

SG o u r m e t

magasinet

1 fisk - 3 retter

Haugen-Gruppen AS
- merkevarer i kø

Haugaland Storhusholdning AS
- kunden i fokus og bedriften
i sentrum

*Velkommen våren
og vel bekomme*

MÅLTIDER I KØ

Det er senvår. Eller tidlig sommer. Mai og juni er de værmessig uforutsigbare månedene, der du like gjerne kan våkne opp til fuglesang og badetemperatur som til sludd og regn.

Men alt er ikke like uforutsigbart. Mai er måltidsmåneden over alle, kanskje unntatt desember. Vi feirer Arbeidernes dag, Kristi Himmelfartsdag, Grunnlovsdagen og pinse, og har nesten i overkant mange muligheter til å samles rundt tallerkener og glass. Det spises, drikkes og handles matvarer over en lav sko. Det er neppe noen ulempe for oss som produserer, leverer eller serverer god mat og drikke, selv om vi kanskje har det mer hektisk enn de fleste midt oppi alle fridagene.

Og jammen er det ikke grillsesongstart for normalgrilleren! Kraftgrilleren som aldri pakker bort utstyret har stått med termdress på terrassen gjennom hele vinteren, men det er en sjelden rase,

foreløpig. Nå kommer grillbølgen. Termdress erstattes av grilldress i ymse designvarianter, hele folket gir fullt køl og sommeren er i farta.

Så hva kan vi gjøre med det? Vel, bortsett fra at vi er som alle andre og liker både koselige måltider i mai og late grillkvelder i juni, så har vi faktisk et ansvar for at hele Norge får gjennomført sine måltidsplaner. Så vi får vel levere, da!

God og lukrativ forsommer!

Med kremmerhilsen
Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene AS



KVEITE I DET GRØNNE 4



HAUGEN-GRUPPEN AS
- MERKEVARER I KØ 8



BOKTIPS 23

MAT OG DRIKKE:

Kveite i det grønne	4
Norsk Kveite med asparges og hollandaise	6
Grillet kveite på gresskarsalat med nøtter og lun jordskokkkrem	7
Enkelt og grønt	11
Drageblod og Morgengull	15
Vintips	19
Laks med potetsalat	20
Potetsaltat med kesam og	21
Tilslørte bondepiker	21
Starbust og Mangosurprise	26

REDAKSJONELT:

Haugen-Gruppen AS - merkevarer i kø	8
Norrek - et trygt valg	12
Amerikanske mattrender	16
Boktips	23
Haugaland Storhusholdning AS - kunden i fokus og bedriften i sentrum	24
Bransjenytt	29
Produktnytt	30

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 Storhusholdning 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
Servicenord Engros AS, Harstad 77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS, Finnsnes 77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen 32 21 80 00

SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Moodboard Reklamebyrå
(design og tekst)

Oppskrifter/bilder/txt:
Opplysningskontoret for frukt og grønnsaker, Eksportutvalget for fisk, www.food-service-europe.com, Opplysningskontoret for kjøtt, Haugen-Gruppen AS.

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

KVEITE I DET GRØNNE

4 porsjoner



Kveite er regnet som én av våre aller fineste fisker, festfisker fremfor noen. Det mest vanlig er nok å kjøpe den i skiver, men det er ikke noe problem å skaffe filet.

600 g kveitefilet, uten skinn og ben
1 bunt grønne asparges
2 dl dypfryste selskapsarter
olivenolje
smør
salt og pepper

Smørsaus
½ dl hvitvinseddik
1 dl hvitvin
125 g smør, usaltet
1/2 dl kremfløte
1 ss hakket gressløk
salt og pepper
karse eller en annen grønn urt til pynt

Slik gjør du:

1. Skjær fisken i 4 serveringsstykker. Dryss dem med salt og pepper og legg dem i en dyp stekepanne. Hell på olje så fisken dekkes. Varm det hele til 70° C, bruk steketermometer. La fisken trekke i ca. 5 minutter.
2. Rens og stek aspargesene i olje og smør i ca. 2 minutter. Smak til med salt og pepper. Kok ertene i ganske lite vann med en skje smør, salt og pepper, i ca. 2 minutter.

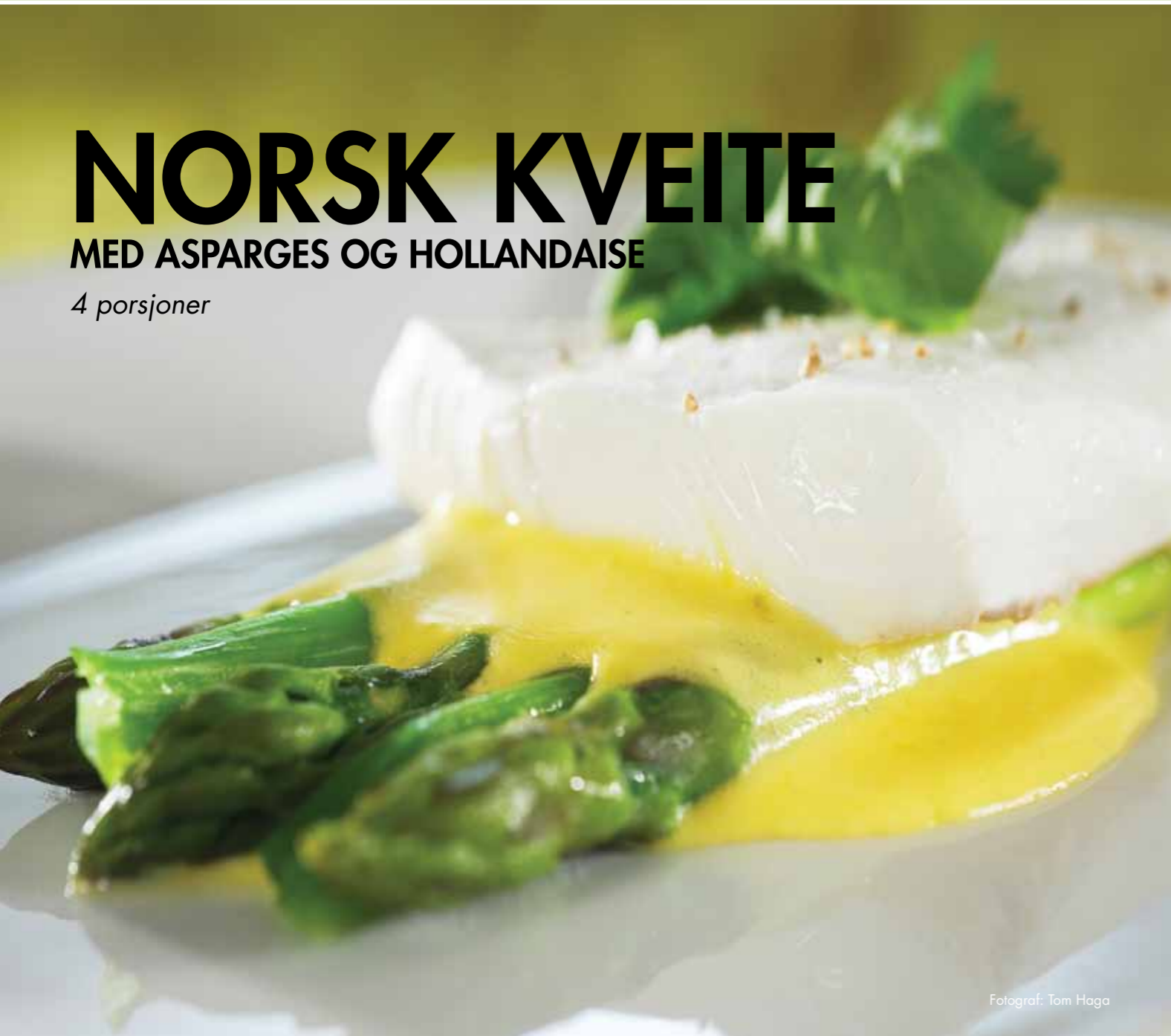
3. Kok eddik og vin til sausen inn til det gjenstår en tredel. Visp inn kaldt smør i små porsjoner. Sausen må ikke koke mens smøret vispes inn, da blir den tynn. Rør til slutt inn fløte, smak til med salt og pepper og rør inn gressløk.
4. Legg asparges og ertene på tallerkenene med fisken over. Hell saus rundt og legg på en topp karse som er vendt i god olje.

