



SERVICE
grossistene AS

Nr 3 - 2007

SG o u r m e t

magasinet

Det smaker av høst

**Baxt - Spennende
kakekonsept for
storhusholdning**

**Vilt - smaken av fjell
og vidde**

Festmat med tradisjoner

Kiga Engros AS

Milepelen vertshus

Desserter med tradisjon



**VILT
SMAKFULLT
OG NORSK**

Lekre vilttoppskrifter fra
Arne Brimi



Bjørn Kristiansen AS, Kongsvinger	62 88 84 30
KiGa Engro 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 DA, 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	32 21 80 00

GOD TUR UT I VÅRT EGET SPISKAMMER!

Høsten er en flott tid for oss som jobber med mat! Det bugner av friske grønnsaker og frukt, og utvalget av viltkjøtt i alle varianter er stort. Tuene i norske skoger er fulle av bær, og kantarellen og steinsoppen står bare og venter på oss! Her er det bare å komme seg ut på søndagstur med bærplukker og soppkur. Og du trenger aldeles ikke være jeger for å få kloa i en saftig reinsdyrbiff! Norske kjøttleverandører og supermarkeder har etterhvert et stort utvalg av både importert og norsk kjøtt! Og vi elsker denne litt eksotiske råvaren: I Norge er vi på verdenstoppen i konsum av viltkjøtt per innbygger, og et overslag viser at vi i gjennomsnitt spiser minst 1,8 kg viltkjøtt pr. person

pr. år. Av de om lag 8300 tonn viltkjøtt som høstes er det bare en ubetydelig del av dette som er tilgjengelig på markedet. Det meste havner i private frysebokser etter at jaktlagene har delt fangsten. Norsk vilt er etter manges mening verdens beste, og nå er det sesong for dette fine kjøttet!

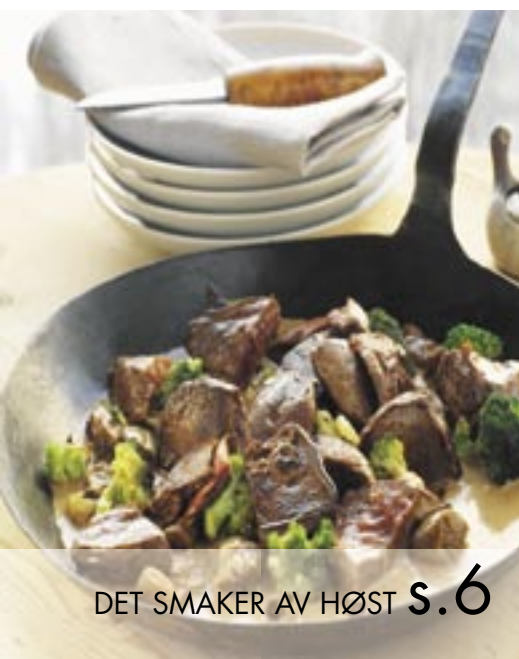
Dette nummeret av SGourmet presenterer en rekke spennende oppskrifter med høstens råvarer. Det fleste av oppskriftene er ført i pennen av vår mest kjente kokk med norske mattradisjoner i fokus: Arne Brimi.

God høst!

Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene

INNHOOLD

Leder	s. 2	Festmat med tradisjoner	s. 20-21
Det smaker av høst	s. 6-11	<i>Bidos</i>	s. 20
<i>Rypegryte for den gode jeger</i>	s. 7	<i>Jegerkål</i>	s. 21
<i>Kremsuppe på storfugl eller rype</i>	s. 8	KiGa Engros AS	s. 24-25
<i>Rypepostei</i>	s. 9	Milepelen Vertshus	s. 27
<i>Helstekt hjortelår</i>	s. 10-11	Dessert - selve prikken over i-en	s. 28-29
Baxt	s. 14-16	<i>Blåbærfromasj</i>	s. 28
Vilt - smaken av fjell og vidde	s. 18-19	<i>Sjokolade mousse</i>	s. 29
<i>Rådyrmedaljong med einerbær, stekt blomkål og rømmesaus</i>	s. 18	SGourmet tips	s. 30-31
<i>Reinsdyrstek med tyttebærsaus</i>	s. 19		



SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Veronica Olafsen (prosjektledelse)
Impuls Reklamebyrå AS (design og tekst)
Marit Røttingsnes Vestly (tekst)
Oppskrifter/bilder: ofk.no/Brimis beste

Utgitt av: Servicegrossistene AS,
Postboks 3627, 3007 Drammen
www.servicegrossistene.no

Produksjon: Lier Kopi og Trykk

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



Nyhet fra Stabburet

- *Noras Hjemmelagede Syltetøy i praktisk porsjonsbeger*
- *Så godt som hjemmelaget*
- *Mer av det gode - 60% bær*



