip og dressing



Marinade Hvitvin & dill

3 kanner à 2 l, EPD:
1 411 990

Bruksområde: Marinering av fisk, skalldyr og lam. Gir råvaren en frisk og velbalansert smak av hvitvin, sitron og dill. Doser 10 – 15 % av kjøttets vekt og mariner 2 – 3 timer.

Alternativt bruksområde:

- til braisering av fisk
- bland marinaden med finkuttet chili, urter og litt olje og bruk denne som en vinagrette til fisk og skalldyrslater
- mariner lammekjøtt og lag en lammefrikasse



Marinade Rødvin

3 kanner à 2 l, EPD:
1 412 832

Bruksområde: Marinering av oksekjøtt, vilt, lam og kylling. Kan også brukes til stekt fisk og vegetarretter. Doser 10 – 15 % av kjøttets vekt og mariner 2 – 3 timer.

Alternativt bruksområde:

- som base til rødvinssaus
- til biffsnadder
- til rødløkskompot
- tilsetning i gryter
- i dip og dressing



NYHET

fra  **Stabburet**

"Mors" Fiskekaker

- Høy fiskeandel
- Saftige og smakfulle
- Hjemmelaget utseende
- Et sunnere alternativ



Den klassiske
"Mors" Fiskekaker med purre

Unik variant
"Mors" Fiskekaker med reker & dill

Ukomplisert matglede med "Mors" favoritter

EPD nr	Varenavn		Vekt/Stk	Stk/Krt
1401090	"Mors" Fiskekaker med purre	NYHET	60 g	111
1400894	"Mors" Fiskekaker med reker & dill	NYHET	60 g	111
1349844	"Mors" Kyllingkarbonade	NYHET	75 g	67
654038	"Mors" Karbonader 45 g		45 g	111
787838	"Mors" Karbonader		75 g	67
545962	"Mors" Smørbrødkarbonader		105 g	48
573337	"Mors" Reinsdyrkarbonader		75 g	67
532937	"Mors" Grove Kjøttkaker		48 g	104
736710	"Mors" Grove Kjøttkaker 65 g		65 g	77
149633	"Mors" Kjøttboller		20 g	250
1159110	Spanske Kjøttboller 20 g		20 g	250

 **Stabburet**

Stabburet AS
Postboks 711, 1411 Kolbotn
Tlf 66 81 61 00
www.stabburet.no
<http://produktkatalog.stabburet.no>

**Suksessen
fortsetter**
Rask mat på sitt
aller beste



*Nesten
ferdige retter.
Bare tilsett
litt fantasi!*

Finne Hugo Olsen
Finn Hugo Olsen, Fagprof

Lakseburger, 120 g



EPD 1369 289



LakseGrillers, 20 g



EPD 1369 263



Steinbit Fritti, 15 g



EPD 1369 164



Spanske Grillgrønnsaker



EPD 1369 156



Bami Goreng



EPD 1369 297

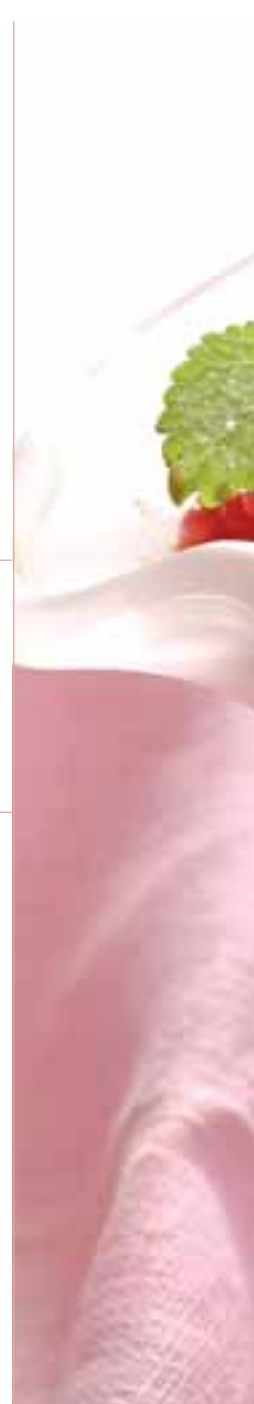
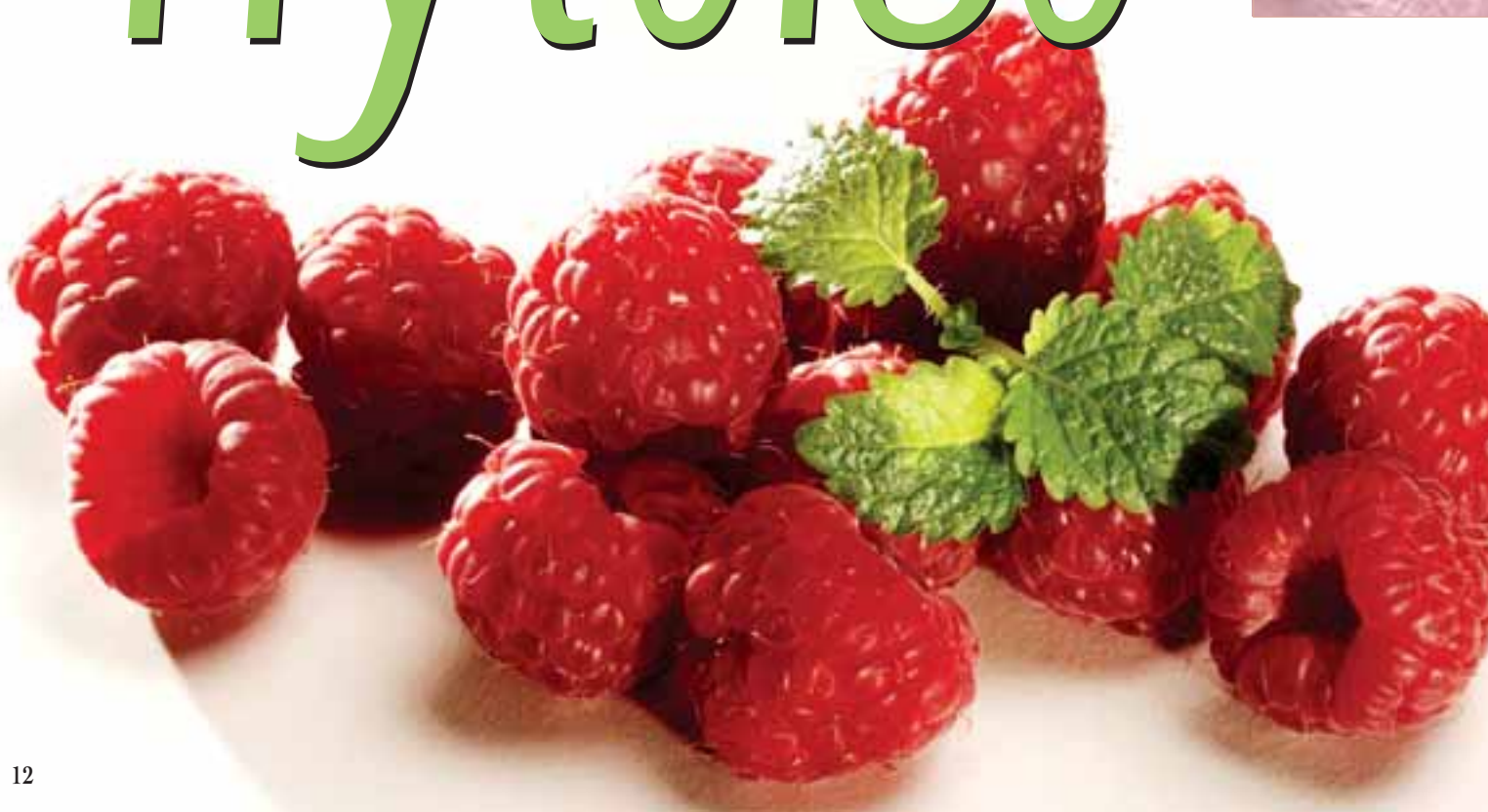


