

SG o u r m e t

magasinet

Lam til feiring av påsken

Påskelam med vri

Boktips og vintips

SGourmet på besøk

Påskemorro

*Påske
= lam på menyen*



Bjørnulf Engros AS, Mjøndalen	32 23 12 00
Willys Agentur & Engros AS, Larvik	33 12 06 33
Agder Grossisten AS, Nedenes	37 09 79 90
D. Danielsen AS, Tananger	51 64 88 00
Haugaland Størhusholdning AS, Haugesund	52 73 64 66
Sjur Lothe Skipshandel AS, Haugesund	52 84 64 84
Måkestad Engros AS, Blomsterdalen	55 14 10 30
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
Bjørn Kristiansen AS, Kongsvinger	62 88 84 30
Måkestad Engros Øst AS, Sagstua	62 97 18 00
Østfoldfrukt Mysen AS, Slitu	69 89 88 99
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
Service nord Engros AS, Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS, Finnsnes	77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen	32 21 80 00



LAMMESTEK I GRYTE
4

SERVICENORD ENGROS AS
14



PÅSKENS
SØTE SIDE
26

En mør høytid

Påske og lam er nært knyttet til hverandre gjennom bibelhistorien. Det gjelder ikke bare i vår kultur og religion. Lam og sau er gangbar mat i all verdens religioner, noe som gjør denne råvaren helt spesiell.

Det er den også i et råvareperspektiv. Lammekjøtt er mørt og smakfullt, og kan brukes til uendelig mange velsmakende retter. De norske holder i massevis. Klassiske retter som lammefrikassé og lammestek er ikke blitt klassikere uten grunn. Men det skader ikke å skjele litt til andre deler av verden, heller. Utgangspunktet er at alle har lam, alle bruker lam og alle kan lam. Så her er det bare å velge. Du finner en rekke gode oppskrifter i dette nummeret. I tillegg kan du prøve mange andre oppskrifter på mat og drikke, som passer både i påsken og i ukene før og etter.

En del økonomiske eksperter hevder nå at Norge er på vei ut av den internasjonale finanskrisen. Vi ble heller ikke rammet på langt nær så hardt som de fleste andre land, på grunn av vår solide nasjonaløkonomi. Likevel er det mange bedrifter og bransjer som har hatt det særdeles tøft og fremdeles sliter.

For de av oss som har forbindelser som er i en temporær klemme, kan det kanskje være på sin plass å oppfordre til litt ekstra fleksibilitet og velvilje i en vanskelig tid? Det er jo snart påske, og alt skal bli bedre!

Med vennlig hilsen
Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene AS

SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Moodboard Reklamebyrå (design og tekst)
Oppskrifter/bilder/txt: matprat.no, aktivioslo.no,
Haugen-Gruppen AS, egg.no,

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

Produksjon: Lier Kopi og Trykk AS

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

Lammestek i gryte	4	Klassisk og smakfullt i påsken	18
Spansk grytestek	6	Vintips	20
Findus Norge AS	8	Boktips	23
Noe å starte med	11	Torbjørns Catering	24
Enkle påskeretter til tur	12	Påskens søte side	26
Service nord Engros AS	14	For store og små	29
Påskemorro	16	Produktnytt	30

LAMMESTEK I GRYTE

8 porsjoner



Mulighetene er mange når det gjelder oppskrifter og tilberedning. Med langtidssteking eller koking kan du la kjøttet godgjøre seg i ovnen på svak varme i timevis, mens du selv går en lang skitur eller sitter i solveggen. Denne metoden gir dessuten verdens møreste og saftigste kjøtt. Og har du ikke stekeovn på hytta eller i båten, er mulighetene mange likevel. En rommelig gryte gjør samme nytten. Men da er det en fordel å bruke mindre stykker av lammelåret, som er utbeinet og surret til mindre steiker. Lammelår uten skank kan også få plass i en stor gryte, og gir en utrolig mør og saftig stek.

Dette trenger du:

ca. 2 kg lammebøgg eller flatbiff
6 ss olivenolje
6 dl rødvin
6 ss honning
4 ss soyaolje
4 ss hvetemel
10 dl lammekraft eller buljong
2 ts salt
1 ts pepper

Grønnsaker/krydder
12 båt hvitløk
24 stk vårløk
1 800 g potet
1 400 g kålrot
1 400 g gulrot
6 stilk frisk rosmarin

Slik gjør du:

1. Varm ovnen til 200°C. Rens hvitløken, og del hver båt i to på langs. Lag små fine snitt i kjøttet, og stikk halvparten av hvitløken i kjøttet. Rens vårløken og skjær den i 2-3 cm store biter. Varm oljen godt i en jerngryte, tilsett vårløken og fres den gyllen.
2. Rens rotgrønnsakene og potetene, skjær alt i grove terninger og tilsett sammen med resten av hvitløken. Fres alt lett i oljen. Tilsett halvparten av rødvinen og legg i kjøttet. Legg på lokk og sett gryten i allerede oppvarmet ovn. La retten stå i ovnen i ca. 45 minutter. Med jevne mellomrom kan du med fordel lette på lokket, øse og helle sju over kjøttet for å holde det saftig.

3. Bland så honning og soyasaus, og ha dette over kjøttet. Sett gryten tilbake i ovnen, nå uten lokk i ca. 45 minutter til. Hell fremdeles sju over kjøttet med jevne mellomrom. Ta en liten smak av kjøttet for å kontrollere at det har kokt lenge nok. Ta så kjøttet ut av gryta ca. 10-15 minutter før servering.
4. Sett gryta på en kokeplate, rør inn melet og la det hele få et oppkok, tilsett resten av vinen og kraften/buljongen. La det hele få et oppkok, smak til med salt og pepper. Skjær kjøttet i fine skiver, og anrett på serveringsfat med grønnsakene i bunnen og litt saus over. Server resten av sausen i en skål ved siden av.

SPANSK GRYTESTEK

6 porsjoner



- 1 stk utbenet surret lammestek (ca. 1.5 kg)
- 2 ss olje
- 1 stk løk
- 3 båt hakket hvitløk
- 1 ts salt
- 1 ss paprikapulver
- 1 ts chilipulver
- 3 ss hakket frisk rosmarin
- 3 ss hakket frisk mynte
- 2 stk rød paprika i biter
- 3 dl hvitvin
- 5 dl hønsbuljong (utblandet)

Slik gjør du:

1. Bruk en stor gryte. La løk og hvitløk surre i olje 1 minutt. Legg steken i gryta og brun den fint rundt det hele. Stikk et steketermometer i midten av steken. Ha krydder, urter og paprika i gryta og la det surre et par minutter. Slå over hvitvin og buljong til det rekker midt på steken. Kok opp.
2. La steken trekke under lokk like under kokepunktet i 1-1 1/2 t. Når steketermometeret viser 70 °C, er steken lyserosa. Ved 76 °C er den gjennomstekt.
3. Ta steken ut av gryta. La den hvile i minst 15 minutter før den skjæres opp. La sausen koke uten lokk. Ønsker du tykkere saus, jevner du med 1 ss maizena utrørt i 2 ss vann.

Serveres med potetpuré eller stekte poteter på spyd.

Tips: Dersom du ikke har friske urter, kan de erstattes med tørkede. Gå da ned på mengden til 1/3.

STEKTE POTETER PÅ SPYD

- 18 stk små, kokte potet uten skall (gjærne ferdigkokte i pose)
- 18 stk kapers med stilk, evt. sorte eller grønne oliven
- 3 ss olivenolje
- 1 ts salt
- 3 ss hakket bladpersille
- 6 stk trepinne

Slik gjør du:

1. Legg spydene i vann 10-15 minutter. Tre poteter og kapers på spydene.
2. Stek dem i en vid stekepanne i olje. Snu dem, krydre og strø på persille.



POTETPURÉ MED HVITLØK

- 10 stk mandelpotet
- 1/2 dl kremfløte
- 2 båt hvitløk
- 2 ss smør
- 1/2 ts salt
- 1/4 ts grovmalt pepper

Slik gjør du:

1. Skrell potetene og kok dem i usaltet vann.
2. Mos potetene, og bland inn smør, fløte og presset hvitløk. Smak til med salt og malt pepper.