Praktiske porsjonspakninger innen syltetøy og søtpålegg

EPD nr	Produkt	Stk/D-pak
1460286	Noras Hjemmelagede Jordbærsyltetøy 25 g	70
1461169	Noras Hjemmelagede Bringebærsyltetøy 25 g	70
262006	Nora Blåbærsyltetøy Porsjon 25 g	160
583526	Nora Appelsinmarmelade Porsjon 25 g	160
531889	Nora Boysenbærsyltetøy Porsjon 25 g	160
583484	Nora Bringebærsyltetøy Porsjon 25 g	160
583427	Nora Jordbærsyltetøy Porsjon 25 g	160
583500	Nora Tyttebærsyltetøy Porsjon 25 g	160
303578	Nugatti 25 g	70
1269216	Nugatti Max 25 g	70
1269059	Sjokolade 25 g, 25% mindre sukker	70

Kampanjetilbud på 5%
(15. sept – 31. okt)

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



MAREXIM
a world of temptations

Nyheter! Kaker og desserter

	Epd-nr	Ant/kart	Vekt/stk
Ostekake m/bringebær coulis	1469 725	6stk	1450g
Ostekake Sitron	1469 733	6stk	1450g
Ostekake Toffee	1469 741	6stk	1450g
Strawberry Tartlets	1464 791	60stk	75g
Double Choco. Tartlets	1464 817	60stk	73g
Muffins Orange Choco Chip	1461 730	1-pk 24stk	113g
Muffins Toffee Apple	1461 748	1-pk 24stk	113g

~ Velg din favoritt!



Mer info finner du på:
www.marexim.no



Denne boksen vil sørge for at
du får inntjeningen i boks.



Vi føler oss nesten moralsk forpliktet til å gjøre
kremmere over det ganske land oppmerksomme på at

Freias nye Mix Sjokoladeboks

er fenomenalt bra – ganske enkelt fordi den inneholder:

NYHET!
2 FINGER

Freia Melke-
sjokolade 24g
64 stk.

Japp 30g
40 stk.

Freia
Firkløver 24g
64 stk.

Kvikk Lunsj
24g
70 stk.

EPD	Produkt	Pakning
1442797	Freia Mix Sjokoladeboks	5,95 kg



Kraft Foods Norge AS • Tel: +47 22 04 40 22 • Fax: +47 22 37 00 90
www.kraftfoods.no • kraftfoods norge@krafteuropa.com



DET SMAKER AV HØST

Høsten er over oss med mindre lys og kalde kvelder. Perfekt for peiskos og kraftige måltider av høstens råvarer - lam og vilt.

Og til disse måltidene passer det godt med noen kraftige rødviner. Men hvilke skal vi velge?

Alle tipsene i denne utgaven av S Gourmet Magasinet passer ypperlig til viltkjøtt med tunge sauser. Test ut oppskriftene - kanskje de blir et fast innslag på din egen meny!



RYPE FOR DEN GODE JEGER

Porsjoner: 4

4 rensket og oppdelte ryper
hjerte, krås og lever
smør til bruning

Saus:

60 g smør

60 g hvetemel

ca. 6 dl kraft

ca. 2 dl seterrømme

salt

hjemmelaget rips- eller

keklingvin, eventuelt litt

ripsgelé, blåbær-, tyttebær-

eller rognebærgele.

Slik gjør du:

Lag fyldig brun saus ved å brune smør og mel og spe med kraft. Visp i rømme. La susen småkoke mens rypekjøttet blir brunet.

Del brystfileéene i to. Brun bryst, lår og innmat i smør i stekepannen. Ha ikke for mye i om gangen. Legg det brunede kjøttet i sausen, og la det trekke i ca. 10 minutter. Kjøttet skal være rosa inni.

Smak til med salt og hjemmelaget vin eller ripsgelé.

Legg retten på fat og dryss blåbær på toppen.

Server mandelpoteter og rosenkål til.





VINANBEFALING

SPANSK VIN - ASTUM

Astum kommer fra Ribera del Duero i Spania, den er laget på druen Tempranillo.

Dette er en vin som passer til storfe og viltretter med kraftig tilbehør.

Pris kr 110,-

Vinmonopolnummer: 20850



KREMSUPPE PÅ STORFUGL ELLER RYPE

Porsjoner: 6

Skrog og lår av 1-2 storfugler
eller 4-5 ryper
1 gulrot
1 liten sellerirot
1 løk
1-2 ss smør eller olje
7 dl vann
2 dl seterrømme
3 dl kremfløte
30-40 g tørket sopp
4 ss rosiner
salt og pepper
ca 100 g brokkoli
2 vårløker
3-4 ss tyttebær

Slik gjør du:
Hakk opp fugleskrogene og brun dem sammen med oppkuttet gulrot, selleri og løk. Hell i vann, det skal stå over bein og grønnsaker. Kok kraften i 25 minutter. Skum ofte. Sil kraften og tilsett rømme, fløte, tørket sopp og rosiner. La suppen småkoke i 30 minutter. Smak til med salt og pepper, små kokte brokkolibuketter og vårløk.

Legg en teskje tyttebær i hver tallerken når suppen blir servert.



