

SERVICE
grossistene AS

Nr 4 – 2007

SGourmet

magasinet

Jul – en tid for alle

SPIS – gjør hverdagen
litt enklere – og litt
mer spennende

Julekaker

Noe godt til maten

Agder Grossisten AS

Revsnes Hotell

Advent – tid for litt
kreativitet

Julen

MATENS HØYTID

Juleoppskrifter med
Ingrid Espelid Hovig



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

INNHold

Leder	s. 2	Noe godt til maten	s. 18-19
Jul – en tid for alle	s. 6-9	Agdergrossisten AS	s. 22-23
Pinnekjøtt	s. 7	Revsnes hotell	s. 26-27
Svineribbe	s. 8-9	Advent – en tid for kreativitet	s. 28-29
Effektiv distribusjon fra SPIS	s. 12-13	Kokebøker til jul	s. 30
Julekaker	s. 16	Produktnytt	s. 31



JUL – EN TID FOR ALLE 6



JULEKAKER 16



NOE GODT TIL MATEN 18

O JUL MED DIN GLEDE...

For mange er julen ensbetydende med tradisjoner, god mat, godt drikke, gaver og mye tid til familie og venner.

Dette nummeret av SGourmet presenterer oppskrifter fra en av Norges fremste tradisjonsbærere innen mat, nemlig vår nasjonale matmor Ingrid Espelid Hovig.

Prøver du hennes julematoppskrifter kan du ihvertfall være sikker på at maten er i boks. De to mest benyttede julerettene i Norge er pinnekjøtt og svineribbe, og fremgangsmåten til den perfekte tilberedning av disse rettene finner du fra side 7 til side 9. Du kan også finne flere av de beste oppskriftene til Ingrid Espelid Hovig i de to bøkene som er omtalt på side 30.

Julen er også en travel tid for oss som jobber i matbransjen. Julemenyer skal planlegges, varer skal bestilles og pynt skal hentes fram for å sette gjestene våre i riktig julemodus. Det er kanskje smart å planlegge bestillinger i god tid slik at du unngår unødig stress i en travel førjulstid.

Vi i Servicegrossistene ser tilbake på et positivt år med fin utvikling, mange nye kunder, trender og produkter innen serveringsmarkedet og et godt samarbeid med både leverandører og kunder.

God Jul til dere alle!

Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene

ADVENT – EN TID FOR KREATIVITET 28



KOKEBØKER TIL JUL 30



SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Veronica Olafsen (prosjektledelse)
Impuls Reklamebyrå AS (design og tekst)
Oppskrifter/bilder: matprat.no/
Helt enkelt jul av Ingrid Espelid Hovig,
Nina Dreyer Hensley, Jim Hensley, Paul
Løwe© Gyldendal Norsk Forlag AS
2004/Arcus 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



Denne julen får du alt av kjøtt og egg fra en og samme leverandør. Da blir det enda enklere å planlegge en frodig og fristende julemeny. Smakene, kvaliteten og utvalget kan ganges med to.

Julehilsen fra
Gilde-Prior Storkjøkken.

JUL

Smakfulle juleretter og flotte julebord med produktene fra Gilde og Prior.



NORMANNA

- ternet ost i rapsolje



- Nytt gjennomskiktig spann
- Presenterer osten på en smakfull og salgsmessig god måte
- Salater blir mer og mer populært - et sunt alternativ for gjesten
- TINE hjelper sine kunder å følge denne trenden. Vi tilbyr et bredt utvalg av ternet ost, med variasjon i smak og fettprosent
- Ferdig ternet ost er tids- og kostnadsbesparende og gir lite svinn
- Gjesten ønsker variasjon - også når det gjelder tilbehør
- Ternet ost passer godt sammen med kjøtt, skalldyr, kylling med mer. Ternet ost kan også erstatte disse matvarene
- Ternet ost egner seg meget godt i salatbuffeen, som populær tapas, i wraps, i varme ovnsretter og fyll i bakverk. Dette er bare noen bruksområder - blant mange

NYTT EPD-nr 1500891	NYTT TINE varenr 2076	Varenavn TINE Normanna krydder 28% (1350 g ost og 1150 g rapsolje)	Ant. i D-pak 1 spann à 2,5 kg
------------------------	--------------------------	---	----------------------------------





JUL - EN TID FOR ALLE

VISTE DU AT VI PÅ JULAFTEN SPISER...

- 53 % ribbe
- 34 % pinnekjøtt
- 5 % kalkun
- 3 % skinkestek
- 2 % lutefisk
- 1 % torsk
- 1 % kveite
- 6 % annet

Juletradisjoner er viktig for oss, og når det kommer til julematen holder nesten 90 % på familietradisjonene.

TILBAKEBLIKK – JULENS MATTRADISJONER I ELDRE TID

Vår norske julekost er en blanding av gamle og nyere matskikker. Tradisjoner fra ulike tidsperioder; - med utspring i bygde-Norge i eldre tid, ispedd retter fra senere kosthold, fra byen og fra utlandet, er grunnlaget for mattradisjonene knyttet til julefeiringen i dag. Særlig har mange nye innslag blitt tatt inn i tradisjonene gjennom de siste knappe 150 år, i samme tidsperiode som en del gamle matretter har endret seg eller blitt borte. Som i gammel tid er det fremdeles noe variasjon fra landsdel til landsdel, men mer markert er de individuelle forskjellene.

Noe annerledes framstod variasjonene inntil midten og siste halvdel av 1800-tallet, den gang var det tydeligere forskjeller både mellom ulike deler av landet, og mellom borger- og embetsstandens matskikker sammenlignet med bondesamfunnets. Typisk for kostholdet i det gamle bondesamfunnet var bruken av konservert kjøtt; saltet, tørket eller røylt, og minimal bruk av ferskt, noe som var en direkte fortsettelse av middelalderens skikker. Borgerkapets kosthold inneholdt atskillig mer ferskt

kjøtt, i tillegg til at det var mer variert og raffinert. Kokebøkene på 1800-tallet og tidligere avspeiler borgerlig matkultur, – ikke før innpå 1900-tallet begynte typisk tradisjonskost fra bondesamfunnet å komme med i vanlige kokebøker.

