

SERVICE
grossistene AS

Nr 2 - 2009

SGourmet

magasinet

Friske sommerretter

Vin og mat på piknik

Sjømat på grillen

Lerum AS
- Bær og frukt i
fire generasjoner

Å grille
eller ikke grille

Ditt lokale
spisested





Bjørnulf Engros AS, Mjøndalen	32 23 12 00
Wilys Agentur & Engros AS, Larvik	33 12 06 33
Agder Grossisten AS, Nedenes	37 09 79 90
D. Danielsen AS, Tananger	51 64 88 00
Haugaland Størhusholdning AS, Haugesund	52 73 64 66
Sjur Lothe Skipshandel AS, Haugesund	52 84 64 84
Måkestad Engros AS, Blomsterdalen	55 14 10 30
Kristoffer Kaarbø AS, Kokstad	55 22 72 80
Euro Supply Bergen AS, Bergen	55 39 46 60
Encon AS, Voss	56 52 09 20
Safari Engros AS, Florø	57 74 92 22
Bjørn Kristiansen AS, Kongsvinger	62 88 84 30
Måkestad Engros Øst AS, Sagstua	62 97 18 00
Østfoldfrukt Mysen AS, Slitu	69 89 88 99
Sunnmøre Engros AS, Ålesund	70 17 20 80
TP-Engros AS, Kristiansund	71 56 57 20
Nær Engros Trondheim AS, Trondheim	73 95 73 00
Nær Engros Levanger AS, Levanger	74 08 55 60
Nær Engros AS, Namsos	74 22 61 00
Paul Nygaard AS, Mosjøen	75 11 14 30
Arne Sjøle AS, Mo i Rana	75 19 88 88
Service nord Engros AS, Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS, Finnsnes	77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen	32 21 80 00



SJØMAT PÅ GRILLEN
28

LERUM AS
- BÆR OG FRUKT I FIRE GENERASJONER
22



PIKNIK
14

Hva liker vi best – lazy summer eller crazy summer?

For oss som alle på en eller annen måte beskjeftiger oss med servering av mat og drikke, er ikke høysommertidene de mest avslappende. Til gjengjeld er de morsomt hektiske og vanligvis tilfredsstillende også ut fra et kremmerståsted – enten vi nå leverer varer eller serverer varme måltider og iskald drikke. Selvsagt har vi også evnen til å glede oss over det bekymringsløse slaraffenlivet som utføres av andre – mens vi står på litt ekstra i varmen for å rekke over alt.

Vi skal da rekke å slappe av litt, vi også. Selv etter en riktig hektisk sommerdag på jobb, tar det ikke lange tiden å fyre grillen og lage seg noe godt. I dette nummeret byr vi på grilloppskrifter av ymse slag, med en liten spesialseksjon om sjømat på grill. Piknikoppskrifter blir også viet plass, og har du riktig god tid, kan du teste ut våre turforslag i Sommer-Norge.

Etter en god runde i bokylla, har vi denne gangen lest oss igjennom hele fire bøker med sommerlig tilsnitt. Det meste fins mellom to permer, og denne gangen ser vi på grillmat, smoothies, piknikretter og syndige, søte desserter.

Som vanlig har vi også denne gangen snakket med en av våre kolleger og hans kunder, samt en leverandør. Alle er vestlandsbasert, så det vanker både en tur til idylliske Voss og til den legendariske saft- og syltetøyprodusenten Lerum.

Har du først satt deg til rette i solveggen, byr vi også på annonser og produktinformasjon fra våre leverandører, samt noen kjølige vintips for varme dager. God sommer!

Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene AS

SGourmet Magasinet

 Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
 Moodboard Reklamebyrå (design og tekst)
 Oppskrifter/bilder/txt: matprat.no,
 Den Norske Turistforening, kjøkkenskrivere.no,
 horecanytt.no, nkl.no, arcus as, dnt.no.

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

 Produksjon: Lier Kopi og Trykk AS

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

Leder	2	Lerum as	24
Innhold	3	Smoothies	26
Innledning	5	Sjømat på grillen	28
Grilltips	6	Encon storhusholdningsmesse	32
Grillmat	7	Voss Fjellandsby	34
Encon AS	12	Produktnytt	36
Piknik	14	Bransejnytt	39
Fotturer for alle og enhver	18		
Vintips	21		
Boktips	22		

Cafitesse - den smarte kaffeløsningen

"Å tilby alle våre gjester den best mulige servicen er vår prioriterte oppgave"

- Fersk kaffe alltid tilgjengelig ved et tastetrykk
- Kaffen er klar på 4 sekunder!
- Perfekt for selvbetjening
- Bruk minimal tid på kaffeserveringen



NYHET!



Good Origin - EPD-nr: 1439413
Medium Roast - EPD-nr: 1681261

100% ren kaffe på en effektiv måte...

Cafitesse-konseptet er basert på kaffekonsentrater. Kaffen pakkes slik at den holdes fersk, og det brukes ingen tilsetningsstoffer. Å brygge en kopptarbare 4-9 sekunder, avhengig av dispensertypen. Systemet har stor kapasitet, og nødvendig vedlikehold er minimalt.

...og velsmakende kaffevarianter

Prøv Good Origin, som er sertifisert av Utz Certified, eller nyheten Medium Roast, en fyldig kaffe med ren og balansert smak.

...som passer dine behov

Vi låner deg en dispenser som passer dine behov, og service er kostnadsfritt for deg!*

Kontakt oss for å få vite mer om Cafitesse
Hovedkontor Bergen: PB 175, 5852 BERGEN, Tlf: 55 92 66 00, Faks: 55 10 14 90, firmapost@friele.no, www.friele.no

EST. 1789
FRIELE

Cafitesse®

Tjener din virksomhet best

* Lån av dispenserne er knyttet til et årlig minimumskjøp av Cafitesse-konsentratet.