FORRETT:

- Avocadosuppe
- Vestlandslefsa med gravlaks

DESSERT:

- Sjokoladefondant
- Vaniljefromasj med Cappuccinosaus

Se oppskrifter på www.servicegrossistene.no

FRA DYPVANNFISK TIL FJELLBÆR

Findus er en stor aktør på forbrukermarkedet og innen storhusholdning. Pommes frites og tilsvarende potetprodukter er den desidert største varegruppen, men bedriften er også markedsleder innen de fleste produkter av frys fisk og annen sjømat. Mye av potetene og grønnsakene kontraktstydker konsernet selv. Men fiske gjør de ikke lenger.



- Tidligere drev Findus egen fiskefabrikk i Hamnerfest, der vi tok imot og foredlet fersk fisk til egen produksjon. Men det er for tid- og kostnadskrevende å ta ansvaret for hele verdikjeden selv, så vi overlot fiskingen til Norway Seafood, som i dag heter Aker Seafood, og er fornøyd med den ordningen, sier markedsjef Bent Enoksen i Findus Norge AS.

Planmessig dyrking

- Poteter, grønnsaker, frukt og bær produserer vi derimot mye av selv. Vi har produksjon på fem lokaliseringer i Norge, noe som gir oss muligheten til å dyrke de enkelte sortene der de gir best avling, både i kvantitet og kvalitet. Vanlige produkter for konsumentmarkedet er ikke alltid de beste for oss. En hodekål som normalt veier et

par kilo til forbruker, kan for eksempel veie 8 kilo som ideell til storhusholdningsproduksjon i fabrikk. Det gir langt mer effektiv produksjon. Dessuten kan vi i stor grad tilpasse innhøstingen etter produksjonskapasiteten. Det gir oss en kontroll vi ellers ikke kunne drømt om, sier Enoksen, som legger til at Findus også har en fabrikk i Thailand, som foredler scampi og fiskeprodukter.

De fem fabrikkene ligger i Tønsberg, Larvik, Grimstad, Lier og Hardanger. Alle er organisert under paraplyen Findus Norge AS, som opererer innen forretningsområdene Storhusholdning, Dagligvare og Industrisalgt/EMV (egne merkevarer). Hovedkontoret ligger i Asker, men det er lenge siden Findus var en rendyrket norsk bedrift.

Internasjonal forankring

- Vi feirer 10 år som Findus Norge AS i år. Fram til år 2000 var vi eiet av Nestlé-konsernet, men nå eies vi av Lion Capital og er en del av Findus Group, som er et av Europas ledende selskaper innen dypfrys. Eierne er britiske, og vi inngår i et slagkraftig selskap med solide søsterbedrifter med varemerker som Young's, The Seafood Company og Frionor. Vi har et omfattende fagmiljø, deler de samme holdninger og verdier og nyter godt av hverandres kompetanse. Et godt samarbeid er helt nødvendig for å kunne konkurrere internasjonalt, sier Enoksen.

Store tall

Findus i Norge er ingen mygg i seg selv, heller. Med rundt 500 ansatte, omsatte

gruppen for ca 1,6 milliarder kroner i 2009. 310 millioner av dette kom fra storhusholdningsmarkedet, hvilket omsatt i produkter utgjør omtrent 10.600 tonn. Gruppen leverer både dypfrys og hermetikk, og står for produksjon og utvikling av grønnsaker, poteter, fisk og kjøtt, frukt og bær, ferdigretter og bakverk. Og maten er både velsmakende og sunn, skal vi tro markedsjefen.

Dokumentert næringsinnhold

- Vi selger store kvanta grønnsakblandinger og wok-/sauteringsgrønnsaker. Disse bevarer næringsinnholdet minst like bra som ferske grønnsaker, som taper mye på sin vei fra jorde til grønnsakdisk eller kjøkken. Dette er dokumentert i en undersøkelse Nofima/Matforsk har

gjennomført, og som ble lagt fram nylig. Våre produkter bevares med fryseteknikker eller hermetisering umiddelbart etter at de er høstet eller fanget. Det gir førsteklasses matvarer, sier Enoksen.

Tar ansvar

Findus har bestemt seg for å være en samfunnsansvarlig bedrift. Et ti-punktsprogram for bærekraftig fiske er vedtatt på styrenivå. Det innebærer blant annet at bedriften aldri med vitende og vilje kjøper råvarer fra illegale aktører, samtidig som de aktivt markedsfører bruken av sertifiserte, bærekraftige fiskearter. Flere produkter i sortimentet er MSC-merket. Det anerkjente, britiske Marine Stewardship Council står for sertifiseringen, som gir grunnlag for merkingen og garanti til kjøkkensjefen.

- I tillegg bruker vi nå Nøkkelhull-merket på spesielt sunne produkter, og Debios Ø på godkjente, økologiske varer. Alle våre produkter kan dessuten spores et steg bakover og et steg framover i produksjonsprosessen. Dermed kan alle varer og varepartier spores tilbake til båt eller dyrker gjennom sporingshistorikken, sier Enoksen.

Over 30 år i frysedisken

Et av gruppens produkter har vært i sortimentet siden 1970-tallet. Det er imponerende i en verden som snurrer stadig raskere rundt når det gjelder innovasjon og produktutvikling. Men hva skjer framover?

- Wienetter med ost har vært en slager



blant barn og voksne hele tiden, sier Enoksen. – Vi kan ikke ta det bort, for da blir det ramaskrik. Det ser i det hele tatt ut som om vi nordmenn elsker middagsmat som inneholder ost. Det meste med ost selger godt.

Et virvar av trender

- Når det gjelder utvikling og trender, snakker vi nok om flere parallelle trender, ikke en enkelt hovedtrend. Vi ser at poteten er på vei tilbake, og at stadig flere vil ha hermetiske poteter. Det er for øvrig et utmerket produkt! Helse, miljø og renere produkter står også i fokus. Både vi og andre av våre produsenter studerer nå våre produkter nærmere. Er alle tilsetningene egentlig nødvendige? Trenger retten den spesielle smaken? Økologisk mat sliter fremdeles litt med å bli vanlig på de fleste bord, og det kommer primært av at kundene ikke aksepterer prisforskjellen mellom økologiske og "nesten" økologiske produkter. Vi sliter fremdeles med å skaffe råvarer nok til å satse stort på økologisk produksjon, men det positive er at produksjon av stadig flere råvarer i dag nærmer seg de økologiske prinsipper - med mål om å minimere eventuelle miljøkonsekvenser.

Ønsker toveis-kommunikasjon

Findus ønsker et tett samarbeid med grossister, kjøkkensjefer, kokker og andre brukere av bedriftens produkter for å utvikle gode matvaner og nye måltids-

løsninger. På prøvekjøkkenet i Asker holdes det for eksempel samlinger over grytene, med gode råd for lønnsom og velsmakende utnyttelse av produktene ute "i felten". Men Enoksen og hans stab vil gjerne gå lengre enn som så. De vil ha mer toveis-kommunikasjon.

- Vi får en del innspill om ønsker og behov gjennom våre aktive salgskonsulenter, men vi tar gjerne flere, sier Enoksen. – Det er jo der ute trendene skapes, og vi vil ikke annet enn å produsere det våre kunder vil ha. Og det gjelder ikke bare nye matretter og råvarer. Ønsker om andre pakningsstørrelser, annen emballasje, nye anretningsformer eller varianter av eksisterende produkter er av stor interesse for oss. Vi har som mål å være markedets foretrukne samarbeidspartner innen våre segmenter, og dialog er en viktig del i dette arbeidet.

Nye produkter på kort sikt

- I de nærmeste månedene har vi flere nyheter å komme med, foruten en økt satsing på sunn barnehage- og skolemat. Vi har utviklet et spennende sortiment av fingermat, som enkelt tilberedes i konvek-sjonsovn eller frityr. Dette er en serie vi har gledet oss til å presentere og som vi venter oss mye av. Vi lanserer også en vaskeekte engelsk fish'n chips, som er helt autentisk med boblete panade - slik den skal være. Ikke en gang avisapiret er utelatt!