Vi tar et tilbakeblikk på mattradisjonene i forbindelse med julen i den tiden; - slik vi kjenner dem fra det førindustrielle bondesamfunnet. Julen var fra gammelt av den største og viktigste årsfesten, en høytid som overgikk alle høytider gjennom året, og krevde lang tids forberedelser. Alt skulle være i orden både i stue og uthus til jul, vasket og ryddet, og ikke minst – det skulle være rikelig med mat og drikke av det beste som kunne fremskaffes. Forberedelsene med å skaffe julens matforråd begynte tidlig; av alt som ble dyrket, høstet og laget på gården var det stadig noe som skulle være spesielt til julen. Det meste av råvarene til maten kom fra gården, det de ikke produserte selv kjøpte eller byttet de til seg.

På høsten, når avlingen var kommet i hus, og buskapsen skulle settes på bås foran en lang vinter, ble det tenkt vel igjennom hva og hvor mye mat det var behov for til jul, så vel som til hele det kommende året. Når høstkulden satte inn var det tid for slaktning og tilberedning av kjøttmat, og før mørketiden i november var hovedslaktingen unnagjort de fleste steder.

Selve slaktingen var det mennene som tok seg av, mens kvinnene var med og bearbeidet slaktet, og de laget til kjøttmaten. Alt som var spiselig av dyrene ble brukt til mat, ingenting måtte gå til spille eller kastes. Kjøttet måtte konserveres for å holde seg; det ble saltet – tørrsaltet eller lagt i saltlake, og om det skulle holde seg særlig lenge ble det tørket, – vanligvis etter å ha vært saltet først, noen steder også røylt. Så hang kjøttet til tørk til det var speket. På stabburet ble trestamper fylt med saltet kjøtt, fleisk, kjøtt- og innmatpølser. Lår og bog av sau og gris samt pølser ble etter saltingen hengt opp for å tørke til spekemat. Mange ville også ha fersk kjøttmat i julehelgen, og det ble da slaktet et dyr nær opp til jul, helst en gris. I bygder som begynte sent med grisehold kunne de slakte en vær, bukk eller geit, eller kalv til ferskmat.

www.matprat.no



PINNEKJØTT

Porsjoner: 4

1,4 kg pinnekjøtt
– gjerne mer til et sultent lag!

Slik gjør du:

Del pinnekjøttstiden langs hvert ribben. Vann ut i rikelig med vann i ca. 1 døgn. (Se under)
Legg en metallrist eller bjørkepinne uten bark i bunnen av en vid kjele. Fyll på vann så det står i høyde med risten.
Legg pinnekjøttet over og la det dampkoke på svak varme til kjøttet er mørt og løsner fra bena (ca. 2-3 timer). Pass på så det ikke koker tørt.
Pinnekjøttet kan om ønskelig brunes lett i stekeovnen. Legg pinnekjøttet på rist over langpannen, litt høyt i ovnen på sterk varme eller grill i ca. 5 minutter.
Serveres på varme tallerkener med evt. grove julepølser eller vossakorv, kålrotstappe, kokte poteter, kokesjy og sennep.
Pølsene kan dampes sammen med pinnekjøttet de siste 15-20 minuttene.



SVINERIBBE - OPPRINNELIG FORBEHOLDT DE RIKE

Ribbe stekes i ovn, og før jernkomfyren kom var dette vanskelig. Den kunne stekes i bakerovn, og slike var mest vanlig blant dem med mye penger.

På 1860-tallet kom vedfyrte jernkomfyrer, og først rundt 1900 var den utbredt i hele landet. Da ble ribbe den foretrukne julematen på Østlandet, for det var der flest hadde griser. Kjøttet til ribba kom fra gris som ble slaktet rett før jul. Sammen med svineribbe ble det ofte servert medisterkaker og pølser, akkurat som i dag.

Hva skal du velge? Tynnribbe, midtribbe eller familieribbe? Tynnribbe er uten kotelettkam. Den har nokså jevn tykkelse, og er stekt på ca. 1 1/2 time. Midtribbe er tynnribbe med kotelettkam, og dermed et meget kjøttfylt stykke. Da tykkelsen på midtribba er ujevn og en del av ryggbeinet sitter på, trenger midtribbe lenger steketid. Beregn 2 1/2–3 timer. Familieribbe er midtribbe uten ryggbein. Dette forkorter steketiden, og gjør det også lettere å skjære opp ribba når den er ferdigstekt.

Be slakteren å rute opp svoren for deg, og også sage over ryggbein og kotelettbein med passe mellomrom, slik at det blir lettere å skjære opp ribba ved servering.

Tips: Sørg for å ha en fintakket sag (baufil) for hånden til å sjekke om beina er sagt helt gjennom. Pass at du ikke sager ned i kjøttet.

Tynnribbe

Er den vanligste ribbevarianten. Tynnribba er ribbe uten kotelettkam. Den er jevnt tykk over det hele, og kjøtt og fett er fordelt lagvis. Denne er lettest å lykkes med, og for de som prioriterer smak, saftighet og sprø svor er dette det riktige valget.

Midtribbe

Midtribbe er en tynnribbe med kotelettkam. Kotelettkammen består av ytrefilet og bein og bidrar med mye magert kjøtt. Midtribbe trenger lenger tilberedningstid enn tynnribbe.

Familieribbe

Er midtribbe uten ryggbein som gjør den lett å skjære opp. En svært populær variant som tilfredsstiller både de som vil ha ribbe med sprø svor og de som foretrekker magert kjøtt.



Slik gjør du:

Forarbeid 1–2 døgn før steking: Gni ribba inn med salt og pepper, legg den med svoren ned i en langpanne eller form, dekk til, og sett den kjølig.

Steking: Forvarm ovnen til 230 °C.

La ribba ligge i langpannen med svorsiden ned. Hell ca. 2 dl kokende vann i pannen. Dekk til med aluminiumsfolie. Sett langpannen på nederste rille i ovnen og la den stå i ca. 30 minutter.

Ta langpannen ut. Fjern folien. Løft ribba over på rist med svorsiden opp. Legg risten over langpannen, og stek ribba videre ved ca. 200 °C i ca. 1 1/2 time for tynnribbe, ca. 2 1/2 time for midtribbe og familieribbe.

Hvis svoren ikke er blitt sprø kan du sette termostaten på 250 °C og la ribba stå litt høyt i ovnen til svoren blåser opp. Eller du kan sprø svoren opp under grillen, med ovnsdøren litt på gløtt. Men da må du passe den godt så ikke svoren blir brent. Du kan også ta av svoren, legge den på aluminiumsfolie på en plate og sprø den opp under grillen. Her gjelder det også å passe godt på. Plukk bitene ut etter hvert som de blåser opp og blir sprø.