I år er det visst ekstra mye å frykte. Det er hoggormår, flåttår, året for noen andre ekle små insekter og året for en kjempemanet som er så grådig at den spiser seg selv bare den blir sulten nok.

Det du virkelig bør være redd for, er at det er utsolgt for sommerkoteletter og grillribbe når du kommer halsende inn i butikken fem på stengetid, eller at polet stengte idet du parkerte bilen utenfor.

Det er nok å bekymre seg over. Det deilige med sommeren er at en del slike bekymringer på et eller annet vis blir dempet og brakt til ro av sol og varme. Kanskje er det feil å drikke vin på en tirsdag og muligens er grillribba litt for rik på kalorier. Skitt au! Sommeren er tid for lettsindighet, og det er ikke det samme som "uansvarlighet". Det er bare en metode for å lege sårene etter en norsk vinter og forberede kroppen på en ny.

GRILLMAT ER BÅDE LETTVINT OG ENKELT. LIKEVEL HAR DET VEL HENDT AT DU HAR FÅTT TØRRE BIFFER, RÅ HAMBURGERE ELLER SVIDDE KOTELETTER? FØLG DISSE TIPSENE FOR EN VELLYKKET GRILLAFTEN:

Regel nummer én er at kjøttet må være mørt! Svin og lam er som oftest mørt, men storfekjøtt må være av biffkvalitet for å gi best mulig resultat. Høy varme er også viktig for å få stekeskorpe, ellers blir kjøttet mer kokt enn stekt.

En vanlig tabbe er å legge kjøttet på før grillen er skikkelig varm. Også gassgrillen må bli varm nok før du setter i gang grillingen. De fleste gassgriller fungerer dessuten best med lokket på. Gassgrillen er suveren når du vil imponere gjestene med helgrilling av større stykker, for eksempel helt lammelår. Men da bør du helst bruke lokk og steketermometer.

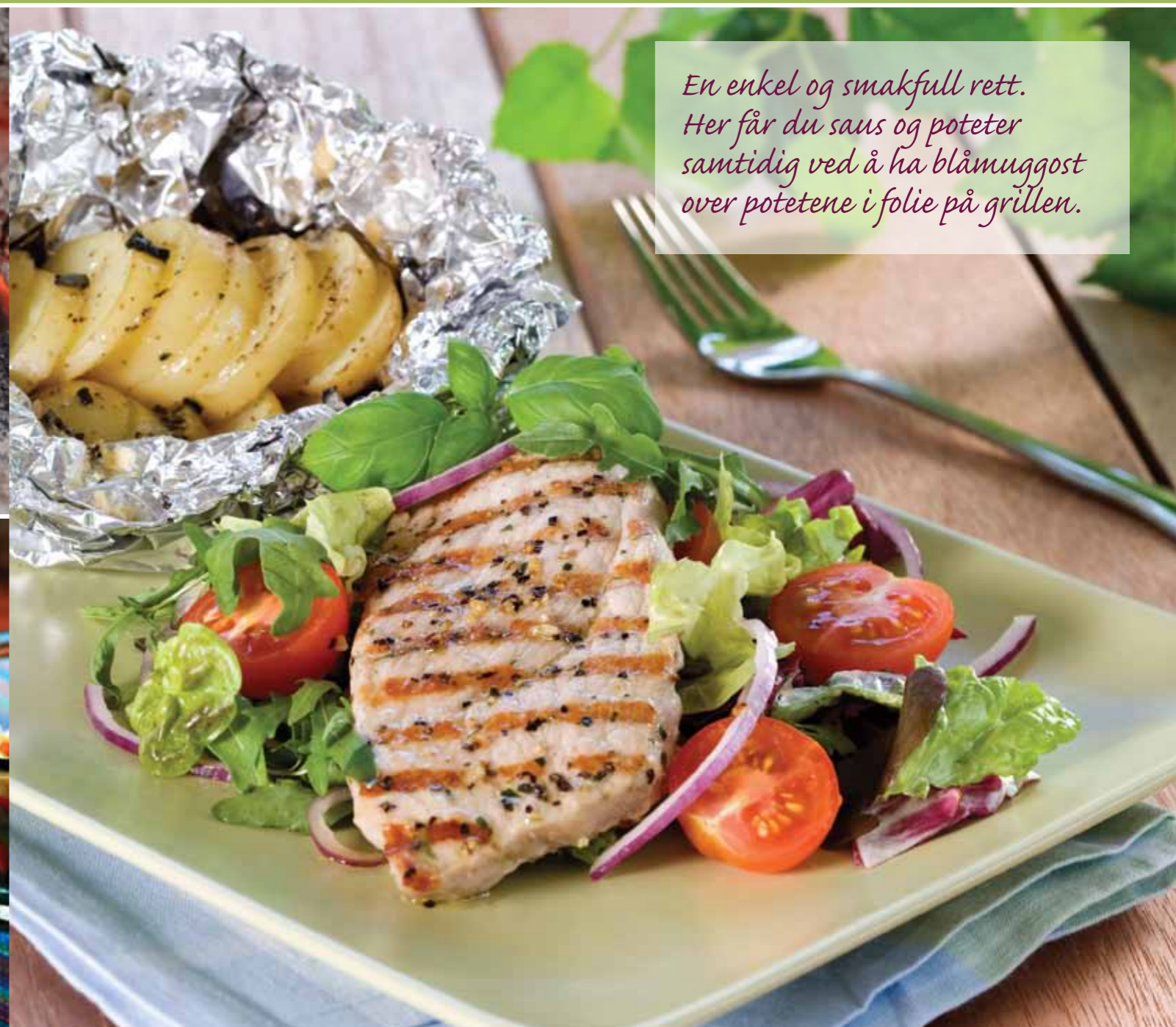
Også lokket på kullgrillen kan nordmenn med fordel bruke litt oftere. Steker du større stykker, kan du sette på lokket når kjøttet har fått stekeskorpe. Legg gjerne folie eller en folierist under kjøttet for å unngå oppflaming - svidd kjøtt er verken sunt eller godt.

