



SERVICE
grossistene AS

SG o u r m e t

magasinet



Sommertapas
Tour de Norge
Naturlig søtt
Sommerdriker

Sommeren kommer!



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 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 70 91 91
Måkestad Engros AS, Bønes	55 98 21 65
Kristoffer Kaarbø AS, Kokstad	55 22 72 80
Euro Supply Bergen AS, Bergen	55 39 46 60
Encon AS, Voss	56 52 09 20
Safari Engros AS, Florø	57 74 92 22
Sunnmøre Engros AS, Ålesund	70 17 20 80
TP-Engros AS, Kristiansund	71 56 57 20
Nær Engros Trondheim AS, Trondheim	73 95 73 00
Nær Engros Levanger AS, Levanger	74 08 55 60
Nær Engros AS, Namsos	74 22 61 00
Paul Nygaard AS, Mosjøen	75 11 14 30
Arne Sjøle AS, Mo i Rana	75 19 88 88
Servicegrossisten AS, Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS, Finnsnes	77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen	32 21 80 00



SOMMERTAPAS
18



TOUR DE NORGE
20



BLÅSKJELL
PÅ FRANSK
31

REKORDSOMMER?

Både seriøse meteorologer og mer eller mindre troverdige spåmenn varsler en rekordvarm sommer i år. Det gleder de fleste, selv om det ulmer en liten uro i bakhodet over de aksellererende klimaendringene. Men, aldri så galt at det ikke er godt for noe; en skikkelig svettesommer gir gode muligheter for late dager og sene grillkvelder med mye god mat og iskald drikke.

En av sommerens største gleder er nettopp å kunne tilberede og innta måltidene utendørs. Oppskriftene og mattipsene i dette nummeret av SGourmet er tilpasset sommerens råvaretilgang. En rekke norske ferskvarer er på sitt aller beste i disse dager. Mens du venter på at grillen skal bli varm, kan du lese mer om Servicegrossisten Safari Engros i Florø og hans spesielle kunde Briksdal Fjellstove, som serverer tusenvis av turister mat og drikke på "hjørnet" av Jostedalsbreen. Vi har også tatt en prat med en av landets største kaffeleverandører, Kaffehuset Friele i Bergen.

Liker du kokebøker, serverer vi et par gode tips på side 21. Og vil du kaste deg på grønn turisme-bølgen, finner du gode forslag til reisemål på side 22.

Vi ønsker deg en god og avslappende sommer. Blir det for varmt, har du forhåpentligvis en strand, et tjern, en elv eller en kulp i nærheten!

God sommer!
Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene

SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Veronica Olafsen (prosjektledelse)
Impuls Reklamebyrå AS (design og tekst)
Oppskrifter/bilder: matprat.no,
Cocktails & Tapas/Gyldendal Norsk Forlag
AS, Smaken av Provence/Gyldendal Norsk
Forlag AS, Arcus AS, iStockphoto.com, sxc.
hu, Johan Wildhagen/Norwegian Seafood
Export Council, Terje Rakke/Nordic life/
Innovation Norway, Frithjof Fure/Innovation
Norway.

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

Leder	2	Briksdal Fjellstove	24
Innledning	5	Asiatisk på grillen	27
Sommer på tallerken	6	Naturlig søtt	29
Frukt på grillen	9	Blåskjell på fransk	31
Jomfrudrinker	10	Krydderurter	32
Kaffehuset Friele	12	Produktnyheter	35
Sommertapas	14	Bransjenyheter	39
Boktips	17		
Safari Engros AS	18		
Tour de Norge	20		

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

Lyst hele natta!

Er de ikke herlig å tenke på at sommeren er rett rundt hjørnet? Ingenting er som late feriedager og lange lyse kvelder med deilig mat og forførende drikke. På de neste sidene finner du masse snadder for både tallerken og glass. Enten du vil ha noe godt og enkelt på grillen eller du vil utfordre gourmeten i deg. Finn din favoritt blant lam, frukt, skjell, krabbe og grønnsaker og lag noe godt til noen du er glad i. For de store matopplevelsene er til for å deles. Skulle du ha lyst på en smak av det søte til slutt kan vi by på spennende oppskrifter på nydelige og sunne sommerdesserter.

Vel bekomme!





**LØITENS MILD GOURMET
TIL GRILLMAT**

Løitens Mild Gourmet til grillmat er et mildt brennevin som er spesielt tilpasset retter av grillet kjøtt. Den har et mildt smaksbilde, som gjør at den passer utmerket til ulike typer kjøtt med forskjellig tilbehør. Den kan gjerne drikkes i kombinasjon med lyst øl.

Løitens Mild Gourmet til grillmat har en sammensatt krydder karakter med innslag av sitrus, anis, koriander, røkt malt og andre krydderurter.

Alkoholstyrke: 32%
Serveringstemperatur: ca. 10°C
Innhold: 50 cl
EPD nr 1650613



MYNTEYOGHURT

Porsjoner: 4

- 3 dl matyoghurt
- 2 ts finhakket frisk mynte eller mynte pasta
- ½ ts salt
- ½ ts pepper

Slik gjør du:

1. Mynteyoghurten lager du når du tenner grillen så den får stå å trekke smak.
2. Bland finhakket mynte, salt og pepper i yoghurten.
3. Sett mynteyoghurten kaldt til den skal serveres.

**GRILLSPYD MED
LAM OG PÆRE**

Porsjoner: 4

- 800 g ytrefilet av lam evt. lammekoteletter
- 4 pærer
- 1 ts provencekrydder
- 1 ts salt
- ½ ts grovmalt pepper

Slik gjør du:

1. Skjær kjøttet i 2x2 cm, eller om du bruker koteletter så skjærer du løs kjøttet fra beinet og del i 2x2 cm store biter. Dryss over salt og pepper.
3. Del pærene i like store biter som kjøttet.
4. Trø på grillspydene med lagvis kjøtt og pære ca. 3 biter av hver på hvert spyd. Har du mer råvarer igjen, så lag flere spyd! Bruker du grillspyd av tre bør disse ligge litt i vann først slik at de ikke så lett blir svidd.
5. Grill spydene på sterk varme i 5-10 minutter.

Server med mynteyoghurt, salat, oliven og godt brød.

NYHET!

TINE Burgerost STOR SKIVE

Når hamburgerne blir større må også TINE Burgerost bli større: Nå lanseres TINE Burgerost Stor Skive med utpreget "amerikansk smak".

- Produktet er spesialutviklet for hamburgere for å gi optimal smak og riktige smelteegenskaper
- Skiven dekker mer av hamburgeren og osten fremstår mer synlig
- Inneholder TINE Cheddar og Norvegia



EPD-nr
1583731

TINE varenr
2552

Varenavn
TINE Burgerost Stor Skive 3 pakker à 35 skiver à 17 gram


www.tine.no
www.paamenyen.no



ANANAS MED ROMSAUS

Porsjoner: 4

1 stor frisk ananas
2 ss sukker til glasering
½ ts malt kanel
75 g usaltet meierismør
75 g brunt sukker
1 lime (skall og saft)
2 ss mørk rom
400 g vaniljeis

Slik gjør du:

1. Skjær bort ytter skall og kjerne og del ananasen i skiver.
2. Dryss sukker og kanel på begge sider av ananasen og grill på middels varm grill i 4-5 minutter, til sukkeret er litt karamellisert.
3. Smelt samtidig smøret på en liten panne, tilsett sukker, limesaft og finrevet limeskall.
4. Tilsett rom og rør rundt til sukkeret er smeltet og det bobler til en jevn glasur. Legg ananasen på tallerkener, hell romsauen over, og server med noen store gode kuler med is.
5. Hell sausen over og server med is.

BRINGEBÆR- OG SITRONBRUS

2 ss frosne bringebær
2 ss sukkerlake
1 dl sitronbrus
frisk mynte til pynt

1. Legg de frosne bringebærene i en kopp og dekk dem med sukkerlake. La dem marinere seg i en times tid.
2. Ha bærene over i et drikkeglass, og fyll opp med sitronbrus.
3. Pynt med fisk mynte.