Asparges og ertene kan byttes ut med squash og sukkererter for å få en annen vri. Fisken kan serveres med en enkel hvit saus, men legg gjerne med lime eller sitron for de som skulle ønske å tilsette litt syrlighet.

NORSK KVEITE

MED ASPARGES OG HOLLANDAISE

4 porsjoner



Fotograf: Tom Haga

800 g filet av Norsk Kveite
5dl saltlake, av ½ l vann og 40 g salt
vann til koking
pepper

Hollandaise:
pepper
1 dl hvitvinseddik
2 ss vann
4 eggeplommer
300 g smør, klaret
1 presset sitron

Asparges:
2 ss smør
16 asparges, delt i to

Slik gjør du:

1. Skjær kveitefileten i serveringsstykker og legg dem i saltlake i 10 minutter. Tørk dem på kjøkkenpapir, og ha på nykvernet pepper.

Sausen:

1. Bland eddik og pepper og kok til nesten alt er fordampnet. Tilsett vann og rør blandingen sammen med eggeplommene. Pisk eggblendingen i vannbad til eggeplommene tykner og har fått et volum.
2. Tilsett smeltet klaret smør litt om gangen. Hvis sausen blir for tykk, kan den skille seg. Tilsett da litt lunket vann. Smak til med sitron, salt og pepper. Tilsett gjerne litt friske urter.
3. Kok opp vann, legg i fiskestykkene, sett ned varmen og la fisken trekke rett under kokepunktet i 8-12 minutter.
4. Ha litt vann og smør i bunnen av en kjele og kok opp. Legg i asparges og kok slik at de fortsatt har tyggemotstand. Nykål, spisskål og gulrøtter passer også til denne retten.

Server gjerne med kokte poteter og persille.

GRILLET KVEITE

PÅ GRESSKARSALAT MED NØTTER
OG LUN JORDSKOKKKREM

4 porsjoner



Fotograf: Tom Haga

12biter kveite a 150 g
salt og pepper

Gresskarsalat:

200 g gresskar i små terninger
½ squash i små terninger
2 grønne epler i terninger
2 pach choy i tynne strimler
50 g skolda mandler
olivenolje
1 ts nøtteolje
1 dl balsamico eddik
salt og pepper

Lun jordskock krem med trøffel:

200 g skrellte jordskokker
5 dl fløte
1 ss sitronsaft
salt og kajennepepper
trøffel

Tempuraløk

1 løk i ringer
1 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 eggeplomme
vann

Slik gjør du:

1. Forvell gresskar- og squashterningene. Grill pach choyen i grillpanne.
2. Bland deretter alle grønnsakene og nøttene. Rør sammen olje og eddik og smak til med salt og pepper. Bland dressingen med grønnsakene.
3. Kok jordskokkene møre i vann. Hell av vannet, tilsett fløten og koke opp. Mos blandingen i hurtigmikser. Smak til med salt, kajenne, sitronsaft og trøffler.
4. Rør sammen hvetemel, bakepulver og eggeplomme. Spe med vann til en passe tykk rør, ikke for tykk, litt tynnere enn vaffelrøre.
5. Vend løken i litt hvetemel og deretter i frityrøren. Friter den gyllen.

MERKEVARER I KØ

Kjenner du ikke Haugen-Gruppen? Å joda.

Corona er en av Haugen-Gruppens mest kjente merkevarer. Ikonflasken ble tidligere i år blåst i glass på Hadeland Glassverk under en kick-off. Flaken er en meter høy! (foto: Peder Mydske)

Haugen-Gruppen er kanskje ikke det firmanavnet som får folk flest til å nikke gjenkjennende når de presenteres for firmanavnet eller gruppens logo i "Fem på gata". Men nevnt noen av merkevarene gruppen har ansvaret for i Norge, så skal du se at pipa får en annen lyd. Twinings, Synnøve, Anthon Berg, Kraft, HP, Caj P, Heinz, Ybarra og Tabasco er bare et lite utvalg av de store verdensmerkene som finner veien til det norske markedet fra gruppens hovedkvarter i Vestby. Og det går ikke bare i mat. Gruppen er også en av Servicegrossistene AS sin leverandør av øl og vin. Så neste gang du tar deg en kald Corona Extra eller et glass sprudlende Bollinger Champagne, kan du løfte glasset og sende Haugen-Gruppen en vennlig tanke. Det er også de som står bak kjente kvalitetsviner som Santa Carolina, El Coto, Baron de Ley og Hugel.

Ekstotisk mat populært

Haugen-Gruppen er både importør av internasjonale merkevarer og innehaver av egne brands. Paradiso er ett av dem; de er i dag størst på ris på storkjøkkenmarkedet. Det internasjonale kjøkken preger i det hele tatt Haugen-Gruppens sortiment.

- Vi har i mange år registrert at flere kjøkkentrender går parallelt, sier Simen E. Haugberg, Category Manager i Haugen-Gruppen Food-service.

- På den ene siden øker interessen for norsk mat og tradisjonskost, på den andre siden ser vi at interessen for internasjonal mat og "fremmede" kjøkkenkonsepter fortsetter å øke ufortrødent. Nordmenn oppdaget for alvor utenlandsk mat da pizza og eksotiske spaghettiletter dukket opp for flere tiår siden,

og deretter har mange nasjonale spesialiteter funnet veien til nysgjerrige norske ganer. Vi satset tidlig på meksikansk mat, og er i dag suveren markedsleder på dette området, med mat fra El Paradiso, Mission, Casa California, samt vårt eget ferdigstekte tacokjøtt og matchende meieriprodukter fra Synnøve. Vi er også store på asiatisk mat, med merker som Blue Dragon, Patak's og GoTan. Nordmenn har for alvor fått øynene opp for den enkle, smakfulle og meget varierte maten fra Asia, sier Haugberg.

Fruktbart samarbeid

Servicegrossistenes samarbeid med Haugen-Gruppen har lange tradisjoner. Faktisk så lange at de som i dag har ansvaret for å holde samarbeidet ved like ikke på stående fot kan slå fast når det startet. - Samarbeidet med Servicegrossistene AS



startet før noen av oss kan huske, og en del av oss har da vært her en stund, sier Haugberg med et smil.

- Det viktigste er imidlertid at vi fungerer bra sammen, og det gjør vi. Grunnlaget legges i sentrale avtaler der enighet og betingelser ligger til grunn for jobben Haugen-Gruppens distriktssjefer gjør lokalt. Den daglige oppfølgingen skjer ute hos Servicegrossistenes AS sine kunder, men også lokalt gjennom jevnlig kontakt med de 23 grossistene som er en del av samarbeidet. Haugen-Gruppen er også en viktig aktør i det avtaleverket som ligger til grunn for flere av Servicegrossistene AS sine kunder, for eksempel Systemkjøp, NHO Innkjøpskjeden, Wilberg, Nores m.fl. I alle disse avtalene er Haugen-Gruppen totalleverandør av både mat, øl og vin, sier Haugberg.

Verdensnavn i norske hyller

Haugen-Gruppens sortiment består av en rekke kjente, internasjonale merkevarer innenfor mat, vin, øl og brennevin. De aller fleste av disse merkevarene er tilgjengelige gjennom Servicegrossistene. Blant de mest kjente storselgerne er:

- Twinings te, med frokosttilbehør som Ryvita og Finn Crisp knekkebrød, ReaLemon sitronsaft, Canderel søtning, Synnøve ost og Tropicana juice.
- Heinz Ketchup, sauser, dressinger og øvrige tomatprodukter, French's sennep, Tabasco®, Kraft og Caj P's grillprodukter.
- Meksikansk mat fra El Paradiso (salsa, cheddarsaus, jalapenos, bønner og tacoskjell), Mission (tortilla og tortilla chips) og Casa California (guacamole), samt Haugen-Gruppens eget ferdigstekte tacokjøtt og ost fra Synnøve.

- Ferskfrossen pasta fra Laboratorio Tortellini, Middelhavsmat fra Bella Italia, Priela, Simplot og Paradiso, som er HGs egen merkevare.
- Oljer, oliven og balsamicoeddik fra Ybarra, Il Torrione, Gaea, Monini og Paradiso.
- Asiatisk mat fra Blue Dragon, Patak's og GoTan.
- De syd-afrikanske merkenavnene Rainbow Cuisine og Peppadew, som tegner til å bli årets hit i forbindelse med fotball-VM.
- Corona Extra Øl, Bollinger Champagne og vinmerker som Santa Carolina, El Coto, Baron de Ley og Hugel.