Du trenger ikke mye utstyr for å lage god grillmat, men du kan kanskje unne deg grillvotter og grillspyd, samt steke-termometer til store kjøttstykker.

Grillklype til å snu kjøttet med er et krav!

Husk at:

- Fettmarmorert kjøtt er saftigere enn helt magert kjøtt
- Kjøttet bør ha romtemperatur når du legger det på grillen
- Griller du med kull, må tennvæsken få tid til å trekke skikkelig inn. La grillen bli ordentlig varm, begynn å grille når kullene er dekket av et grått askelag
- Pensle grillristen med olje
- Salte og pepe kjøttet før du legger det på grillen
- Grill med sterk varme og snu kjøttet ofte, store kjøttstykker trenger ikke så sterk varme
- Bruk grillklype og ikke gaffel, ikke stikk eller press på kjøttet. Da renner saften og den gode smaken ut
- Tørk av marinert kjøtt, så unngår du brent skorpe



En enkel og smakfull rett. Her får du saus og poteter samtidig ved å ha blåmuggost over potetene i folie på grillen.

GRILLET SKINKEBIFF MED FOLIEBAKTE POTETER

4 porsjoner

4 stk skinkebiff
2 ss olje
1 ts salt
½ ts hvitløkspepper
800 g potet
1 ts pepper
150 g blåmuggost
4 stk aluminiumsfolie ark

Slik gjør du:

1. Vask potetene og del dem i tykke skiver. Fordel potetskivene på foliearkene. Smuldre biter av blåmuggost over og krydre med pepper. Lukk igjen og bak potetene på grillen i 15 minutter til de er møre.
2. Pensle skinkebiffene med olje og krydre dem. Grill 2-3 minutter på hver side til de er gjennomstekte.

Serveres med salat.

Skivet ost fra passer perfekt...