RYPEPOSTEI

Porsjoner: 6-8

300 g innmat og kjøtt av rype
100 g medisterfarse
1 liten gulrot
1/2 liten purreløk
5-6 einebær
2 ts salt
3/4 dl vann
2 egg

salat
8 epleskiver
litt sukker
rognebærgele

Slik gjør du:

Rensk kråsen og renskjær lårene for kjøtt. Grovmal hjerte, lever, krås og kjøtt sammen med gulrot, purreløk og einebær. Bland dette godt sammen med salt, rødvin, vann og egg. Stek i en godt smurt ildfast fom på 200 °C i ca. 30 minutter. Avkjøl posteien og hvelv formen slik at posteien faller ut av formen.

Skjær eplene i passe tykke skiver og dryss på litt sukker. Stek dem i litt smør på middels varme til de har en gylden, fin farge.

Skjær posteien i passe tykke skiver og legg den på salat. Server med rips- eller rognebærgele på en stekt epleskive. Server med en saus, grøn salat og mørkt brød.



Mange syntes det er festelig å steke og servere et helt lår. Men det skal ikke gjøres bare fordi det er festlig, en må og være sikker på å få et godt resultat.

Mye av den hjorten som blir felt, ligger i vektclassen 40-50 kg, da veier låret ca 7.5 kg. Uten skank og nøkkelbein veier låret ca 6 kg. Dette er en grense en bør holde seg til for en vanlig husholdningsovn, både på grunn av plassen i ovnen og for resultatets skyld. Men det blir selvsagt felt dyr som er mindre, da spesielt hjortekalv.

Helstekt lår er fest. Bruk god tid og vær sikker på at du har den rette kjernetemperaturen.



HELSTEKT HJORTELÅR OG SALTBAKT SELLERIROT

Til 12-14 personer

Lår på ca. 6 kg
smør til bruning
3 ts salt
2 ts pepper
1 gulrot i terninger
10 sjalottløk eller 1 løk
1 liten purreløk
1/2 sellerirot
7-8 einerbær
5 dl kraft av hjort

saus
stekesju
1 l kraft eller vann
3 dl seterrømme
1 ts frisk, riven ingefær
3 ss tyttebær
2-3 ts bergmynte (oregano)
salt og pepper

Skjær av leggen i kneleddet. Skjær ut nøkkelbeinet, eventuelle hinneer og pynt av litt kjøtt der nøkkelbeinet har sittet. Brun låret i panne. Strø på litt salt og pepper. Sett låret på rist over langpanne i ovn forvarmet til 150 °C. Sett et steketermometer i låret, det må ikke stå mot bein. I langpannen, legg en gulrot, sjalottløk, purreløk, knollselleri, einerbær og kraft.

Hell kraften over kjøtet i lanpannen med jevne mellomrom under steking. Låret er saftigst når det blir stekt rosa, det vil si med en kjernetemperatur på 62 °C. Velger en å steke det lenger, følger en skalaen på termometeret. Låret bør ikke stekes mer enn til 70 °C, ca. 3 timer. Ta låret ut av ovnen og la det hvile i 15 minutter før oppskjæring.



Saus:

Sil sjiyen og tilsett mer kraft så det tilsammen er ca. 1,5 l. Kok opp. Rør inn rømme, tyttebær, vergmynte og ingefær, smak til med salt og pepper og jevn med maisenna eller hvetemel. Server med saltbakt sellerirot.

Saltbakt sellerirot:

Det er med denne du kjenner hvor god sellerirot kan bli. Bruk ei gryte. Legg ett raust lag med grovt salt i bunnen. Røttene må være godt vasket og godt tørket. Legg de i gryten. Fyll på med grovsalt. Settes i stekeovnene på 200 °C med lokk på gryten i ca. 1 time og 15 minutter. Skjær av toppen og ta ut innholdet med en skje.

Tips: Stikk i roten for å kjenne om den er helt mør.



HVITT MILJØ



enMotion™ berøringsfri håndkledispenser

Den berøringsfrie enMotion dispenseren er en unik løsning for håndtørk. Med en enkelt håndbevegelse aktiveres en sensor, hvorpå dispenseren automatisk og hygienisk frigir ett mykt håndkleark. Papirforbruket kan kontrolleres ved å tilpasse intervallet mellom dispenseringene, og arkets lengde. Den innovative dispenseren og det absorberende papiret gir til sammen et komplett system for optimal hygiene og økonomi.

K90001enMotion dispenser, plast, hvit
Mål: H: 36 x B: 33,5 x D: 25 cm



Evolution spraysåpe

Evolution spraysåpe er anvendelig til mange formål. Dispenseren sikrer en ensartet dosering på 0,2 ml.

E02230 Evolution såpedispenser, plast, hvit
Mål: H: 30,5 x B: 10,5 x D: 10,5 cm



SmartOne gjør det umulige mulig

Å skape en toalett-papirdispenser som gir hygieniske fordeler, har høy kapasitet og et innovativt tidsriktig design var den, nesten umulige, oppgave våre kunder ga oss. Nye SmartOne oppfyller kravene om begrenset svinn, høy hygienestandard, få gjenoppfyllinger og et lekkert design.