La ribba hvile 10–15 minutter på kjøkkenbenken før du skjærer den opp. Da vil ikke så mye av kjøftsaften renne ut.

Kok langpanne ut med litt vann. Bruk sjuen som saus.

Server ribbe med sju, kokte poteter, surkål eller rødkål. Svisker og eplebåter smaker også godt til ribbe.

Saft & Syltetøy- revolusjonen!

Chip'n dip

Et komplett snackskonsept!

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

Stor fortjeneste på liten plass!
Liten investering - høy inntjening

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

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



TEX MEX
Santa Maria

Santa Maria Norge AS, Slepnevien 48, 1341 Slepnden, tlf. 67 55 52 80, www.santamariafoodservice.no



Saft og syltetøy utan tilsett sukker - og meir ekte frukt og bær

«Lerum utan tilsett sukker» er eit suksesskonsept. På kort tid har vår nye smakfulle saftserie vorte svært populær. No lanserer Lerum ein nye serie herleg syltetøy - utan tilsett sukker og med enda meir ekte frukt og bær! «Lerum utan tilsett sukker» er eit naturleg val for alle som ser etter saft og syltetøy med få kalorier.

Lerum
EKTE VARE SMAKAR BEST

www.lerum.no

Lerum utan tilsett sukker

Appelsin saft 12 x 1,0 liter	EPD 1204221
Husholdningssaft 12 x 1,0 liter	EPD 1204213
Bringebær-druesaft 12 x 1,0 liter	EPD 1204239
Fersken-appelsinsyltetøy 10 x 360 g glass	EPD 1363290
Jordbærsyltetøy 10 x 360 g glass	EPD 1363274
Eple-pæresyltetøy 10 x 360 g glass	EPD 1363282
Jordbærsyltetøy 100 x 20 g porsjon	EPD 1404177
Eple-pæresyltetøy 100 x 20 g porsjon	EPD 1404185



Kathrine Monge i TP Engros



Julefrokost på en annerledes måte.



Markedssjef for Spis Storkjøkken
Marianne Størseth

SPIS ER OPPTATT AV LOKAL FOREDLING OG VERDISKAPING

Fleksibilitet for grossistene

SPIS er leverandør av kjøtt og kjøttvarer til flere av Servicegrossistene. Som en av de første kjøttbedriftene i Norge startet de med distribusjon av ferskvarer gjennom grossist, og de besitter idag stor kompetanse på grossistdistribusjon.



SPIS er en sammenslutning av kjente lokale og riksdekkende kjøttforedlingsbedrifter.

Deres produkter er produsert av norske kjøttråvarer og selges under det riksdekkende varemerket SPIS.

SPIS er opptatt av lokal foredling og verdi-skaping, og flere av bedriftene deres representerer over 100 års håndverkstradisjoner. Og de er høyt premiert både i norske og utenlandske fagkonkurranser.

Selskap i vekst

SPIS Norge AS ble etablert i 1996 (da Norsk Kjøttindustri AS). Selskapet eies av Mørkekjøttgruppen og Vika Industrier, og har nylig fusjonert med Grillstadgruppen som også tar med seg spekemat og hvitt kjøtt inn i konsernet.

De omsetter i dag på storkjøkken for ca 430 mill, og hele SPIS GRILSTAD forventer en totalomsetning på nærmere 2,5 milliarder kroner i år.

Dette tilsvare ca 25 % av totalmarkedet på kjøtt, og gjør selskapet til et av de største på kjøttsektoren.

Riksdekkende leverandør

– Vi er en fullsortimentsleverandør av kjøtt og kjøttprodukter til storkjøkkensektoren og er representert i alle landsdeler, sier markedssjef for Storkjøkken Marianne Størseth. Dette gir kundene våre trygghet for rask og sikker kjøledistribusjon.

– Hver av bedriftene i gruppen har sterk lokal forankring med håndverkstradisjoner i opptil 100 år, sier Størseth. Dette gjør at vi kan tilpasse produktene til nærmarkedet og de riksbaserte avtalene.

Ferdigmat mer og mer populært

– Vi ser nå en trend som går i retning av ferdig levert vare. Flere og flere av våre kunder etterspør for eksempel ferdig kokt pinnekjøtt og ferdig stekt svineribbe, sier Størseth.

– Jeg forstår godt at en travel kjøkkensjef eller kokk synes det er behagelig å bare varme opp varene kontra å bruke flere timer på steking og koking. – Det er jo også slik at noen kjøttvarer gjerne blir bedre etter at de har fått "hvilt" seg etter steking, og så varmet opp, sier hun. Tilbakemeldingene fra kundene på dette konseptet har vært veldig gode, og vi opplever større og større etterspørsel på ferdigretter. – Dette er jo en trend vi ser kommer overalt, og det gjør for eksempel sykehusene istand til å servere god tradisjonsrik mat raskt på et postkjøkken hvor det normalt ikke er kokker som jobber.

Crossdocking

– Hvordan fungerer samarbeidet med Servicegrossistene? – Det vil jeg si fungerer veldig bra, sier markedssjefen for storkjøkken. Vi kjører en crossdocking modell med flere av Servicegrossistene, og tilbakemeldingene så langt er udelt positive. Bare tenk på all den lagerplassen som frigjøres ute hos grossistene ved at varene pakkes for kunder hos oss! I tillegg er det lettere for våre ordremottakere å foreslå erstatningsvarer ved en mankosituasjon enn det er for en servicegrossist. – Vi har hele vårt sortiment på lager og dersom det skulle oppstå en mankosituasjon ringer vi direkte til kunden og foreslår et annet produkt som kan dekke behovet, sier en engasjert Størseth.

– Crossdocking er rett og slett god økonomi for alle grossistene, og et godt servicetilbud mot sluttkundene. Kundene vil oppleve mindre manko og mer direkte kontakt med produsenten hvilket vil slå positivt ut på grossistens omdømme, sier hun.

Flere grossister velkomne

– Vi ønsker å invitere alle servicegrossistene til å prøve ut denne modellen. Det fører til et nærmere samarbeid mellom produsent og grossist, og man binder kundene tettere til seg fordi de får en mer fleksibel og leveringsdyktig grossist, sier Størseth. SPIS har drevet med Crossdocking i snart 10 år og er godt etablert med denne modellen.