Gode råvarer, god fagkunnskap

Bringebær er luksusbærene fremfor alle. De er nydelige, de er intense, friske og glade, og de vekker mange gode barndomsminner. Det fine er at de holder seg dårlig og må spises med en eneste gang. Bringebær passer seg selv, det er en takknemlig delikatesse å dyrke i hagen. De skal vannes under blomstringen hvis det ikke regner, men så kan man plukke bringebær til man ikke gidder mer. Som jordbær må ikke bringebær skylles og de skal ikke inn i kjøleskapet. Litt lett sukring er absolutt nødvendig om bærene ikke skal spises samme dag, ellers mugner de helt sikkert. Bringebær skal også ha et lett sukkerlag når de spises som tilbehør.

Ingen ting er som å plukke solvarme bringebær og putte dem rett i munnen. Men når du har stillet det verste suget, finnes det mye å gjøre med sommerens aller beste sommerbær. Her er noen tips som du kan glede både deg selv – og gode venner med.

Sommerens intense nyttelse





Bringebæris

300 g bringebær
1 egg
1 1/2 ss melis (etter smak)

Slik går du frem: Legg bringebær eller biter av frukt utover på et brett som er dekket med plastfolie og sett brettet i fryseren i minst 1/2 time. Ha frosne bær eller frukt og melis i en matprosessor og kjør til frukten er knust. Ha i egg mens maskinen går. Kjør til en kremet konsistens på iskremen. Isen må spises med det samme.



Bringebær- og isrulade

Rullekake:

4 egg
120 g (1 1/4 dl) sukker
120 g (2 1/2 dl) hvetemel
1/4 ts bakepulver

Fyll: 1 l vaniljeis og 1/2 glass jordbær-/bringebærsylltetøy eller rørte bær

Pynt: litt pisket krem, bringebær og noen appelsinstrimler kokt i litt sukker-vann

Slik går du frem: Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt mel og bakepulver sammen og rør det forsiktig inn i eggedosisen. Bre røren utover i en smurt langpanne. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 8–10 minutter. Legg matpapir på rist og strø litt sukker på. Hvelv rullekaken på papiret og la formen ligge over kaken til den er avkjølt. Rør sammen is og syltetøy/bær med en håndmikser. Bre isblandingen over rullekaken og rull den sammen. Pakk inn ruladen og legg den med skjøten ned i en fryser. Skjær vekk den første skiven i hver ende før servering. Server gjerne med friske bringebær ved siden av.



Bringebær- og mangotrifle

500 g bringebær
2 modne mango
3 dl kremfløte
1 sukkerbrødbunn
1/2 dl appelsinjuice
2 ss likør

Slik går du frem: Dynk sukkerbrødet med appelsinjuice og skjær det i remser. Del mangoen, fjern steinen. Skjær ut kjøttet og del det i biter. Rens bringebærene om nødvendig. Pisk fløten stiv med likøren. Ha et lag sukkerbrød, så et lag mango-biter i en pen serveringsbolle. Bland 2/3 av bringebærene inn i 2/3 av den piskede kremen. Ha det i et lag oppå mangoen. Så et nytt lag sukkerbrød og deretter mango igjen. Ha resten av kremen over på toppen og pynt med bringebær og gjerne noen mynteblader om du har. La triffelen få trekke et par timer i kjøleskap før servering.

Vi bringer
Europa
til Norge

CULINOR
A quality product group

tlf: 67 15 41 00
www.culinor.no

Syltetøy- revolusjonen!

Nyheit! Lerum «Utan tilsett sukker».
Ein ny, smakfull syltetøyserie, med få
kaloriar og heile 60% frukt og bær!

Lerum

UTAN
TILSETT
SUKKER



Fersken-appelsinsyltetøy - utan tilsett sukker

Kart. à 10 x 360 g glass EPD 1363290



Jordbærsyltetøy - utan tilsett sukker

Kart. à 10 x 360 g glass EPD 1363274



Eple-pæresyltetøy - utan tilsett sukker

Kart. à 10 x 360 g glass EPD 1363282



Lerum

EKTE VARE SMAKAR BEST

M K B E R G E N

Det er de fornøyde kundene
du tjener penger på



Fornøyde kunder legger mer igjen i kassen, og de kommer oftere tilbake. Gi kundene dine en ekstra god grunn til å bli fornøyd. Gi dem en ekstra god kaffe. Som en perfekt avslutning – eller hovedrett.

Kjeldsberg
Kaffe

Mills
Kaffe

CAFFÈ
Musetti
ITALIAN COFFEE
ESPRESSO

Kjeldsberg Kaffebrenneri AS
Postboks 1820 Lade
7440 Trondheim
Tlf 73 60 02 00
Fax 73 60 02 10
firmapost.kaffe@kjeldsberg.no
www.kjeldsberg.no



NYHETER FRA NORREK

AVOCADO Halve uten stein

EPD.NR. 1383397
Kartong 9 kg. 6x1,5 kg.