2940190 SmartOne dispenser, plast hvit
Mål: H: 27 x B: 27 x D: 16,97 cm



HOFF
OPPHØGDE
POTTETER



HOFF
POTTETMOS



THE HOT SP

HOFF
TURBO FRITES



American Hamburger
HOFF Mixed potatoes



HOFF
POMMES FRITES

American Hamburger

American Hamburger - en hamburger for kjennerne!

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 Pommes Roulette og HOFF Mini-Røsti, mix'et sammen i porsjonsposer à 200g. En spennende og smakfull potetrett!

HOFF Potetmix kan tilberedes i ovn eller frityr. 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	Pommes frites salt	1404904	6 bx x 990 g
9039	Pommes frites krydder, grill	639898	6 bx x 700 g
9250	Pommes 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
241	Barbeque saus	1274281	6x0,9 liter
242	Salsa saus	1274299	6x0,9 liter

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



BAXT

- lett å like!

BAXT - MARKEDSLEDER PÅ KAKER
MOT STORHUSHOLDNING

DELIKATE KAKER PÅ 1-2-3

- Tin og server! Verre er det ikke, sier markedsdirektør Marius Johannesen i Baxt. Selskapet er en av de største i Norge på kaker mot horeca-markedet, kiosk/bensin, sykehus og institusjoner.

- Vårt mål er å produsere produkter som er så lette å tilberede og servere at selv en ufaglært ekstrahjelp klarer det, sier Marius Johannesen. Med dagens produksjonsteknologi er det fullt mulig å produsere industrielle kaker på linje med hjemmelaget.

Pyntede kaker selger best!

-Vi legger stor vekt på å lære våre kunder hvordan de kan løfte kakesalget med noen få enkle grep. Kundene våre får en brosjyre med enkle tips, og våre salgskonsulenter kan også gi de ansatte ute på serveringsstedene lønnsomme tips for pynting og eksponering, sier markedsdirektøren. - Alle våre produkter er ferdig til servering. Det betyr at du kan servere en stor gruppe på meget kort tid dersom de skulle ankomme uventet.



Ung bedrift med imponerende salgsutvikling

Baxt Storhusholding er en relativt ny avdeling hos oss, sier Johannesen. Vi startet opp i 2002, og er nå en av de største norske aktørene på ferdigkaker mot storhusholdning. Mange kjenner nok til lefser fra Lierne og Aunt Mabels amerikanske kaker. - Dette er produkter vi har hatt stor suksess med, og en av grunnene til dette er nettopp kvaliteten.

Samarbeid med Ideal Wasa

- I tillegg til de nevnte produktene har vi nå inngått et samarbeid med Ideal Wasa om distribusjon av Barilla, Ideal Wasa og Sara Lee på Natreen og Tomtegløgg. Dette innebærer alt salg til storhusholdning & servicehandelsmarkedet.



Solide eiere

Baxt eies av Lierne Bakeri, Milba (som bl.a. produserer Aunt Mabels), DanCake og KelsenBisca. Felles for alle eierne er at de er ledende innen sine områder hvilket gjør det lettere for oss i Baxt å være innovative og kvalitetsorientert, avslutter Johannesen.





PYNTEDE KAKER GIR ØKT SALG

- For å oppnå maksimal fortjeneste på kaker kan det være lurt å legge litt arbeid i presentasjonen av kakene i disken, sier markedsdirektør Marius Johannesen i Baxt.



Pyntede kaker selger godt!

- Vår bransje er ikke ulik andre bransjer når det gjelder salg! Her er det de som forbereder seg godt og presenterer produktene best som selger mest, sier Johannesen. Baxt og Lierne Bakeri har gått sammen om å lage en lekker tipsbrosjyre som gir kundene gode idéer for pynting og eksponering av kaker.

- Vi presenterer selgende tips som er enkle og raske å gjennomføre. Og det beste av alt er at du ikke trenger å være fagperson for å bruke tipsene. Dette kan hvem helst få til dersom de leser brosjyren vår, avslutter Marius Johannesen.



Tipsbrosjyren kan bestilles hos Baxt.

Nyhet fra Stabburet

- Proppfull av omega-3
- Sunn fettsammensetning med lav andel mettede fettsyrer
- Praktisk porsjonspakning på 12 g



Praktiske porsjonspakninger innen fiskepålegg

EPD nr	Produkt	Stk/D-pak
1463843	Stabbur-Kaviar 12 g x 165 stk	165
468090	Stabbur-Makrell 22 g	70
303560	Laksepaté Stabburet 22 g	70
1269034	Stabbur Makrell, Peppermakrell	70

Kampanjetilbud på 5%
(15. sept - 31. okt)

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



VestfoldFugl

RÅVARER AV YPPERSTE KVALITET

Visste du at smak og saftighet på kjøttet bestemmes av størrelsen av kyllingen?

Hos Vestfold Fugl lar vi dem vokse noe lenger enn vanlig. Resultatet blir et mer smakfullt og saftig resultat på ditt bord.

Vestfold Fugl er en innovativ, effektiv og fleksibel foredlingsvirksomhet for kylling, kalkun og and, basert på den kresne kundens ønsker og behov.

Derfor finner du kokker i ledelsen hos oss – og du finner kokker blant våre viktigste kunder.