Sponser langrenn

- For å understreke vår sunne kostholdsprofil har vi også i 2010 gått inn som sponsor for herresprintlandslaget i langrenn. Vi deler de samme verdiene. Vi deltok blant annet under NM i Stokke, som jo ligger midt i "Findus-land". Fra godt synlige Findustelt solgte arrangøren varm fiskesuppe til frosne tilskuere, og det ble en gedigen suksess. Nå frister det å prøve ut andre varianter, for eksempel fiskeburgere og den type ting.

- For sunt skal det være?

- Godt og sunt skal det være, nikker markedssjef Bent Enoksen.



Bent Enoksen

RØKELAKS MED EGGERØRE

4 PORSJONER

- 4 stk egg
- 4 ss vann
- 1/2 ts salt
- 2 ss finhakket tørket gressløk

Slik gjør du:

Pisk egg og melk med halvdelen av osten, litt salt og nykværnet pepper. Varm smøret i en liten panne, hell egg-eblandingen over og stek omeletten ved svak varme. Løft i blandingen med en gaffel. Når den er gyllen og sammenhengende, drysses den snittede vårløken og resten av osten over. 300 g røkelaks

BRUSCHETTA MED SKINKE

4 PORSJONER

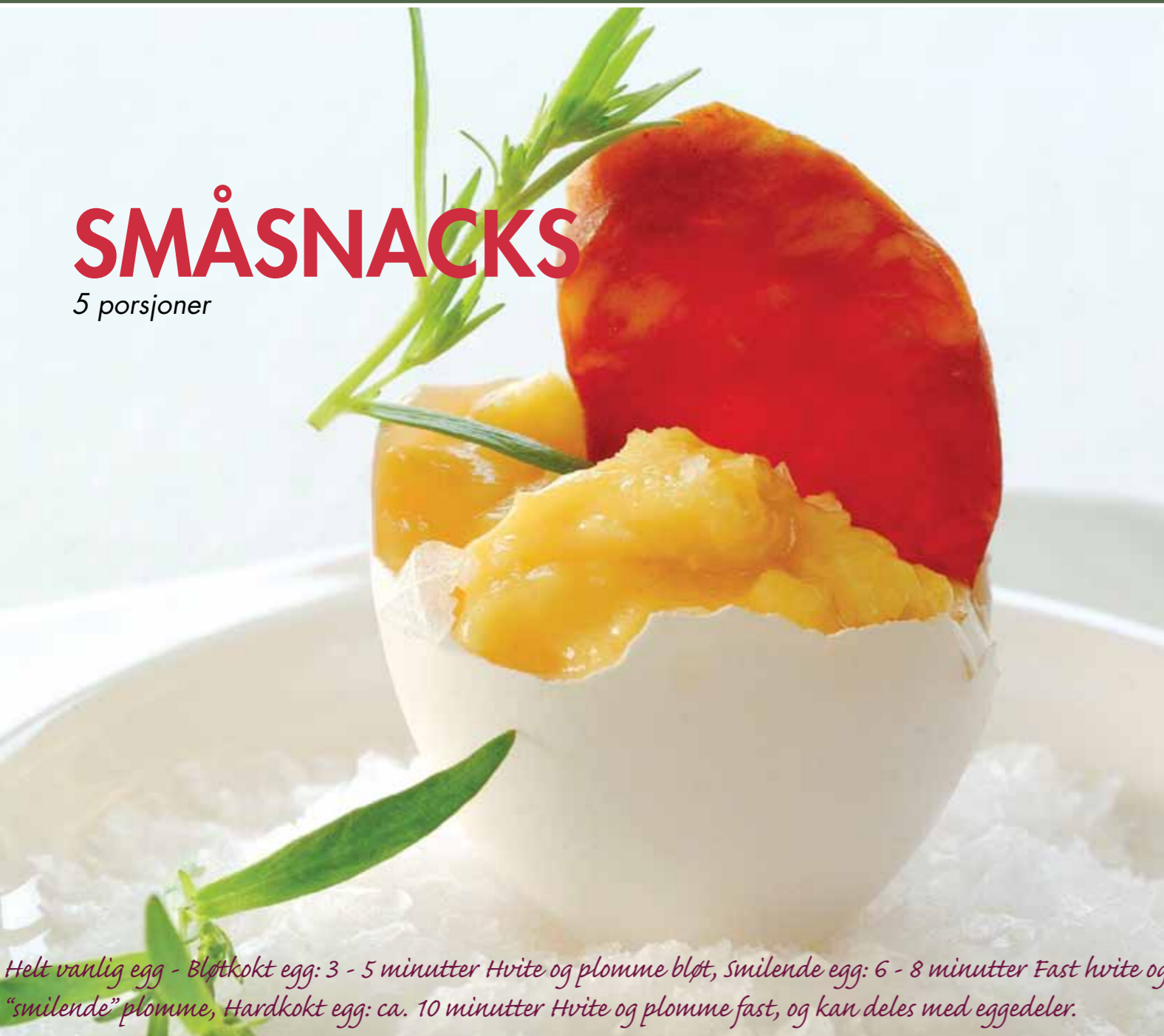
- 150 g smårettskinke
- 8 skive baguette
- 2 ss olivenolje
- 2 båt hvitløk
- 2 stk tomat
- 50 g ruculla

Slik gjør du:

1. Stek brødskivene i olivenolje på begge sider, de skal være lysebrune. Så snart de er ferdige gnis de med hvitløk.
2. Brun skinkebitene i en panne og avkjøl.
3. Del tomatene i to og fjern frøhusene. Hak resten opp i fine terninger. Finhakk ruculasalat, og bland den sammen med tomater og skinke.
4. Legg de stekte brødskivene på et fat og fordel fyllet på skivene.

SMÅSNACKS

5 porsjoner



Helt vanlig egg - Bløtkokt egg: 3 - 5 minutter Hvite og plomme bløt, Smilende egg: 6 - 8 minutter Fast hvite og "smilende" plomme, Hardkokt egg: ca. 10 minutter Hvite og plomme fast, og kan deles med eggedeler.

BLØT EGGERØRE MED CHORIZOPØLSE

5 stk egg
ca ½ dl kremfløte
ca 50 g kaldt, usaltet meierismør
salt og kvernet pepper
ca ½ pk chorizopølse

Slik gjør du:

1. Pisk egg og fløte sammen i en stålbolle (evt. annen bolle som tåler varme). Kok opp vann i en kjele og ha bollen over kjelen med kokende vann, reduser varmen. Rør til eggerøren begynner å stivne. Ha i kaldt smør i biter. Hvis du ikke bruker usaltet smør bør du smake til med salt etter du har hatt i smøret, ellers kan det lett bli for salt. Eggerøren skal være bløt.
2. Fyll eggerøren i eggskallet. Sett det i litt grovsalt på tallerkenen. Ha på en skive chorizopølse og pynt med en frisk krydderurt.

OMELETT PÅ TUR

6 porsjoner



OSTEOMELETT I BRØD

18 stk egg
18 ss melk
300 g revet norvegia eller en annen ost
6 stk finsnittet vårløk
ca 12 skive salami eller annen pølse
1 ½ ts salt
1 ½ ts nykvernet pepper

smør til steking

Slik gjør du:

Pisk egg og melk med halvdelen av osten, litt salt og nykvernet pepper. Varm smøret i en liten panne, hell eggeblandingen over og stek omeletten ved svak varme. Løft i blandingen med en gaffel. Når den er gyllen og sammenhengende, drysses den snittede vårløken og resten av osten over.



ET KOMPLETT TILBUD TIL KUNDER I NORD

Jørn Johansen



Ansvarlige for gas og skipshandel. Sverre Dahl og Key Account Manager Skipshandler

ServiceNord Engros AS i Harstad har 40 år på baken som bedrift, men organiseringen av bedriften slik vi ser den i dag, kom i 1998. Da overtok Jørn Johansen som daglig leder og eier, og det ble besluttet å konsentrere virksomheten mot et stadig økende storhusholdningsmarked i Nord-Norge. Dette ga en tredobling i omsetningen på vel 10 år.