Moden Avocado på sitt beste.
Leveres ferdig skrelt uten stein.
Hurtig innfrost på modningstids-
punktet, sikrer moden Avocado
til enhver tid.

Tines enklest på benken et par
timer.



0 1 3 8 3 3 9 7

SUGAR SNAPS PEAS

EPD.NR. 1398452
Kartong 4 kg. 2x2 kg.

Sydlandske sukkererter med
mye bedre crisp enn vanlige
sukkererter.

Kort tilberedningstid, god smak.
Hurtig innfrost på modnings-
tidspunktet, gir meget god
kvalitet.



0 1 3 9 8 4 5 2

BANANSKIVER

EPD.NR. 1398460
Kartong 5 kg. 2x2,5 kg.

Egner seg ypperlig til
Smoothies.



0 1 3 9 8 4 6 0

NORREK
www.norrek.no

Telefon 33 16 54 00, fax 33 16 54 01

Bli med på piknik - med egg i nistekurven

Egg kan fylles, bakes inn og blandes til en god omelett.
Så er det bare å pakke kurven og nyte solen og sommeren!



Kyllingsalat i melonskåler

2 galiameloner
1 grillt kylling – eller kyllingfilet i strimler
1 avokado
150 g sukkererter
100 g cherrytomater
100 g blandet salat
2 egg
flaksalt og kvernet pepper

Sitron og korianderdressing:

1 dl rapsolje, kaldpresset
saften og skall fra 1/2 sitron
1 potte frisk koriander, hakket
salt og kvernet pepper

Slik går du frem: Del galiamelonene i to og ta ut frøene. Skrap ut fruktkjøttet og del det i biter. Plukk kjøttet fra kyllingen og skjær det i mindre biter. Hvis du bruker kyllingfilet, skjær dem i strimler og krydre med salt og kvernet pepper. Stek kyllingstrimlene i middels varm panne i 2-3 minutter. Del avokadoen i biter, del sukkererter og tomater i to. Skyll og riv salaten i mindre biter. Kok eggene i 8 minutter og avkjøl. Bland alt til salaten og ha på salt og kvernet pepper. Visp sammen dressingene. Fyll melonskålene med salaten og hell dressingene over rett før servering. Legg på eggbåter og pynt med urter.

Tips: Skal du ut på tur, pakk hver melonskål i plastfolie. Ha dressingene på et lite glass med skrukork og pikniksalaten er ferdig til servering.

Piknikvinen

Andre Kientzler Riesling
2004
En tørr vin med tydelige mineralske toner. Gir en svak smak av epler og lime. Flott syrlighet som er godt balansert med frukten i vinen.
Matcher mange retter, og passer ypperlig som årets sommervin.
Varenr: B33649.
Pris: kr **173,30**





Bondeomelett

8 egg
1 ts salt
1/2 ts pepper
6-8 kokte poteter (gjerne rester)
1 løk
1 purre
3 røkte middagspølser av kalkun
noen skiver spekesnacks eller kalkunsalami

Slik går du frem: Visp sammen egg, salt og pepper. Skjær potetene i terninger og ha dem over i en smurt ildfast form. Skjær løken i tynne båter. Vask purren godt og skjær den i ringer. Stek løk og purre i litt olje i en stekepanne til det er mørt, og legg det over potetene. Ta skinnen av middagspølsene og skjær dem i terninger. Fres pølseterningene så vidt i pannen til de blir varme, og ha dem i formen. Hell over eggeblandingen og legg på spekesnacks. Sett formen på nederste rille i stekeovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, til eggeblandingen har stivnet. Server med godt brød til.

Sandwich med egg Salat

4 skiver brød
4 skiver røkt kalkunpålegg

Eggesalat:

4 egg
4 ss majones
4 ss kesam
1 ss hakket gressløk
5 cm finsnittet purre (kan sløyfes)
salt og pepper

Pynt pr. sandwich:

1-2 salatblader, 1 hel tomat, 2-3 skiver agurk

Slik går du frem: Hardkok eggene (8-10 minutter) og avkjøl i rennende, kaldt vann. Del tre av eggene med en eggedeler, først på tvers, så på langs. Del det fjerde egget i skiver. Bland de hakkede eggene med majones, kesam, gressløk og eventuelt purre. Smak til med salt og pepper. Del hver brødslike diagonalt. Legg salat på den ene halve brødslike, og deretter en halv skive kalkunpålegg, egg-salat, tomat- og eggskiver, den andre halve skiven med kalkunpålegg og til slutt andre halvparten av brødslike på toppen. Stikk en grillpinne gjennom alle lagene og pynt med en agurkskive skåret på langs med osthøvel.

Domaine de Joy l'Etoile

Denne vinen skal nytes ung, som aperitif eller servert til havets delikatesser. Passer også flott til en velsmakende sandwich med grillet kylling, kokt skinke eller egg-salat

Varenr: 1542301. pris: kr **79,90**



Nyt sommere n på bryggekan ten

Sommere
n er tiden for avslapping. Kvelder på bryggekan
ten. En sol som går ned i horisonten. En fiskeskøyte som tøffer ut sundet og måkeskrik over svabergene. Vi liker å spise godt i de vakre sommerdagene, vi liker å lage mat uten stress. Så setter vi oss da, på terrassen, i haven – eller på bryggekan
ten og nyter både deilige sommermenyer – og selve livet.

God sommermat behøver ikke være en oppvisning i komplisert kokekunst. Enkelt er godt. Og alternativ til fritidsmenyen trenger ikke være frysepizza eller kebab. Den beste bryggekan
tenmaten lager du selv. Det være seg deilige blåskjell, havets kylling, frisk sommersalat, en smakfull smoothie eller en kake med hagens søte moreller som avslutning. Når sommere
n er som best, føles måltidet som en fest. Her er noen forslag til sommerens beste bryggekan
tenmeny.



Havkylling

2–4 kyllingfileter
salt og sitronpepper
4–6 kamskjell

Krabbesaus:

5 båter presset hvitløk
2 finhakkede sjalottløk
1 dl tørr Vermouth
1 laurbærblad
4 ss hakket timian
4 ss hakket oregano
1 flådd, hakket tomat
2 1/2 dl fløte
2 ss østerssaus
1/4 ts kajennepepper
2 ts chilisaus
1/4 ts paprika
salt og pepper
225 g krabbekjøtt (spar halvparten til pynt)



Casabianca prosecco Brut

Lys strågul farge med en fruktighet som har preg av pære og banan. Ettersmaken er lang og elegant og matcher en såpass ildfull rett som havkylling, som er full av smaksrikt krydder.