Høyst sannsynlig får din favorittrestaurant kylling, kalkun og and fra oss!

«I mitt kjøkken er jeg opptatt av den beste kvalitet på råstoffene. Jo bedre råvarene er desto enklere lager jeg god mat. Vestfold Fugl gjør det enkelt for meg på kjøkkenet.»

Odd Ivar Solvold, Mathuset Solvold



Borgeskogen 42, 3160 Stokke Telefon +47 33 30 58 00 Fax +47 33 30 58 01
E-post ordre@vestfoldfugl.no www.vestfoldfugl.no



VINANBEFALING

ITALIENSK VIN - VALPOLICELLA CLASSICO PRIMORIPASSO CASTELLIERE DELLE GUAITE

Tett og mørk ripasso med rik og kompleks duft av mørke kirsebær og sjokolade. Frisk. Stor fylde og noe avslepen tanninstruktur. Lang, kompleks og elegant avslutning.

Serveres gjerne litt mer temperert enn mye annen rødvin, opp mot 18-20 grader. Utmerket følge til både rødt og hvitt kjøtt samt ulike retter av fugl.

Pris kr 289,-
Vinmonopolnummer: 5539501



RÅDYRMEDALJONG MED EINERBÆR, STEKT BLOMKÅL OG RØMMESAUS

Porsjoner: 4

800 g ytrefilet
20 godt knuste einerbær
50 g smør
salt

Rømmesaus:
3 eggeplommer
1 ss solbærsennep
2 dl rømme
salt og pepper

Slik gjør du:

Del filéten i passe medaljonger på 60-70g. Legg de knuste einerbærene i panne og rist dem lett. Ha i smør, la smøret koke forsiktig med einerbærene i 3-4 minutter. Smøret må ikke bli brent. Sil smøret slik at einerbærene blir borte.

Hell einerbærsmøret tilbake i pannen, varm opp til gyllen farge og legg i medaljongene. Brun dem pent på alle sider, dryss over litt salt og stek videre til medaljongene får en fin, spenstig konsistens. La det hvile i pannen før servering.

Blomkål:

Vask og rens blomkålen godt, skjær den i store skiver og stek dem pent brune og møre i smør. Krydre med salt og pepper. Stek gjerne litt sopp i samme panne.

Rømmesaus:

Pisk sammen eggeplommer og sennep godt i en kjele. Rør inn rømmen. Sett på plate og pisk rømmen luftig og varm, men ikke til koking. Smak til og server.



REINSDYRSTEK MED TYTTEBÆR- SAUS

Porsjoner: 6

1 1/2 kg reinsdyrstek
1 1/2 ts salt
1 1/2 ts pepper
2 ss margarin eller olje
1 stk. gulrot
1 stk. løk
1/2 stk. purre

Saus:
5 dl kraft fra koking
2 ss hvetemel
1/2 dl vann
1 dl crème fraîche
3 ss tyttebærsyltetøy
1/2 ts salt
1/4 ts pepper

Slik gjør du:

1. Krydre steken med salt og pepper. Brun den i en gryte fint på alle sider på god varme.
2. Del grønnsakene i biter og legg dem i gryten. Stikk steketermometeret i den tykkeste delen av steken. Slå på kokende vann til midten av steken og la den trekke på svak varme. Snu steken etter ca. 1/2 time. Ved 70 °C er steken rosa. Vil du ha den gjennomstekt må steketermometeret vise 76 °C.
3. Ta steken opp og pakk den inn i folie. Sil kraften og lag saus ved å jevne den med hvetemel utrørt i kaldt vann. Rør inn crème fraîche og tyttebær. Smak til med salt og pepper. Serveres med stekt sopp, kokte sukkererter og stekte poteter.



VINANBEFALING

FRANSK VIN - CHATEAU SAINT ANDRE

Chateau Saint Andre kommer fra Rhone i Frankrike, den er laget hovedsakelig på druen Grenache, men har noe Syrah i seg også.

Dette er en vin som passer til storfe med kraftig tilbehør og viltretter.

Pris kr 100,-

Vinmonopolnummer: 6625



BIDOS

Porsjoner: 5

1 kg benfritt reinsdyrkjøtt
1 l vann
1/2 stk. løk
4 stk. potet
1 bunt vårløk
2 stk. gulrot
1/2 ts salt
1/4 ts pepper

Slik gjør du:

1. Skjær kjøttet i store terninger. Kok opp vann og ha i kjøttet. Kok opp på nytt og skum godt av. Tilsett løk og la Bidosen trekke på svak varme en halvtimes tid. Tilsett poteter delt i 4 og gulrøtter i ringer/ terninger.

2. La gryten trekke i ca. 20 minutter til kjøtt og grønnsaker er møre. Smak til med salt og pepper. Dryss over finsnittet vårløk eller gressløk før servering.

Bidos serveres i dype tallerkener og spises med skje. Vanlig tilbehør er brød, gjerne vørterkake.