Hvordan fungerer crossdocking? – Enkelt forklart fungerer det slik: Kunden bestiller kjøttvarer

sammen med øvrige varer hos grossisten. Deretter blir ordren splittet av grossisten og sendt elektronisk over til SPIS som pakker for hver enkelt kunde. Dersom det skulle vise seg at SPIS er utsolgt for en vare vil SPIS kontakte kunden direkte og tilby en erstatningsvare. Så blir varene transportert over til grossisten samme dag eller dagen etter, dersom bestillingen kommer sent på dagen. Varene blir så sammenstilt hos grossisten sammen med øvrige varer kunden har bestilt, så fakturert og transportert ut til kundene.

Det er grossisten som tar seg av bestilling, fakturering og distribusjon.

Fornøyde brukere

Økonomi- og markedsansvarlig hos TP Engros i Kristiansund, Katrine Monge, er veldig begeistret for crossdocking gjennom SPIS.

– Vi har kun positive tilbakemeldinger på dette konseptet, sier hun.

– Det hadde vært vanskelig for oss å fremstå som en fullsortimentsleverandør uten denne modellen, sier Monge, og legger til at en annen stor fordel er at SPIS kontakter kundene direkte dersom det skulle oppstå en mankosituasjon. – Det er klart at våre kunder synes det er bra at en med kjøttfaglig kompetanse ringer og foreslår et erstatningsprodukt ved manko.

– SPIS har ved flere anledninger overrasket oss med god serviceinnstilling og kreative løsninger dersom de får bestillinger på produkter som ikke ligger i deres sortiment.

– Vi synes det er behagelig å slippe å sitte på et stort lager med ferskvarer, og crossdocking er derfor en modell vi kommer til å fortsette med, sier Monge. – Jeg kan ganske enkelt ikke få fullrost innkjøpsavdelingen og salgssjefen til SPIS her nede, sier hun. – For en tid tilbake hadde vi en kunde som gikk tom for varer, og da reiste salgssjefen fra hytta si, hentet varer og leverte dem personlig hos vår kunde. – Det kaller jeg god service, og det passer oss bra å jobbe med leverandører som gjør oss til nettopp en SERVICEGROSSIST, avslutter Monge.

Fristende nystekte sveler av Prior svelerøre



Sveler med eksotiske appelsiner

Med Priors ferdige svelerøre er det enkelt å tilberede og servere kjempegode sveler.

Sveler er tradisjonsrik kaffemat med mange lokale tradisjoner rundt om i landet vårt.

Sveler passer både til hverdag og fest, og er også et smakfullt mellommåltid. Server gjerne svelene nystekte med syltetøy, sukker eller brunost.

Serveringstips

Sveler med eksotiske appelsiner

- Stek sveler.
- Kok opp appelsinjuice, ha i litt honning, stjerneanis, kardemomme, nellik og vaniljestang og la dette reduseres ned til en god sirup. Legg i båter av appelsin og la de trekke litt.
- Server sausen med appelsinbåter på de nystekte svelene.
- Smaker godt med vaniljeis til.

Sveler med grillet banan, sjokolade og honning

- Stek sveler.
- Snitt en banan og legg i biter av mørk eller lys sjokolade.
- Stek den i ovnen - eller på grillen. Når bananen er svart og sjokoladen smeltet er den ferdig.
- Server bananen sammen med svelene og topp det med honning eller lønnesirup.

Sveler og fruktsalat

- Stek sveler.
- Del opp frisk frukt i biter.
- Server med vaniljeyoghurt.

Tilberedningstips

- Svelerøren tines, ristes godt og helles direkte i stekepanne eller på takke.



Sveler med grillet banan, sjokolade og honning



Produktet bestiller du hos din grossist

Produktnavn	Vekt pakk	EPD nr.	Prior nr.	Holdbarhet	Energi	Protein	Karbohy.	Fett
Svelerøre	4 x 2,5 kg	1407659	6190	6 mndr (ved -18°C)	879 kJ/209 kcal	5,7 g	31,9 g	6,4 g

Svelerøren leveres fryst i kanner à 4x2,5 kg



Sveler og fruktsalat

Tomte gløgg™

TRADISJON OG GOD SMAK



TOMTEGLØGG	ANT. I KRT	EPD
Tomtegløgg Party, 1 liter	6	337220
Tomtegløgg Krydder, 1 liter	6	200329
Tomtegløgg, 2,5 liter	4	585596
Tomtegløgg, 5 liter	4	478800
Tomtegløgg Mix, 175 gr	36	638585
Tomtegløgg Mix, 500 gr	6	659045

BAXT

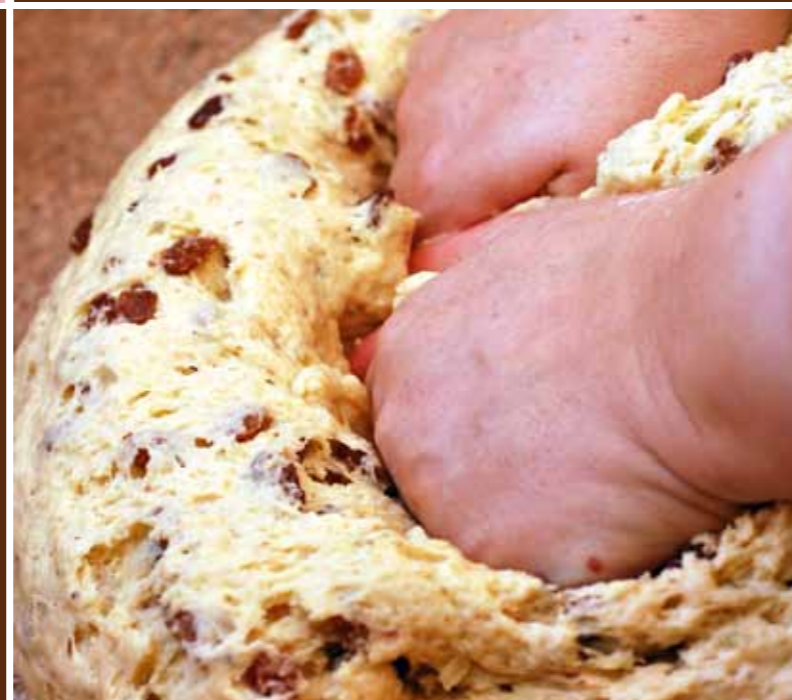
Kontakt din Baxt representant: Tlf : 33 13 27 80 / www.baxt.no



Julen er en tid hvor alle tar frem litt bakevarer og samles for å være julens kokker. Enten det er for å videreføre tradisjoner eller skape nye, er det alltid mange oppskrifter å smake på.