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

... i ferskt bakverk



... på skåler i påleggsskålen

... i en fristende toast

... til overtidmat



... på brødskiva



... på ostefat til frokost og på lunsjbuffeen



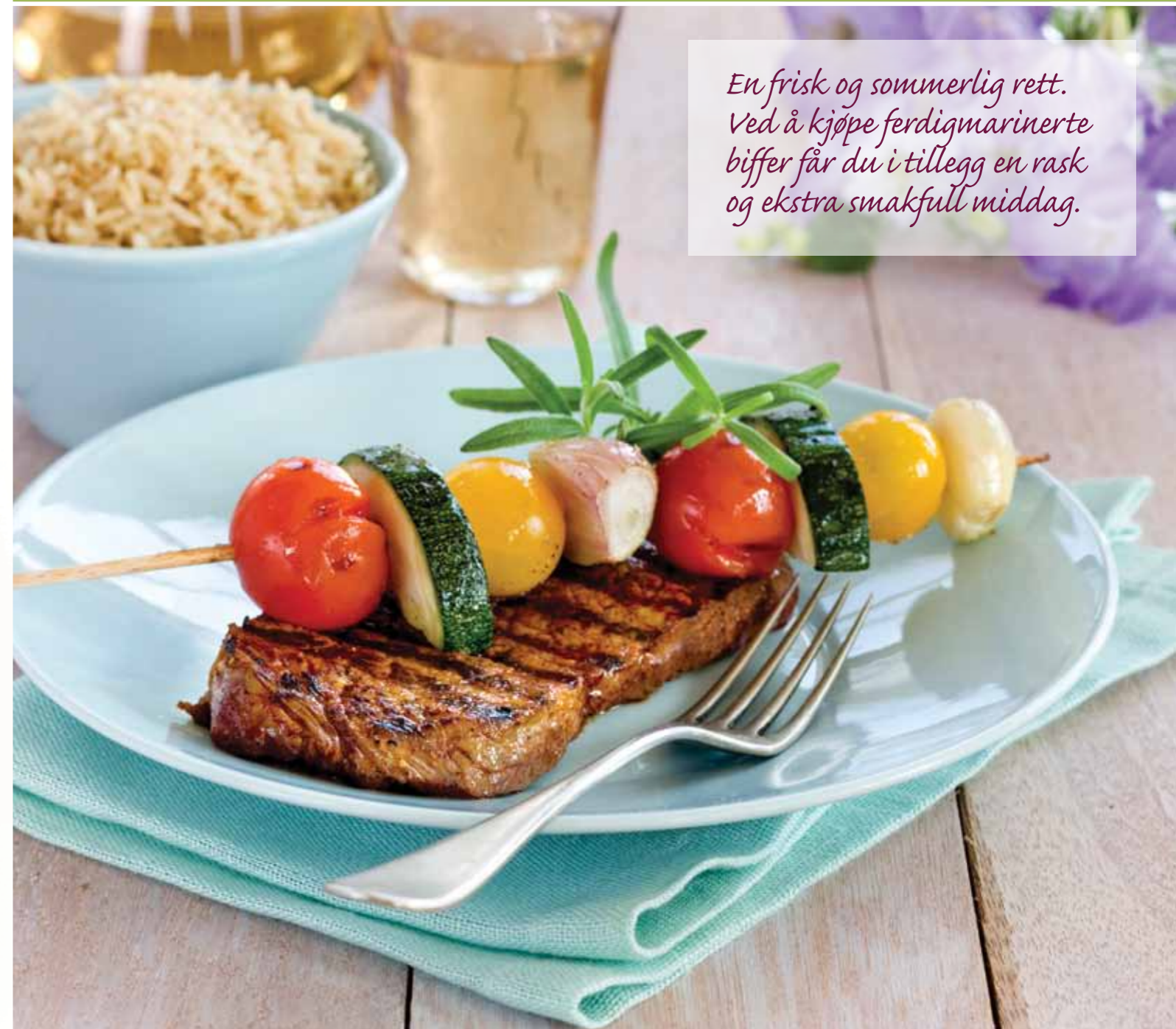
... på vaffelen



... til møtemat

På www.paamenyen.no finner du flere tips og ideer til bruk av TINEs produkter.

NORVEGIA® Gudbrandsdalsost NØKKELO® JARLSBERG® Ridder®



En frisk og sommerlig rett. Ved å kjøpe ferdigmarinerte biffer får du i tillegg en rask og ekstra smakfull middag.

MARINERT BIFF MED GRØNNSAKSSPYD

4 porsjoner

4 stk marinert biff av ytrefilet storfe
8 stk sjalottløk
8 stk cherrytomat, rød
8 stk cherrytomat, gul
1 stk grønn squash
2 ss olje
1 ts salt
½ ts pepper
8 stk grillspyd

Slik gjør du:

1. Skrell sjalottløken, skyll tomatene og del squashen i halve skiver.
2. Tre grønnsakene på spyd. Pensle med olje og ha på salt og pepper.
3. Grill spydene på middels sterk varme i ca. 5 minutter, mens du snur dem ofte.
4. Grill biffene på middels sterk varme i 2-3 minutter på hver side. Når kjøttsoften begynner å piple på oversiden kan du snu skivene og stek videre til rosa kjøttsoft pipler frem.

Server biff og grønnsaksspyd med ris (gjærne fullkornris, villris eller brun ris)



Flintstek er populær grillmat, men av og til kan det være godt med en forandring. Prøv flintstek marinert i sviskejuice, det smaker kanskje bedre enn du tror.



«Gårdskyllingbryst fra Vestfold Fugl er saftig og svært smakfullt»

Geir Skeie, verdensmester i kokkekunst, Bocuse d'Or i Lyon 2009

Litt større Litt saftigere

Vi lar kyllingen vokse noe lenger enn vanlig. Det gir et mer smakfullt og saftig resultat. Våre produkter av kylling, kalkun og and er i en særklasse – fordi vi er spesialist på fugl!



VESTFOLD FUGL

www.vestfoldfugl.no



SØT FLINTSTEK

2 porsjoner

1 stk flintstek
½ dl sviskejuice
8 stk svisker
10 stk blå druer
2 stk ananasring

Slik gjør du:

1. Legg flintsteken i en plastpose og hell på sviskejuice. La dette marinere i minst to timer.
2. Ta ut flintsteken av posen. Lag små snitt i svoren, slik at den ikke krøller seg når den legges på grillen.
3. Pensle litt olje på flintsteiken og gni inn salt og pepper.
4. Grill den i 15-20 minutter. Grill den på sterk varme de første 5 minuttene (ca. 2 minutter på hver side). Snu den ofte mot slutten.
5. La den hvile 10 minutter. Flintsteiken kan du dele i 2 eller 4 stykker og spise som biff eller skjær den i skiver som en stek.

Server med druer, ananas og sviske, salat og brød / loff.



Som de fleste andre suksessrike bedrifter, startet Encon AS i det små. Bjarte Tolaas Agentur Engros ble etablert som en enmannsbedrift i 1972, med fiskemat, kaker, spekemat og La Mote-tekstiler som hjørnesteiner i sortimentet. Kundene var dagligvarebutikker i indre Hordaland, og der stopper de fleste likheter med dagens Encon AS.



STORKJØKKEN LEVERANDØR PÅ NORGES TAK

Krevende kjøreforhold

Kundene i indre Hordaland er i stor grad fremdeles på distribusjonslistene, men dagens moderne bilpark betjener enorme områder utover det: Voss, Hardanger, Indre Sogn og Fjordane, Hemsedal, Geilo og Ål i østlig retning, til og med Haukeli mot sør-øst og til Trengereid og Kvamskogen mot vest. Det betyr at Encons sjåførere har hele fem fjelloverganger å bryne seg på hele året.

- Vår største utfordring er de lange distribusjonsrutene, både sommer- og vinterstid, sier daglig leder Helge Tolaas, sønn av gründeren Bjarte Tolaas.

- Vi har 5 fjelloverganger å stri med, og de byr på utfordringer når været er dårlig. Men takket være dyktige og tålmodige sjåførere, løser dette seg alltid på en god måte. Leveringssikkerhet er en viktig suksessfaktor for en grossist, derfor er også sjåførene særs viktige for bedriftens ve og vel. I tillegg har vi opp gjennom årene tilegnet oss god lokalkunnskap om kundene og deres preferanser og behov. Vi må stadig være våken for nye utfordringer og

endringer i markedet, slik at vi står fram som den leverandøren kunden forventer å møte, sier Tolaas.