Enormt område

- Vi har kunder i alle kategorier og størrelser, sier daglig leder Jørn Johansen.
- Vi betjener alt fra kafeer, hoteller, restauranter og gatekjøkken i det private næringsliv, til offentlige institusjonskjøkken, kantiner og messer. Vi dekker et enormt, geografisk område som strekker seg fra nordre Nordland i sør til Nordkapp i nord og Øst-Finnmark i nordøst. Vi har bygd opp en avansert logistikkstruktur som gjør at vi kan betjene hele landsdelen både effektivt og fleksibelt.

- Våre største avtalekunder får selvfølgelig en særskilt oppfølging, men vi glemmer

aldri at den service- og produktkvalitet vi leverer skal være fullgod til alle våre kunder. Vi lever etter et motto om at alle bedrifter, store som små, skal være fornøyd kunde hos ServiceNord Engros AS. I dette ligger det at vi har service og kundetilfredshet som grunnlag for all vår virksomhet.

Liten kunde kan bli stor en dag

- Kjedesamarbeidet i Servicegrossistene AS gjør at vi også på landsbasis har en unik distribusjonsstruktur, sier Johansen.
- Vi høster stordriftsfordeler gjennom samarbeidet i kjeden på bl.a innkjøp og IT-utvikling, samtidig som vi tar vare på nærheten og servicen til den enkelte kunde gjennom vår svært desentraliserte struktur. Det er en styrke at det er bedrifter som eies og drives regionalt, slik at en kan tilby produkter og service ut fra lokale behov. Hos oss gir kundenes ønsker grunnlag for å utforme både vareutvalg og logistikkstruktur. På denne måten blir vi mer tilpasningsdyktige og en bedre bedrift for våre kunder. En liten kunde i dag, kan vokse og bli en stor kunde senere, sier Johansen.

Travle dager, lavt sykefravær

Harstad ligger i Nord-Norges mest folkerike region, med Bodø, Narvik og Tromsø innen rekkevidde. Logistikkmessig er Harstad sentralt i nord, og dette er et fortrinn for ServiceNord Engros AS. Johansen fremhever i tillegg en god og stabil stab av medarbeidere både på lageret, i distribusjonen og på kontoret. Til sammen er de 34 personer, som på kort varsel kan pakke og distribuere varer fra tidlig morgen til sen kveld. God service gjennom fleksibilitet og etterkomme kundenes ønsker, regnes som bedriftens største konkurransefortrinn.

- Travle dager gjør hverdagen mer spennende, og vi ser at våre medarbeidere setter pris på at det av og til blir litt ekstra "action". Det går på en måte sport i det, sier Johansen. - Dette bidrar til trivsel på jobben, noe vi kan lese ut fra det lave sykefraværet.

- Flere og flere av våre kunder har sett at det å få alle varer på en pall, en faktura og levert på døra er lønnsomt. Å bidra til lønnsomhet hos våre kunder, er derfor

en sentral del av forretningsideen vår, sier Johansen.

Miljøet i fokus

En moderne bedrift har ikke bare arbeidsmiljøet å tenke på. Det forventes tiltak også på miljør siden. I en langstrakt landsdel er transport og effektiv logistikk et nøkkelord. ServiceNord Engros har kunder som holder til 1300 kilometer fra lageret, noe som stiller bedriften overfor store utfordringer både innen transport, varekvalitet og de miljømessige konsekvensene virksomheten ellers har. Miljøet tas på alvor i ServiceNord Engros AS.

- Vi samarbeider med andre logistikkaktører der det er naturlig, og vi har et bevisst forhold til at vår virksomhet i størst mulig utstrekning skal være miljøvennlig, sier Johansen. - Vi har en egen sjøførhåndbok der miljøet gjennomgående er i fokus, og i løpet av 2010 er det vårt mål å bli sertifisert både etter ISO-standard og som Miljøfyrtårn. For å redusere miljøbelastningen med unødning kjøring har vi blant annet etablert et eget fyllingsanlegg for drivstoff, og i høst åpnet vi et fyllings-

anlegg for propangass, der vi tilbyr både gass på flaske og autogass med fylling direkte fra pumpe. Dette underbygger vår tanke om at vi skal ha et komplett tilbud til våre kunder. Men først og fremst er det viktig at vi alle tar et ansvar for miljøet og de kommende generasjoner. Vi skal gjøre vårt også framover, og oppfordrer alle andre bedrifter og offentlige virksomheter til å gjøre det samme. Vi er i samme båt, og har bare en sjanse, sier Johansen.

Fremtidig satsing

ServiceNord Engros AS har det siste året i tillegg til landbasert virksomhet satset sterkt på å utvikle et servicetilbud overfor den økende maritime virksomheten i landsdelen. Bedriften har lagt ned mye arbeid i å tilrettelegge både vareutvalg og internkontrollsystemer med sikte på at skips- og offshorevirksomheten utenfor Nord-Norge skal få et like godt tilbud på proviantering som den landbaserte virksomheten.

- Denne satsingen er hilst velkommen av flere kunder, og blir et viktig satsningsområde også videre framover, lover Johansen.

- Sammen med våre kjedekolleger i Servicegrossistene får vi en komplett leveringsstruktur for skips- og offshorevirksomhet på landsbasis. Vår erfaring med kundenærhet, fleksibilitet og høy servicegrad er vårt viktigste konkurransefortrinn også på maritim sektor. Når det gjelder videre utviklingsplaner, er Nordområdeperspektivene klart interessante for vår virksomhet. Hvem vet, kanskje vi har en egen virksomhet rettet inn mot det russiske markedet på Kola-halvøya og til skip som seiler gjennom nordvestpassasjen om bare 5 – 10 år? ServiceNord Engros AS er beredt til å vokse sammen med både nåværende og framtidige kunder, alt til beste for en god utvikling i Nord-Norge, sier daglig leder Jørn Johansen.

PÅSKE MORRO

Hvorfor ikke la dekorering av påskeegg bli en like god tradisjon som julenissen i jula! La barnas fantasi få fritt spillerom! For det er virkelig morsomt å tegne og male på egg, enten de bruker fargestifter, tusjer eller vannfarger.



Naturfarger:

Den eldste måten å dekorere egg på er å la eggeskallet trekke farge i et fargebad. Man koker ut fargen fra et plantestoff og legger ganske enkelt egget ned i vannet. Fargen synes best på hvite eggeskall. Vanlige løkskall gir den mest kjente fargen, men prøv gjerne også rødløk og rødkål.

Hvis du er interessert i plantefarging bør du ta en tur ut i naturen. Der finnes masse du kan bruke. Ta en neve full finhakket bark, tørkede røtter eller blader og kok det minst 1-2 timer. Jo lenger du koker eggene, desto mørkere blir fargen. Prøv rødbeter, bjørk, kastanje, nøtteskall, reinfann, kjuke, kamomille, blåbær – til og med kaffe og te gir farge.

Tips:

Kokte egg kan oppbevares, men kok dem lenge – 2 timer eller

mer. Jo lenger du koker eggene, desto sterkere blir fargen. Fargene får også en annen karakter hvis du tilsetter 1 dl eddik pr 1 vann eller dypper eggene i eddik først. Egg som skal spises kan smøres inn med matolje – da blir fargene blanke og fine.

For deg som tror du ikke kan tegne:

Akvarell på vått egg

Fukt først hele egget med vann. Mal et vilkårlig mønster i en eller to farger. Du vil se at fargene flyter utover. Påfør så mange farger du ønsker, og la fargene flyte i hverandre. Tørk egget med en hårføner.

Sugerør

Legge en liten dråpe akvarellfarge på egget (gjærne farget), og blås på den med et sugerør.

Gjenta med flere dråper eller med andre farger til du er fornøyd.



LAG DITT EGET PÅSKESKIRENN

Påskeskirenn er en artig norsk tradisjon som mange morer seg med på påskeaften. Et påskeskirenn er en uhøytidelig form for konkurranse og kan inneholde alt fra rebusløp til kostymer, her er det kun fantasien som setter grenser!