JEGERKÅL - FÅRIKÅL MED VILTPREG

Porsjoner: 4

1 kg grytekjøtt av lam
1 1/2 kg hodekål
2 ss smør eller olje
2 ss salt
2 ss hel pepper
1 ts karve
1 ts einerbær
4 dl vann

Slik gjør du:
Steketemp: 200°C
Steketid: 2-3 timer

1. Del kålen i store terninger. Brun kjøtt og kål i panne, litt om gangen.
2. Legg kjøtt og kål lagvis i en leirgryte eller ildfast form med lokk. Dryss krydderet mellom lagene. Hell over vann.
3. Sett gryten i ovn på 200 °C i 2-3 timer til kjøttet er mørt og slipper beina.

Server med kokte poteter.



Chip'n dip

Et lønnsomt snackskonsept!

I dag spiser folk mer og mer "underveis", noe som gjør at snackskulturen bare fortsetter å øke. Santa Maria introduserer nå konseptet Chip'n dip som passer overalt der folk er i farten; I resepsjonen, baren/puben, på bensinstasjonen, sportsarenaen....

Stor fortjeneste på liten plass!
Liten investering - høy inntjening

Cheese Dip	Epd.nr. 1469014	70g
Salsa Dip	Epd.nr. 1469006	70g
Guacamole Dip	Epd.nr. 1468990	70g
Nachos Chips	Epd.nr. 1468974	40g
Nachos Chips	Epd.nr. 1468982	800g
Chip'n dip tray	Epd.nr. 1479856	300 stk.



Nacho-varmer

Dip-stativ

Mini Nachos
 Spesielt tilpasset for å dippe.

Serverings emballasje

Dip i porsjonsstørrelse, 70g

Utstyr distribueres av Santa Maria Norge AS. Chips og dip kjøpes gjennom grossist. For kontaktinformasjon besøk våre hjemmesider www.santamariafoodservice.no



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



Per Ola Dalen daglig leder



Ingun Skogstad salg/kontor

KIGA ENGROS AS

Ganske så langt sør i Hedmark fylke ligger Nord-Odal kommune med sine 5.055 innbyggere. Kommunen ligger 9,5 mil nord-øst for Oslo og 6 mil sør-øst for Hamar. Her holder KIGA Engros AS til med eier og daglig leder Per Ola Dalen i spissen.



Vi synes det er viktig å vise god service, og det er vi kjent for, sier Dalen.

Med kunder spredt fra Lillehammer i nord til Oslo i sør, er det ikke rart det blir lite tid til å ta seg ferie for sjefen sjøl. Nå har jeg og fruen akkurat kommet hjem fra en ukes tur etter å ha blitt tvangssendt av barna, sier han. Og skal vi tro ham, var det lenge siden sist.

KIGA Engros AS er fullsortements leverandører til storhusholdninger. De har 8 ansatte, fordelt på 7 årsverk og har en omset-

ning som ligger et sted mellom 30 og 35 millioner kroner. Fordelt på smått og stort har familiebedriften omlag 300 kunder. Mens de minste kjøper inn varer for rundt kr 50.000 i året, bidrar de største med innkjøp på rundt kr 4 millioner. For ikke lenge siden fikk de også tobakk inn i varesortimentet, så nå er det bare brus og is de ikke kan levere til sine kunder.

Det var i 1990 at to familier gikk sammen og startet opp bedriften. Nå er det bare Dalen-familien som sitter igjen på eiersiden. Som eier av et lite firma, blir det allsidige og tildels lange arbeidsdager. Noen ganger må eieren til og med ut å kjøre lastebil med varer selv. Men det hører ikke med til det dagligdagse. Jeg har ikke klasse 2 på førerkortet, så jeg må nøye meg med den lille lastebilen, sier Dalen. Det å ha nok sjåførere er det mest kritiske i driften i dag. Til vanlig går det greit,



Lillian Næss salg/kontor



Ola Åkerlund sjåfør/lager

JIPPI! KNORR Piffi er tilbake!



men det er vanskelig å få tak i vikarer til blant annet ferie-avvikling.

Noen kunder forsvinner hvert år mens nye kommer til. Men Dalen tror ikke mange slutter å handle hos KIGA fordi de får bedre service eller priser andre steder, men rett og slett fordi de skifter medlemskjede og derfor må handle hos andre grossister.

Vi synes det er viktig å vise god service, og det er vi kjent for, sier Dalen. Vi kommer når det trengs. Vi har til og med hatt vareleveringer til kunder på 1. juledag, sier han og humrer, for her er det alt for kunden som gjelder.

Når dere sier at KNORR Piffi er en helt nødvendig ingrediens på kjøkkenet, så hører vi på dere. Derfor har vi relansert KNORR Piffi Allkrydder.

Nytt EPDnr: 1462241 (6 x 800 gram)



Unilever Food Solutions

Nesøyveien 4, Pb. 134, 1376 Billingstad.
Tlf. +47 66 77 61 00. Fax. +47 66 77 61 60.

Nyheter fra



Noen av våre mest populære kaker leveres nå også i en rektangulær form, ferdig oppdelt i 12 biter. Eplekake og Suksessterte er glutenfri.