Lytter til markedet

Men en offensiv importør og leverandør hviler ikke på sine laurbær. Sortimentet må utvikles kontinuerlig og dynamisk, ellers stagnerer interessen i markedet. Haugen-Gruppen følger hele tiden med på hva markedet etterspør, og tilpasser tilbudet etter det. På storkjøkkenmarkedet gjelder det ikke bare å lansere nye produkter. Pakningsstørrelser, emballasje og ferdiggjøringsgrad kan være like viktig for virksomheter som både etterspør god smak og effektiv produksjon.

Nyheter

- I februar lanserte vi økonomipakninger med ferdigstekt og ferdig krydret tacokjøtt for å etterkomme ønsket om et smakfullt og rimelig produkt for storkjøkkenkundene. Samtidig kom vi med flere nyheter på olivenfronten, også disse i store enheter beregnet for serveringssteder med høyt forbruk. I disse dager presenterer vi storpakninger med Taco og Fajita Kryddermiks i hendige plastbokser som gir enkel dosering og hygienisk opp-

bevaring på kjøkkenet. Smaken er meksikansk, men bruksområdene begrenser seg selvsagt ikke til Taco og Fajitas, sier Haugberg, som understreker at en leverandør også har andre forpliktelser enn å levere varer og lansere nyheter.

Samarbeidet forplikter

- Vi deltar på Servicegrossistene AS sine salgsmøter med minimeser og foredrag og gjennomfører årlige matpresentasjoner på Servicegrossistene AS sitt hovedkontor i Drammen. Dette ser vi på som en naturlig del av et utstrakt samarbeid som vårt. I tillegg gjennomføres det en rekke lokale presentasjoner av nyheter, konseptpresentasjoner og vinsmakinger med kunder, forteller Haugberg.

Norges mest anonyme kjendisbedrift?

- Haugen-Gruppen har også en omfangsrik oppskriftsbank med over 200 oppskrifter spesialtilpasset for storkjøkkenservering. Disse brukes aktivt hos Servicegrossistene AS sine kunder. I tillegg har våre konsulenter omfattende kunnskap og bred erfaring fra virke som kokker og vinkelner. Vi bidrar mer enn gjerne med kunnskap, tips, ideer og opplæring om noen ønsker det, sier Haugberg.

- Så da er kanskje ikke Haugen-Gruppen en doldis likevel?

- Hvis du legger sammen kjennskapet til våre merker på verdensbasis, er vi verdensberømtel, fastslår Category Manager Simen E. Haugberg i Haugen-Gruppen.



Kampanje Elegance Lily

Kampanjeperiode fra 01.03 til 30.06.2010



40 x 40 cm

Duni
Elegance®
Lily
(5 x 40) NY



hvit EPD 2018240



vanilje EPD 2018257



avocado EPD 2018307



gul EPD 2018331



rød EPD 2018299



vinrød EPD 2018265



café EPD 2018315



mørkblå EPD 2018273



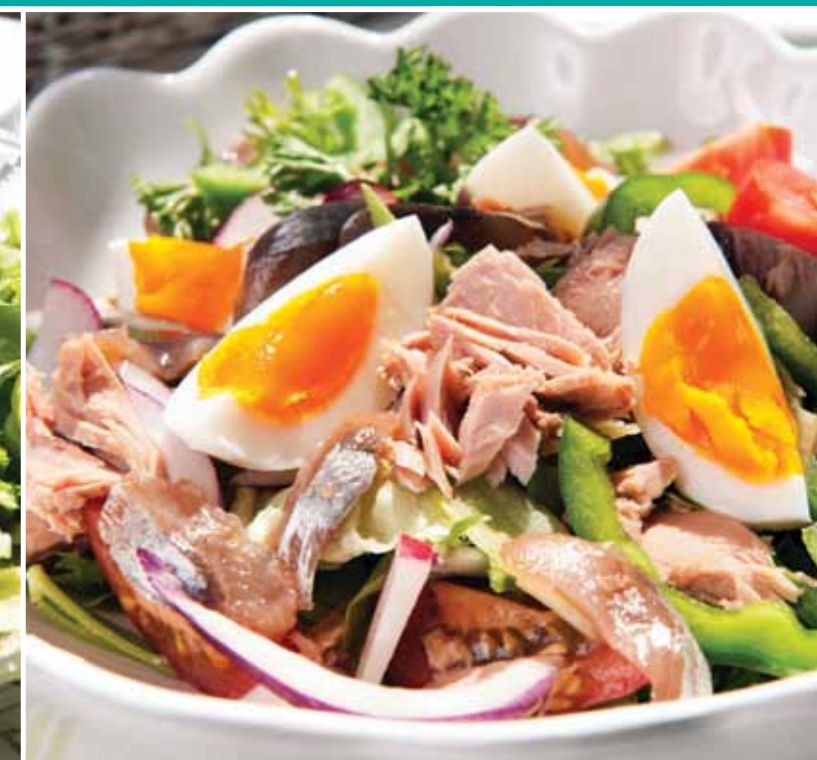
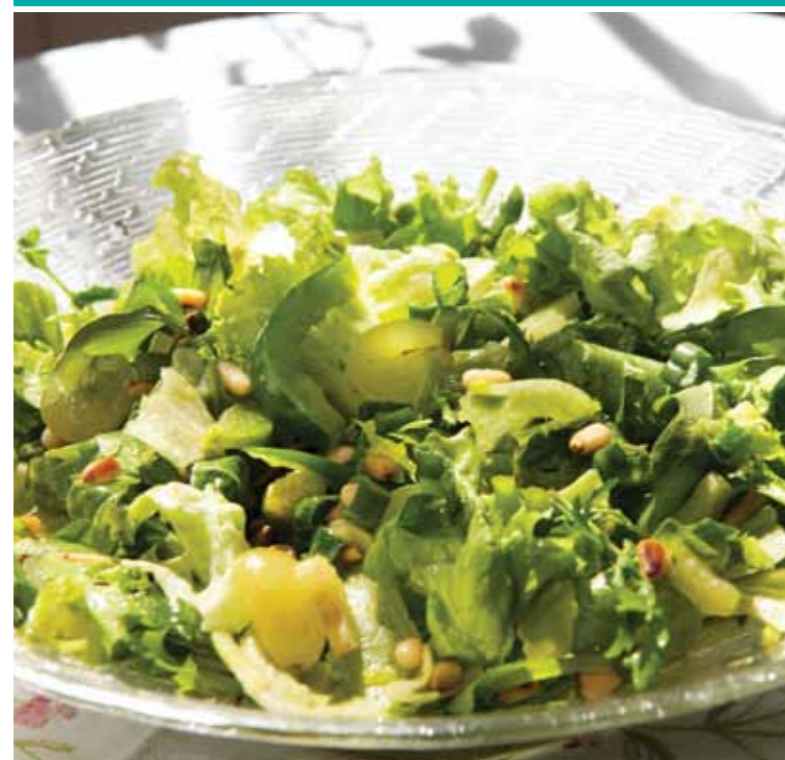
mørkgrønn EPD 2018281



sort EPD 2018323

Elegance servietter

Serviettene er produsert av et revolusjonerende materiale med en preging som lett kan forveksles med tøy. Tyngden gjør at tekstilfølelsen er fremtredende.



SPREK GRØNN SALAT

SALAT ER SUPERT NÅR VI HAR DET TRAVELT OG ØNSKER LITT MAT I EN FEI. I DENNE SALATEN SKAL ALLE INGREDIENSENE VÆRE GRØNNE, OG DEN KAN OGSÅ SERVERES SOM TILBEHØR TIL BÅDE PØLSER, KYLLING OG FISK.