FOR DE VOKSNE

Sangria 300 cl

Sangria er den perfekte velkomstdrink, særlig i uformelle sosiale sammenkomster. En godt likt aperitiff som passer spesielt godt i sommerperioden. Sangria er laget av spansk rødvin og sitrusekstrakt, og smaken er frisk, fruktig og smaksrik.

Serveres i en mugge med masse isbiter og frisk frukt, for eksempel appelsiner og epler.

Serveringstemperatur: ca. 10°C
Innhold: 300 cl
EPD nr 1650613



SYRLIG SITRUSSHOT

6 cl friskpresset grapefruktsaft
4 cl friskpresset sitronsaff
4 cl friskpresset blodappelsinsaff (evt. bruk vanlig appelsin)
2 cl tranebærjuice
3 cl sukkerlake
knust is
blodappensinskive til pynt

1. Ha alle ingrediensene i en cocktailshaker.
2. Rist i 20 sekunder, og sil over i et stort cocktailglass.
3. Pynt med appelsinskive.

EPL- OG MANGOCOCKTAIL

1/4 vannmelon
1 dl eplemost
isbiter

1. Ha isen i en cocktailshaker.
2. Kutt melonen i småbiter, og hell på eplemost.
3. Rist grundig, og sil over i et cocktailglass.





KAFFEHUSET FRIELE:

Kaffe siden 1799, ikke utgått på dato

Hadde de fått det som de ville, så fløy banen. Men den går bare.

Bergensere! Brautende Brann og støyende buekorps. Sju fjell og sjøløver. Havarerte paraplyer i søpla og havarerte fregatter til Spigerverket. Brødrene Thue, Varg Veum og Jan Eggum.

Jeg elsker Bergen. Jeg liker egentlig ikke å si det, men siden vi er på tomannshånd, kan jeg innrømme at Brann har landets beste musikk og kampprop. Eggum og jeg er brødre i ånden, men jeg mistenker ham for å ha tre hender når han spiller sine umulige gitarakkorder. KNM Oslo var sikkert kondemnabel likevel. Veum gjør suksess på TV og kino og regnværet er på vei nordover sammen med sommervarmen og Golfstrømmen.

Og Bergen har Kaffehuset Friele. Bare Bergen kan skryte av å ha hatt en borgermester i nyere tid. Herman Friele var borgermester, politimester Bastian og kaffeekspert. Men en rævdilter, historisk sett.

Friele siden 1799

Siden dagens Herman Friele i historiens lys er en ung mann, kan vi med stor journalistisk presisjon fastslå at han er en rævdilter. Kaffehuset Friele ble etablert i 1799, og firmaet kan se tilbake på 210 år som leverandør av kaffe til det norske folk. Han som hentet hjem de første bønnene i 1799 het også Herman, og tradisjonen med å reise rundt og oppsøke de beste bønnene fra de beste farmene og plantasjonene er holdt i hevd. Dagens Herman er styreformann i selskapet, og slår fast at "Hemmeligheten bak god kaffe er å finne den rette

blanding av kaffetyper og å brenne bønnene akkurat lenge nok, ved riktig temperatur, slik at aromaen og smaken kommer til sin rett".

En god resept

Hemmeligheten fungerer. Kaffehuset Friele er i dag Norges største kaffe produsent, med en markedsandel på rundt 35 %. Det betyr at hver tredje kaffekopp vi drikker kommer fra Friele. Friele Frokost er markedsvinneren og den folk flest sverger til. Men Friele er ikke lenger bare kaffe. I dag står også te, juice, sjokoladedrikker og espresso på ordreseddelen. Men kaffe er bedriftens sjel.

– Kaffeduften sitter i veggene her hos oss, sier Frode Olsen, National Key Account Manager i Friele og ansvarlig for kontakten med flere storhusholdningskunder, deriblant Servicegrossistene. – Etter 210 år skulle det bare mangle. Vi samarbeider med kaffeeksperter fra hele verden, og disse hjelper oss å finne den beste kvalitetskaffen. Her hjemme har vi tilsvarende ekspertise når det kommer til blanding og brenning av kaffebønner. Det er ikke tilfeldig at Friele Frokost er Norges favorittkaffe. Den er i årenes løp blitt finjustert til den norske kaffesmaken, og er i dag en referanse for hvordan nordmenn ønsker at kaffe skal smake, sier Olsen.

Utvider sortimentet

Kaffehuset Friele er i dag en moderne storbedrift med 105 ansatte totalt. Omtrent 50 av disse jobber med salg og markedsføring, hvorav halvparten konsentrerer seg om storhusholdningsmarkedet. I tillegg distribueres Friele-produkter gjennom et omfattende agentapparat, slik at Friele har salgsrepresentanter over hele landet. Friele er markedsleder på kaffe i Norge, men har valgt å utvide sortimentet.

– Det dreier seg ikke lenger utelukkende om kaffe i Kaffehuset?

– Nei. En bedrift må være dynamisk, utvikle seg og ha flere bein å stå på. Vi har utvidet sortimentet, men holder oss lojalt til produkter som kan drikkes. I dag leverer vi en rekke produkter i drikkevaresegmentet som ikke er ordinær koke- eller filterkaffe, blant annet flytende kaffe konsentrater, espresso, sjokolade, te og forskjellige typer juice. I tillegg til selve drikkeproduktet, tilbyr vi dispensere og maskiner som gjør jobben lettere for alle som driver storhusholdning på restauranter, hoteller, kantiner osv. Vi driver utstrakt produktutvikling for å finne nye løsninger av høy kvalitet. Vår siste storsatsing var lanseringen av Friele Instant i fjor. Det er en frysetørret Colombia-kaffe av høy kvalitet, som smaksmessig ligger nærmere vanlig norsk kaffe enn andre instant-produkter. Instantkaffen vår er vi stolte av. Og snart kommer Friele Espresso på markedet. Det er en nyhet vi håper og tror at espressoelskere vil verdsette, sier Olsen.

Mer etisk handel

– Er det noen tydelige trender på kaffe- og drikke markedet?

– Økologiske produkter er fortsatt små, men i fin vekst. Etisk handel og miljøvennlige produkter øker også i popularitet, det er merkbart. Friele var tidlig ute med å ta et samfunnsmessig ansvar. I 2003 ble vi medlem av "Initiativ for etisk handel" for å bidra til at våre leverandører skal være sikret rettferdige og bærekraftige priser for sine produkter, samtidig som arbeidsforholdene for de ansatte på kaffeplantasjonene skal være gode. Vi samarbeider med sertifiseringsorganisasjonene UTZ Certified og Fairtrade/Max Havelaar. Kjøper du et produkt som er merket med et av disse symbolene, er du garantert et produkt som ikke er skapt gjennom dårlige arbeidsforhold, barnearbeid eller økonomisk utnyttning, sier Olsen.

– I starten var det nesten bare Studentsamskipnadene som bevisst valgte Fairtrade- eller UTZ-merkede produkter. Nå skjer det noe i markedet. Stadig flere forbrukere går over til sertifiserte produkter, og mange kommuner har vedtatt at de skal erstatte vanlig kaffe og te med Fairtrade eller UTZ. Det går sakte, men det går fremover. En økning i kaffeprisen de siste årene bidrar til at

prisforskjellen nå utjevner seg, så vi forventer fortsatt økning i omsetningen av disse produktene, sier Olsen.

– Er vanlig kaffe etisk?

– Overhodet ikke. De fleste kaffe- og teprodusenter vi kjenner til jobber hardt og seriøst for å drive en hederlig og lønnsom virksomhet. Men ved å kjøpe Fairtrade- eller UTZ-merkede produkter, er du garantert at forholdene på plantasjonen er slik vi ønsker at de skal være. Sertifiseringsorganisasjonene reiser verden rundt for

å kontrollere at menneskerettighetene blir etterlevd og at produsentene

får anstendig betalt for råvarene sine.