I boken "Helt enkelt jul" kan du prøve deg som julekokk sammen familie og venner eller i ro og fred. Her finner du et bredt utvalg av tradisjonelle og gode nytelser.

I den søte juletid smaker det også godt med søtt brød. En skive saftig julekake er nesten det beste som finnes, uten noe på, eller med smør og kanskje brun ost.



JULEKAKE

2 stk

- 250 g margarin eller
- 175 g margarin og 75 g smør
- 5 dl melk
- 75 g gjær
- 175 g sukker
- ca. 1 kg hvetemel
- 1 1/2 ts kardemomme
- 1 ts salt
- 300 g rosiner

Til pensling:
1 egg
1 ss vann

Steking:
5 minutter ved 240 °C
35-40 minutter ved 200 °C

Slik gjør du:
Smelt margarin eller margarin og smør. Tilsett melken og lun alt til fingervarmt (37 °C). Rør gjæren ut i litt av væsken. Bland så sammen melk, gjær, sukker, vel halvparten av melet, kardemomme og salt. Arbeid deigen godt. Dekk deigbollen med plast, og la deigen heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.

Slå deigen ned og elt inn rosinerne og resten av melet. Deigen skal være ganske fast. Dekk deigbollen med plast og la deigen heve videre i 30-40 minutter.

Ta deigen på benken og del den i to. Trill runde kaker. Sett dem på plate dekket med bakepapir. Snitt rundt siden av kakene med skarp kniv og tykk dem godt ned midt oppå slik at snittet rundt siden åpner seg. Dette gir kakene en penere fasong.

Dekk kakene med klede og la dem etterheve i ca. 1 time.

Visp sammen egget og vannet til pensling, og pensle kakene to ganger med blandingen.

Sett platen på nederste rille og stek kakene først 5 minutter ved 240 °C. Skru termostaten på 200 °C og stek kakene videre i 35-40 minutter.

For å unngå at kakene blir for mørke kan du sette en plate på øverste rille i ovnen. Dette demper overvarmen.

Avkjøl kakene på rist.

Tips: Liker du sukat i julekaken kan du til denne oppskriften ta 100 g sukat og 250 g rosiner. Arbeid sukaten og rosinerne inn samtidig.

Syv gode nyheter!

Ørreten kommer! Sunt, godt og trendy.

Her er fisken som trives i de aller fleste selskap. Her er fisken som kan tilberedes på nesten alle kokekunstens måter. Den er full av Omega-3, rød og lekker - og den har et navn som gir vann i munnen, ørret! Haler, kuber eller fritti, det er fritt frem for mange helt forskjellige gleder på bordet, både store og små.



Ørrethaler, 80-100 g
EPD 1469 956



Ørretkuber, 14 g
EPD 1469 964



Ørret Fritti, 20 g
EPD 1469 980



Innbakt laks, 55 g
EPD 1470 616



Wienett Fingers, 25 g
EPD 1471 143



Porsjonslasagne Verona
160 g - EPD 1474 238



Gressløksaus - EPD 1480 466
Denne sausen er våre kokker stolte av. Den er anvendelig til mye, men likevel særegen og god i smaken. Sausen er laget i små, dypfryste biter slik at det er lett å beregne riktig mengde. Den passer perfekt til fisk og sjømat, men vi har testet den på mye og den er også god til fugl og kjøtt.



Les mer på www.findusfoodservice.no



Gode råvarer, god fagkunnskap



GILDE JULEAQUAVIT 2007

Gilde Juleaquavit 2007 er spesielt tilpasset tradisjonell julemat som skinke, ribbe og andre kraftige retter av kjøtt. Destillatør Halvor Heuch har gitt årets akevitt følgende karakteristikkk:

Gilde Juleaquavit årgang 2007 er en smaksrik og velkomponert akevitt. Modningen har funnet sted på utvalgte sherryfat i to og et halvt år, noe som gir årets juleaquavit en elegant eikekarakter med utsøkte, velavrundede sherrytoner i smaksbildet.

EPD nr: 586172

NORSKE AKEVITTER

skiller seg fra de øvrige nordiske og tyske akevitter ved at de gjennomgår modningslagring på brukte sherryfat. Prosessen likner mye på den som anvendes for skotsk whisky, og setter norske akevitter i en høyst fortjent særstilling.

Modningen er en svært viktig del av fremstillingsprosessen for alle akevitter. Den prosessen starter med importen av 500 liters sherryfat som har vært brukt i fremstillingen av Oloroso sherry i Jerez-distriktet i Sør-Spania. Det er fatene som gir den norske

akevitten den gyldne fargen, mens hint av solgyllen sherry og vaniljetoner fra fatene tilfører akevitten avrundning og finesse.

Alle norske akevitter er fremstilt etter sine egne strengt bevoktede resepter. Reseptene angir hvilke kryddere og urter som skal brukes, krydderdestillater som skal inngå, samt lagringstid og kombinasjonen av nyere og eldre fat. I dag fremstilles tradisjonelle akevitter som Gammel Opland og Løiten Linie stort sett på nøyaktig samme måte som for 100 år siden da de gamle destillasjoner sto for fremstilling og salg.

Arcus AS



LYSHOLM LINIE AQUAVIT

Lysholm Linie Aquavit er nordens eldste akevittmerke. Dette er en klassisk, elegant sherrymodnet akevitt som har oppnådd sin komplekse karakter gjennom sin reise i 500 liters eikefat over "linien" til Australia.

Smaken er godt sammensatt av eik, sherry, karve og anis. Akevitten er litt tørr i stilen, og er god til ikke altfor kraftig mat.

Nytes romtemperert. Gjerne til sjømat.