- 1 l diverse sorter salatblad
- 100 g grønne druer
- 1 stk grønn paprika
- 4 stk vårløk
- 2 stilk stilselleri (stangselleri)
- 10 blad hakket frisk basilikum
- 2 dl hakket ruculla
- 50 g pinjekjerner

- Dressing:
- 1 ss flytende honning
 - 2 ss olivenolje
 - 1 ss søt sennep
 - 1 ss vann
 - 1/2 ts salt

Slik gjør du:

1. Vask og riv salatbladene.
2. Finhakk vårløk og stilselleri. Skjær paprikaen i tynne strimler og del de grønne druene i to. Bland alt sammen i en stor bolle.
3. Rist pinjekjernerne i en tørr stekepanne så de får en gylden og fin farge.
4. Rist sammen alle ingrediensene til dressingen i et syltetøyglass og vend dette inn i salaten.
5. Dryss over ristede pinjekjerner før servering.
6. Server salaten til pølser, fisk eller kylling.

SALAT NICOISE

SALAT NICOISE ER EN KLASSEFRANSK SALAT, MED EN DEILIG KOMBINASJON AV OLIVEN, EGG, TUNFISK OG FRISKE GRØNNSAKER. SERVÉR SOM HOVEDRETT, FØRRETT ELLER EN FRISK LUNSSJRETT.

- 4 stk egg
 - 1 boks hermetisk tunfisk i vann
 - 8 stk ansjosfileter
 - 8 stk sorte oliven
 - 1 stk issalat
 - 4 stk tomat
 - 1 stk grønn paprika
 - 1/2 stk rødløk
 - 8 stk reddik
- Dressing:
- 6 ss olivenolje
 - 2 ss eddik
 - salt og pepper

Slik gjør du:

1. Kok eggene i 8 minutter, avkjøl dem, skrell og del dem i båter. Skjær tunfisk i litt store biter. Strimle salaten. Tomatene skjæres i båter, paprika i små terninger, løken i løvtynne ringer og reddikene i tynne skiver.
2. Alt legges lagvis i en salatbolle eller på fat. Legg sorte oliven og ansjosfileter på toppen. Ingrediensene til dressingen blandes godt (helst ristes) og helles over.

Norrek -et trygt valg

Din hovedleverandør av dypfryste grønnsaker, bær, frukt og potetprodukter

Som ledende leverandør til norske storkjøkken satser vi hele tiden på å utvikle nye produkter og mer effektive problemløsninger. Vi har et bredt produktspekter innenfor vårt fagområde.

Å utvikle et nært og godt samarbeid med alle våre kunder er vår viktigste oppgave

I tillegg til å være en sikker leverandør med hensyn til kvalitet og leveringsevne er vi hele tiden lydhøre for signaler fra kjøk-

kensjefene som er våre beste produktutviklere. Som spesialister på dypfryste bær, frukt, grønnsaker, sopp og pottes frites vet vi at det stilles store krav til oss. Det tar vi som en utfordring.

All vår virksomhet er kvalitetssikret i henhold til NS-EN ISO 9001 og BRC Higher Level.



Nyhet!

Jordbær coated

Halve jordbær som er dekt med en saftbinder som trekker til seg fuktigheten slik at bærene ikke "renner" når man bruker dem.

Egner seg veldig godt til pynt på kaker, desserter o.l.

EPD nr.: 1889013

Smoothie

Sunt og godt

Smoothies kan lages på mange forskjellige måter. Det vanligste er å lage smoothies av dypfryste bær eller frukter sammen med yoghurt og litt juice for bedre drikkekonsistens.

Fremgangsmåte

Hell yoghurt og juice i blenderen.

Tilsett ønsket mengde dypfrost Smoothie blanding.

La blenderen gå til alt er blandet og det blir en "smooth" drikk.

Hell i glasset og nyt med en gang.



Smoothie Blåbær, Bringebær og Banan
EPD nr.: 1417229



Smoothie Jordbær og Banan
EPD nr.: 1415819



Smoothie Ananas, Mango og Banan
EPD nr.: 1415827



NORREK

Helgeroveien 892, Eidsten, 3267 Larvik - Telefon 33 16 54 00
Telefax 33 16 54 01 - E-post: mail@norrek.no - www.norrek.no

ENDELIG!

MOCCA LATTE
CAPPUCCINO
PREMIUM ISKAFFE



Friele ISkaffe - en forfriskende og drikkeklar kaffedrikk!

Friele ISkaffe er den perfekte oppkvikker på en varm sommerdag! 1. mai lanseres de to smakfulle variantene Cappuccino og Mocca Latte i alle tilgjengelige salgskanaler.

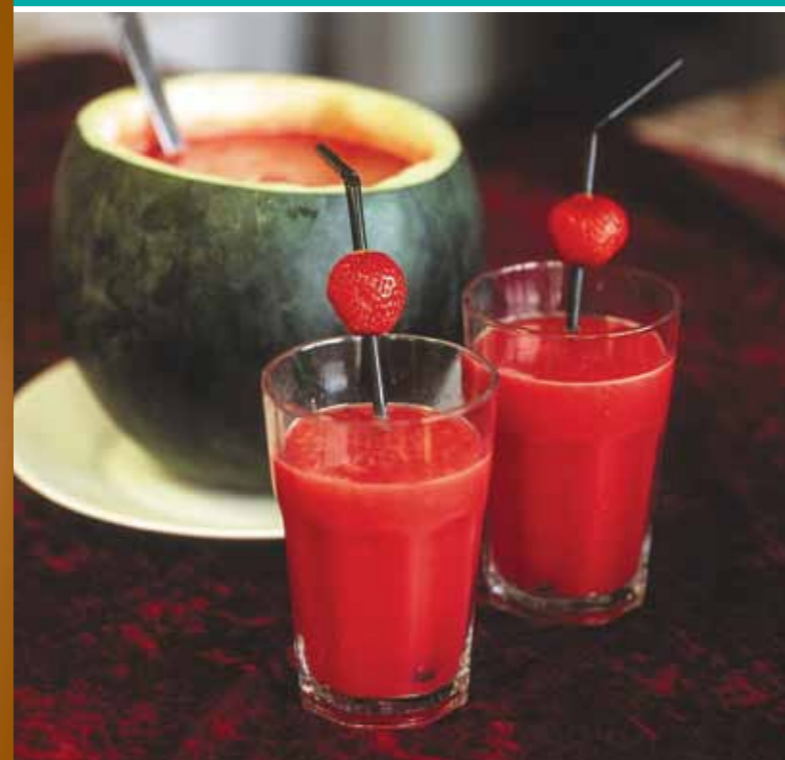
Friele ISkaffe bør selges iskald, men kan distribueres og lagres i romtemperatur.

Friele ISkaffe er tilgjengelig fra grossist 1. mai. For mer informasjon og bestilling av salgsmateriell, ta kontakt med din lokale Friele-selger.

Produkter	D-pack	EPD
Friele IS Cappuccino	brett á 12 x 250 ml	2074771
Friele IS Mocca Latte	brett á 12 x 250 ml	2074789

FULLT TRYKK I MEDIA!

	Mediaplan			
	Mai	Juni	Juli	August
Tv	x	x		x
Kino		x	x	
Internett	x	x	x	x
Sampling/events		x	x	x
Utendørs		x	x	x
Print	x	x	x	x



DRAGEBLOD

BARNA SYNS NOK AT DRAGEBLOD ER ET MORSOMMERE NAVN PÅ BLANDINGEN AV APPELSINJUICE OG BRINGEBÆR. KJEMPEGOD OG FRISK ER DRIKKEN UANSETT NAVN.

400 g bringebær
saften av 12 stk appelsin
16 stk isbiter
smak evt. til med litt sirup

Slik gjør du:

Press appelsinene eller om du bruker ferdig appelsinjuice. (1 appelsin gir ca. 1 dl juice).
Bringebær og appelsinsaft/juice helles i blender og moses.

Om drikken er lite søt kan den smakes til med litt sirup - 1 ss om gangen - til dere har fått den så søt dere ønsker.
Om blenderen klarer å knuse isbiter kan du tilsette disse også. Ellers tilsettes isbitene når du har prøvesmakt drikken.

MORGENGULL

DETTE ER SMOOTHIEN SOM FÅR DEG TIL Å VÅKNE. MASSE FINE VITAMINER OG MINERALER, OG EN SNERT AV CHILI.

1 stk banan - i biter, gjerne frossen
saften av 1 stk appelsin
1 ss honning
1 stk pasjonsfrukt
2 g rød chili (en liten bit)
2 blad frisk sitronmelisse

Slik gjør du:

Legg alt i mikseren og kjør til alt er moset. Smak til og server umiddelbart med et par blader av sitronmelisse til pynt.