For å stimulere ordningen bruker vi i Kaffehuset Friele sertifisert kaffe både i merkede produkter som Friele Fairtrade Kaffe, og også i umerkede produkter som Friele Frokost. I den siste gruppen bruker vi bare en andel sertifisert kaffe.

Disse merkes derfor ikke med sertifiseringsmerket.

Spennende nyheter

– Hva bringer fremtiden?

– Mye spennende! Vi lanserer nå Fruit & Tea, porsjonsflasker med en miks av te og juice som vi har stor tro på. Men det aller mest spennende er et nytt kaffeprodukt som dreier seg både om produkt og tilberedningsmetode. Det kommer til høsten. Jeg kan dessverre ikke fortelle mer nå, sier Olsen.

– Men god blir den?

– Står det Kaffehuset Friele på den, blir den god. Det kan jeg love, sier Frode Olsen.



Frode Olsen, National Key Account Manager i Friele.



**STEKTE MINIASPARGES
MED PARMASKINKE**

- 1 pakke miniasparges
- 3 skiver parmaskinke
- 2 ss olivenolje
- 2 ss reven parmesan
- pepper

Slik gjør du:

1. Skjær vekk den nederste, harde delen av aspargesene.
2. Skjær skinke i 2 cm store skiver.
3. Stek skinke og aspeges i olivenolje i 2-3 minutter, og ha det over i skåler.
4. Riv over parmesan, og gi det et par runder med pepperkvernen.



**KONGEKRABBE PÅ
ENDIVIEKORALL**

- 60 g kjøtt fra kokt kongekrabbeklo
- 1 ts sitronsaft
- 1/2 ts honning
- 4 endiveblad
- 1 ts sukker
- smør
- salt og pepper
- finhakket frisk timian

Slik gjør du:

1. Varm litt smør i en panne til det begynner å frese. Ha i krabbekjøttet, og la det steke i 15 sekunder på hver side.
2. Tilsett sitronsaft og honning, og vend krabbekjøttet godt i dette.
3. Damp endivebladene i litt vann med salt, pepper, sukker og smør i 20 sekunder.
4. Ha endivebladene over på et fat, legg på kongekrabben, og dryss med finhakket, frisk timian.



**TOMATBÅTER
MED OLIVEN
OG ARTISJOKKER**

- 2 store plommetomater
- 1 ss tomatpuré
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss ekstra god olivenolje
- 1 ts sukker
- saften fra 1/2 lime
- salt og pepper
- 2 syltede artisjokkhjerter i olje
- 4 store oliven
- 1 ss finhakket frisk timian

Slik gjør du:

1. Del tomatene i fire båter, og skrap ut kjernene.
2. Ha tomatbåtene over i en bolle sammen med tomatpuré, hvitløk, olivenolje, sukker og limesaft. Bland godt og smak til med salt og pepper.
3. Skjær artisjokkhjerter og oliven i biter, og fordel dem på toppen. Pynt med finhakket frisk timian.

Proffe

Bakers lanserer Proffe pølse- og hamburgerbrød til proffmarkedet. Produktene er av høy kvalitet og har god holdbarhet. Produktene er testet hos flere kunder med gode resultater. Produktene er robuste og spesialtilpasset en hektisk hverdag på kiosker og bensinstasjoner.



Pølse- og Hamburgerbrød

- Spesialtilpasset resept til proffemarkedet
- Skåret høyt på kundetester
- Delikate og velsmakende
- God holdbarhet

Toralf Bølgren og Trond Moi
Cocktails & Tapas
 Gyldendal Forlag, 2008
 Innbundet, 240 sider
 Veil. butikkpris 299,-



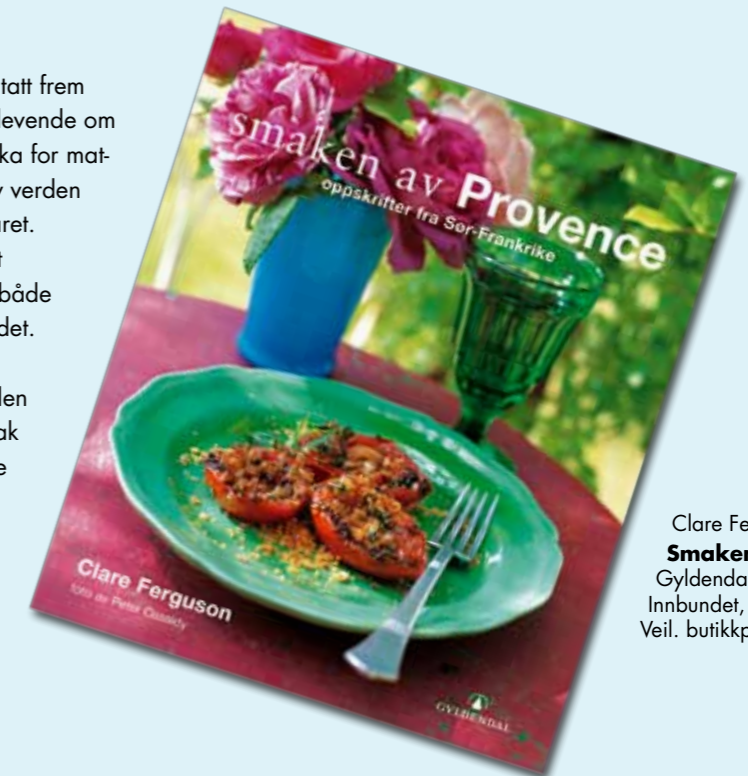
RAFFINERT DRIKKE MED MAT TIL

Cocktails har nytt en tilbaketrukket tilværelse i det norske selskapslivet i noen år. Men enkelte ihuga tilhengere har aldri lagt cocktailkomponeringen på hylla. Radarparet Bølgren og Moi kan det meste om klassiske cocktails, og byr oss i denne boka på 17 moderne varianter og 20 nye oppskrifter i tillegg. Og siden cocktails er drikke for de festligste anledningene, leverer forfatterne også tips til mer enn 40 tapas som går godt til vide glass, glitrende armbånd og stive snipper. "Cocktails & tapas" er ikke bare en "må-ha-bok" for alle gallerister og kunstnere som inviterer til vernissage. Boka er inspirerende lesning for alle som vil tilføre sitt selskap et elegant touch, både smaksmessig og visuelt. For lekkert er det!

SYD-FRANKRIKE PÅ SPISEBORDET

Den produktive matskribenten Clare Ferguson har tatt frem gaffel og penn igjen. Denne gangen forteller hun levende om "Smaken av Provence", som er et aldri så lite mekka for mat- og vinelskere. Provence har et klima som resten av verden kan misunne dem, med både to og tre avlinger i året. Middelhavsklimaet gir råvarer som bokstavelig talt smaker sol, hav og varme, og Ferguson formidler både tradisjonsrike og nyskapende oppskrifter fra området.

Mat fra Provence kjennetegnes blant annet av at den er ukomplisert å lage. Råvarenes opprinnelige smak skal dominere. Oppskriftene i boka bør derfor ikke skremme noen. Boka inneholder oppskrifter på alle typer retter; små lunsjretter og fingermat, supper og salater, festmåltider med flere retter og fristende desserter. Som vanlig er Ferguson raus med å gi grundig bakgrunnsinformasjon om råvarer og ingredienser. Absolutt en bok for kjøkkenbokhylla.



Clare Ferguson
Smaken av Provence
 Gyldendal Forlag, 2008
 Innbundet, 160 sider
 Veil. butikkpris 199,-

Art.nr	Navn	Ca.Vekt g	EPD	Lengde/diamet.
7120	Proffe Pølsebrød Store	50	1572890	14 cm
7121	Proffe Pølsebrød XL	62	1572908	16 cm
7122	Proffe Hamburgerbrød Store	63	1572916	10 cm
7123	Proffe Hamburgerbrød XL	81	1572924	11 cm
7124	Proffe Hamburgerbrød XXL	90	1572932	12 cm



SAFARI ENGROS AS I FLORØ:

- Fornøyde kunder er halve lønna

Atle Hollevik tok et hvileår i 1969. Det har vart i nesten 40 år, men han er ikke helt uthvilt ennå.