Hurtigguiden for å lage et bra påskeskirenn:

1. Man må selvfølgelig ha startnummer – finn fram tusj og papir.
2. Finn en løype: Skal det være med ski på beina kan det være lurt å trække opp spor på forhånd. Dersom dere ønsker rebuser involvert bør disse henges opp i god tid i forveien, helst dagen før dersom det er mulig! Man kan også putte inn litt praktiske oppgaver som for eksempel kasting av kongler eller stein.
3. Poeng/hvem vinner?: Først i mål eller? Finn ut av eventuelle poengsystemer med rebuser og slikt. Man kan for eksempel si at hvert minutt man bruker under en viss tid er et poeng slik at dette kan legges sammen med poengene fra konglekastingen. Dersom det er kostymer involvert kan man ha en hemmelig avstemning på hvem man synes har best kostyme. Her er mange muligheter!
4. Premie: Man trenger ikke all verdens, påskegodt er topp!

Andre leker på ski

- Ta opp og kaste ting i farta
Du lar en tennis ball eller lignende ligge et stykke fra starten av bakken, så kjører du ned og tar den opp i fart, kjører litt videre og kaster den innenfor en ring av granbar eller lignende.

- Kjøre tog
Dere stiller dere tett bak hverandre med godt tak rundt livet til den som står foran. Alle har skiene i plogstilling (uten staver!). Toget settes forsiktig i gang. Det er viktig at alle hjelper til å bremse ved å ha skiene i plog hele tiden.

- Haneleken
Du skal kjøre nedoverbakke en ski løftet og mens du flakser med armene og galer ky-ke-li-ky! Ikke bruk staver. Den som kommer lengst på bare én ski har vunnet. En annen variant er at mens du kjører utover bakken, skifter du på å stå vekselvis på det ene og det andre beinet.

- Reis deg i farta
Når du starter på toppen av bakken, sitter du med rompa på på bakskiene og mens du kjører nedover bakken reiser du deg opp midt i farta.

- Sisten på ski
Det er også kjempegøy å leke siste på ski. Prøv!

LAMMECARRÉ

4 porsjoner

Lammecarré er noe av det flotteste du kan spise. Mørt, saftig og smaktfullt. Her har vi tilberedt carréen med vårgrønnsaker, men du kan selvsagt velge annet tilbehør.



- 1 ½ kg lammecarré (2-3 stk)
- 2 ss olivenolje
- 1 ts salt
- ½ ts pepper
- 2 ss finhakket frisk estragon
- 1 stk rødløk
- 1 pk sukkererter
- 1 bunt frisk grønn asparges
- 2 stk gulrot
- 1 l vann
- ½ ts salt
- 3 ss sukker
- 2 ss frisk estragon
- 2 ss estragoneddik
- 2 ss smør

Slik gjør du:

1. Lammecarré er den ene siden av lammeryggen. Renskjær bena for fett og kjøtt til ca. 3 cm synes. Snitt med en skarp kniv langs ryggen og dra av den ytterste hinnen.
2. Gni kjøttet godt inn med olivenolje og krydre det med salt, pepper og estragon. Brun det fint i en stekepanne. Legg det over i en ildfast form og stek det ved 200 °C i ca. 10 minutter. La kjøttet hvile minst like lenge før du skjærer i det.
3. Mens kjøttet steker deler du opp grønnsakene – bruk ostehøvel på gulroten og skjær løken i båter. Kok alle grønnsakene i ca. ett minutt i lettsaltet vann. Sil av vannet og ha grønnsakene over i en kjele på middels varme sammen med sukker, salt, eddik og en klatt smør. La de bli gyline.
4. Lammecarréen skjæres i skiver mellom bena.

Serveres med glaserte grønnsaker og for eksempel puré av mandelpotet.



PÅSKEFRIKASSÉ

4 porsjoner

- 1 ½ kg grytekjøtt av lam uten bein
- 6 dl vann
- 1 ts salt
- 1 pk dypfryst grønnsaksblanding
- 1 dl vann
- 2 ss hvetemel
- 2 ts sitronsaft
- ¼ ts malt hvit pepper
- ½ ts salt
- 3 ss crème fraîche

Slik gjør du:

1. Kok opp vann og legg i kjøttstykkene. Kok opp på nytt, skum av.
2. Tilsett salt og la kjøttet trekke ved svak varme i ca. 45 minutter. Løft ut kjøttet og ha i grønnsaksblanding. La grønnsakene koke i 3 minutter.
3. Lag en jevning av vann og hvetemel og ha i litt og litt i gryten, mens du rør forsiktig om.
4. Ha i sitron og rømme. Smak til med salt og pepper. Anrett kjøttet på et fat og ha sausen med grønnsaker over.

Serveres med kokte poteter.

LETTSALTET, RØKT LAMMELÅR

8 porsjoner

- 1 stk lettsaltet, røkt lammelår (2.5-3.5 kg)

Slik gjør du:

1. Stikk steketermometeret i den mest kjøttfulle delen av låret. Pass på at termometeret ikke står mot benet, da kan du få feil temperatur.
2. Har du en stor, avlang kjele kan du koke/trekke låret. Kok opp vann og legg i lammelåret. Vannet skal såvidt dekke kjøttet.
3. La lammelåret trekke til termometeret viser ca. 70 °C.
4. Har du ikke stor nok kjele kan du pakke lammelåret i aluminiumsfolie og "koke" det i stekeovnen på 125 °C. Husk steketermometer. Koke-/trekkesid er 3 - 3 1/2 time.

Server gjerne med stuede rotgrønnsaker og kokte poteter.

Tips:

La butikken fjerne isbenet for deg. Surr sammen på enden så er det lettere å skjære pene skiver. Dersom det skal serveres kaldt, kan lammelåret med fordel avkjøles i kokevannet.

• Argentinsk



• Santa Ana Sauvignon Blanc

Klar strågul farge med noe grønnskjær. Aromer av sitrus, blomst og gress. Frisk og fruktig i munnen med en velbalansert avslutning.

Passer til fisk, skaldyr og som apertiff.

Vinmonopol varenr: 43479

• Tysk



• Anselmann Riesling Classic

Klar grønn-gul farge. Delikate aromaer av sitrus, fersken og aprikos. I munnen er den fruktig, fyldig og frisk vin med minerale toner. En moderne tørr Riesling fra Pfalz.

Passer til fisk, lyst kjøtt og som apertiff.

Vinmonopol varenr: 43523

• Fransk



• Mouton Cadet Reserve St.Emilion Rouge

En rund, fruktig og elegant vin. 100% Malolaktisk fermentering. Dyp rød farge med lilla anelser.

Aromer av røde bær i retning jordbær og kirsebær samt hint av krydder. Rund og fyldig på smak med tydelige aromaer av jordbær. Veldig elegant og raffinert vin med attraktive modne tanniner. Harmonisk og velbalansert avslutning med hint av krydder.

Passer til storfe, storvilt, lam og sau.

Vinmonopol varenr: 30479

• Spansk



• Coto de Imaz Reserva

Dyp rød farge. Dufter av modne søte bær med et lett innslag av eikefatslagring. Smaken er myk og rund med nyanser av vanilje. Godt fruktig som gir en litt å tygge på. Lagret 16 mnd på nye amerikanske eikefat.

Passer til storfe, lam, sau og ost.

Vinmonopol varenr: 6313

• Fransk



• Vidal-Fleury Côtes du Rhône

Granitt rød i fargen. Duft av krydder og røde frukter. Rund og kraftig i smaken. Varm og fyldig vin med lang aromatisk intensitet i avslutningen. Vinen har hatt et kort opphold på 4 måneder på fransk eik, men gir liten eller ingen eikesmak på vinen.

Passer til storfe, storvilt, lam, sau og ost.

Vinmonopol varenr: 7829

• Australsk



• Hardys Stamp Semillon Chardonnay Shuttles

Unik Akryl (Pet) flaske forsvarlig forseglet med sitt eget vinglass av akryl som igjen fungerer som skrukork for flasken. "All-in-one." Lys strågul farge. Intense aromaer av sitrus, melon, pærer og fersken samt hint av noe krydder. I munnen er den medium fyldig med rik smak av sitrus og melon, noe krydder og myk eikekarakter.