AMERIKANSKE MATTRENDER

De heftigste trendene i amerikanske restaurantmenyer 2010: det nasjonale restaurantforbundet har foretatt sin årlige undersøkelse blant 1 800 profesjonelle kjøkkensjefer, alle medlemmer av The American Culinary Federation. Den viser at lokalprodusert mat, bærekraft og ernæring er de viktigste temaene på matfronten, konsepter som appellerer til både restauranteiere og forbrukere. Denne undersøkelsen er i høyeste grad relevant også for matbransjen i Europa.



I oktober 2009 undersøkte forbundet 1 854 medlemsbedrifter og ba kjøkkensjefen gradere 214 forskjellige mat/drikkevarer, tilberedelsesmetoder og mattemaer, fordelt på kategorier som: siste nytt, gårsdagens nytt eller årvisse favoritter på restaurantmenyene i 2010.

Lokalt produsert frukt og grønt, kjøtt og fisk fra nærområdet, bærekraft, små desserter og lokalt produsert øl og vin toppet listen. Videre på listen over topp 10 trender var riktig mat for barn, halve porsjoner, merkevare ingredienser fra landbruket, glutenfrie/allergivennlige retter og bærekraftig sjømat.

Ideen om bærekraft ser ut til å appellere til både restauranteiere og forbrukere – både når det gjelder frukt og grønt, kjøtt, sjømat og alkoholholdige drikkevarer. Den er oppført som tredje viktigste trend og definert som et viktig mattema. Det dreier seg om

miljøvennlige metoder og kortreist mat: fra gård til bord. Friske varer, kort transport og god støtte fra lokalsamfunnet og næringslivet er stikkord her.

Ernæring er også blitt et viktig fokusområde. Sunne alternativer for barn, frukt og grønt, superfrukt, mini og halve porsjoner og glutenfrie/allergivennlige retter er alle på topp 20 listen. "De viktigste trendene i år – kortreist mat, bærekraft og ernæring – reflekterer brede samfunnstrender og forbrukernes økte interesse for disse sakene," oppsummerer Dawn Sweeney, direktør i forbundet.

Andre spørsmål i undersøkelsen dreide seg om trender på kjøkkenet og andre konsepter. Kjøkkensjefene satte miljøvennlig utstyr som viktigst på kjøkkenfronten og det nyeste konseptet på restaurantfronten i 2010 er restauranter med egen grønnsakshage.

Hva så med etnisk kjøkken og smaker? Regionalt-etnisk kjøkken toppe listen, etterfulgt av etnisk cross-over eller fusion, så mat med nordafrikansk/Maghreb, latinamerikansk/nuevo latino og sørøstasiatisk inspirasjon.

Når det gjelder favoritt-matvarer/ingredienser valgte kjøkkensjefene primært håndlagde oster, svart hvitløk, gamle kornslag som kamut og amarant, flatbrød (naan, papadum, lavash og pita) og blomstersirup/essenser.

Disse og flere nyheter fra undersøkelsen blir levende presentert på NRA Show 2010 samt IWSB. The National Restaurant Association Restaurant, Hotel-Motel Show blir arrangert i Chicago 22. – 25. mai, samtidig med The International Wine, Spirits & Beer Event (23. – 24. mai).

Kilde: www.food-service-europe.com



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 fullverdlig måltid. Kall det gjerne plukkmat på meny om du vil.



FiskeSymfoni Tricolore
EPD nr. 1 107 283



Cheddar Cheese Peppers 6 kg
EPD nr. 1 831 973



Scampi Fritti, 5 x 1 kg
EPD nr. 829 036



Fish Grillers, 270 x 20 g
EPD nr. 1 106 079



Røstipoteter, 10,0 kg
EPD nr. 1 871 029



Agurkmix
EPD nr. 375 345



Wienett Fingers, ca. 200 x 25 g
EPD nr. 1 471 143



Calamare Fritti
EPD nr. 114 611



ScampiBrochette, 50 x 60 g
EPD nr. 1 105 220



Sauce Bearnaise, ca. 4 g biter
EPD nr. 508 002



Gulrot Tricolore, 6,0 kg
EPD nr. 2 028 470

Findus Konsumentkontakt 800 40 480 - www.findusfoodservice.no

god fagkummskap - gode måltidsløsninger

NORVEGIA®

tynnere skive

TINE Salg Storhusholdning lanserer en ny variant ferdigskivet ost for hotell og catering: Norvegia Tynnere skive. Skivene veier kun 10 gram. Det er flere skiver på hvert brett, de er lette å brette og du sparer både tid og arbeid. Norvegia tynnere skive: Perfekt til påsmurt!

15%
mai/juni



Produktnavn: Norvegia tynnere skive 700 g
TINE varenummer: 2084
EPD-nummer: 2038875
Antall i D-pak: 5 stk à 700 g


www.tine.no
www.paamenyen.no

• Spania,
Penedés



• Clasic de Vallformosa Cava Brut

Klar gul farge med grønt skjær og livlige bobler. Fruktig duft av epler og aprikos med noe toastaromaer. Behagelig fruktig på smak, med en frisk syrlighet i ettersmaken. Rund og elegant.

Bodegas Vallformosa - Vallformosa ivaretar navn fra den gamle romanske orden av Santa Maria de Vallformosa ved siden av Bodegas Vallformosa, som betyr en vakker dal. Vinproduksjon har alltid vært forretningsgrunnlaget i familien siden 1865 da José Doménech Soler var en av de første til å omplante vinmarkene etter phylloxera.

Vinmonopol varenr: 33788

• Chile,
Rapel Valley



• Santa Carolina Rosé Carmenere

Intens rosa farge. Søte og fruktige aromaer av jordbær og bringebær med delikate florale hint. På smak – frisk og fruktig med florale hint også her. Drikkes lett og har god struktur.

Viña Santa Carolina - siden Luis Pereira i 1875 grunnla Santa Carolina har bodegauen vokst til i dag å være et av de mest suksessfulle hus i Chile. Santa Carolina har fire bodegauer i de mest velrenommerte distrikter; Maipo, San Fernando, Lontué og Casablanca.

Vinmonopol varenr: 10100

• Argentina,
Cruz di Piedra – Mendoza



• Santa Ana Sauvignon Blanc

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

Bodegas Santa Ana - ble grunnlagt av Don Luis Tirasso i 1891, og ble med det en av de beste produsenter av fine viner i Argentina. Stedet var Villa Nueva de Guaymallen, noen få kilometer utenfor byen Mendoza. I tillegg til hovedsetet i Villa Nueva, eier Santa Ana ytterligere 2 vinkjellere; Ett av de finner vi i San Martin og ett i provinsen San Juan.

Vinmonopol varenr: 43479

LAKS MED POTETSALAT

4 porsjoner

400 g laksefilet uten skinn og bein
3 ss olivenolje
250 g kokte poteter
2 stilker stangselleri
3 vårløk i biter
2 ss finhakket dill
2 sitroner i båter

Dressing:

2 dl crème fraîche
1 ss frisk dill
1 ss limejuice
3 ss olivenolje
salt og pepper

Slik gjør du:

1. Skjær laksen i passende serveringsstykker og stek den til den er ferdig, ca 4 minutter.
2. Skjær potetene i biter hvis de er store.
3. Bland poteter, vårløk, dill og stangselleri.
4. Rør sammen ingrediensene til dressingen og smak til med salt og pepper. Fordel potetsalaten og laksen på tallerkener og dryppdressingen over.

Pynt med frisk dill og sitronbåter.



POTETSALAT MED KESAM

4 porsjoner

6 stk kalde ferdigkokte poteter
1 stk eple
2 stk vårløk

Dressing:

3 dl 1 % kesam
2 ss søt sennep , pølsesennep
½ ts salt
¼ ts sitronpepper
1 ts sukker
1 ts sitronsaft
3 ts hakket frisk gressløk

Slik gjør du:

1. Skjær poteter og epler i terninger. Vårløken skjæres i tynne skiver.
2. Bland alle ingrediensene til dressingen i en stor bolle. Ha i poteter, epler og vårløk og bland forsiktig. Dryss over litt hakket gressløk til slutt.