Det norske oljeeventyret er behørig omtalt og godt kjent. Men parallelt med det svarte eventyret fins det flere landbaserte eventyr med tett tilknytning til utallige borende herrer med vernehjelm. Historien om Safari Engros i Florø er ett av dem. For mat skarr'em ha, der ute.

Arvelig belastet

Atle Hollevik er daglig leder i Safari Engros, et selskap som er tuftet på ærverdige Kåre Hollevik Ass. Landhandel fra 1954. Selskapet har alltid vært en familiebedrift, og i dag er det Atle og hans yngre bror Bjørn som ivaretar familietradisjonene. Begge er vokst opp med innbarket kremmerånd i barndoms-hjemmet, men det var ikke helt meningen at Atle skulle bli heltidskremmer med stor forretningsmessig suksess.

– Jeg skulle egentlig bli lege, sier Atle. – Men så hadde det seg slik at jeg ville ha et hvileår før jeg gikk på legestudiet. Mens jeg tenkte på hva jeg skulle finne på i hvileåret, jobbet jeg i familie-butikken. Framtidsplanene var usikre og jeg fikk ikke helt bestemt meg, og nå har hvileåret strakt seg til nesten 40 år. Og det har ikke vært hvile en gang! Men moro har det vært hele tiden. Jeg startet i butikken i 1969, og på et eller annet tidspunkt må det ha gått opp for meg at jeg ville drive dette videre og gjøre det enda bedre. Vi etablerte flere dagligvarebutikker i Florø og hadde i mange år daglig nærkontakt med fiskeflåten, som handlet proviant hos oss. Vi var like mye skipshandlere som dagligvarebutikker. Denne kontakten skulle vise seg å være viktig, sier Atle.

Oljen er komen!

I 1979 traff oljeeventyret Vestlandet og Florø som en granat. Det var behov for arbeidskraft, ideer, engasjement, oppfinnsomhet. Og proviant. Mange av de lokale fiskeskipperne ble med ett skippere på suppskipene som forsynte oljeinstallasjonene med mat og drikke. Det var naturlig å ringe Hollevik. De var jo kjentfolk som hadde både mat og drikke. Oljeeventyret hadde fått sin spede start for det kommende engrosfirmaet.

– Vi fikk en god start siden vi kjente hele fiskeflåten, sier Atle. – Det ga oss ryggrad og mot til å sikte mot riggmarkedet allerede i 1980. Men vi hadde jo ikke engroslager og var egentlig underdogs i kampen om kontraktene. Men da Statoil banket på døra i 1983-84 var vi ikke i tvil; vi ville gjøre hva vi kunne for å komme på "bidders list". I 1985 kom det en konkret forespørsel fra Statoil, som skulle starte opp Gullfaksfeltet med Gullfaks A. Statoil gikk nye veier og ville drive cateringvirksomheten selv. Det vanlige var å sette bort hele jobben. Vi klarte å komme oss inn på anbudslisten. Broren min kom inn etter endt utdanning, og vi satte opp et regnestykke som var temmelig annerledes enn det Statoil var vant til og hadde ventet seg. Det handlet blant annet om å distribuere varene til plattformene på nye måter. Statoil tente på ideen, og vi vant tilbudet. Vi fikk svaret lille julaften 1985, og fikk en del å tenke på i jula. Vi hadde ikke engros-lager og ikke noe som lignet på en PC. Og det var bare noen måneder til oppdraget skulle iverksettes. Vi måtte handle raskt, sier Atle.



Foto: Øyvind Hagen/Statil/Hydra

Gullflaks og litt dyktighet

Noen måneder etter lå plattformen til Gullfaks A til klargjøring på Stord Verft. Da var allerede Safaris leveranser godt i gang, og engroslageret var på plass. De hadde sogar ordnet en EDB-løsning. Regnestykket, logistikken og distribusjonen fungerte godt, i hvert fall hvis man skal tro de videre resultatene: Safari fikk kontraktene på Gullfaks B og C, Veslefrikk, Troll og Heidrun, de to siste med utskipning fra henholdsvis Bergen og Kristiansund.

– Vi samarbeidet godt og satt stor pris på hverandre, sier Atle. – Det morsomme er at vår regnemetode i dag danner grunnlaget for all anbudsinnhenting på proviantsiden i Nordsjøen. Vi er litt stolte av akkurat det. Våre ideer om containerkonstruksjon lever også i beste velgående, men de er blitt forbedret og modernisert i takt med den teknologiske utviklingen. I dag er containerne komplette kjøle- og fryselagre som gir en ubrutt kjøle- og frysekjede under hele distribusjonen.

En sjømann går i land

– Men Safari er ikke bare offshoreleverandør? – Nei, ikke nå. Men vi ble nok litt overfokuset på mulighetene i Nordsjøen på 80-tallet. Midt på 90-tallet mistet vi vår beste kunde – Statoil - nærmest "over natta". Vi tapte helt uventet et tilbud. Vi bestemte oss for å brette opp ermene, la være å si opp folk og stå på for å finne nye muligheter. Vi startet letevirsomhet på landjorda, og kort fortalt klarte vi til slutt å få kontrakter både med Helse Vest, Fylkeskommunen i Sogn og Fjordane og en rekke hoteller, kantiner og serveringssteder. I 2005 fikk vi Statoil tilbake. Det året doblet vi nesten omsetningen. I dag har vi stabil vekst og rundt 25 personer i fast arbeid, sier Atle.

– En viktig årsak til at vi har hatt stabil konkurransekraft også på våre landbaserte aktiviteter var at Statoil fra første stund stilte høye krav til kvalitetssikring og HMS-styring. Disse kravene ble tidlig implementert i organisasjonen vår og er idag en naturlig del i produksjonen.

It's a jungle out there

– Hvor kom navnet "Safari" fra?

– I mitt første hvileår fant vi ut at vi skulle utvide butikken. Ergo måtte vi lære hvordan man driver en stor butikk, og jeg dro til Bergen for å lære hvordan det foregikk. Jeg hadde én dag, og brukte den godt. I Loddefjord lå det en flott butikk som het Safari, og innehaveren hadde utnyttet konseptet til fulle, til og med før ordet "konsept" var funnet opp. Jeg ble imponert. På vei hjem fant jeg ut at Safari var et godt navn også for oss. Det var ikke registrert i Sogn og Fjordane, så jeg ringte min kollega i Loddefjord. Han ble ikke glad, men hadde ikke så mye å fare med. Senere ble vi gode venner og vel forliket. Og butikkene våre ble hetende Safari, sier Atle.

Lokal kjennskap, nasjonal kraft

– Hvorfor ble dere medlem i Servicegrossistene? – Vi startet engrosvirksomheten i 1985, og den økte år for år. Kundene ble stadig større og befant seg langs hele kysten og over hele landet, egentlig. Det ble nødvendig å styrke kapasiteten og leveringsevnen slik at kundene fikk den servicen de ønsket seg. I 1995 ble vi medlem av Servicegrossistene, som hele tiden har hatt et fabelaktig samarbeid til beste for kundene og oss selv. Vi hjelper hverandre og har samlet styrke til å stå imot store konkurrenter som opererer på langdistanse. Vår force er at vi har tett kontakt med kundene våre. Vi er lokale hver for oss, men kan ta store oppdrag i samarbeid. Vi i Safari lever varer med egne biler og egne sjåførere. De er vårt første og siste kontaktpunkt med kunden for hver bestilling, og vi er veldig bevisst akkurat det. Vi kjenner kundene våre, og de kjenner oss.

Søker venner, ikke kunder

– Dette er en dynamisk og vellykket bedrift. Hva er drivkraften? – Vi har en innprentet serviceinnstilling. Den er ikke kunstig. Vi tenker at "når vi først skal jobbe, hvorfor skal vi ikke ha det hyggelig?". Fornøyde kunder gir oss en god dag, det er nærmest å regne som halve lønna. Personlig vil jeg helst ha kunder som blir venner. Jeg har etter hvert mange av dem. Det gir jobben en ny dimensjon. Vi stoler på dem, de stoler på oss. Vi sier aldri nei før vi er 100 % sikre på at forespørselen er umulig. Vi sier ja først. Hvis Briksdal Fjellstove trenger 1000 kakestykker oppunder Jostedalbreen i morgen tidlig, leverer vi 1000 kakestykker hvis det overhodet er mulig. Det er slikt venner gjør for venner, sier Safarigeneral og daglig leder Atle Hollevik.