EPD nr: 591974



COINTREAU

De bitre appelsinene i Cointreau kommer fra egne avlinger på Haiti. Ikke bare skallet utnyttes men også aromaen fra blomster og blader. De søte appelsinene høstes umodne og kommer hovedsakelig fra Santa Barbara i Spania og fra Brasil. Skallet soltørkes etter høstingen. Likerøren dufter og smaker deretter, bitersøt appelsin med innslag av eukalyptus og mynte.

EPD nr: 584888

RÉMY MARTIN VSOP

Denne svak ravgule cognacen dufter vanilje, nøtter, fioler og roser i tillegg til en antydning av lakris og limousineik. Smaken har en god balanse mellom sødme, syre og bitterhet. Elegant og fyldig, en karakteristisk Fine Champagne. Passer til kaffe/after dinner eller som aperitif med is.

EPD nr: 587055



Smoothie Mix
3 forskjellige blandinger - tilsett kun yoghurt og juice



Ananas/Mango/Banan
15x800 g, EPD 1415827



Blåbær/Bringebær/Banan
15x800 g, EPD 1417229



Jordbær/Banan
15x800 g, EPD 1415819



Kom i julestemning med varer fra SPIS!



Ta kontakt med din konsulent i ditt område eller ring vårt servicekontor:

SPIS Sør/Øst tlf. 38 00 27 00
SPIS Vest/Midt-Norge tlf: 71 18 88 61
SPIS Nord tlf: 76 96 96 20/75 13 37 00



Besøk vår internettside ved å klikke deg inn på: www.spis.no

Det er de fornøyde kundene
du tjener penger på



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

Kjeldsberg
Kaffe

Mills
Kaffe

CAFFÈ
Musetti
ITALIAN COFFEE
ESPRESSO

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



Runar Melveit, sjåfør



Thor Inge Holm, sjåfør



Ansatte i Agder Grossisten AS

NÅR ANDRE HAR FRI JOBBER VI SOM GALE

I sommermånedene fleredobles innbyggertallet på Sørlandet. Det betyr økt trafikk hos restauranter og serveringssteder – og hos Agder Grossisten AS som er en av de store leverandørene til denne næringen.



Svein Lauvrak, Daglig leder

Vi sier spøkefullt at vi serverer hele Oslo i sommermånedene, sier daglig leder Svein Lauvrak i Agder Grossisten AS.

- Folketallet her nede økes dramatisk i sommermånedene og de fleste av de tilreisende kommer fra Oslo-området, sier Lauvrak.
- Jeg kan ikke huske sist jeg hadde ferie i fellesferien. Her er det fullt kjørt fra morgen til kveld i den viktigste sesongen.

50 % økning i sommermånedene

- På Sørlandet er vi så heldige at vi har mange ulike festivaler som har et serveringsbehov. Sist ute er Hovefestivalen som gikk av stabelen for første gang sist sommer. Denne musikkfestivalen er Arendals svar på Quartfestivalen, og vi serverer kolonialvarer til begge festivalene, sier Lauvrak. I tillegg har vi jo Trebåtfestivalen i Risør, VM i offshore, Skalldyrfestivalen i Mandal, Canalstreet med flere.
- Vi har faktisk en økning på 50 % i sommermånedene, sier Lauvrak, og legger til at det allikevel ikke er restaurantmarkedet som tar ut mest varer hos Agder Grossisten AS.

- Vi betjener Aust-Agder fylke og mange av kommunene rundt oss. Dette representerer den største andelen i vår omsetning. Aust-Agder fylke har vi på anbud, og her leverer vi kolonialvarer til kantiner, sykehjem, skoler og barnehager, sier Lauvrak, som både er medeier og daglig leder i bedriften.

Økning hvert år

- Har dere mange konkurrenter på Sørlandet?
- Ja, det har vi jo, men vi har allikevel klart å befeste stillingen som en ledende grossist mot storhusholdning i Agderfylkene.
- Vi øker omsetningen hvert eneste år, og forventer også i år en pen økning.
- Vi ønsker å være best mulig i forhold til våre konkurrenter, og tror at vi kan gi det "lille ekstra" ved å være en del av Servicegrossistene.
- Vi har interne opplegg på matfaglig kompetansebygging av våre konsulenter. Dette bidrar igjen til at våre kunder oppfatter oss som profesjonelle, sier Lauvrak. Vi kan tilby et bredere serviceprodukt og er mer fleksible enn mange av våre konkurrenter, sier Lauvrak.

Ung bedrift

- Agder Grossisten AS ble startet av bla. Lauvrak og to gamle kolleger for 8,5 år siden.
- I dag er vi 16 ansatte og omsetter for ca 60 mill i år.

Denne omsetningen er primært på restauranter, kantiner, sykehjem og skoler i Aust-Agder og deler av Vest-Agder, sier Lauvrak.

Julen starter i oktober

- Hos oss starter julen noe tidligere enn ellers, sier Svein Lauvrak.
- Når julaften kommer har vi allerede levd med ribbe og pinnekjøtt i nesten tre måneder.
- Julebordsesongen starter jo bare tidligere og tidligere, har jeg inntrykk av, sier han. Dette er en av årets travleste perioder og vi har en økning på ca 25 % i november og desember sammenliknet med årets øvrige måneder. Sommermånedene har som sagt en enda større økning.

Bredt sortiment

- Hvilke varer er dere størst på?
- Vi er en totalleverandør av storhusholdningsvarer. Det vil si alt som kan spises og drikkes. Vi har ikke vært så store på vin og sprit, men nå vokser vi litt på dette segmentet også. I tillegg selger vi tobakk.
- Så dersom du driver restaurant skal det ikke være nødvendig å gå til andre leverandører.
- Her finner du alt, og er det behov for spesielle ting som ikke står i vår katalog strekker vi oss langt for å skaffe det også, avslutter Lauvrak.

TASKI**Vento 8 og 15****NYHET**

Robuste og kraftige støvsugere

- Stor kapasitet - fremragende resultat
- Lavt lydnivå - 59 dB(A)
- Bedre luftkvalitet - Filter klasse M
- Ergonomisk i bruk
- Trendsettende
- Mange smarte detaljer



Kraftig luftstrøm
Stor sugekraft
Lavt energiforbruk

Lilleborg
 Profesjonell

Postboks 4236 Nydalen
 0401 Oslo
 Tlf.: 815 36 000
 www.lilleborgprofesjonell.no

Nye oljer fra Vita hjertego'
 – fordi rettene du serverer er en hjertesak
 for dine gjester

NYHET!