TILSLØRTE BONDEPIKER

4 porsjoner

3 stk eple
6 ss sukker
½ dl vann
2 ss smør
6 ss brødrasp
1 ts malt kanel
3 dl kremfløte

Slik gjør du:

1. Skrell og skjær epler i terninger, ta bort kjernehuset.
2. Ha terningene i en kasserolle sammen med fire spiseskjeer av sukkeret og alt vannet. Kok til eplene er møre og begynner å mose seg. Avkjøl. Man kan også kjøpe ferdig eplemos. Da skal 1,5 dl mos brukes til denne oppskriften.
3. Smelt smør og resten av sukkeret sammen i en stekepanne. Tiltsett brødrasp og fres godt. Krydre med kanel og avkjøl.
4. Pisk fløten luftig.
5. Anrett eple, krem og brødraspen lagvis i skåler eller glass og server umiddelbart.

Nye og klassiske produkter fra Nidar



Bergene melk rull



Bergene Melk Rull - 100 % naturlige råvarer! Rull er markedets mest fleksible format og treffer mange spisesituasjoner.



Smash! Bar



Relansert Smash! Bar – enda mer av den gode Smash! smaken!



Laban 150g

Nå med naturlige farger og nytt design på pose! Godt for den lekne.



Stratos Dobbel



Stratos Dobbel – den eneste sjokoladen med hvitt og luftig fyll.



Extra melon mint



White Melon tester bra! Hele 82% av kvinner i alderen 15-29 år ville kjøpt produktet (Kilde: Mejsel Smakstest).



IFA fruits

Ny IFA fruktpastill med ekte frukt. Pastillene er sukkerfrie, tilsatt ekte frukt- og bærjuice samt naturlig aroma. To ulike smaker i posen.



Doc' original

Doc' er velsmakende halspastiller som varer lenge – og gir en følelse av velvære i både munn og hals.



IFA søt lakris

Myke og store IFA-pastiller i smaken Söt lakris. Anbefalt av sangere siden 1930.



Extra sweet mint



Ekstra har en meget sterk posisjon hos norske forbrukere. 10p har en andel på over 42% av total tyggegummi og andelen er økende (Kilde: Nielsen).



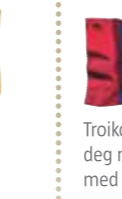
Smash! 100g

Smash! er salte maiskjerner dekket av Nidars melkesjokolade. Salt, søtt, luftig og sprøtt er så vidt vi vet det eneste av sitt slag i verden og gir en spennende smaks-kombinasjon!



Gullbrød

Gullbrød har vært elsket av norske forbrukere siden 1915. Sjokoladen består av råmarsipan dekket med mørk sjokolade.



Troika



Troika passer godt når du skal unne deg noe ekstra, en konfektsjokolade med trøffel, marsipan og gelé.



DRIKK MER. 103 gode grunner.



Boka føyer seg inn i rekken av matutgivelser fra alltid dristige og nytenkende Frelsesarmeen. DRIKK MER er selvsagt ikke en oppfordring til uhemmet alkoholbruk, snarere tvert imot. Boka byr på 103 gode oppskrifter på alkoholfri drikke, lekkert presentert med gode bilder i et praktisk coffeetable-format. Oppskriftene rommer både tradisjonelle drinker, smoothies og fruktdrikker, kaffe, te og energidrikker. Du kommer ikke til å gå tom for ideer med det første.

Alkoholfrie alternativer trenger ikke være kjedelige. Boka rommer 103 bevis på akkurat det. I tillegg får du tankevekkende intervjuer med interessante mennesker.

Drink mer. 103 gode grunner.
Thomas Jørgensen; Jan Aasmann Størksen m.fl.
Utgiver: Frelsesarmeen
Utgitt: 2008
Forlag: Drivkraft forlag
Innbundet, ca. 180 sider
ISBN: 9788299782005
Pris: kr. 398,-

OPPSKRIFTER FRA TO INSTITUSJONER

Neida, vi snakker ikke om institusjonsmat, men derimot om bøker med forfattere og utgivere som har en opphøyd status i det norske folk – om enn på forskjellige måter. Både Frelsesarmeen og Ingrid "me har juksa litt" Espelid Hovig nyter enorm respekt i befolkningen. Ingrid som en av de virkelige pionérene innen matprogrammer på TV, enten vi snakker nasjonalt eller internasjonalt. Frelsesarmeen som himmelens mest jordnære representant for hjelpearbeid og medmenneskelighet. Begge har opptil flere bøker det er verdt å studere nærmere. Vi har gjort det.

Helt enkelt. En basiskokebok.

Ingrid Espelid Hovig

Boka beskrives i tittelen som "en basiskokebok", og det er akkurat hva den er. Her finner du først og fremst oppskrifter på god hverdagsmat med retter som er solid plantet i norsk mattradisjon. Foruten solide og stort sett enkle oppskrifter som egner seg på en torsdag, er boka full av tips og ideer til hvordan du kan bytte ut ingredienser og variere rettene i det uendelige. Den rommer også en praktisk oversikt på råvarer og ingredienser du alltid bør ha i kjøleskapet for å kunne improvisere et godt og sunt måltid på en travel dag. Teknikkene enhver husmor kunne på rams for noen år siden, gjenopplives med instruktive bildeserier. Mye basiskunnskap holder på å gå tapt, men her er motgiften.

"Helt enkelt" er ikke boka du tar fram for å servere 5-retters festmiddag til inviterte gjester. Dette er en arbeidshest som lett kan få sliite permer og eselører. Et funn for studenter og hybelboere med skrantende matlagingskunnskaper og begrenset middagsrepertoar!

Helt enkelt. En basiskokebok.
Ingrid Espelid Hovig
Utgitt: 2008, nå 3. utgave
Forlag: Gyldendal
Innbundet, 224 sider
Format: 20 x 26 cm
ISBN: 9788205382398
Pris: kr. 249,-



Nidar

KUNDEN I FOKUS OG BEDRIFTEN I SENTRUM

Vokser Haugaland Storhusholdning seg ut av Haugesund?



Dette er en suksesshistorie. Servicegrossisten Haugaland Storhusholdning AS i Haugesund vokser seg ut av sitt gode skinn, og kan bli nødt til å forlate sin sentrumsnære beliggenhet i Araberhovedstaden for å få plass til sitt omfattende varelager.

Både og, begge deler

Solskinshistorier vokser ikke på trær, spesielt ikke etter det krisepregede året 2009. Men Finanskrisen rammet ikke Haugaland Storhusholdning merkbart, og det kan ikke skyldes annet enn at krisen bare blir et intermeso for en bedrift som ufortrødent holder på sitt, i gode og onde dager.

- Vi skjeler sjelden over til konkurrentene for å se hva de foretar seg, sier Oskar Kirkeleit, daglig leder og medeier i bedriften.

- Vi tror det er bedre å konsentrere seg om å drive butikken på vår måte. Mange mener at det er selvmotsigende å holde et høyt servicenivå kombinert med fornuftige priser, men vi er ikke enige. Det er fullt mulig å jobbe parallelt med å heve servicenivået og redusere kostnadene. I disse dager er vi for eksempel veldig fokusert på å optimalisere kjøreruter og logistikk for å spare kostnader. Gjør vi det riktig,

fører dette også til raskere og sikrere leveranser av varer til våre kunder. Det er slik vi tenker, og derfor er vi i konstant vekst, sier Kirkeleit.

Solid vekst sprenger veggene

Haugaland Storhusholdning så dagens lys i 1996 etter at fire aksjonærer kjøpte opp Vervik avd Haugesund AS. Omsetningen var på den tiden 5 millioner kroner, som i all hovedsak omfattet frukt og grønt, i tillegg til noen kyllingprodukter. I 2000 rundet bedriften en omsetning på 20 millioner kroner. Samme år ble de medlem av Servicegrossistene AS. Da flyttet de inn i romslige lokaler i utkanten av Haugesund sentrum. Der holder de fremdeles hus, men lokalene er ikke lenger romslige.

- Siden årtusenskiftet har vi hatt en gjennomsnittlig årlig vekst på ca 20 %, forteller Kirkeleit. – I 2010 har vi 16 årsverk fordelt på 20 ansatte, som til sammen omsetter for 83 millioner kroner netto. Det tvinger fram endringer og utvikling, denne gangen med tanke på lokalisering. Vi har en utrolig praktisk, sentral beliggenhet i utkanten av Haugesund sentrum, men grunnet veksten er vi nå på utkikk etter nye og større lokaler.