Foto: Frihøf Fure/Innovation Norway

RALLARVEGEN

Haugastøl - Finse - Fagervatn - Flåm - Voss

Start - Haugastøl eller Finse (også mulig å starte fra Hallingskeid).

Mål - Flåm eller Voss

Lengde - Haugastøl - Flåm: 80 km, Finse - Flåm: 57 km, Haugastøl - Voss 108 km.

Høydeforskjell - 1341 m

Strekning - Det er en jevn stigning fra Haugastøl (900 moh), til Finse (1222 moh) til Fagervatn (1343 moh). Flåm stasjon ligger på 2 moh. Fra Fagervatn til Flåm er det derfor det meste fall med en del mindre stigninger underveis. Over høyfjellet kan det være mye snø tidlig i sesongen. Været kan skifte fort fra strålende sol til sterk vind og til tider snøbyger selv midt på sommeren. Ta derfor med godt med varme klær, lue og votter og regntøy. Ta med lappesaker og reserve dekk og slanger. Sesongen starter ca. 15 juli og ender rundt 1. september.

Familievennlig - Deler av strekningen har et grovt veidekke. Det anbefales derfor ikke å ta med barn under 12 år på egen sykkel over høyfjellet.

Skilting - Veien er skiltet.

Bratte partier ned Flåmsdalen, kjør forsiktig. Lokal trafikk til og fra fjellgården og setrene.

Sykkelutleie - Haugastøl, Finse, Flåm, Mjølfjell og Voss.

Organiserte turer

- Fjellferie AS, 3550 Gol, tlf: 32 07 60 33
askeladden@fjellferie.no, www.fjellferie.no
- Norske Bygdeopplevelser, pb 373 Lillehammer
tlf: 61 26 92 50, www.trollysykling.com
info@norske-bygdeopplevelser.no

Informasjon

- www.visitflam.com
- www.rallarmuseet.no/vegen.htm

LOFOTEN OG VESTFJORDRUTA

Bodø - Kjerringøy - Steigen - Hamarøy - Lofoten - Bodø

Start - Bodø

Mål - Bodø

Lengde - Ca. 450 km.

Høydeforskjell - 100 m

Strekning - Rutene går stort sett langs havet med få stigninger. Noen strekninger er gruslagt. Lite trafikk i Raftsundet og Steigen. Mye biltrafikk langs E-10 i Lofoten i juli. Ikke nødvendig med mountainbike. Hurtigbåt fra Tårnvik til Nordfold. Hurtigbåt fra Bodø til Helnessund, Nordkot eller Bogøy. Hurtigbåt fra Bogøy til Skutvik. Hurtigbåt eller ferge fra Skutvik til Svolvær. Sykkelferge fra Ballstad til Nusfjord. Ferge fra Moskenes til Værøy og Bodø.

Familievennlig - Rutene i Raftsundet og i Steigen egner seg godt for barn på egen sykkel. På grunn av smale veier og stor trafikk, er strekningen Svolvær – Å lite egnet for barn.

Skilting - Noe sykkeltilting i Lofoten. Ellers vanlig trafikkskilting.

Sykkelutleie - Lofoten Sykkelutleie i Svolvær og Moskenes, tlf 76 07 89 10 / 99 23 11 00, post@lofoten-aktiv.no. Noen overnattingsanlegg har sykler til leie for gjestene.

Organiserte turer

- Lofoten Aktiv, tlf: 76 07 30 00 / 92 23 13 24

Informasjon

- Destination Lofoten, tlf: 76 06 98 00
www.lofoten-tourist.no
- Moskenes Turistkontor, tlf: 76 09 15 99
www.lofoten-info.no
- Destinasjon Bodø, tlf: 75 54 80 00
- www.bodoe.com
- Steigen Turistservice, tlf: 75 77 63 10
www.steigen-turistservice.no

Norge sett fra sykkelsetet





vegetarrull

Følg trendene
- tilby et grønt alternativ!



NYHET!

Rieber & Søn
PB 987 Sentrum
5808 Bergen
Kundetelefon: 800 30 980
Se www.foodservice.no
for oppskrifter og tips!

TORO Vegetarrull
Krt. à 4 poser à 10 ruller à 100 g
EPD: 1 618 966



NUMEDALSRUTA

Geilo - Dagalifjell - Larvik - langs Numedalslågen

Start - Geilo

Mål - Larvik

Lengde - 280 km.

Høydeforskjell - 995 m

(Dagalifjell 1000 moh - Larvik 5 moh).

Strekning - Sykkelfruta går store deler av vegen langs Numedalslågen. Ruta går i et svært variert landskap fra høyfjell til hav. Det er for det meste lite trafikk langs vegen. Enkelte korte strekninger har grusdekke, ellers asfalt.

Familievennlig - Spesielt barnevennlig er strekningene; Dagalifjell - Rødberg (43,5 km gjennom en vakker seterdal), Veggli - Rollag (16 km i flatt terreng langs solsvitte stuer og middelalderhus) og Brufoss - Larvik (57km langs Numedalslågen på lite trafikkerte veger).

Skilting - Hele ruta er skiltet.

Sykkelutleie - Kontakt Kongsberg Turistservice AS, tlf. 32 29 90 50, www.visitkongsberg.no

Informasjon

- Geilo Turistinformasjon, tlf: 32 09 59 00 www.geilo.no
- Numedal Turist og Næringservice AS tlf: 32 74 13 90
- Kongsberg Turistservice AS tlf: 32 73 29 90, www.visitkongsberg.no
- Larvik Turistkontor, tlf: 33 13 91 00 www.visitlarvik.no



KRISTIANSAND - HOVDEN - HAUKELI

Nasjonal sykkelrute nr. 3

Start - Kristiansand

Mål - Haukeligrend

Lengde - 255 km.

Høydeforskjell - 917 m

Strekning - Terrenget fra Kristiansand til Bykli går slakt oppover. Det siste stykket til Bykle er ei bratt kneik. Derfra er det kupert høyfjellsterreng. Ved Sæsvatn er rutas høyeste punkt, 917 moh. Derfra går det bratt nedover til Haukeligrend.

Familievennlig - Strekinga fra Røykenes til Valle er slak og barnevennlig. Turen går langs gamle jernbanelinjer, gjennom gamle jernbanetunneler, langs elv og ved vann. Korte strekninger går langs Rv. 9.

Skilting - Hele ruta er skilta med røde Sykkelrute Nr. 3-skilt

Sykkelutleie - Nordbys G Cykle og Maskinforretning AS, Kristiansand, tlf: 38 02 24 83
Kristiansand Sykkelsenter AS, tlf: 38 02 68 35
Destinasjon Setesdal, Evjemoen, tlf: 37 92 70 40
Hegni Friluftsområde, Hovden i Setesdal, tlf: 37 93 96 62

Informasjon

- www.sorlandet.com
- www.hovden.com
- www.setedal.com
- www.midt-agderfriluft.no
- www.visitorsorlandet.com

Bestilling av kart og rutebeskrivelse over Sykkelrute nr. 3 - Kontakt Midt-Agder Friluftsråd, tlf: 38 07 51 73. Brosjyren koster 50 kr.





Foto: Marte Kopperud/Innovation Norway

BRIKSDAL FJELLSTOVE I NORDFJORD:

Natur som gir salt i maten og is i glasset

Norsk natur er prima salgsvare. Men det trengs også attåt.