Suksessterte i biter
Vekt 900 g
Antall pr.krt : 6
EPD.nr : 1358084



Eplekake i biter
Vekt 900 g
Antall pr.krt : 6
EPD.nr : 1358100



Sjokoladecake i biter
Vekt 900 g
Antall pr.krt : 6
EPD.nr : 1317114



Gulrotkake i biter
Vekt 900 g
Antall pr.krt : 6
EPD.nr : 1358092



BAXT

- lett å like!

Baxt AS, Postboks 2030, 3255 Larvik.
Tlf: 33 13 27 80. e-post: post@baxt.no

uniq
Prof Pericl

ren VERBSKAPING levert av
Lilleborg
Profesjonell



UNIQU FUKTIG ENGANGSMOPP
ESKE A 5PAK x 12STK Epd nr 1290741



UNIQU MOPPESTATIV 60CM
ESKE A 4STK Epd nr1290733



UNIQU RESERVESKINNE
STK Epd nr 1297852

Ferdig og klar til bruk



MILEPELEN VERSHUS

I 2001 startet den lokale sanitetsforeningen i Nord-Odal Milepelen Versthus. Et noe uvanlig engasjement for en sanitetsforening kanskje, men med et ønske om et samlingssted i bygda for hverdag og fest, sorg og glede ble versthuset, med tilhørende motell, startet. Rita Nesset ble ansatt som daglig leder, og driften kunne starte.

6 årsverk, fordelt på 13 stillinger er det i dag på Milepelen Versthus. Vi har fått en veldig bra respons i markedet og har en god og stabil omsetning på både versthus og motell, sier Nesset. Ja, vi kunne gjerne hatt noen flere rom å by på i perioder, sier hun, selv om vi har 5 doble og 3 enkle rom, alle totalrenovert i fjor.

Da Rita Nesset tok fatt på jobben satte hun ned følgende stikkord som skulle følge hele driften:

- god mat og nok mat
- det skal være rent alle steder
- personalet skal være blide, hyggelige og serviceinnstilte

Og ut i fra tilbakemeldingene som kommer, kan man konkludere med at dette etterleves. For det er mange gjengangere på Milepelen. Både fra lokalbefolkningen og langveisfarende.

Og det er slett ikke uvanlig at gjestene kjører mange mil bare for å nyte godbitene fra Milepelens kjøkken.

Det aller meste av maten som serveres her er laget fra bunnen av på kjøkkenet. Vi bruker minimalt med halvfabrikata, sier Rita Nesset, og forteller videre at det er noe som blir satt pris på. Middagsgjestene kan velge mellom dagens middag og à la carte, hvor dagens er tradisjonell hverdagsmat.

På à la carte-menyen er det plass til litt større utskielser og her er en av favorittene rømmesurret ørret.

I tillegg til vanlig kafedrift, har vertshuset flittig brukte selskapslokaler til minnesamvær, barnedåp og bryllup. På vinterstid arrangeres det ulike festligheter på vertshuset. Gammaldans, konserter med både lokale og rikskjente band, og karaokekvelder er noe av det som står på repertoaret. Og da bruker det å være fulle hus.



Et vellykket måltid inneholder ofte en god avslutning.

Disse to dessertene passer godt som avrundning på en viltaften med gode venner.

Begge er enkle å gjennomføre - bare husk å planlegge i god tid.

Lykke til!



BLÅBÆRFROMASJ

Porsjoner: 8

1 vaniljestang
5 dl melk
9 plater gelatin
4 eggeplommer
175 g sukker
puré av 500 g blåbær
5 dl kremfløte

Splitt vaniljestangen og kok den i melken. Bløt gelatinen.

Pisk eggeplommer og sukker i en bolle. Hell eggeblandingen i den oppkokte melken, litt om gangen. Ta ut vaniljestangen.

Ha godt oppløste gelatin i den varme vesen, rør det hele godt sammen.

Avkjøl.

Rør inn halvparten av pureen. Stivpisk kremfløten og vend kremen inn når massen begynner å stivne.

Ha fromasjen i glass eller boller, server med hele bær og resten av pureen.



SJOKOLADE MOUSSE

Porsjoner: 6

2 dl kremfløte
225 g kokesjokolade
4 stk. eggeplomme
2 stk. eggehvite
100 g melis

Slik gjør du:

1. Pisk fløte til myk krem og sett den kaldt.
2. Smelt sjokoladen forsiktig i vannbad. Bruk lav temperatur og rør litt i den underveis.
3. Stivpisk eggehvite med melis. Bland forsiktig sammen den smeltede sjokoladen med eggeplommene, vend inn krem og til slutt de stivpiskede eggehvite.
4. Ha sjokolademoussen i porsjonsformer, eller en stor bolle. Settes kjølig i minst 2 timer før servering. Server sammen med litt pisket krem.

PSST: Kan lages 1-2 dager før bruk. Du kan smelte sjokoladen i microen i stedet for i vannbad. Smeltes på svak watt i 30 sekunder av gangen. Rør i mellom hver gang.



Brimis beste

Av Arne Brimi.

Foto: Nina Dreyer Hensley og Jim Hensley

Et praktverk av en kokebok med sterke røtter i norske råvarer og tradisjon.