Passer til fisk, skaldyr og lyst kjøtt

Vinmonopol varenr: 56316

TOBLERONE



Inneholder:
ca. 330 biter

NYHET!

Toblerone kommer nå i en ny spennende variant
– Toblerone Tiny Mix

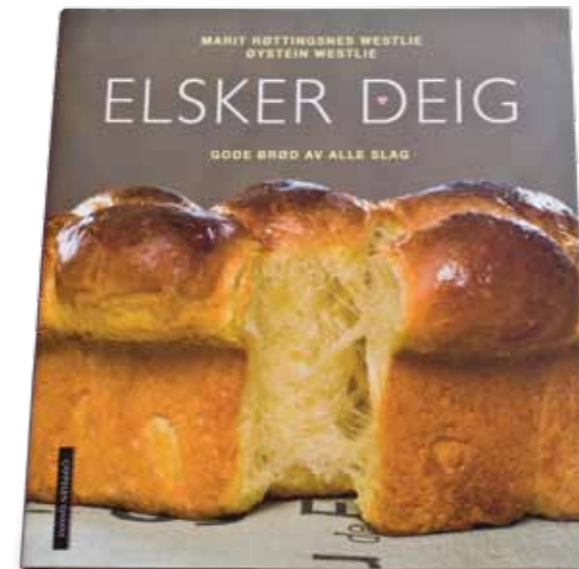
Et praktisk plast sylinder fylt med tre ulike Toblerone varianter
– Toblerone Original, mørk Toblerone og hvit Toblerone.

Varenavn	Art. nr.	Ant. D-pk	EPD nr
Toblerone Tiny Mix sylinder 1,98 kg	762718	2	2011419

Kraft Foods • Tel: +47 22 04 40 22 • Fax: +47 22 04 44 32 • www.kraftafh.no



De beste brødene baker du selv!



Elsker deig

I *Elsker deig* finner du de beste brødene til frokost, lunsj, middag og kvelds. Mammans hjemmebakete er perfekte for en mandag morgen, og ingenting slår herlig, smørfylt briocheloff til brunch en stille, kald søndag formiddag.

Boken inneholder oppskrifter til brød for alle anledninger, for eksempel rugbrød med honning og nøtter, havre- og byggbrød, stjernebrød, surdeigsbrød, pan de muertos og foccacia med tørket frukt. Som i sine tidligere populære bakebøker har Marit Røttingsnes Westlie en uslåelig kombinasjon av vidunderlig enkle oppskrifter og sine egne tips, som gjør at du kan imponere alle som får gleden av å spise dine hjemmebakete brød.

Boken er gjennomillustrert med fotografier av Øystein Westlie.

Gode oppskrifter for både nybegynnere og viderekomne bakemestere!

Elsker deig
Cappelen Damm
Marit R. Westlie(skribent), Øystein Westlie(fotograf)
Innbundet
ISBN: 9788202306847
Veil pris kr. 349,-

100 tradisjonelle og moderne
hverdagsretter på 1-2-3



God norsk mat

Hvorfor varme opp ferdigmat når du lager bedre, billigere og sunnere mat selv? Norske mattradisjoner gir muligheter for stor variasjon i matveien, og denne boken viser vei. Her får du 100 oppskrifter på norske klassikere og på mer moderne retter med internasjonal vri. Tradisjonelle retter som fiskesuppe, fårrikål, kjøttkaker i brun saus, sosekjøtt og fleskepannekaker får her selskap av moderne klassikere som lasagne, risotto, spaghetti carbonara, chili con carne og pizza.

Boken bruker smarte vignetter som beskriver en del av rettene etter hvor raske de er, hvor lette og sunne de er – og en spesiell vignett for retter som både er kjappe og kalorifattige. Praktisk og lett vint.

Dette er en god hverdagskokebok som trygt kan ligge framme på kjøkkenbenken. Den vil bli brukt!

Forord av Per Asbjørn Risnes jr., fotografier ved Kjell Ove Storvik.

God norsk mat
Kagge forlag
ISBN 82-489-0445-8
Innbundet
Veil. pris kr 129,-

HER MÅLES VEKSTEN I GRUNNFLATE

Torbjørns Catering i Harstad vokser seg ikke ut av lokalene. De bare bygger ut.



På Stangnes utenfor Harstad ligger det en enebolig som allerede er påbygd tre ganger. Nå står den fjerde utvidelsen for tur, for familiebedriften Torbjørns Catering går så det suser.

Det har den gjort jevnt og trutt siden Torbjørn og Arnhild Hansen ofret deler av eneboligen sin for å starte med catering til byens innbyggere i 1982. Fram til 1991 drev ekteparet sin virksomhet med kvalitet og service for øyet, kun med en eller tidvis to medarbeidere som hjalp til med å ta toppene. Så kom familens yngre garde tilbake til gards.

Mat på hjernen

- Etter å ha vokst opp med matproduksjon så å si innenfor husets fire vegger, lå det vel i kortene at jeg tok kokkeskolen. Deretter gikk jeg tre år i lære på Grand Nordic Hotel i Harstad, før jeg startet i cateringbransjen i 1991, sier Jørn-Emil Hansen, 2. generasjons produsent av selskaps- og overtidsmat i familiebedriften.

- Alle som jobber her har lang fartstid fra hotell-, restaurant- og storhusholdnings-

bransjen. Vi vet hva vi kan best, og holder oss til det, sier Hansen. – Det går i koldtbord, tapas, snitter, gryteretter, steker og desserter året rundt, og når jula nærmer seg, er det ribbe og pinnekjøtt for alle pengene. Bestselgerproduktene er snitter, komplette koldtbord og gryteretter. De fleste kunder søker det tradisjonelle og trygge, og vi sørger for at de får den kvaliteten og servicen de forventer. Og gjerne litt til. Etter snart 30 år med jevn og stødig vekst, tyder alt på at service og kvalitet på vår måte er en vinneroppskrift, sier Hansen.

Innbringende og lojalt marked

Torbjørns Catering ligger på ingen måte midt i Harstad sentrum. Men de er midt i et levende marked. Stangnes ligger noen kilometer sør for bysenteret, og rommer blant annet et større industriområde, det tidligere militæranlegget Stangnesodden og Stangnesbasen. Den ble bygget på 80-tallet i forventning om at det ble utstrakt oljevirkosomhet i Barentshavet. Det ble det ikke, men det er fremdeles et stort marked i nærområdet. Ca 40 % av bedriftens kunder er bedriftskunder og 60 % kommer fra privatmarkedet,

deriblant et anseelig antall stamkunder. Og Harstad er bare en liten kjøretur av gårde.

Mat for livets mange anledninger

- Harstad er Nord-Norges 3. største by, og har et pulserende næringsliv som gjennom alle år har vært preget av verftsindustrien og maritime virksomheter, sier Hansen, for øyeblikket stolt turistsjef for hjembyen. – Nordgående og sydgående Hurtigrute møtes her hver morgen, og hvert år arrangerer vi Festspillene i Nord-Norge, noe vi har gjort uavbrutt siden 1965. Alt i alt bor det bortimot 30.000 mennesker i Harstad og omegn. Det gir en effektiv bedrift som vår nok å ta tak i, for folk skal jo både spise overtidsmat, konfirmeres, døpes, gifte seg, feire bursdager, arrangere møter og konferanser og alt annet som gjør at behovet for et godt måltid melder seg, sier Hansen fornøyd.

Et fornuftektenskap

En punktlig og kvalitetsbevisst leverandør trenger den samme sikkerheten akterover i verdikjeden. Enhver serveringsbedrift er avhengig av leverandører som stiller opp

når det trengs og viser fleksibilitet og evne til å løse problemer.

- Servicegrossistene AS har vært vår hovedleverandør i en årrekke og har hatt stor betydning for oss. Ikke minst passer beliggenheten deres perfekt. Man sier gjerne at et godt forhold mellom kunde og leverandør er som et godt ekteskap; det er de lange linjene som teller, ikke de små kranglene. Vi har et nært og godt forhold til vår grossist, sier Hansen.