Pris: **kr 112,90**

Slik går du frem: Åpne kamskjellene med en kniv. Fjern den lille muskelen og frigjør det runde, hvite skjellkjøttet. Legg dem i iskaldt vann mens du lager sausen. Fres løk og hvitløk til løken er blank. Tilsett vin og laurbærblad og la det koke noen minutter. Ha i resten av ingrediensene og kok opp. Stek kyllingfiletene med salt og pepper i 3–4 minutter på hver side og la dem hvile like lenge. Stek kamskjellene i litt olje ved høy temperatur 1/2–1 minutt på hver side. Server kyllingfilet skåret i skiver, kamskjell, krabbekjøtt, lettkokt asparges og krabbesaus. Pynt med krabbeklo og grønt. Spis med kokte poteter eller ris.



Hvitvinsdampede blåskjell

- 1 1/2 kg blåskjell
- 1 dl hvitvin tørr
- 1 dl kremfløte
- 1 båt hvitløk
- 3 sjalottløk
- 1 gulrot
- 100 g usaltet meierismør
- 3 ss kruspersille
- 2 ts sitronsaft
- 1/2 ts salt

Slik går du frem: Skrubbl blåskjellene godt. Kontroller at alle skjellene er lukket. Kast tvilsomme skjell. Kok opp hvitvin, fløte og presset hvitløk. Tilsett skjellene og damp dem med sterk varme under lokk 5–7 minutter eller til de åpner seg. Rist på kjelen av og til. Ha skjellene over i et fat/bolle. Kok opp kraften og tilsett grønnsakterningene. Pisk inn smøret og smak til med salt og sitronsaft. Tilsett hakket persille og hell sausen over blåskjellene.

Server med sprøstekte pommes frites.

Friske sommerbær med dipp

- 1 kurv jordbær
- 1 kurv bringebær
- 4 nektariner
- 300 g grønne druer
- 1/2 vannmelon
- 3 dl vaniljekesam
- 100 g sjokolade

Slik går du frem: Skyll og del frukten i mindre biter og anrett på fat. Smelt sjokoladen i vannbad. Ha smeltet sjokolade og kesam i små skåler og sett alt på bordet. La gjesten forsyne seg selv.



Finsk akevitt

Noe så sjeldent som en finsk akevitt i den norske sommerkvelden. Flott kryddret med dill, karve og solbærblader. Egner seg både som en åpning på pikniken, underveis og som en varm og god avslutning. Prøv den til bondeomelett, og få en stor smaksopplevelse. Pris: **kr 199,-**

Iskaldt vann

med frukt- eller grønnsaksbiter i. Det enkle er ofte det beste!

Du trenger ikke knuse egg for å lage omelett eller pannekaker

Omelett m/skinke & ost
Kart. à 25 stk à 200 g
EPD: 768 929

Omelett m/ost
Kart. à 40 tk à 80 g
EPD: 947 721

Omelett m/skinke
Kart. à 40 stk à 80 g
EPD: 874 180

Pannekaker store
Kart. à 50 stk à 90 g
EPD: 541 367

Pannekaker uten sukker
Kart. à 100 stk à 60 g
EPD: 687 376

301803

OBS!
"Rieber & Søn
food service
har nå overtatt
ansvaret for
Semper /
Kungsörrens
pannekaker
og omeletter.

3018

Semper.



Rieber
& søn
food service

Postboks 987 Sentrum
5808 Bergen
Kundetlf: 800 30 980
www.foodservice.no

Smaken av sommer fra Oluf
med Hofmeister Fetaost
i olje og krydder 3 kg

Varenr. 905120
EPD nr. 588590

Ta kontakt med din
nærmeste servicegrossist

Oluf Lorentzen



Telefon 23 14 25 00 • Faks 23 14 25 10 • E-post firmapost@oluf.no
Postadresse Postboks 24 Lindeberg, 1007 Oslo • Besøksadresse Jerikoveien 10, 1067 Oslo

www.osteguiden.no

Velkjente produkter

- nytt Whizz design!


HUHTAMAKI
TAKING PACKAGING FURTHER



Lanseres våren 2007!



Huhtamaki Norway AS, tlf 66 77 45 55

Bli med på en smakfull reise til kulinariske Varberg på den svenske vestkysten:



Hendriks Spameny

- med mye smak og farge

Å nyte mat i kombinasjon med herlige behandlinger og avkobling i et fantastisk miljø burde være forunt alle. Men ofte er det vanskelig å få det til. Vi har snust og smakt i kjøkkenet på Varbergs Kurort Hotell & Spa i Varberg, seks mil syd for Göteborg, hvor Hendrik Burger tipser oss om sommerfrisk spamat som vi kan lage selv. – Mitt spakjøkken har enkel, lekker mat som man føler seg vel av, sier han. – Vi lager mat som inneholder kjærlighet og omsorg, og mye smak, form og farge.

- Jeg liker enkle og dekorative retter med klassiske smaker og tilbehør, fortsetter han. – De skal være en fryd for øyet, velduftende, samtidig som de skal gi kraft og energi.

– På Varbergs Kurort Hotell & Spa arbeider vi for å skape en balanse i helheten.

Anretninger som krever fett lager vi heller med mye grønnsaker og frukt. Vi bruker i mest mulig grad olivenolje og rapsolje, men tillater oss selvfølgelig både smør og fløte når det er nødvendig, men vi arbeider mye med reduksjoner og buljonger som er godt for helsen og er smaksforsterkende. Valget sto mellom å bli snekker eller kokk, men Hendrik Burger syntes det var morsommere å være på kjøkkenet enn å bruke sagen.

– Jeg har jobbet som FN-soldat og kokk i Libanon, i en tostjerners restaurant i England og jeg hatt min egen restaurant. – Jeg er opptatt av det bevisste kjøkkenet, vi skal alltid vite hvor råvarene kommer fra, hvordan vi tar hånd om dem og hvordan vi presenterer dem for våre gjester.



Hendriks ildfulle scampi

- lime- og chillimarinerte tiggerreker med ruccolaskum og fersk asparges

8 tiggerreker
fersk asparges

Ruccolaskum:

ruccola
1 dl yoghurt
1–2 eggehviter
salt og pepper

Marinade:

1–2 lime
2 dl raspolje
1 chili
1 msk tequila
salt og pepper

Slik går du frem: Ta den ferske ruccolaen og bland med yoghurten. Smak til med salt og pepper. Pisk eggehvitene til hardt skum og vend ned ruccolablandingen like før servering. Skrell lime og press ut saften, bland med raspolje, tequila og chili alt etter hvor "hot" du vil ha det. Salt og pepre. Legg i 8 tiggerreker og la stå i 4–6 timer. Ta opp rekene og del "stjerten". Stek i panne maks 1 minutt på hver side og legg opp på aspargesen. Fordel skummet rundt rekene.