Boka inneholder ca 200 av Arne Brimis aller beste oppskrifter. Her finner du retter som har utviklet seg gjennom mer enn tjue år, og som utgjør plattformen i Brimis filosofi: Naturens kjøkken. Brimi har alltid vært opptatt av å lete etter den rette smaken, smaken av det opphavlige, av det norske naturlige, av norsk natur, luft og vann. Råvarene har stort sett vært de samme, men framgangsmåten har endret seg over tid og står i dag fram som bedre og enklere.

Du finner den i bokhandelen og på nettet.



Villmarksmat i nord

Av Johan Kridih & Kjell Ove Storvik

Kulinariske opplevelser fra Altaelva. En annerledes kokebok med nydelige oppskrifter med utgangspunkt i både vilt, fugl, fisk og mer tradisjonelle retter, samt mange søte desserter.

En annerledes kokebok hvor kokken Johan Kridih har hentet inspirasjon fra mange turer langs Altaelvas bredder. Her finner du nydelige oppskrifter med utgangspunkt i både vilt, fugl, fisk og mer tradisjonelle retter, samt mange søte desserter.

Kjell Ove Storvik har mesterlig tatt bildene.

PRODUKTNYTT

KNORR Piffi Allkrydder er tilbake!

Når våre kunder sier at KNORR Piffi er en helt nødvendig ingrediens på kjøkkenet, så hører vi på dem. Derfor har vi valgt å relansere KNORR Piffi Allkrydder.

Piffi Allkrydder er, akkurat som navnet sier, krydder som kan anvendes til all slags matlagning som en ekstra smakstilsetning. Den tilfører maten en god smak og aroma, samtidig som råvarens egen smak fremheves.

Piffi Allkrydda er en blanding av 17 ulike ingredienser med salt, paprika, chilipepper, svartpepper og løkpulver som base. Det er en mild, aromatisk blanding som anvendes som

bords- eller matlagningskrydder til fisk, kjøtt, kylling, supper, salater, egg- og grønnsaksretter.

Siden produktet blir relansert, har det også fått nytt EPDnr: 1462241. KNORR Piffi Allkrydder 6 x 800 gram er nå klart for bestilling!

Leverandør: Unilever





Pyntetips fra Lierne

Denne tipsbrosjyren fra Lierne Bakeri er et nyttig verktøy for alle som serverer ferdigkaker. Her finner du mange gode tips for hvordan en enkel kake kan pyntes og hvordan du kan øke salget på kaker. Brosjyren kan bestilles hos Baxt på tlf 33 13 27 80.

NYTTIGE NETTADRESSER FOR MATINTERESSERTE

- www.artoftaste.no
- www.ofk.no
- www.mat.no
- www.aperitif.no
- www.frukt.no
- www.mat.no



VINANBEFALINGER



ITALIENS VIN - ROMEO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Intense aromaer av kirsebærstein og florale elementer på duft. Frisk syrlighet og faste tanniner. Et helt særegent jordsmonn bestående av grus på eiendommen til Massimo Romeo sørger for en svært frisk Vino Nobile med stor eleganse og kompleksitet.

La vinen utvikle seg en stund i dekanter eller glass før den nytes til et mørt stykke lammelår eller andre retter av lam og storfe.

Pris kr 198,-
Vinmonopolnr: 5591901



AUSTRALSK VIN - MOUNTAIN DUCK SHIRAZ

Ungdommelig rubinrød farge, duft av modne mørke bær med florale hint. Balanserende syre og rund tanninstruktur. Middels fyldig munnfølelse med mye fruktighet og utpreget krydret smak. God lengde og rund avslutning. Utmerket følge til robuste kjøttretter av storfe og lam samt rike retter av kylling, småvilt og and.

Pris kr 99,90,-
Vinmonopolnr: 2080001



FRANSK VIN - DOMAINE DE NIZAS

Intens fruktig og moden duft av kirsebær og krydder med elegant og pent eikepreg. Godt strukturert og fyldig vin med urter og solbær i smaksbildet. Med lang og kompleks ettersmak. Kan gjerne drikkes nå, eller den kan fint lagres i opptil 10 år. En kraftig vin som passer til solide retter av lam og storfe. Servér ved 16-17 grader.

Pris kr 179,90,-
Vinmonopolnr: 4353301

Skivet ost fra TINE passer perfekt...



...på brødskiva!



...på skåler i påleggsdisken



...på ostefatet til frokost og på lunsjbufeen



...på vaffelen



...på bufeen sammen med spekemat



...i ferskt bakverk



...i en fristende toast

TINE hjelper deg å tilby et bredt utvalg av skivet ost til dine gjester. Ferdig skivet ost fra TINE gir mange valg- og variasjonsmuligheter.

Samtidig som ferdig skivet ost fra TINE:

- er i praktisk og bruker-vennlig emballasje
- gir bedre porsjonskontroll
- gir mindre svinn
- er effektivt og tidsbesparende
- er hygienisk
- tilbyr stor bredde i skivestørrelse
- er ferdig til servering



www.tine.no
www.paamenyen.no