Lovende framtid i nord

Selv en bedrift som har hatt suksess i nesten 30 år, må utvikle seg. Jørn-Emil Hansen kjenner sitt marked godt, og justerer kursen etter hvert.

- Det kommer stadig nye krav og ønsker, både fra kundene og myndighetene. Vi følger opp så godt vi kan på miljøområdet, blant annet gjennom å kildesortere alt avfall grundig. Så er det viktig å tilby kundene nye produkter av og til. Tapas sto for eksempel ikke på menyen for noen år siden. Nå planlegger vi å utvide kjøkkenet med nytt kundemottak, kjølerom og større produksjonsplass, totalt 70 kvm.

- Bli det plass til det, da?

- Vi får bygge ut, smiler Jørn-Emil Hansen.

ALT DU TRENGER

- til avtalt tid og gode betingelser!



Vi samarbeider med hverandre for å samarbeide bedre med deg

- Servicegrossistene eies av 23 selvstendige, lokalt forankrede grossister over hele landet.
- Spesialkompetanse innen storhusholdning og leverer også spesialprodukter til maritim sektor.
- Servicegrossistene gjøre din hverdag enklere, med hensyn til effektivt og fleksibelt innkjøp.

Besøk vår hjemmeside for mer informasjon og gode tips til hverdagen.

www.servicegrossistene.no

eller kontakt oss på tlf: 32 21 80 00

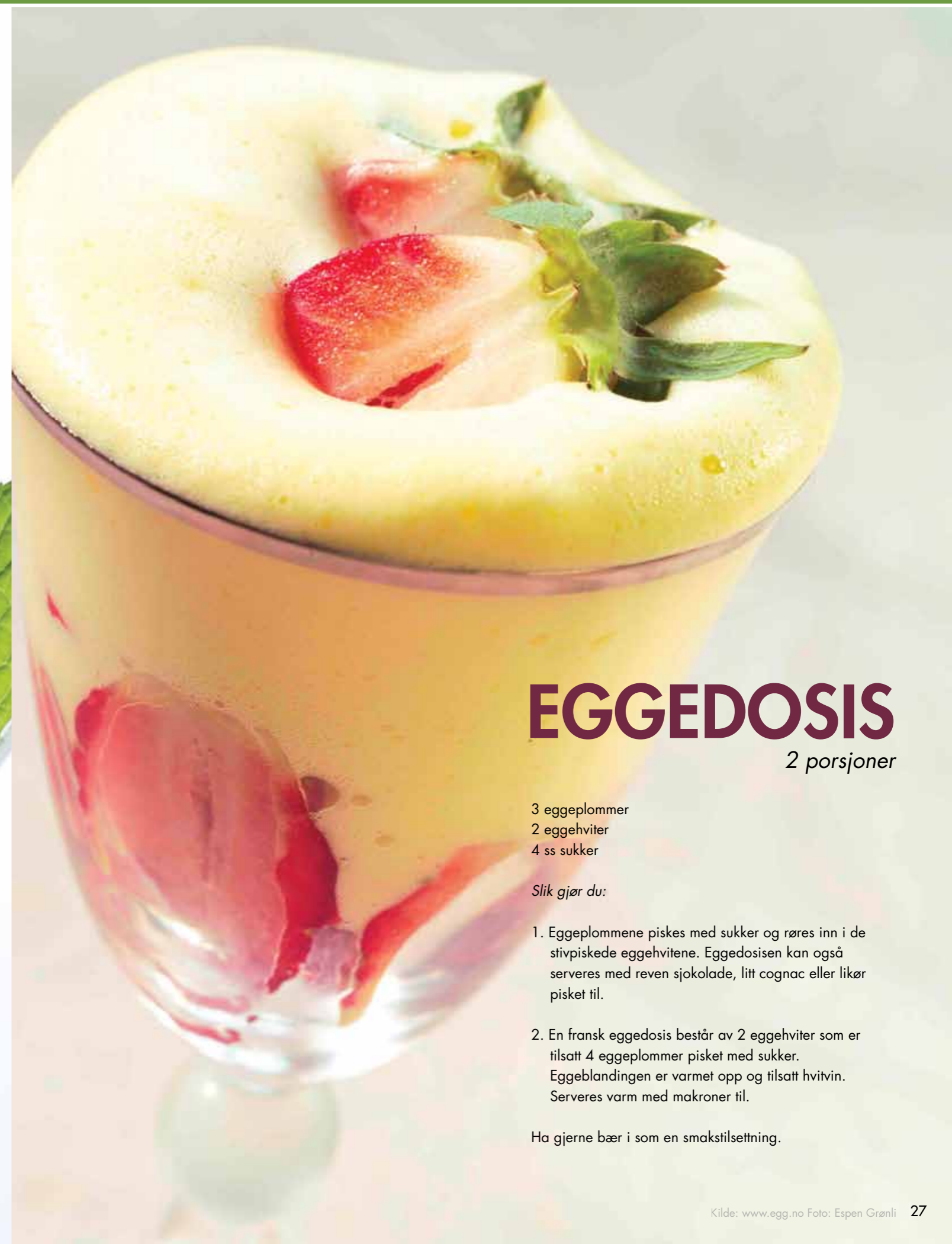
KIRSEBÆRIS

4-5 porsjoner

200 g kondensert melk (en halv boks)
300 g frosset kirsebær (en pakke)

Slik gjør du:

1. Begge deler må være gjennomkalde, om de ikke ligger i fryser eller utendørs i minusgrader, må de legges i fryser i et par timer før desserten lages.
2. Bland hermetisk melk og bær i food prosessor, og server umiddelbart, sammen med litt revet mørk sjokolade eller evt annet ønsket tilbehør.



EGGEDOSIS

2 porsjoner

3 eggeplommer
2 eggehviter
4 ss sukker

Slik gjør du:

1. Eggeplommene piskes med sukker og røres inn i de stivpiskede eggehvitene. Eggedosisen kan også serveres med reven sjokolade, litt cognac eller likør pisket til.
2. En fransk eggedosis består av 2 eggehviter som er tilsatt 4 eggeplommer pisket med sukker. Eggeblandingen er varmet opp og tilsatt hvitvin. Serveres varm med makroner til.

Ha gjerne bær i som en smakstilsetning.

HARLEMGRUPPEN

- din råvareleverandør



HarlemGruppen er en viktig leverandør av produkter til det norske storhusholdnings- og dagligvaremarkedet, samt til næringsmiddelindustrien. Vi leverer hermetikk, oljer, frø, tørkede frukter, nøtter, kakao, ost, kjøtt, sukker og krydder mm.

Våre medarbeidere er kvalitetsbevisste, og har spisskompetanse innenfor de ulike produktgruppene og tilhørende markeder. Vi jobber daglig på det internasjonale råvaremarkedet og søker kontinuerlig etter den optimale løsningen for våre kunder.

HarlemGruppen, Pb 57-Smestad, 0309 OSLO. Besøksadresse: Skøyenveien 18, 0375 OSLO

Tlf: 21 00 42 00 Faks: 21 00 42 40 e-post: sales@harlemfood.no

www.harlemfood.no

KAKAO

- for kosens skyld



La barna være med å lage kakao! Bruk gjerne mørk sjokolade med appelsinsmak - det er skikkelig godt.

1/2 dl Kokende vann
50 g Mørk kokesjokolade
5 dl Helmelk
1 ss Brunt sukker
Kremfløte

Slik gjør du:

Barna kan finne frem de ulike ingrediensene, brette opp sjokoladen og måle opp melken. Med litt veiledning fra en voksen, kan barn fra 7 års alderen gjøre det meste selv.

1. Kok opp vann og ta gryta bort fra varmen.
2. Breek opp sjokoladen og rør den ut i det varme vannet.
3. Tilsett melk og sukker og rør videre mens du varmer opp væsken til det når kokepunktet.
4. En voksen må være med å helle den varme sjokoladen over i krus (eller termos).
Legg en skje med pisket krem på toppen og dryss over litt kanel om dere liker det.

De voksne kan tilsette litt kaffe i sin kakao (2 porsjoner kakao tilsettes da ca. 1 dl kaffe).