Maten du serverer skal ikke bare smake godt, stadig flere gjester ønsker seg også sunne retter. La Vita hjertego' hjelpe deg med dette. Nå lanseres tre, nye hjertegode oljer til storhusholdning: Optimal, raps og oliven. Alle er beriket med vitamin D, noe som gjør godt for nordboere som ikke ser solen for mye.

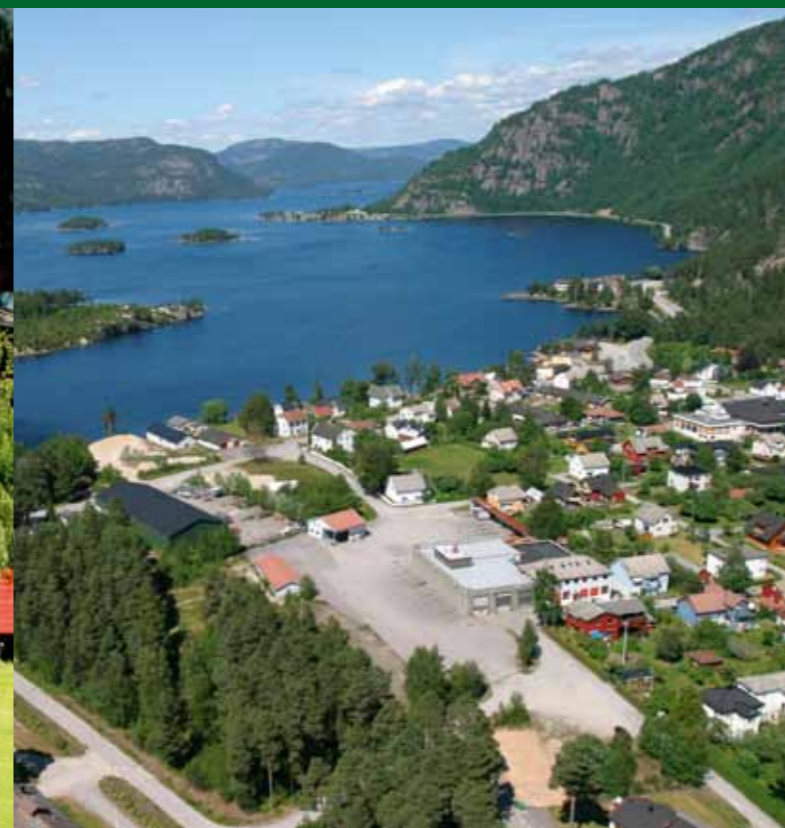
Vita hjertego' Optimal inneholder dessuten naturlig vitamin E, mens raps- og olivenolje er beriket med vitamin E. Alle oljene har et optimalt forhold mellom Omega-3 og Omega-6, noe som gjør at Omega-3 kan utnyttes effektivt i kroppen.



www.vitahjertego.no

Mills Proff Partner. Postboks 4644 Sofienberg, 0506 Oslo. Tlf. 22 80 86 00. Faks 22 11 12 07. www.millsproffpartner.no





REVSNES HOTELL - AVHENGIG AV GODE LEVERANDØRER

Ved idylliske Byglandsfjorden i Aust-Agder fylke ligger tradisjonsrike Revsnes Hotell. 30 år i bransjen har gjort dem til et av Sørlandets ledende kurs- og konferansehoteller.



Dersom du går på internett og hotellets side finner du følgende innledningstekst:

“Vi på Revsnes betrakter deg som gjest i vårt hjem og gjør det vi kan for at du skal føle deg velkommen og vel til rette. Ikke med luksus og overdådighet, men trivsel, hygge og god atmosfære...”

– Dette er kjernen i vår filosofi, sier eier og driver Andreas Skjærli. – Vi ønsker at våre gjester skal føle at de kommer litt “hjem” når de kommer til oss. Flere av våre gjester er faste og kommer tilbake år etter år til forskjellige årstider. – Vi er velsignet med en beliggenhet du ikke finner maken til, sier Skjærli og slår ut med armene mot den vakre Byglandsfjorden.

– Det er ikke alle hoteller som kan smykke seg med egenfisket laks tatt noen meter fra kjøkkenet..og ihvertfall ikke laks som du ikke finner noen andre steder i verden, sier han med dårlig skjult stolthet. – Her oppe har vi nemlig en lokal laksetype som du ikke finner maken til noen

steder. Byglandsfjordblega heter den, og godt smaker den både til kald rømme med agurksalat, og stekt i panne ved et av bålstedene rundt fjorden. Vi serverer selvfølgelig denne minilaksen som vår spesialitet ved spesielle anledninger, sier eieren.

Eventyrlig vekst

- Er det tøft å drive hotell såpass langt unna byene og de tradisjonelle turiststedene her nede på Sørlandet?
- Nei, tvert imot, sier Skjærli. – Og jeg må arrestere deg litt – fordi vi mener selv at vi har en veldig sentral beliggenhet. Mer midt i Agder enn dette kommer du ikke, sier han og ler.
- Det er en time til Arendal, en time til Kristiansand og en time til Lyngdal. Så vi mener at beliggenheten er perfekt!
- Og kundene strømmer til?
- Ja, vi er veldig fornøyd for tiden. Vi har tredoblet omsetningen det siste året og vi øker jevnt fremdeles.

Avhengig av gode leverandører

- Med en slik vekst er det klart at vi er avhengig av leverandører som både leverer når de skal og som kan bidra aktivt til å bedre vårt produkt. Vi bruker Agder Grossisten AS, som leverandør og er veldig

godt fornøyd med den oppfølgingen vi får der. – Du kan godt si at de har samme filosofi som oss: Kunden i fokus. Det kan høres ut som en floskel, men dersom du klarer å leve opp til denne målsettingen er du sikret fornøyde kunder, sier en engasjert Skjærli som er en mann med mange jern i ilden.

Julaften for de som ikke har noen å være sammen med

- Jeg brenner for mange ting, sier Skjærli, men aller mest brenner jeg for å hjelpe de som ikke alltid har vært så heldige her i livet. Vi har derfor innført en hyggelig tradisjon her på hotellet. Vi inviterer alle som ikke har noen å være sammen med på Julaften til et hyggelig og gratis juleselskap med alt som hører til.
- Sist var vi ca 100 stykker på arrangementet som hygget seg med gaver, god mat og godt selskap, avslutter den rause hotelldirektøren som også kalles for Andreas i Løa på folkemunne.