Fra kolonial til spa-hotell

I de første årene drev Encon AS ren agenturvirksomhet rettet mot dagligvaremarkedet. Når det begynte å bli en markert kjedestruktur i dagligvarehandelen ble det stadig vanskeligere for små agenturvirksomheter å få innpass i butikkene. Dette førte til at Encon AS måtte dreie driften i retning storhusholdning, med hovedvekt på kunder i helsesektoren. I dag er bedriften en ren storhusholdningsleverandør med kunder både på helsesektoren og på Horeca-markedet. Hotellsektoren er det segmentet som er i størst økning i turistområdene rundt Voss. Encon AS ble aksjonær i Norsk Dypfryst (senere Servicegrossistene AS) i 1990, og de 18 ansatte omsatte for nesten 80 millioner kroner i 2008.

Inngående lokalkjennskap

- Hva er Encons viktigste konkurransefortrinn?

- Først og fremst at vi er totalleverandør, at vi er nær kundene våre og at vi er dyktige til å gjøre lokale, fleksible tilpasninger og at vi alltid er tilgjengelige for kundene, sier Tolaas, som nok en gang fremhever sine sjåførere og øvrige medarbeidere.

- God kontakt med kunden fra ordremottak til varelevering er viktig for å ivareta et godt kundeforhold. Distribusjonen vår er kun med egne bilar og sjåførere. Dette har vi fått bekreftet er viktig for kundene. Spørsmål om varer, distribusjon eller andre ting får ofte kunden svar på der og da av sjåføren.

Miljøfyrtårn

- Vi er også sertifisert som Miljøfyrtårn, fortsetter Tolaas.
- Det betyr en god del for stadig flere kunder. Faktisk var det en kunde som presset oss litt til å gjøre det. Haukeliseter Fjellstue ville helst handle med miljøbevisste leverandører, og det var vi slett ikke fremmed for å gjøre noe med. Vi ble sertifisert i februar 2006 og resertifisert i januar 2009. Miljøfyrtårn er en nasjonal sertifiseringsordning rettet mot næringslivet. Målet er å

skape miljøvennlig drift og en tydeleg dokumentert miljøprofil. Det blir satt stor fokus på avfallshåndtering, energiforbruk, utslipp og HMS-arbeid. Som et konkret resultat av arbeidet, hadde vi i 2008 en sorteringsgrad på avfall på hele 80 %. Vi er veldig fornøyd med valget vi gjorde i 2005, og oppfordre gjerne kunder, leverandører og grossistkolleger om å vurdere det samme, sier en engasjert Tolaas.

Miljøvennlige varer

- Dere holder til i et spesielt naturskjønt område. Satser dere på tidsriktige miljøprodukter?

- Både økologiske, kortreiste og Fairtrademerkede produkter er tilgjengelig gjennom oss. Vi har et begrenset sortiment som lager- vare, men skreddersyr gjerne lageret vårt etter kundens ønsker. Som alle andre har også vi merket at det er en økende etterspørsel etter disse produktene. Vi vil gjerne bidra til at disse får større utbredelse, sier daglig leder Helge Tolaas.

MAT UNDER ÅPEN HIMMEL



Hva smaker vel bedre enn mat under åpen himmel?
Fyll matkurven og kjølebagen med god mat og ta med den smårutete duken. Be med deg kjæresten, venner eller familie på en hyggestund ute i det fri.

Ta dere en tur ut på landet. Ha piknik blant grønne enger og trær og fuglesang. Her kan man slappe av, gå deilige turer og nyte en piknik i det grønne gresset, langt borte fra byens mas. Har dere ikke tid til å sette av hele dagen, er det viktigste å finne en plass ute i solen og nyte litt av sommeren. Sommeren er så kort i Norge at vi må bruke den når den er her.

Kjekt å ha med på piknik:

Teppe til å sitte på
Kjølebag
Papptallerkener
Plastglass
Plastbestikk
Servietter
Flaskeåpner
Engangsgrill (om du vil grille, selvsagt)
Lighter/fyrstikker
Godt selskap
Pose til å samle søppel



TORTILLA/LOMPE MED KYLLINGSALAT

1 pk tortilla eller lomper

Kyllingsalat:

1 pk kylling salatkjøtt
½ finhakket rødløk evt. purre
1 liten boks mais
1 paprika
½ tube hvitløksmajones
1 pakke philadelphia
smak til med grovkvernet
pepper eller litt karri

Slik gjør du:

Bland alle ingrediensene sammen til en salat. Fordel godt med salat i en tortilla eller lompe.

Salaten passer også godt som fyll i pitabrød og baguetter eller som pålegg til brødskiven

VINTIPS

3 kartonger med skrukork som lett kan knekkes fra hverandre. To glass vin i hver kartong, totalt 1 liter.

3 Petit er den perfekte turvinen som enkelt kan puttes i sekken eller kurven når du skal ut på båttur, på piknik eller bare en tur i parken. Eller rett og slett som kosevin på terrassen.

VP nr 5749606



MELON- OG DRUESALAT

1 ogenmelon
1 galiamelon
1 stor båt vannmelon
200 g blå eller grønne druer

Rens melonene og skjær dem i terninger. Del druene i to. Bland sammen.

Server melon- og druesalat som tilbehør til grillet kylling.