Sevenhill Riesling 2006

Lys strågul vin fra Australia med delikat grønt skjær. Delikat duft av sitrus med innslag av limeskall, fersken og pasjonsfrukt. Passer utmerket til fisk og skalldyr og asiatisk inspirert mat.

Pris: **kr 116,60**



Grillet helleflyndre

- med pomes Anna og salat med reker, dill og pepperrot.

600 g helleflyndre som deles i fire porsjoner
reduisert rødvinsaus
reker
reven pepperrot
8 cherrytomater
dill

600–800 g rå poteter, i skiver
1 løk, i skiver
smeltet smør eller rapsolje
sitronsaft
salt og pepper

Rødvinsaus:

2 sjalottløk
1/2 båt hvitløk
1 ss tomatpuré
1/2 flaske rødvin
2 dl god kalkunkraft eller buljong
1 ss balsamicoeddik
3 ss romtemperert smør
en klype sukker
salt og nykvernet pepper

Slik lager du rødvinsaus: Ha hakket løk og hvitløk i en kjele og surr den blank i litt smør. Ha på tomatpuré, rødvin, kraft og balsamico og la sausen koke inn til det halve. Sil sausen og pisk inn smør og smak til med litt sukker, salt og pepper.



Slik går du frem: Begynn med potetkaken, gjerne en dag tidligere, før de skal ligge i press minst et døgn. Bland potet-skivene og løkringene med sitronsaften og smør eller olivenolje. Salte og pepe før du trykker potetblandingen ned i en form. Sett i ovnen på ca 150–160°C til potetene kjennes myke. Legg dem på smørpapir og sett under hardt press, først på kjøkkenbenken, deretter i kjøleskapet i ett døgn. Ta dem ut og skjær dem opp. Varmes opp når fisken skal serveres. Bland reker, pepperrot og tomatfileter like før servering. Pynt med dill.

Champagne Drappier Carte Blanche

En edel drikk som har en mineralsk duft med et snev av gule epler og modne bær som jordbær, kirsebær og stikkelsbær. Dessuten er det en delikat snev av nøtter og sitrus. Champagnen er myk og har lang fruktsmak og passer best til salte kongelige canapeer, skalldyr eller fisk.

Pris: **kr 229,90**



Sorbet:

3 dl vann
250 gr skrellet rabarbra, skåret i biter
2 dl strøsukker
1-2 krm malt kardemomme
2 msk Grand Marnier eller annen god likør

Mocca mousse

– med rabarbrasorbet

Mousse:

3 dl fløte
150 g hvit sjokolade
1 mørk kokesjokolade til garnering
1 dl hele kaffebønner

skålen i kjøleskapet over natten. Kaffebønnene gir både smak og farge til fløten. Ta frem små kopper eller skåler ved servering. Rør i fløten slik at kaffebønnene og fløten blandes. Sil av kaffebønnene. Pass på at sjokoladeblandingen er kald og visp opp sjokoladefløten til mousse med en elektrisk visp. Visp noen sekunder da fløten kan bli tykk. Garnér med smeltet mørk sjokolade.

Slik går du frem: Kok opp vannet, legg i rabarbraen og sukker. La småkoke i ca fem minutter, visp i stykker rabarbraen. Smak til med kardemomme og likør. Avkjøl. Kjør i ismaskin.

Slik går du frem:

Kok opp fløten i en liten kasserolle. Hell fløten i en skål og rør ned sjokoladen slik at den smelter helt i fløten. Legg i kaffebønnene og la sjokoladefløten kjøle før du legger den overdekte

Andre spennende restauranter i Varberg:

JOHN'S PLACE ligger direkte på stranden med en fantastisk utsikt ut over havet og solnedgangen. Her grilles det over steinkull og spesialiteten er saftige kjøttretter. www.johnsplace.nu.

HUS NO 13, VIN OCH SKAFFERI ligger midt i det historiske festningsområdet, og de er spesialist på lokale råvarer. www.hus13.se

CAFE & KROG STADT er med i det renommerte Sveriges bästa bord. Meny med retter fra alle verdenshjørner. www.varbergsstadshotell.com.



Sur fristelse!

Rabarbra med sukker. Barndommens store delikatesse. Men rabarbra er mer enn barnslig sommerknask. Rabarbra stammer fra Asia, der den fremdeles vokser vilt. Hos oss er den en forholdsvis ny plante. Den kom hit i midten av forrige århundre. Planten er hardfør. Ved siden av oksalsyre, inneholder rabarbra eplesyre. Disse syrene gir stilkene en frisk smak og gjør rabarbra vel egnet til å blande med annen frukt og bær i syltetøy og kompott.

Den aller første rabarbraen som kommer tidlig i sesongen, er aller best. Stilkene er tynne og sprø og har en fin smak. På denne tiden er det unødvendig å skrelle stilkene, slik man må gjøre senere på sommeren når rabarbraen blir grovere. Rabarbra kan dypfrysas, rå og lett sukret. Et godt gammelt råd sier at man skal pakke fisk inn i rabarbrablader for at den skal holde seg frisk natten over. Godt å huske i et hyttekjøkken uten kjøleskap.



Rabarbraterte

Tertebunn:

75 g valnøtter
200 g hvetemel
100 g smør
1 ss sukker
1 egg

Rabarbrafyll:

600 g rabarbra
75 g sukker
2 ss maisenna
ca. 2 ss kaldt vann

Marengs:

3 eggehviter
180 g sukker

Vaniljesaus:

1 vaniljestang eller
1/2–1 ts vaniljesukker
5 dl melk
4 eggeplommer
1/2 dl sukker
1 ts maisenna

Slik går du frem: I stekeovn ved 200°C.

Mal valnøttene i en matprosessor og smuldre inn hvetemel og smør. Rør inn sukker og egg. Deigen skal være smidig og kunne knas sammen. Sett deigen kaldt ca 1/2 time.

Kjevle deigen til en tynn leiv. Rull leiven på kjevlet og løft den forsiktig over i en tertebunn som er 26 cm i diameter. Klem leiven forsiktig inn langs kantene på formen. La deigen gå litt over kanten. Skjær vekk eventuell overflødig deig. Prikk deigen med en gaffel og stek tertebunnen på nederste rille i 10–15 minutter.