At turgåere fra Olden ofte finner veien til Briksdal, er ikke så vanskelig å forstå. Men at utposten oppunder Jostedalsbreen trekker til seg mengder av turister fra Korea, Taiwan, Japan, Spania, Baltikum og Russland sitter litt lenger inne. Selv gode nordmenn må ta i bruk NAFs kartbok eller det blinkende nye navigasjonssystemet for å finne fram til Olden. Og da er det fremdeles 24 km å kjøre før du er i isbreenes og natur-opplevelsenes rike øverst i Briksdalen. Til gjengjeld er det godt om parkeringsplasser, mye god mat og drikke og et bredt utvalg av aktiviteter for alle naturglade besøkende.

Naturen trekker

Som så mange steder ellers i Norge, er det skaperverket i seg selv som er attraksjonen som lokker turister fra hele verden på besøk. Selv naturblaserte nordmenn måper allerede lenge før de kommer til Olden. Den barske vestlandsnaturen er skapt for å imponere. Jostedalsbreen ligger som ei dronning øverst i fjellheimen, men på veien kan du ikke håpe på annet enn et glimt av noen av sidebreenes, som Melkevollsbreen og ved reisens ende

Briksdalsbreen. For å oppleve breeventyret og blåisen i sin fulle prakt, må du parkere bilen. Men dette er et lurt sted å parkere.

–Briksdal Fjellstove er utgangspunkt for en rekke aktiviteter knyttet til breen og naturen, sier daglig leder Per Briksdal.

– Området rundt fjellstova er samlingspunkt for fotturister, brevandrerere, fiskere og folk som kommer langveisfra for å oppleve uberørt norsk natur. Fjellstova startet opp som turisthytte på 1880-tallet, og fungerte da også som en viktig mat- og hvilestasjon for ferdsel over breen. Den gangen var det flere som skulle bosette seg i dalene rundt her enn de som skulle oppleve naturen. I dag er vi mer innrettet mot turister, og tilbudet og komforten er justert etter dagens krav. Vi tilbyr overnatting i hytter og dobbeltrom og serverer mat i kafeteria, restaurant og spisesaler. De fleste kommer på dagsbesøk, sier Briksdal.

Mat er også kultur

Briksdal Fjellstove ruver ikke akkurat i terrenget, for det er vanskelig å ruve i konkurranse med vestlandsfjellene.

Men kapasiteten er god. Over 550 personer kan spise innendørs samtidig, sittende i gode stoler som gir utsikt over høye fjell og energiske bre-elver. 150 gjester kan serveres ute. Det gir inspirasjon til å bestille norsk mat.

– Reinsdyrfilet er en av våre mest populære råvarer, sier Briksdal. – Turistene er ikke bare nysgjerrige på norsk natur, de lurer også på hva kjøkkenet har å tilby. Reinsdyr er eksotisk og hører naturlig hjemme på kjøkkenet vårt. Det gjør også laks og ørret, som det går mye av. Dagens turister er i stor grad kulturhistorisk opptatt og ikke utelukkende opphengt i naturen. Derfor er maten en viktig del av opplevelsen. Vi kan servere ekte bre-is i glasset, om ønskelig.

Moderne storhusholdning

– *Maten er sjølfanget med hendene, selvsagt?*
– Svært lite av maten er fanget av oss. De tider er forbi da vi kunne fange og fiske selv. Det ble nok gjort her i tidligere tider, men det er uforenlig med å drive et moderne turiststed. Dessuten skal råvarene kontrolleres og kvalitetssikres, den kan ikke lenger bare tilberedes og settes på bordet. Men maten er lokal nok og fersk så det holder. Vi får det meste fra Safari Engros i Florø. Med tanke på avstandene på Vestlandet er det bare "rett nedi veien".

Påvirket av klimaet

Matopplevelser er viktige for gjestene. Men det som lokker mest, er vill natur. Aller helst skal den være totalt uberørt, men det er den jo ikke lenger. Briksdalsfolket føler klimaproblematikken på kroppen.

- Vi har et bredt aktivitetsprogram med muligheter for opplevelser for alle, sier Briksdal. – Vi driver blant annet et breføringselskap sammen med to andre aktører. Tidligere har vi vandret, ridd eller kjørt de tre kilometrene opp til Briksdalsbreen, men den har nå smeltet så mye at vi har måttet endre reisemål til Bødalsbreen.



Den ligger litt lenger unna og er også en stor opplevelse, men smeltingen bekymrer oss. Uansett om klimaproblemet er menneskeskapt eller ikke, får vi følgene av varmebølgen innpå kroppen. Men bevarer, vi har nok opplevelser å ta av i lang tid framover, smiler Briksdal.

Latskap er tillatt, men anbefales ikke

– *Hva kan ellers de besøkende oppleve i området?*
– Det viktigste her er fjellturer med besøk på de små breene og utstyn og guidet brevandring på Jostedalsbreen, der våre gjester kan oppleve den flere tusen år gamle blåisen. På området rundt fjellstova tilbyr vi en aktivitetspark med mange muligheter for fysiske utskielser og prøvelser, både for gamle og unge, spreke og sofasiittere. Det er mulig å ri, bli med på rafting på sjøen, RIB-cruise på fjorden i Olden og mye mer. Jeg vil tro at de to beste stikkordene for opplevelser i Briksdalen er natur og aktivitet. Det blir ikke noe casino her med det første, sier Briksdal.

Stille om vinteren

Sesongen på Briksdal Fjellstove varer fra tidlig i april til et stykke ut i oktober. De ordinære turistene forsvinner som oftest i september, mens den siste måneden går med til private arrangementer, møter, konferanser osv. Så kommer vinteren med snø og is overalt, ikke bare på breenes.

– Da er det pause, sier Briksdal. – I sesongen har vi rundt 300.000 spisegjester og et titalls ansatte. Mange er lokale kjentfolk, noen er studenter og skoleelever og noen er eventyrlystne utlendinger som mer enn gjerne jobber innunder Jostedalsbreen en sommer. Om vinteren er vi 3 – 4 fast ansatte som holder anlegget vedlike og planlegger neste sesong.

– *Og da lager dere troll til souvenirbutikken?*
– Nei, er du gal. Trollene er ekte. De er fanget med garn i huler oppi fjellet her, smiler daglig leder Per Briksdal.



NYHET!

Santa Maria Food Service tar fra 2. januar 2008 over det anerkjente Casa Fiesta var-merket i Norge. Santa Maria styrker dermed sin posisjon som Tex Mex leverandør til markedet med en unik bredde og produkter av meget høy kvalitet.



For mer informasjon se våre nettsider
www.santamariafoodservice.no

CASA FIESTA**- nå et brand i Santa Maria porteføljen!**

CASA FIESTA's unike og anerkjente produkter er nå en del av Santa Maria's portefølje av spennende og smakfulle Tex Mex produkter.

Som kunde vil du nå ha tilgang til markedets bredeste og mest omfangsrrike sortiment innenfor Meksikansk mat.

CASA FIESTA fåes hos din grossist på samme måte som de kjente Santa Maria produktene.

Taco Seasoning Mix	Epd. 1553908	6x800 g
Fajita Seasoning Mix	Epd. 1553916	6x740 g
Burrito Seasoning Mix	Epd. 1553932	6x640 g
Guacamole Seasoning Mix	Epd. 1553924	6x810 g
Chili Seasoning Mix	Epd. 1551753	6x630 g
BBQ Tortilla Chips	Epd. 1555986	10x750 g
Natural Tortilla Chips	Epd. 1545557	10x750 g
BBQ Sauce	Epd. 1553940	6x2400 g
Cheddar Cheese Sauce	Epd. 1553890	6x2500 g
Picante Sauce	Epd. 1558915	4x3850 g
Ranch Style Beans	Epd. 1555978	3x3000 g
Refried Beans	Epd. 1559335	6x3254 g
Diced Green Chili	Epd. 1559657	6x2805 g
Nacho Sliced Jalapeño	Epd. 1558477	6x2885 g
Guacamole Dip	Epd. 1556646	6x2050 g


**TIPS TIL DRIKKE**

Det er mye sødme i asiatiske retter og det kan være vanskelig å kombinere med vin. Til asiatisk mat velger vi gjerne et øl som er friskt og leskende, for å matche krydderpreget i maten. Ølet bør ha lett sødme, moderat aroma og lite bitterhet, slik at det ikke skapes konkurranse om smakene i munnen.