JULEVERKSTED EN KOSELIG START PÅ JULEN

Inviter venner og familie på juleverksted.

Dette er en koselig tradisjon for både store og små, og ingenting er vel mer hyggelig enn å få hjemmelagede presanger og kaker.

SPISELIG ADVENTSKALENDER

24 stk

1 pakke nougat, ca. 250 g
24 små konfektformer i papir

Smelt nougaten forsiktig i vannbad. Fordel nougaten i papirformene. La nougaten avkjøles. Pynt med glasurtall fra 1 til 24. De nougatformene som blir til overs, kan du kose deg med mens du gjør ferdig adventskalenderen. La nougaten avkjøles.

Glasur
Sikt melis for å få bort klumpene. Ha en uvispet eggehvite i en liten bolle. Rør melis i litt etter litt, enkelte har og en dråpe sitronsaft eller eddik. Glasuren skal være så seig og tykk at den stivner i det mønsteret den blir sprøytet i.

TIL - OG - FRA - KORT

En gave blir straks litt mer personlig med et hjemmelagd TIL-OG-FRA-KORT. Her er et lite utvalg som sikkert kan sette fantasien i sving. Bruk ark fra en tegneblokk eller litt kraftig kartong og klipp ut kort av ulike størrelser og fasonger. Lim på glansbilder, foto, bånd, knapper, felt eller stoffremser i form av stjerner, eller sy på hjerte. Lag hull med hullmaskin. Snoren kan gjerne være litt kraftig.

Nyttige websider:

www.pandurohobby.no
www.papirloftet.no
www.scrapbooking.no



Julemat

Av Ingrid Espelid Hovig
Foto: Bengt Wilson

Denne boken presenterer oppskrifter både på tradisjonsrik julemat og nyere oppskrifter knyttet til julen. Her finnes oppskrifter både på kaker, fisk- og kjøttretter, desserter og julegodter.

Dette er Ingrid Espelid Hovig på sitt beste! Boken inneholder mer eller mindre alt du trenger for å lage mat til jul. Her er ribba med den sprø svoren, lutefisken, koldtbordet, julekakene og litt knask etter risgrøttdesserten. Boken har masse fargerike bilder som gir deg vann i munnen. Dette er en liten bok som er lett å finne fram i, og som gir deg lyst til å sette i gang med både sylting og julebakst.



Helt enkelt Jul

Av Ingrid Espelid Hovig
Foto: Nina Dreyer Hensley og Jim Hensley

Er du blant de mange som har begynt å se på jula som en stressende tid, kan denne boka hjelpe deg et stykke på vei. Den inneholder de viktigste matrettene og kakesortene man vanligvis lager i denne høytiden, og også noen tips for hvordan man kan pynte opp og gi julestemning.

I mylderet av kokebøker som er blitt gitt ut i det siste, er det godt å se en versjon der det ikke er om å gjøre å få inn flest mulig oppskrifter mellom to permer. Denne boka tar for seg det helt essensielle når det gjelder julebakst og matlaging, og krever ikke alt for mye av deg. Dessuten gir den også julestemning!

VINANBEFALINGER



SPANIA - PARXET NATURE BRUT

Duft av sitrus, epler og blomster. En elegant smak av grønne epler med hint av lime i ettersmaken. Middels fyldig og meget tørr.

Passer til skalldyr, supper, fisk, tapas og sushi.

EPD nr: 1206598



FRANKRIKE - PRÉFÉRENCE GIGONDAS

En meget kraftfull vin fra et spennende område i Rhône. Duft av mørke plommer (blå) og krydder som stjerneanis, kanel og hint av nellik. Smaken er likeså med kraftig smak av modne plommer og mørke bær, lang kraftig ettersmak med god taniner.

EPD nr: 741975



PORTUGAL- COCKBURN'S SPECIAL PORT

Duft av blå plommer og et hint av sjokolade. Fruktig med innslag av plommer og mørke bær og hint av sjokolade. Middels kraftig.

Cockburns Special Reserve passer utmerket til sterke oster, f.eks. Roquefort, Stilton og Gorgonzola, samt til sjokolade, brie, kaker og diverse bær.

EPD nr: 428862



PRODUKTNYTT - UNILEVER

KNORR Mexicana

- er en ny og smaksrik pulversuppe fra KNORR. Suppen er en klar grønnsakssuppe med masse smak og garnityr, blant annet gulrøtter, purreløk, selleri og paprika. Suppen inneholder også pasta av durumhvete.

KNORR Mexicana – Klar grønnsakssuppe
EPD nr: 1463355
2 x 10 liter

KNORR 100% Gul Ertesuppe

- er en ny klassisk suppe i sortimentet av KNORR fyldige, spennende og serveringsklare supper (100% Soups). Suppen har masse garnityr, og en velbalansert smak av bacon, timian og merian. Garantert en herlig smaksopplevelse for dine gjester!

100% Gul Ertesuppe (Yellow Pea Soup)
EPD nr: 1473727
4 x 2,5 liter i krt.



Feire med lys og varme

Vinteren er årets kaldeste sesong - da kommer snøen og julen, og vi sparer ikke på dekorasjoner og lys på bordet.

Ikke vær redd for å bruke farger og masse lys.

Traditions er et moderne tradisjonelt design som går i rødt og grønt - med innslag av gull.

Med Duni kan du skape din egen jul, ved å bruke juleprodukter i ensfarget eller mønster og mye lys!

GROVE OG SUNNE NYHETER FRA BAKERS!



EPD	Produktnavn		Vekt	Antall
1466176	Omega-3	Ekstra Grov	500g	9 stk
1466192	Spelt Landbrød	Grov	500g	9 stk
1466200	Rug Sunnhetsbrød	Ekstra Grov	500g	9 stk
1466184	Spelt Energibrød	Ekstra Grov	680g	9 stk
1466226	Bygg 100% Grovbrød	Ekstra Grov	620g	9 stk
1466218	Havre Fiberbrød	Ekstra Grov	650g	9 stk
1482389	Baguette	Grov	140g	50 stk
1465681	Bolle m/sjokolade deig		85g	90 stk
1466168	Frokostbrød Spelt deig	Grov	115g	50 stk



Bakers lanserer Naturlig Sunt bake off-brød med grovhetsmerke på brødet!