Rens rabarbraen, skjær den i biter og kok dem med sukker så vidt møre. Tykne med maisenna utrørt i vann.

Stivpisk eggehviter og sukker til marengs.

Ha fyllet i tertebunnen og dekk med marengs. Stek tertan 10–15 minutter til marengsen har fått gylden farge.

Det smaker godt med vaniljesaus ved siden av. Skrap ut vaniljefrøene og ha dem i en kjele sammen med resten av ingrediensene. Varm opp under omrøring til sausen blir passe tykk. Pass på at den ikke koker.

Avkjøl i kaldt vann. Rør under avkjøling for å unngå snerk, eller dryss litt sukker på overflaten.



Rabarbrasuppe

500 g rabarbra
8 dl vann
1 1/2 dl sukker
8 jordbær
2 blad frisk mynte

Slik går du frem: Rens rabarbraen og del den i 2 cm biter. Kok opp vann med sukker og myntebladene. Ha i rabarbraen. Kok opp og trekk kjelen til side etter et par minutter. Avkjøl. Ta ut myntebladene. Server suppen lun eller kald med jordbær skåret i skiver.

Rabarbravin

25 kg rensset rabarbra
40 liter vann
5 kg sukker
5 dl vingjær
1 kg rosiner
3 liter vann
10 kg sukker
evt. 2 eggehviter + 2 g garvesyre

Slik går du frem: Rabarbrastilkene skjæres opp og legges i en trebalje sammen med 40 liter vann, 5 kg sukker og vingjær. Dekk til baljen, men rør ofte i den i 5–6 dager.

Knus rosинene og legg i baljen. Sil massen gjennom en hårsil eller flanellpose og tilsett samtidig 3 liter vann og 10 kg sukker. Hell saften over på ankeret. Etter 12 uker må vinen stikkes om. Tapp opp en flaske vin og hold den mot solen for å undersøke om vinen er klar. Hvis den ikke er blitt det, kan man vispe sammen eggehvite, garvesyre og litt av vinen og helle dette på ankeret. Tre til fire dager etter omstikkingen kan vinen tappes på flasker.

Rabarbrapai

Paideig:

150 g smør
350 g hvetemel
50 g sukker
1 eggeplomme
3 ss kaldt vann

Fyll:

1 kg rabarbra
1 ss potetmel
3 dl sukker
3 dl ferdig vaniljekrem

Slik går du frem: Smuldre sammen smør, mel og sukker raskt i en foodprosessor. Ha i eggeplommen og spe med vann til fin konsistens. Sett paideigen i kjøleskap minst en halv time. Kjevle ut deigen til en leiv og kle formen. Prikle skallet med en gaffel og forstek den på 200°C i ca 10 minutter. Skrell rabarbraen om den virker trevlete, skjær den i 2–3 cm lange biter. Dryss på potetmel og sukker. Ha vaniljekrem i bunnen før rabarbraen legges over. Stek paien ved 200°C i ca 30–40 minutter.



American Hamburger
HOFF Mixed potatoes



HOFF
POMMES FRITES

American Hamburger

American Hamburger - en hamburger for kjennere!

American Hamburger er produsert med bruk av Tender-form® teknologi, hvilket gir et saftigere produkt med kortere steketid.

Rent kjøtt gir ekte smak! American Hamburger har et fettinnhold på kun 12% og er kun tilsatt litt salt og krydder. Den leveres i hele syv størrelser.

HOFF Potetmix

HOFF Potetmix består av HOFF Potetbåter m/skall, HOFF Pommies Roulette og HOFF Mini-Røsti, mix'et sammen i porsjonsposer à 200g. En spennende og smakfull potetrett!

HOFF Potetmix kan tilberedes i ovn eller friture. Varen inneholder kun 6% fett!

Vare nr.	Varetekst	EPDnr.	Pakning
212	Amerikansk hamburger 100%, rå	659789	ca 71 stk. à 70g
211	Amerikansk hamburger 100%, rå	656975	ca 5 stk. à 100g
213	Amerikansk hamburger 100%, rå	656967	ca 42 stk. à 120g
218	Amerikansk hamburger 100%, rå	524272	ca 32 stk. à 155g
200	Amerikansk hamburger 100%, rå	554477	ca 25 stk. à 200g
250	Amerikansk hamburger 100%, rå	933622	ca 20 stk. à 250g
219	Amerikansk hamburger 100%, rå	556761	ca 20 stk. à 300g
2150	HOFF Potetmix	1323989	200g x 30
9111	Potet- og salatkrydder	1404508	6 bx x 500 g
9112	Pommies frites salt	1404904	6 bx x 990 g
9039	Pommies frites krydder, grill	639898	6 bx x 700 g
9250	Pommies frites, bøtter	418582	500 stk.
944	Hamburgerbrød 12,7 cm	179853	60 stk. à 72 g
949	Hamburgerbrød 15,3 cm	273383	32 stk. à 100 g
4135	Hamburgerdressing, flaske	611467	9 x 1 kg
449	Barbeque Blues Sauce	114033	4 x 2,5 ltr