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

Besøk vår stand på
SMAK 09, D06-04



*Den fylte loffen er tilbake!
Dette er super mat å dele med
venner, enten det er på stranda, på
piknik eller hjemme rundt bordet.
Loffen passer også utmerket som
en del av et koldtbord eller
frokostbuffet. Vanskelig er det
heller ikke..*

VENNEGJENGRØD

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1 stk stor formloff | 1 stk issalat |
| 150 g kokt skinke | 4 stk egg |
| 150 g bacon | 2 pk majones |
| 150 g spekeskinke | ½ dl melk |
| 150 g salami | ½ stk sitron |
| 1 stk avocado | 1 ts salt |
| 1 stk rødløk | ½ ts kvernet pepper |
| 2 stk tomat | 2 ss frisk gressløk |
| ½ stk slangeagurk | |



Slik gjør du:

1. Skjær et firkantet lokk av loffen, 2 cm fra skorpa. Legg dette til siden. Ta ut innmaten i loffen til det er ca 1,5 cm igjen til skorpa.
2. Del grønnsakene i skiver og vask salaten, sprøstek baconet.
3. Hardkok eggene, del dem i små terninger og bland sammen med majones, melk, presset sitronsaft, salt, pepper og finhakket gressløk.
4. Legg lagvis pålegg, grønnsaker, salat og eggemajones. Press ned etter hvert lag. Fyll loffen helt opp til kanten. Legg på lokket. Press godt sammen.
5. Pakk vennegjengbrødet inn i aluminiumsfolie og sett det kaldt til servering. Bruk en brødkniv med tagger når du skjærer opp loffen.



BLIDE BLEFJELL

Har du lyst på en lett helgetur i variert terreng med fin utsikt, så ta turen til den ubetjente hytta Sigridsbu på Blefjell. Herfra kan du legge inn en dagstur til Bletoppen.



Foto: Jan-Gunnar Rossvoll

Nordsul - Sigridsbu - (Bletoppen) - Nordstul

Turen til Sigridsbu starter i lavlandet øst for Nordstulvatnet, med idylliske vann og granskog, og fortsetter gjennom fjellskogen opp på snaufjellet. Ved Sigridsbu slutter fjellryggen brått, mot sør ser det nesten ut som om den var kuttet av. Er det varmt, kan du ta en forfriskende dukkert i vannet som ligger ca. 200 m nedenfor hytta. Ca. 3 timer å gå opp til hytta.

Utsikten fra Sigridsbu er flott, og i godvær er det en flott tur å gå opp på Bletoppen. Herfra har du enda bedre utsyn, blant annet mot den majestetiske Gaustatoppen og Hardangervidda i det fjerne.

Sesong: Sommer

Terreng: Kupert

Vanskelighetsgrad: Ganske lett

Passer for: Folk flest, Barn

Geografisk: Blefjell og Vegglijfjell

Type tur: Fottur

Lengde: Dagstur/Helgetur

Kilde: DNT

BO PÅ GEITUNGEN FYR

Ingenting er som en selvfisket middag, et langbord med venner, stearinlys og midtsommer. Mens fyrlykten passer på alle som er langt til havs.



Foto: DNT

Geitungen fyr ligger utenfor Skudeneshavn ved Haugesund. Hit kommer du helst roende eller padlende, men for deg som er lite båtvant kan skyssbåten være et alternativ. Bestilling av overnatting, leie av båt eller bestilling av skyssbåt gjøres via Haugesund Turistforening på telefon 52 71 53 11.

PS! DNT har flere overnattingsteder langs de mange kystledene fra Troms til Indre Oslofjord. Kystledene består av en kombinasjon av kyststier og billige overnattingsmuligheter på fyrstasjoner, i naust og hytter eller på friluftsområder ved bruk av telt. Flere av stedene kan bare nås med båt, men du behøver ikke egen for å komme frem. Alle kystledene har tilbud om leie av enkle ro- og seilbåter.

Sesong: Sommer

Terreng: Flatt

Vanskelighetsgrad: Lett

Passer for: Folk flest, Barn, Ungdom

Geografisk: Haugesund, Rogaland på vestkysten av Norge

Type tur: Kajakk/kano

Lengde: Helgetur

Kilde: DNT

Findus

SMOOTHIE MED YOGHURT



Populær kraftdrikk

Ferdige smoothie-blandinger fra Findus

Nå får du endelig en ferdig smoothie-blanding med yoghurt. Vi klargjør ingrediensene og lar disse løsfryses ved hurtiginnfrysning i Larvik. Frukt og bær gir kroppen viktige næringsstoffer som blant annet vitaminer og antioksidanter. Den eneste tilberedning du trenger å gjøre er å blande Findus Smoothie sammen med juice. Med 30-60 sek. i blender kan du servere dine gjester en frisk, sunn og energirik drikk på et øyeblikk. Du kan velge mellom to varianter avhengig av hvor mange frukter og hvor mye sunnhet du vil servere – to eller tre av Fem om Dagen blir det fort.

Smoothie av blåbær, bringebær og banan med yoghurt - EPD 1 567 643
Smoothie av jordbær og banan med yoghurt - EPD 1 567 635



*god fagkunnskap
- gode måltidsløsninger*

Ved spørsmål kontakt Findus Norge AS, Matforum Divisjon Foodservices, Postboks 423, 1373 Asker.
Tlf.: 66 85 40 00. Fax.: 66 85 40 01. E-mail: findus.foodservices@no.findus.com
www.findusfoodservice.no

• Cuvée la Mer



Cuvée la Mer Côtes de Gascogne kommer fra Gascogne sørvest i Frankrike. Vinen har lys gyllen farge. Duften er utpreget frisk og aromatisk, med innslag av blomster og grønne epler. Cuvée la Mer er tørr, med god fylde, solid struktur og aromatisk frukt-karakter. Fin avrunding, frisk og harmonisk ettersmak.

Alene, aperitiff, mager fisk, grillretter av fisk eller lyst kjøtt, salater og vegetar.