Varenavn: Budweiser
Innhold: 330 ml
Alkoholstyrke: 5,0 %

**GRILLSPYD MED ASIATISK VRI**

Porsjoner: 4

4 tigerreker
200 g steinbit, eller annen fast hvit fisk
200 g laks
1 liten løk i grove biter
8 tørkede aprikoser

Marinade:

4 ss rapsolje
5 ss søt soyasaus (kecap manis)
½ ss salt soyasaus
1 båt hvitløk, finhakket
1 ss søt chilisau
1 ss aprikossyltetøy

Sesamfrø og salat til servering.

Slik gjør du:

1. Sjær opp løk og fisk i passende stykker og fordel på 4 grillspyd. Husk å tre på aprikosene også. Rekenes får et eget spyd hver.
2. Bland alle ingrediensene i marinaden og hell det over spydene. La det stå og godgjøre seg mens grillen varmes opp.
3. Når grillen er klar legger du på spydene og lar dem steke et par minutter på hver side. Prøv å la være å snu spydene mer en én gang for hver side.
4. Legg spydene på noen salatblader og dryss over sesamfrø.

Server gjerne med sukkererter, nudler og søt chilisau.



*Vi bringer
Europa
til Norge*



tlf: 67 15 41 00
www.culinor.no



**GRESK DESSERT
MED HONNING
OG NØTTER**

Porsjoner: 4

- 8 dl gresk yoghurt naturell
- 4 dl honning
- 4 ss hakkede valnøttkjerne
- 4 ss hakkede mandler

Slik gjør du:

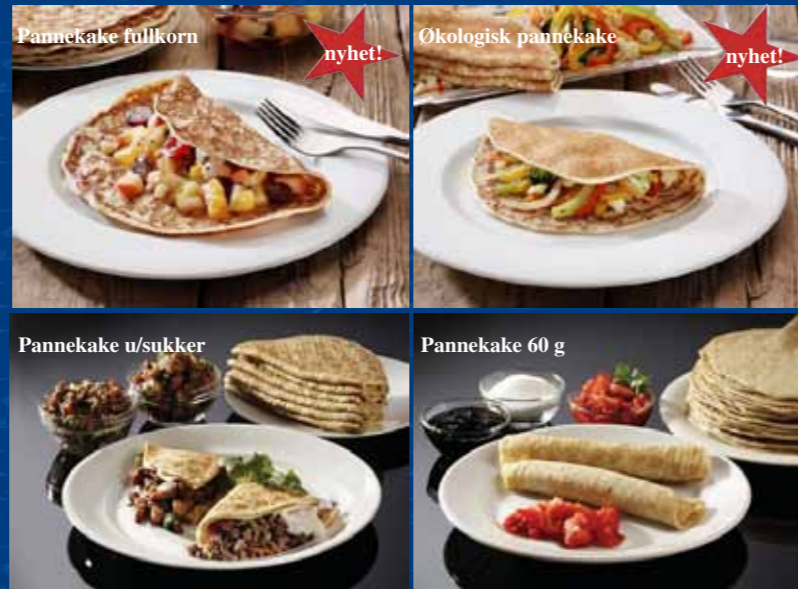
1. Dersom du ikke får tak i gresk yoghurt, kan du bruke vanlig naturell yoghurt som du siler av noe væske. Ha yoghurten i et dørslag dekket med et kaffefilter og la det stå kaldt i minst en time.

2. Fordel halvparten av yoghurten i fire glass. Ha på honning og deretter resten av yoghurten. Strø over hakkede nøtter og mandler.

Bruk gjerne andre typer nøtter, som for eksempel pistasjnøtter for ekstra farge.

Prisgunstige Pannekaker
4 varianter
Gode på smak!

	Epd nr	Ant/krt	Vekt/
Pannekake fullkorn	1 568 500	100 stk	ca 75 g
Økologisk pannekake	1 568 773	100 stk	ca 60 g
Pannekake u/sukker	1 141 225	100 stk	ca 60 g
Pannekake 60 g	1 141 217	100 stk	ca 60 g



Velg din favoritt!

mer info finner du på
www.marexim.no



PICANTE SAUCE - alles favoritt

Nå i mer brukervennlig emballasje
med skrulokk.

Gjennomsiktig kanne m/lysbarriere
gir god oversikt over innhold.

Lengre holdbarhet
etter at produktet er
åpnet.

Mindre svinn og holder
lenger på
ferskheten.

Ny og friskere etikett.

Selve produktet er
"urørt" og har sin
velkjente kvalitet.



www.santamariafoodservice.no

CASA FIESTA



Foto: Johan Wildhagen/
Norwegian Seafood Export Council

BLÅSKJELL PÅ FRANSK

Porsjoner: 2

1 kg blåskjell
1/2 stilk stangselleri, finhakket
1/2 liten løk, finhakket
5 cm purre, finhakket
3 fed hvitløk, finhakket
1 ss smør eller olivenolje
2dl tørr hvitvin

Slik gjør du:

1. Vask blåskjellene godt og ha dem i en kjele sammen med løk, hvitløk, purre, selleri og smør/olje.
 3. Bruk sterk varme, da går det raskt. Sett på lokk.
 4. Etter 3- 4 minutter begynner skjellene å åpne seg. Da bør du riste litt på kjelen, slik at de underste skjellene kommer opp.
 5. Ha i hvitvinen, rør forsiktig rundt og la det dampe ytterligere 3-4 minutter.
 6. Serveres rykende ferskt med godt brød.
- Kast de skjellene som ikke har åpnet seg etter damping.

Dypfryst på sitt beste!

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



Timian



Sitronmelisse



Merian



Mynte



Oregano



Estragon



Basilikum



Rosmarin

Har du blitt fristet av de lekre urtene i butikken, men ikke helt visst hva du skal bruke dem til?

Her gir vi deg noen tips til hvordan du kan bruke noen av de vanligste krydderurtene i grøntavdelingen.

TIMIAN

Smakssterk urt som bør brukes forsiktig. Kjøttretter, i supper og kraftige fiskeretter. Passer utmerket i gamle klassikere som salt kjøtt og ertesuppe.

OREGANO

Det klassiske pizzakrydderet. Smaker også godt i tomat-supper, grønnsaksupper og dressinger. Brukes både til kjøtt og fugl.

ESTRAGON

Lyst og hvitt kjøtt, lyse sauser, salater, dressinger, grønnsaksretter, i sennep og så er dette krydderet en viktig del av den klassiske bernaissaus.

SITRONMELISSE

Stekt og kokt fisk, i te og andre drikker, som pynt på kaker og desserter.

MERIAN

Brukes mye i det Italienske kjøkken og passer til de fleste typer kjøtt. Et fast innslag i til pasta Bolognese.

ROSMARIN

Passer svært godt i kombinasjon med lam og vilt, men også til kraftige retter med hvit fisk.

BASILIKUM

Anvendelig krydderurt både til fisk, fugl og kjøtt. Brukes mye i retter fra Middelhavet.

MYNTE

Brukes gjerne i leskedrikker men er også nydelig til lam.

Nyt sommeren

med  **Stabburet**

Gjør sommersesongen til en salgssuksess med Stabburets sommerkampanje.

Kampanjen omfatter et bredt utvalg av produkter og nyheter, og er støttet med reklamemateriell og andre elementer.



NYHET!

Biffspyd og Kyllingspyd

- Ferdig marinert
- Enestående konsistens og smak
- Enkelt, godt, og sunt



Andre nyheter i sommerkampanjen

Kyllingsnadder



Toast



Kyllingburger



For mer informasjon, ta kontakt med din lokale distriktsansvarlige



Mini wienerbrød

Hvor mange ganger har du ikke hatt lyst på noe godt til kaffen, men likevel greid å styre unna? Samvittigheten vant og kosen tapte – igjen. Kjedelig. Fordi alle burde kunne kose seg av og til, lanserer vi nå mini wienerbrød. Så du og dine gjester kan unne dere litt ekstra; med god samvittighet. Disse wienerbrødene har ikke mindre av det gode. Det er bare skikkelige godsaker i mindre porsjoner.