Norsk
STORHUSHOLDNING



Slatto Marketing AS
Tlf: 23 28 84 00 Faks: 23 28 84 01

HOFF Norske Potetindustrier
Tlf: 61 13 11 00 Faks: 61 13 12 12

Ådne Espeland AS
Tlf: 51 61 16 00 Faks: 51 61 16 01

HOFF
OPPHØGDE
POTTETER



HOFF
POTTETMOS



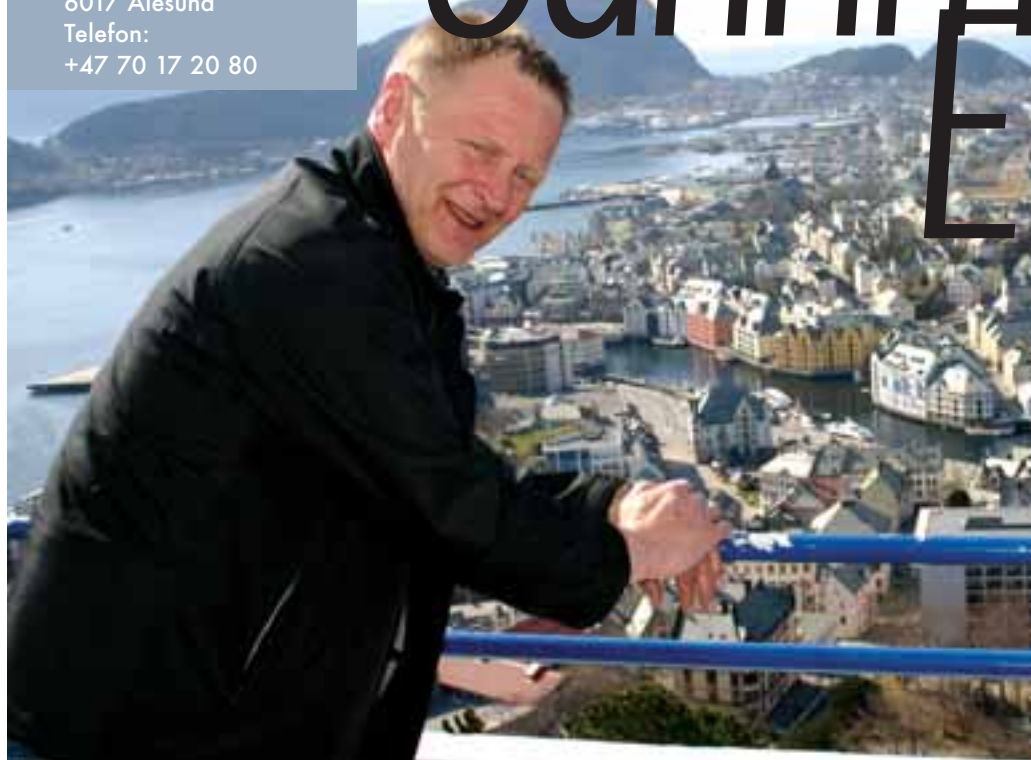
THE HOT SP

HOFF
TURBO FRITES



Vil du vite mer om
Sunnmøre Engros AS?
Se www.se-engros.no
Borgundfjordveien 116
6017 Ålesund
Telefon:
+47 70 17 20 80

Sunnmøre Engros



Sunnmøre ligger i Møre og Romsdal, og er et av de vakreste områdene i hele Norge. Midt i dette vakre smørøyet ligger Ålesund. Og bare noen kilometer utenfor byen holder suksessen Sunnmøre Engros AS til. – Vår positive utvikling skyldes vår tilgjengelighet og fleksibilitet, sier daglig leder Kjell Marstein. – Der skal vi være BEST. Kunden skal få varen når han trenger den.

Vårt område går fra Sogn og Fjordane grense i sør, fortsetter Kjell Marstein.

– Der møter vi Safari Engros. Og i nord strekker vi oss til Romsdalsfjorden hvor vi møter TP-engros. I øst dekker vi til og med Åndalsnes.

Sunnmøre Engros i Ålesund ble startet i november 2003. – Jeg arbeidet tidligere som salgssjef for storhusholdning i Hansa Bryggeri (HB), og hadde vært ansatt i 27 år da jeg følte jeg hadde grodd fast. Salg og distribusjon for HBs storhusholdningavdeling i Nordland var ivaretatt av Servicegrossistene Nygård i Mosjøen og Sjøle i Mo i Rana. Diskusjonen startet i grunnen der, med at det burde vært en servicegrossist på Sunnmøre. Sunnmøre var da et hvitt felt på kartet til Servicegrossistene.

– Tanken modnet mer og mer. Og jeg kom frem til at det vil vært artig å prøve noe annet i mitt liv enn bare å selge øl. Jeg kom så i kontakt med Einar Monge i TP og vi fortsatte diskusjonen i et par år til. Vi ble begge mer og mer tent på tanken om å gå sammen og etablere en Servicegrossist på Sunnmøre.

Tilbakemeldingene vi fikk var positive. Da var det bare å gå i gang med å etablere, finne lokaler osv.

Det nystartede Sunnmøre Engros fant fine lokaler i Elegantegården i Spjelkavik. – Vi leier ca 1000 kvm her, fortsetter Kjell Marstein. – Ca 400 kvm er kjølfrys. Vi har et bredt utvalg av varer og kan tilby frukt/grønt, frysevarer, kjøtt, kjølevarer, meieriprodukter, tørrvarer, non-food, mineralvann, øl, vin, sprit, sigaretter osv. Vi har det meste, og det vi ikke har, prøver vi på best mulig måte å få tak i hvis kunden ønsker det. Vi skaffet en gang juletrær til en båt som kom inn lille julaften.

I sitt første driftsår omsatte Sunnmøre Engros for ca 14 millioner. Neste år omsatte de for ca 20 millioner og deretter ca 30. Og så langt i år har de en veldig god utvikling. – Vi startet fra null og har pr i dag ca 300 kunder. Vi har også en veldig fin blanding av kunder. Det er hoteller, restauranter, puber, kafeer, kaffebarer, kantiner, kiosker, gatekjøkkener, campingplasser og båter. Fokus nå, og fokus i fremtiden, skal være

God Service overfor kunden. Vi er en liten bedrift som har fokus på kundene og er ikke blitt logistikkstyrt slik mange av de store leverandørene. Vi ønsker også å kunne være en totalleverandør for kunden slik at han får ha færrest mulig leverandører.

Sunnmøre Engros` positive utvikling skyldes tilgjengelighet og fleksibilitet.

– Der skal vi være BEST, slår Kjell Marstein fast. – Kundene skal få varen når de trenger den. Vi er i dag syv ansatte og alle har samme innstilling. Det er kunden vi lever av, og på grunn av kunden får vi lønnen vår. Vi skal yte vårt beste for at han skal være fornøyd.

Bestiller en kunde en vare som vi av en eller annen grunn ikke har på lager eller ikke kan skaffes, skal kunden kontaktes og informeres om dette og eventuelt tilbys alternative produkter. Kunden skal alltid være i fokus. Det er også viktig å kunne være en totalleverandør. De fleste kundene har andre ting å gjøre enn å bestille varer med en masse leverandører. Da er det enklest å få alt på et sted.

Kjell Marstein berømmer samarbeidet med Servicegrossistene. – Hadde det ikke vært for SG hadde vi ikke vært på markedet nå. Å starte opp uten å tilhøre noen gruppering, er helt håpløst. Vi ser lyst på fremtiden, og er inne i en god periode hva angår næringslivet i området. Her er det mye skiprelatert industri og den går så det suser. I dag skrives kontrakter frem til år 2010.