Vinmonopolets nr 668 201

• A La Petite Ferme 2006



A La Petite Ferme er en moderne laget rødvin med opprinnelse i det klassiske området Madiran i Sør-Vest Frankrike. Vinen har dyp rød farge, med duft av mørke bær og krydder i retning anis og pepper. Smaken er stoffrik med mye frukt, god struktur, og lang ettersmak. A La Petite Ferme er en ueiket Madiran.

Grillet kjøtt, lam/lammestek, oksekjøtt eller and. En spesialitet i Madiran er vinen servert til stekt foie gras.

Vinmonopolet nr 5654701

• Monterey Syrah 2007



Monterey Syrah kommer fra Monterey County i California, USA. Druene til Monterey Syrah ble høstet 13. oktober 2007. Gjæringen har foregått på temperaturkontrollerte ståltanker. For å bevare druekarakteren best mulig er vinen ikke lagret på eikefat. Frisk frukt-dreven stil, med aroma av mørke bær og et hint av krydder. Lang og harmonisk ettersmak.

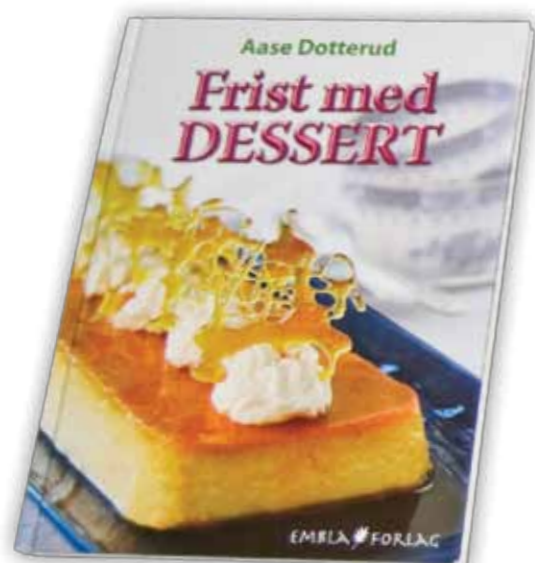
Retter av lam, okse og svin. Smaksrike pastaretter og selvfølgelig til grillmat.

Vinmonopolet nr 8014601

KOKEBØKER I SOLSTEIKA

Mange av oss flytter kjøkkenet ut om sommeren, og det er ingen dum idé etter en innestengt mørk vinter.

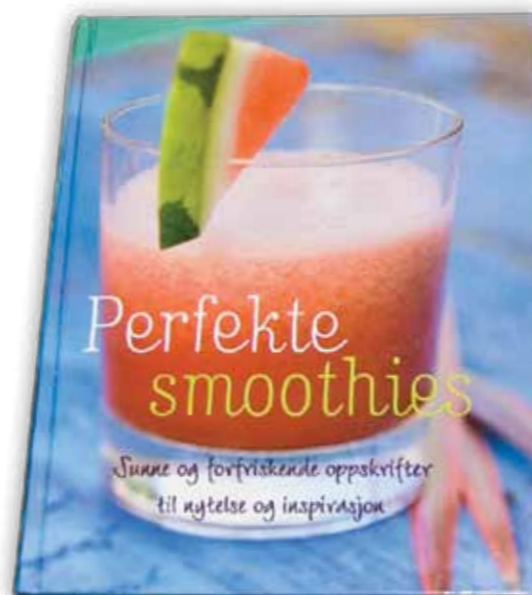
Vi har lett i bokhandlerens hyller og funnet fire bøker som er utpreget sommerlige. Tilsammen har du her oppskrifter for alle måltider i hele sommer!



Frist med dessert

Dette er boka for deg som registrerer at de gamle dessertoppskriftene er i ferd med å gå i glemmeboka. Aase Dotterud er matskribent i Allers, og har 20 år på baken i tilsvarende jobb i Norsk Ukeblad. Boken inneholder oppskrifter på barndommens søte minner, som riskrem, rabarbrasuppe, multekrem, sjokoladecake og fruktsalat, men også nyere innslag som crème brûlée, tiramisu, panna cotta og smoothies. Du får også tips om pynting av dessert. Fotograf er Synøve Dreyer.

Frist med dessert
Forfatter: Aase Dotterud
Utgitt 2008
Embla Forlag
Innbundet, 80 sider
ISBN: 9788292577271
Veil. pris kr. 278,-



Perfekte smoothies

Boken inneholder en basissamling med over 100 grunnleggende oppskrifter på sunne, energirike og forfriskende sommerdrikker. Du får oppskrifter med frukt, bær og grønnsaker, i tillegg til råd om valg av melkeprodukter, juice og smakstilsetninger. Boka gir også leseren en innføring i nødvendig utstyr og fremgangsmåter. Smoothies beveger seg i krysningspunktet mellom mat og drikke, og er enkle å lage.

Perfekte smoothies
Utgitt 2008
Spektrum forlag
Innbundet, 224 sider
ISBN: 9788278227237
Veil. pris kr. 99,-



Gourmet Piknik

Superkock Lars Barmen er ikke bare kjent for maten sin, men også for sin glødende friluft- og reiseinteresse. Her kombinerer han det hele i en grillbok med over 80 spennende oppskrifter fra hele verden. Ulikt andre grillkokebøker, får du her råd om hvordan retten tilberedes hvis du har et kjøkken for hånden, og om hvordan du forenkler retten hvis alt må gjøres ute. Boken inneholder også gode råd om valg av grill, opptenning, vedlikehold og forskjellige grillmetoder. Fotograf Erik Jalland har levert fristende matbilder.