(Lantmännen Unibake)

Gyros - opplev en smak av Hellas

Komplett måltid under 6 % fett

Greske mattradisjoner er etterhvert velkjent for mange nordmenn- rett og slett fordi tusenvis av nordmenn reiser til Hellas hvert eneste år og opplever det greske kjøkken på nært hold.

Nå lanserer vi nyheten Gyros med ferdigmarinerte strimler av svinekjøtt og kylling som gir deg en helt gresk opplevelse. Det smaker nydelig sammen med salat og den klassiske greske dressingen tzatsiki.

Gresk mat er mild og kjennetegnes av utstrakt bruk av olivenolje, velduftende urter og milde krydder.

(Ådne Espeland AS)



Ny og lettere Crème Fraîche

2 kg spann

Med sine 18 prosent fett er produktet fortsatt perfekt til koking. TINE Lett Crème Fraîche bidrar til en sunn og god matopplevelse og har fått meget god tilbakemelding fra kokkelandslaget. TINE Lett Crème Fraîche hever smaken i gryteretter, supper og sauser, samtidig som den selvsagt også kan brukes i kalde retter og som dressing.

(Tine)





GYROS

Opplev en smak av Hellas



POMMES BISTRO HOFF



R FRITES, GLATT HOFF



R STRIPS m/skall HOFF

Rustikk nyhet

Speltbrød

I Norden har spelt vært dyrket i mer enn 4500 år. Etter hvert tapte denne kornsarten terreng til den mer kostnadseffektive hveten. At våre bakere inspireres til å lage noe ekstra godt og vakkert når de har spelt mellom hendene, er jo en hyggelig bonus. Dette speltbrødet er unikt i formen og egner seg godt til en deilig lunsjskive.

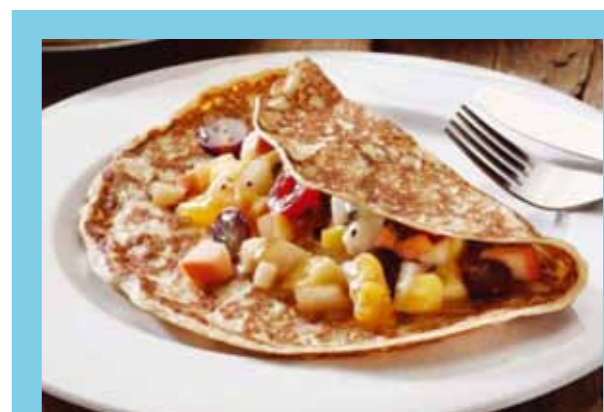
(Lantmännen Unibake)



Tapasboller - anvendelig til mye

Ådne Espeland lanserer grovkvernete og singelfrossede tapasboller. Kjøttbollen fåes i to ulike varianter. Én med revet ost og jalapeños og én med svin fra Jæren Smak tilsatt en mild og smakfull blanding av tørkede urter. Tapasbollene egner seg godt som fingermat, på pizza eller som et måltid i seg selv.

(Ådne Espeland AS)



Økologisk fullkornspannekaker

Marexim lanserer igjen gode, gammeldagse pannekaker. Denne gangen med økologisk dyrkede ingredienser, samt en fullkornsvariant av den tradisjonelle favoritten. Tilberedes raskt og enkelt, enten i oppvarmet ovn, eller i microbølgeovn. Serveres med fordel, både som forrett, hovedrett og dessert.

(Marexim)



Svinenakke benfri

- skåret av svin fra Jæren Smak
Jæren Smak er kjøtt fra stor gris med slaktevekt opp til 96 kg. Fordelen med en større gris er bedre kjøttstruktur, mer marmorert kjøtt og - ikke minst - en skikkelig god smak!

Svinenakken er den mest smakfulle delen av grisen med godt isprengt fett, som gjør den mørk og saftig.

(Jæren Smak)

Vare nr.	Varetekst	EPDnr.	Pakning
01059	Jæder Svinekjøtt, Gyrosmarinert	1622752	1 kg x 6
01078	Jæder Kyllingkjøtt, Gyrosmarinert	1622760	1 kg x 6
2003	HOFF Pommes frites, glatt	503425	2,5 kg x 4
2028	HOFF Pommes strips m/skall	1244268	2,5 kg x 4
2006	HOFF Pommes Bistro	361154	2,5 kg x 4
468	Tzatziki, Arterios	232736	2 kg spann
932	Gryrosbrød 21 cm	1632603	60 x 120 g

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

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

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



EN TOTALLØSNING FOR BAD OG TOALETT



ULTIMATIC-DISPENSERPAPIR OG -HÅNDKLÆR BLIR TILGJENGELIG FRA ORIGINALPRODUSENTEN

Med sin høye pålitelighet og brukervennlighet har Ultimate-dispenserne fått en solid stilling i utenfor-hjemmet-sektoren. Georgia-Pacific, som utviklet Ultimate-dispenserteknologien, tar kontroll over teknologien i Europa. Som eneste produsent garanterer selskapet at dets Ultimate-papirprodukter er fullt ut kompatible med Ultimate-dispenserne.



Ultimatic®

WWW.ULTIMATIC.NO



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

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

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



Flere tilbyr økologisk

Økogaiden 2008 presentere 35% flere oppføringer enn i 2007.

Det er øko-magasinet Ren Mat som utgir den norske Økogaiden som i år inneholder en presentasjon av 235 spisesteder, butikker, festivaler, overnattingssteder og gårds-butikker i hele Norge. Flest nye økosteder finner vi i Oslo og på Sørlandet, men det finnes økologiske alternativer i alle våre 19 fylker.

For uten å presentere norske øko-alternativ finnes det også lenker til nettsted som guider deg til økologiske spisesteder i blant annet Stockholm, København og London.

Kilde: www.oikos.no

Lipton innleder samarbeid med Rainforest Alliance

Unilever har vært aktiv i tebransjen i over 100år og kjenner godt til betydningen av ett aktivt arbeid for bærekraftig utvikling innen miljø, velferd og økonomi.

Ved å samarbeide med Rainforest Alliance ønsker de å ytterligere styrke sitt engasjement for etisk produksjon av te. For å forsikre seg om at målsetningen om en bærekraftig utvikling oppnås, vil de sertifisere alle sine televerandører gjennom Rainforest Alliance. Sertifiseringsarbeidet startet i 2007 med deres egen teplantasje i Kericho i Kenya.

Allerede 1.februar 2008 lanseres den første Rainforest Alliance-sertifiserte teen i Norge; LIPTON KERICHO ESTATE TE, som er en velsmakende sort te med en fyldig karakter. Videre kommer samtlige av LIPTON YELLOW LABEL varianter til å bli sertifisert innen år 2008. Målsetningen til Unilever er at all LIPTON te solgt globalt skal være sertifisert innen år 2015.

Kort om Rainforest Alliance
Rainforest Alliance er en internasjonal, uavhengig non-profit organisasjon som ble grunnlagt i 1987. Deres formål er å beskytte økosystemet, mennesker og dyreliv ved å samarbeide med ulike bedrifter.



Mer informasjon finner du på:
www.rainforest-alliance.org.



Utvikler og forsterker samarbeidet i verdikjeden
Produsent - Grossist - Kunde



- et lønnsomt innkjøpssamarbeid!

- større valgfrihet
- gunstige avtaler
- fleksibilitet i praksis



Med visshet om at "sammen er vi sterkere" er Systemkjøp et innkjøpssamarbeid som tilbys Servicegrossistenes kunder. Strukturerte vare-innkjøp og konsentrasjon om felles

leverandører kommer både produsenter, grossister og kunder til gode. Systemkjøp BA bistår sine medlemmer til å finne "de riktige" varene til konkurransedyktige priser.

www.systemkjop.no

Systemkjøp Norge BA, PB 3627, 3007 Drammen, tlf. 32 21 80 00, firmapost@systemkjop.no