Hvor vi havner da, vet vi ikke, men langt fra Haugesund blir det ikke. Vi har et bevisst forhold til beliggenhet, for vi er avhengige av raske leveranser og god service til kunder på Karmøy, i Haugesund, Bømlo, Stord, Kvinnherad, Ølen, Etne, Sand og Sauda. Totalt dekker vi et område med rundt 140.000 innbyggere, sier Kirkeleit.

Fast kurs

Haugaland Storhusholdnings vekst kan tyde på en revolusjonerende forretningsidé eller en mesterlig strategi. Mesterlig er den kanskje, men ikke revolusjonerende. Egentlig er det snakk om å bestemme seg for noe, og deretter holde kursen fast. God service til gunstige priser, totalleverandør. Litt "Ja takk, begge deler".

- Ja, vi tar sikte på å være totalleverandør til våre kunder, sier Kirkeleit. - Vi må overbevise kundene om at vi kan tilby hele sortimentet de trenger til konkurranse-dyktige priser. Hvorfor skal de handle med fem forskjellige leverandører når de kan få alt på ett sted? Totalt sett må vi være best på kombinasjonen av sortiment, service og pris. At et enkeltstående produkt koster litt mer hos oss enn hos en annen

leverandør, er ikke viktig. Det er summen og bunnlinsen som teller. Våre kunder følger åpenbart den samme tankegangen, og det setter vi selvsagt stor pris på, sier Kirkeleit.

Mange kunder bedre enn én stor

- Vi har en optimal kundemiks ut fra en bedriftsøkonomisk vurdering. Ingen kunder står alene for mer enn 5 % av omsetningen. Dermed er vi ikke så sårbare selv om vi skulle miste en kunde som er stor i vår sammenheng. Omsetningsreduksjonen er til å bære. Store kunder er imidlertid viktige i forhold til volum på enkelte produkter. Store salgsvolum på enkeltprodukter eller produktgrupper gir gode priser som kommer alle til gode, sier Kirkeleit, som forteller at bedriftens største kunder er Helse Vest, Smak og Behag, Wilberg, Inventum og Coop.

- Hva er storselgerproduktene i området?

- En del lokale varer er spesielt populære, spesielt kjøttprodukter. Norsk indrefilet, svinenakke, svin flatbiff, frukt og grønt er varer som går jevnt og trutt. Kortreist mat er etterspurt, så vi fokuserer på det gjennom et samarbeid vi har med en lokal produsent av sous vide produkter, blant annet vestlandsspesialiteten komler.

Løfter alle steiner

Finanskrisen rammet en del bransjer hardt og brutalt, men Haugaland Storhusholdning ble ikke nevneverdig skadelidende av den grunn. Men å konstatere at hjulene går rundt, er ikke nok for en bedrift med vekstmål.

- Vi er konstant på jakt etter effektiviserende og kostnadsbesparende tiltak, forteller Kirkeleit. – For egen del konsentrerer vi oss for tiden om logistikk og transportløsninger, samtidig som vi ser at vi må bli dyktigere til å få inn utestående fordringer i tide. Samtidig må vi opprettholde og forbedre servicenivået overfor kundene. Det viktigste er selvsagt den daglige servicen og vår evne til å levere raskt og løse problemer som dukker opp. Men vi prøver også å yte det lille ekstra. Vi har blant annet en lokal messe i mars hvert år, der bransjen i regionen møtes til faglig og sosialt samvær. I våre dager kalles det "nettverksbygging", men det har da alltid vært nyttig å møtes og bli kjent. Det lønner seg å kjenne folk, sier Kirkeleit.

Framtida

- Vi har jobbet lenge med å kvalifisere oss som "Miljøfyrtårn", noe som er viktig både for oss og kundene våre. Vi blir sertifisert i disse dager, og når dermed nok et mål. Det kommer flere. Som grossist må vi hele tiden tenke at vi har et forbedringspotensial. Kommer vi dit at vi er fornøyd med tingenes tilstand og legger begge beina på bordet, har vi tapt. Vi må hele tiden være sultne, sier Oskar Kirkeleit, som oppsummerer:

- Det viktigste er tross alt at kundene og kundenes kunder er sultne.

MØLLERENS
SIDEN 1866

Kunsten å være lykkelig består i å gjøre sine gleder enkle..



Nyhet!

Tre nye kaker som definitivt gjør at gjestene vender tilbake!!



EPD nr:	Produkt:	Størrelse:
2074532	Peanut Fudge Brownies	650g
2074524	Dbl Chocolate Liqueur Brownie	650g
2074540	Jorbærfromage m/browniebunn	430g



www.mollerens.no

STARBUST

Lag en forfriskende og lett smoothie når du har lyst på noe godt. Du trenger egentlig ikke noen oppskrift - bruk det du har eller har lyst på. Men for ordens skyld; her er et forslag.

- 5 dl cultura naturell
- 1 stk banan
- 4 stk kiwi - i skiver - frosne
- 1 stk eple - i båter - frosne
- 4 blad frisk mynte

Slik gjør du:

Bland alt i mikseren og kjør til en glatt smoothie. Smak til og server med sitronmelisseblader.



MANGOSURPRISE

En herlig, frisk drikk som lages i blendern på 1-2-3!

- 1 stk mango - skrelt og skåret i biter
- 1 båt gul vannmelon skåret i biter
- 1 ts revet frisk ingefær (kan sløyfes)
- 10 stk isbiter

Slik gjør du:

Kjør alt i hurtighakker eller i blender til en herlig drikk. Serveres umiddelbart.



REACH FOR
burn®
ENERGY
 APPLE & BERRY JUICE



"Burn" and "Burn Intense energy" are trademarks of the Coca-Cola Company © 2006 The Coca-Cola Company

BARILLA MED NY DESIGN

Våren 2010 lanserer Barilla nytt design på sine forpakninger, noe som er en del av Barillas strategi for å tydeliggjøre og forsterke varemerkets produktkategorier. Målet med designendringen er å skape økt gjenkjennelse verden over, skille Barillas produktfamilier tydelig fra hverandre, og inspirere til matglede.

Lanseres i løpet av 2010

Lanseringen av den nye forpakningen begynte så smått vinteren 2009, men den store designoppdateringen kommer først til å være synlig i løpet av våren 2010.

Innen årets utløp regner Barilla med at samtlige produkter skal finnes på det norske markedet med ny design.

Tre produktfamilier i Norge

I Norge markedsføres tre av Barillas produktfamilier; Blue Box, Integrale og La Collezione:

Blue Box – Barillas basissortiment består av tradisjonell pasta, sauser og pesto. Designet vil være en moderne utgave av den klassiske blå fargen. Deler av Blue Box kolleksjonen er allerede tilgjengelig med ny design i butikk.

Integrale – Barillas fullkornpasta, kommer til å ha en rødbrun forpakning for å skille seg tydelig fra basissortimentet. Den rødbrune fargen symboliserer sunne produkter og god helse, i internasjonal sammenheng. Produktene vil være i butikk fra begynnelsen av februar.

La Collezione – Barillas mer eksklusive linje, med blant annet fylt pasta og lasagne, kommer til å få ny design senere i 2010.

Kilde: www.fastfood.no

NÆRENGROS LEVANGER INN I NYE LOKALER

Etter mange år i trange og ikke tidsmessige lokaler har Nærengros Levanger besluttet å bygge nytt.

De flytter fra havna i Levanger sentrum til Gråmyra ca 5km sør for byen, helt inn til E6. Der bygger de et lagerbygg på 2500kvm grunnflate med en messaninetasje på 700kvm. De skal ha 3/4 av bygget. De vil da få lokaler slik at de kan holde minimesser og større møter i eget hus.

LERUM OG NORGESMØLLENE INNGÅR SALGSSAMARBEID.

Lerum sitt salgsapparat på Storhusholdning skal også selge Norgesmøllene sine produkter, ut mot sluttkunde.

Lerum sine selgere har fått grundig opplæring i Norgesmøllene sine produkter og er allerede godt i gang med salgsarbeidet.

Den enkelte kunde/sluttbruker vil da ha kun 1 person og forholde seg til når det gjelder Lerum og Norgesmøllene sine produkter, På kjedenivå så blir alt som før.