Den Lille Nøttefabrikken er blitt en stor bedrift. - Etter at vi for mange år siden introduserte nøtter i løsvekt har vi vokst til å bli Norges desiderte hovedleverandør av nøtter, forteller markedsdirektør Kristin Merethe Trollerud i Brynild Gruppen.

- Vår satsing på nye varianter, alltid av ypperste kvalitet, har virkelig slått an i markedet.



Den lille Nøttefabrikken

Stadig flere oppdager at nøtter er mer enn snacks. En neve nøtter kan gjøre underverker med brød, kaker, desserter og mange slags matretter. I blandinger med rosiner og andre tørkede frukter er de et næringsrikt tur- eller mellommåltid.

At nøtter inneholder massevis av sunne mineraler og antioksidanter har heller ikke bremsset veksten vår.

Produktene fra Den Lille nøttefabrikken kjennetegnes av høy kvalitet.

- Erfaringen har lært oss hvem som dyrker de største og de beste nøttene over hele verden, sier Kristin Merethe Trollerud.

- Og vi vet hvordan nøttene skal behandles og pakkes for at de skal være førsteklasses når du tar deg en neve og smaker. Den moderne forbruker skal fra Den Lille Nøttefabrikken finne produkter og produktløsninger som passer tidsriktige spise- og brukssituasjoner.

- Dagens bevissthet i samfunnet rundt ernæring, kosthold og naturlige råvarer bringer et stort mulighetsområde for produkter og løsninger fra Den Lille Nøttefabrikken, sier Kristin Merethe Trollerud og nevner:

- fokus på naturlige råvarer
- fokus på å redusere sukker og salt
- fokus på å spise fett fra riktige fettkilder
- moderne, eksotisk, lettvinnt matlaging
- mellommåltid/energitilførsel
- snacks/nyttelse

Ved å velge produkter fra Den Lille Nøttefabrikken, vil forbrukerne aktivt gjøre noe positivt for seg selv - og det gir god samvittighet. Med bakgrunn i nøtter, spenner produktspekteret fra den ultimate snackssituasjonen til ingrediensnøtter som gjerne er rå, usaltet og tilpasset matlaging.

Her er en liste over hva

Den Lille Nøttefabrikken tilbyr:

- løsvekt; pick & mix
- små bokser 70-100 g med snacksnøtter
- snacksnøtter fra Michaels Farm – merkevaren for den ultimate snacksopplevelsen
- en egen serie ingrediensnøtter
- tørket frukt
- nøttemikser som NøttiFrutti
- mellommåltid/energitilførsel; Trigger, 70 g pose uten salt
- mais-og risbasert snacks, 100-120 g pose
- ståposer med åpne/lukke-løsning for store snacksvarianter som cashew og peanøtter

Brynild Gruppen AS er et av Norges største familieeide næringsmiddelkonsern med røtter tilbake til 1895. Våre viktigste merker er: Brynild, Den Lille nøttefabrikken, Dent og Minde sjokolade.

Gruppens virksomhet er knyttet til næringsmidler innenfor sukkervare, sjokolade, nøtter, tørket frukt og snacks.

I 2006 omsatte Brynild Gruppen AS for ca. 800 MNOK på dette området.

I tillegg var omsetningen ca. 230 MNOK innen sjømat. I februar 2007 ble Brynild Gruppen AS sin virksomhet innen sjømat solgt. Antall ansatte: 350.

Cashewnøtten

Alle nøtteslagene hos den Lille Nøttefabrikken har en historie å fortelle. En av de mest populære er cashewnøttene som opprinnelig kommer fra Sør-Amerika, men kom til India med portugiserne. I dag dyrkes de over det meste av Asia.

- Cashewnøtten er en stenfrukt i nær slekt med mango og pistasjnøtter. Nøttene vokser ut fra Cashewnøttens pæreformede frukt, på Elefanlustreet. Disse nøttene er kremfarget, og har en søtlig, utpreget nøttesmak – helt ulik andre typer nøtter. Vi selger både rå og røstede cashewnøtter.

Disse har svært forskjellig smak.

Rå cashewnøtter gjør seg godt i f.eks wokretter, og røstede cashewnøtter kan brukes både som snacks, og i salater, og drysses over en ferdig rett. Pass imidlertid på at cashewnøttene ikke kokes i maten, da blir de seige i konsistensen!



Vil du vite mer?

www.brynildgruppen.no og
www.nottefabrikken.no

NYHET!

TINE Vispekrem 20%

- Spesielt utviklet for pisking, den kan ikke overpiskes
- Drøy i bruk. 1 liter Vispekrem gir ca 3 liter ferdig krem
- Inneholder kun 20% fett
- Holdbarhet 3 mnd (uåpnet)



TINE VARENØR
3576

VARENAVN
TINE Vispekrem 20 %

EPD-NR
1391556

D-PAK:
8 stk à 1 liter



www.tine.no
www.paamenyen.no

NYHET!

TINE Pizzaost American style

- Tre velkjente oster i én og samme blanding!
- 50% Norvegia, 25% Mozzarella og 25% Cheddar.
- Kombinasjonen Norvegia og Cheddar gir en frisk og fylldig smak
- Cheddar hindrer uttørring og gir dermed et saftig ostelokk
- Mozzarella gir god bruning og har gode smelteegenskaper

Revet ost fra TINE er utviklet spesielt for å gi optimal smak, smelting og bruning, og er et sikkert valg for den gode matopplevelsen.



TINE VARENØR
2739

VARENAVN
TINE Pizzaost American Style

EPD-NR
1229525

D-PK
2 stk à 2,5 kg



www.tine.no
www.paamenyen.no

Santa Maria

EASY COOKING

- smakfullt og enkelt!



- Med Easy Cooking tilsetter du kun råvarene.
- Miksen inneholder alle de gode krydderne som garanterer den gode smaken.
- Med din fantasi og våre tips kan du variere så mye du ønsker, og lage mange gode lunsj - og middagsretter.

Creamy Citrus Fish	Epd.nr. 1374156	6 x 1000gr
Creamy Curry Chicken	Epd.nr. 1374719	6 x 1000gr
Bifteki	Epd.nr. 1374164	6 x 875gr
Fish Soup	Epd.nr. 1374727	6 x 1350gr

Ønsker du mer informasjon om våre produkter eller tips og råd, ta kontakt med våre konsulenter:

Østlandet Sør, Oddbjørn Søderholm, tlf. 908 82300
Østlandet Nord, Gjermund Opsahl, tlf. 959 95560
Vestlandet, Trond Minde, tlf. 908 82399
Midt/Nord Norge, Yngve Storrø, tlf. 911 34511