SMAKFULLE COULIS'ER FRA CARTE D'OR

Unilever Foodsolutions



- Carte d'Or Mango Coulis
- Carte d'Or Bringeber Couli

Coulis er en serveringsklar puré som passer ypperlig til dekore-ring og smaksetting av desserter, men også til hovedretter. Begge variantene er av høy kvalitet og inneholder 75% bær eller frukt, og kan anvendes både kalde og varme. De kommer i serverings-poser á 1 kg (5 stk i kartongen), og de er både enkle å håndtere og porjonere.

LIPTON SORTIMENTS-KARTONG (RAINFOREST ALLIANCE SERTIFISERT)

Unilever Foodsolutions

Nå lanserer Lipton en spennende sortiments-kartong som kun inneholder te som er Rainforest Alliance sertifisert. Kartongen inneholder 6 varianter, hvorav fire varianter er grønne teer og to er sorte. Trender viser at forbrukerne etterspør flere etisk framstilte produkter, og at de krever stadig større samfunnsansvar fra bedriftene de kjøper sine varer fra. Ved å kjøpe denne sortimentskartongen har du en unik mulighet til å møte gjestenes økende bevissthet rundt disse temaene, samtidig som den dekker gjestenes etterspørsel etter grønne teer.



Rainforest Alliance er en uavhengig, internasjonal miljøvern-organisasjon som arbeider for å bevare verdens biologiske mangfold, og sikre bærekraftige inntektskilder og gode arbeidsforhold. Målet er å minimere miljøbelastningen og øke de sosiale og økonomiske fordelene for alle parter.

TOBLERONE TINY MIX SYLINDER

Kraft Foods



Toblerone kommer nå i en ny spennende variant – Toblerone Tiny Mix. Produktet kommer i stilig plast sylinder og er fylt med tre ulike Toblerone varianter, Toblerone Original, mørk Toblerone og hvit Toblerone. Den inneholder ca 330 biter. Toblerone Tiny mix sylinder 1,98 kg.

FREIA MELKESJOKOLADE MED KVIKK LUNSJ KJEKS - SOM SKAPT FOR HVERANDRE!

Kraft Foods

Nå lanserer Freia en ny sjokoladeplate som kombinerer to av de største sjokolade-produktene i Norge. Freia Melkesjokolade med biter av Kvikklunnsj kjeoks og en anelse havsalt gir den velkjente, men dog unike smaksopp-levelsen. Produktet finnes både i 100 g og 200 g.



LANTMÄNNEN UNIBAKE NORWAY LØFTER SITT BAKE OFF SORTIMENT TIL NYE HØYDER!

Läntmannen Unibake



Med fokus på kvalitet, utseende og smak lanseres 16 nye produkter 1. februar 2010: Fribakt Landbrød flerkorn, Fribakt Solsikkebrød, Fribakt Rugbrød, Formstekt Loff, Formstekt Solsikkebrød, Formstekt Grovbrød, Formstekt Kornbrød, Formstekt Skåret Loff, Formstekt Skåret Grovbrød, Skåret loff, Skåret kneipp, Assortert kuvertbrød, Rugstykke med gulrot, Kanelknote, Wienertwist med frø og Scones med mørk sjokolade.

STABBURET AMERIKANSK PIZZA – HEMMELIGHETEN LIGGER I BUNNEN

Stabburet

Stabburet har investert 90 millioner kr. i et nytt pizza-bakeri som gir en enda luftigere og saftigere bunn. Nå lanserer Stabburet to fristende varianter av ferdigtoppet amerikansk pizza med en skikkelig tykk og saftig bunn, omringet av en sprø skorpe. Amerikansk Pizza med Skinke og Champignon er en klassisk smak som aldri slår feil, mens Amerikansk Pizza med Marinert Biff er en sikker vinner blant gutta. Stabburet Amerikansk Pizza er enkel i drift og kan tilberedes i både convectionovn/stekeovn, steinovn og Merrychef.



TORO SUPREME – NÅ OGSÅ I 2-LITERS KANNE!

Rieber & søn food service

Allround-oljen som kombinerer rapsoljens bruks- og ernæringsgegenskaper med smørets smak/aroma: erstatter vanlig olje og smør/margarin ved steking, pensling, i bakverk, i vaffel/pannekakerøre, i bearnaise og som smeltet smør tåler høyere steketemperatur enn smør/margarin, og steker derfor raskere inneholder over 90 % umettede fettsyrer inneholder ikke kolesterol, laktose/melk, gluten eller salt.



TORO FARFALLE TRICOLERE SOMMERFUGL PASTA I TRE FARGER

Rieber & søn food service

Farfalle tricolore er suveren til alle varme og kalde pastaretter. Den passer også utmerket i salat og på pasta buffeer pga. de flotte fargene, sin sommerfuglform og sine 3 smaker av tomat, spinat og vanlig pasta. Farfalle tricolore er en tradisjonell Italiensk pastatype Farfalle tricolore er midt i blinken til barnemenyen, eller som en del av et vegetarmåltid. Leveres i kartong á 3 kg med vindu for enkelt å kunne identifisere innholdet.



STEKT TACOKJØTT ØKONOMI

Haugen-Gruppen AS

Ferdigstekt Tacokjøtt har i en årrekke vært en av de mest anvendte produktene i det meksikanske sortimentet. Haugen-Gruppens populære produkt produseres av Terina på Lillehammer, og er laget på grovkvernet storfejøtt.



Nå lanseres Økonomivarianten av det ferdigstekte tacokjøttet. Produktet er også tilberedt av Terina, og er basert på grovkvernet storfejøtt. Tilsetningen av El Paradiso Picantesaus gjør dette til et meget anvendelig produkt. Det kan benyttes som klassisk tacokjøtt i en ekte meksikansk tacobuffet, men passer også ypperlig som fyll i wraps og bageretter. Tacokjøttet er i tillegg utmerket som base til retter som Chili con Carne, eller andre varianter av gryteretter.



Fingermat

Vi gjør det enkelt for deg å servere riktig, god og variert fingermat fra ditt kjøkken. Du kan enkelt variere anretningene med smakfulle kombinasjoner og forskjellige løsninger, og vi håper du får inspirasjon til å sette flere retter på din meny. Ditt kjøkken gir garantert sine spisegjester en god matopplevelse enten de bare er småsultne eller ønsker et fullverdigg måltid. Kall det gjerne plukkmat på meny om du vil.



Kamskjell, 10/20 lbs/pund (454 g) EPD nr. 1 178 060



Ørretkuber, 357 x 14 g EPD nr. 1 469 964



Onion Rings, beer battered 6 kg EPD nr. 1 832 005



Scampi Fritti Provençale EPD nr. 1 030 410



Steinbit Fritti ca. 334 x 15 g EPD nr. 1 369 164



Poteter m/skall, 10,8 kg EPD nr. 1 759 869



Kjøttboller, 15 g EPD nr. 106 153



Kapersbær m/Stilk EPD nr. 1 175 884



Aperitiffigurker, 3 ltr. EPD nr. 377 754



Camembert Triangles, 6 kg EPD nr. 1 861 616



Nøtteroser, 20 g EPD nr. 507 863

Findus Konsumentkontakt 800 40 480 - www.findusfoodservice.no

god fagkunnskap - gode måltidsløsninger



SYSTEMKJØP

Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storhusholdningsbransjen.

Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av lønnsomme stordriftsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet å handle rimeligere varer, oppnå gode rabatter og tjene mer penger.

Systemkjøp fremforhandler gode, langsiktige avtaler med leverandører av varer innen de varekategoriene du jobber med til daglig, i tillegg til en del nyttige tjenester. Alle rabatter kommer i sin helhet medlemsbedriftene til gode i form av gunstige priser. Systemkjøp har i dag ca 2.500 medlemmer på landsbasis, alle medlemmene er kunder av Servicegrossistene AS.

Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det.

Kontakt oss for mer informasjon:

www.systemkjop.no

firmapost@systemkjop.no

TLF: 32218000

SYSTEMKJØP

- et lønnsomt innkjøpssamarbeid
for deg som ikke er medlem av en kjede