KBS BLE REDUSERT MED 1,3 MILLIARDER KRONER I 2009

KBS Rapporten 2010 fra MarkedsFakta viser en nedgang i innkjøpsverdien til KBS på 1,3 milliarder kroner i 2009. Den er nå beregnet til 15,3 milliarder kroner, som er en nedgang på 7,9 % fra 2008. I tillegg falt også innkjøpsvolumet med 8,5 %. Sesongprofilen for KBS viser at den største reduksjonen var i mai - juni, hvor innkjøpsverdien falt med 17,2 % i forhold til 2008.

- "En lang periode med dårlig vær, i tillegg til ettervirkninger av finanskrisen, må nok ta skylda for mye av denne reduksjonen, sier Key Account Manager Håvard Granå.

Bensinstasjonene tar andeler fra kioskene, og har i 2009 65,8 % målt etter innkjøpsverdi. Dette er en økning fra 64,3 % i 2008.

Pressemelding fra Markedsfakta

FLYING START FOR SMAK 2011

9 måneder før Smak 2011 åpner dørene på Norges Varemesse i Lillestrøm, er mer enn en tredjedel av utstillingsarealet innsolgt og 85 utstillere på kontrakt eller i ferd med inngå avtale.

Pr. dags dato er 65 utstillere på kontrakt, med til sammen 3.500 kvadratmeter utstillingsareal. Vi er i sluttforhandlinger med 20 firmaer, som vi vil ha avtale med før påske. Det betyr at ytterligere 1.000 kvadratmeter utstillingsareal vil være innsolgt.

Kilde: www.kjokkenskriveren.no

FUDGE BROWNIE – DU ER SNART HEKTET!

Culinor

En knallgod, uimotstøelig liten bombe av en brownie er nå lansert. Heflig og saftig toppet med sjokolade og karamellfudge. Den kommer i papirformer med 105 gram nytelse i hver porsjon. Formene gjør dem mye enklere å håndtere Men den er også fantastisk enkel å tilberede - trenger bare å tine i en halvtimes tid, og så er det bare å nyte...



...

CULINORS NYE RUTER! GULROTRUTE, KJÆRLIGHETSROUTE OG KRYDDERRUTE



Culinor

Culinor har lansert 3 saftige ruter som er pene å se på, enkle å håndtere og desto bedre å spise! Dette er en serie på 3 produkter der alle kan finne sin favoritt; gulrotkake med ostetopping, krydderkake med sitrontopping eller sjokoladecake med kokostopping.

...

GROVE MUFFINS

Culinor



Culinor har nå lansert to flotte muffins, Mors gulrotmuffins og Mors grove muffins. Begge to kommer i "tulipanform", som gjør produktene flotte og eksklusive.

Mors grove muffins inneholder mye fiber, og blir merket grovt etter brødskalaen! Den inneholder ananas, papaya, eple og rosiner som gir den sødme, i tillegg

til ekte belgisk mørk sjokolade (62%). Den er bakt med finmalt fullkornsmel, som holder på vannet i deigen, og som gir produktet lang holdbarhet. Dette er en kvalitetsmuffins, laget for hånd i Norge. Så hvorfor ikke nyte en grov muffins til frokost, eller bare til kaffen?

Mors gulrotmuffins er en saftig og nydelig muffins toppet med krem av Philadelphiaost og valnøtter. Denne er også laget for hånd i Norge. Den ser fantastisk ut, og smaker om mulig enda bedre.

MILLS SANDWICHMAJONES RED MANGO/CHILI, 900G SPR.POSE

Mills Proff Partner

Produktet er smakstilsatt med en balansert kombinasjon av søt mango og chili. Et ønske om nye smaksvarianter som kan brukes til blant annet påsmurt, pasta, salat, tapas og garnityr. Red Mango Chili komplimenterer de 3 allerede eksisterende sandwich-majonesene (Herbs, Aioli og Curry).



...

MILLS GOURMET REMULADE, 900G SPR.POSE

Mills Proff Partner

Kokkene i SHH markedet har ytret ønske om en mer smaks rik remulade. Mills Gourmet Remulade inneholder hele biter av råvarer som gir en frisk og kraftig hjemmelaget smak. Nå slipper kokkene å lage remuladen selv. Mills Gourmet Remulade kan serveres med stolthet! Med bl.a hel kapers og estragon differensierer Mills Gourmet remulade seg fra konkurrerende produkter. Den tilfører remulademarkedet et bredere og bedre sortiment.



...

ROTBLANDING GROVKUTT

Norrek

Norrek lanserer nå et nytt produkt; Rotblanding Grovkutt.

Denne blandingen egner seg godt som steke grønnsaker, eller til suppe og lignende.

Blandingens består av : Gulrot, Kålrot og Selleri, som er kuttet litt grovere.



MÜSLIDISPENSER

Norgesmøllene

Müslidispenser som vakumpakker produktene slik at kvaliteten blir ivaretatt i beholderen, det blir mindre svinn, penere stilt frem og mer hygienisk. Forutsetningene for å få en slik fra Norgesmøllene er at dispenserens blir fylt med våre produkter.



...

FERDIG STEKTE BOLLER

Norgesmøllene



Ferdig stekte boller, singelpakket i folie som tåler opp til 200 grader. 50 stk i hver eske. Holdbarhet på 12 mnd i fryst form, 4 dager i tint form på kjøll.

Skillingsboller
Prinsesseboller
Solskinnsboller

...

NÅ HAR PRIOR PANNEKAKE BLITT NY – OG ENDA BEDRE!

Nortura

Priors pannekaker er produsert i Norge av norske egg og inneholder hele 26 % egg! De er ferdig stekt og raskt klare til servering. Prior har nå en flunkende ny stekelinje for pannekaker, noe som gjør at de kan steke pannekakene våre på begge sider. De har også justert resepten, slik at smaken er enda bedre.



Mange muligheter

Pannekaker kan kombineres med det meste. Server pannekaker til frokost, lunsj, middag og dessert. Bruk salt eller søtt fyll. Til frokost er det kanskje mest vanlig at de brukes som "dessert", men enkelte utenlandske gjester bruker pannekaker som vi bruker

brød. Prior Pannekaker er frosne og er klare for servering etter kort tids tining eller oppvarming i ovn. Sett på frokostbuffeten den mengde som du forventer vil gå den morgenen. Blir det tomt er det raskt å supplere med nye. Enklere og mer tidsbesparende kan det ikke bli.

Pannekaker går til alt – og til alle. Prøv for eksempel pannekaker med tacofyll, som wraps, med røkelaks og skagenrøre eller sammen med flekk og ertesuppe. Til dessert er mulighetene også mange. Prøv pannekake med lune bær og vaniljekrem eller med stekt eple, brie og pistasjenøtter.

Pannekaker – så enkelt og så godt!

...

LA DEG INSPIRERE AV AFRIKA! NYE KRYDDER FRA SANTA MARIA

Santa Maria

Santa Maria lanserer nå to nye eksotiske krydderblandinger inspirert av Afrika for restaurant og storhusholdning. Krydderene er tatt frem i samarbeid med stjernekokken Marcus Samuelsson og de består av 2 forskjellige krydderblandinger med smaker fra Afrika; Piri Piri og Durban Curry.



Afrika er hetere enn noensinne. Stadig flere reiser til Afrika, og stadig flere oppdager det afrikanske kjøkkenets mangfold. Denne gangen har Nordens ledende smaksetter hentet inspirasjon fra det spennende matkontinentet og tatt frem to nye Afrika inspirerte krydder. Stjernekokken og Afrika ekspert Marcus Samuelsson har vært delaktig i fremstillingen og utarbeidelsen av oppskriftene på krydderblandingene.

De nye krydderblandingene inngår i serien "more. by santa maria" og

tilbyr det lille ekstra - spennende, utfordrende og forførende afrikanske smaker. Kraftfulle Piri Piri med smak av chili, sitrus, hvitløk og urter, som passer perfekt til grillet fisk og skaldyr, og fargesterke Durban Curry. Perfekt til lam-, okse- eller kyllingkjøtt.



Les mer om krydderene og finn spennende oppskrifter på www.santamariafoodservice.no.

...

No snakkar vi saftige bollar



Lerum og Møllerens skal no jobbe saman i storhushaldningsmarknaden. Våre to populære merkevarer skal heve seg saman i eit fruktbart salssamarbeid. Elles vil alt vere nett som før, med eigne Lerum- og Møllerensavdelingar.