Barmens grill
Forfatter: Lars Barmen
Utgitt 2008
Kagge Forlag
Innbundet, 160 sider
ISBN: 9788248908180
Veil. pris kr. 199,-



Barmens grill

Superkock Lars Barmen er ikke bare kjent for maten sin, men også for sin glødende friluft- og reiseinteresse. Her kombinerer han det hele i en grillbok med over 80 spennende oppskrifter fra hele verden. Ulikt andre grillkokebøker, får du her råd om hvordan retten tilberedes hvis du har et kjøkken for hånden, og om hvordan du forenkler retten hvis alt må gjøres ute. Boken inneholder også gode råd om valg av grill, opptenning, vedlikehold og forskjellige grillmetoder. Fotograf Erik Jalland har levert fristende matbilder.

Barmens grill
Forfatter: Lars Barmen
Utgitt 2008
Kagge Forlag
Innbundet, 160 sider
ISBN: 9788248908180
Veil. pris kr. 199,-



På fotballbanen hender det at "saftkoker" blir brukt om Sogndal-spillere i en mildt nedsettende tone. Hos Lerum er det et hedersord.

Bær og frukt i fire generasjoner

De fleste klarer å lage saft og syltetøy hvis de virkelig vil. Men enkelte har bær og frukt i blodet og hemmelige oppskrifter godt bevart i hodet. Lerumfamilien i Sogndal har levert bær- og fruktbaserte produkter i over 100 år, noe som har plassert Sogndal på kartet over hele landet. Ved siden av hjørnesteinsbedriften er det bare fotballaget som nyter den samme anerkjennelsen. Men de spiller i første divisjon akkurat nå. Lerum tilhører eliteserien.

Saftbygda

- Vi syns vi begynner å få taket på det nå, ja, sier Kjedesalgssjef for storkjøkkenet, Jørgen Schei. – Lerum er en av ytterst få norske familiebedrifter som har rundet 100 år, og må nok ta det meste av æren og skylda for at Sogndal er en betydelig del med "saftbygda". Fotballaget har selvsagt utnyttet dette fullt ut, og supporterklubben heter "Saftkaradn". Er det ikke vakkert? Som storbedrift i regionen, spiller vi på lag med mange lag og foreninger, og Sogndals fotballspillere prydes av to Lerumlogoer på brystet. Dette er et enormt produktivt og kompetanserikt område for frukt og bær, og vi sogninger er vel ikke akkurat kjent for å være beskjedne, sier Schei.

Viktig bedrift og populær arbeidsplass

Lerum Fabrikker AS har sitt hovedkvarter i strandkanten i Sogndal. Her produseres også alt syltetøy. Framstillingen av saft, juice, nektar og andre drikkevarer skjer på et stort anlegg i Kaupanger,

mens det høyst nødvendige fryseanlegget som sikrer friske bær hele året ligger i nabokommunen Lærdal. Det gamle "safthuset" i Luster, som huset saftfabrikken fra 1909 til 1919, er i dag kulturhistorisk museum.

Til sammen beskjeftiger Lerum rundt 135 årsverk. Det er mye i ei bygd som har 7000 innbyggere, i tillegg til 2000 elever og studenter som utnytter bygdas gode undervisningstilbud fra år til år. Og produktene raser ut til kjeder, butikker og storkjøkkenbedrifter over hele landet.

Sluttet med vin

- Vi omsatte for 468 millioner kroner i 2008, fordelt på dagligvaresektoren og storkjøkkenmarkedet, sier Schei.
- Saft og syltetøy er fremdeles kjerneproduktene våre, men juice og nektar i forskjellige varianter kommer sterkt. Opp igjennom historien har Lerum også produsert vin og brus, men erfaringen har vist at det som oftest er lurt å bli ved sin lest. Vi lisensproduserte lenge Pepsi og 7-Up, men det eneste som er igjen av denne type produksjon, er Lerums Julebrus. Fjerner vi den, blir det opptøyer i Sogndal ved juletider, sier Schei.

Satser på miljøet

- Hvordan ivaretar bedriften sine miljø- og kvalitetsforpliktelser?
- På flere måter. Vi bruker store mengder kortreiste, norske

råvarer som reduserer transportbelastningen, og vi deltar i en rekke retur- og resirkuleringsordninger som reduserer behovet for produksjon av ny emballasje. Selvsagt sørger vi også for forsvarlig avfallshåndtering, kildesortering og resirkulering på våre produksjonsanlegg. Ellers tar vi et etisk verdensansvar ved å produsere Fairtrade juice, som blant annet sikrer at leverandører i den tredje verden får anstendig betalt for sine råvarer, sier Schei.

Matsikkerhet og sporing

- Når det gjelder matsikkerhet, kvalitetssikring og sporing, er vi BRC-sertifisert, hvilket innebærer at alle våre produkter kan spores ett ledd tilbake i prosessen og ett ledd framover. Kvalitetssikring og produktutvikling driver vi med kontinuerlig. Blant annet har vi registrert myndighetenes bekymring for det norske sukkerforbruket, og vårt svar er å bruke mindre sukker og utvikle nye produkter som trenger mindre tilsetning av søtstoffer, sier Schei.

- For tiden deltar vi også i et internasjonalt EU-prosjekt, der hensikten er å lage en eplejuice som faktisk er sunnere enn eplet selv. Og sammen med Norsk forskningsråd driver vi utvikling av nye og bedre industribær. Det kan gi resultater som mindre behov for tilsatt sukker, lengre holdbarhet osv, sier Schei.

En sunn og ekte framtid

- Hvilke framtidstrender ser Lerum i markedet?

- Det er et voldsomt fokus på "ektehet", sunnhet og kvalitet. Det er en trend vi tror kommer til å vare, og det passer oss utmerket. Det er jo det vi har drevet med hele tiden. Vi vil også fortsette å utvikle produkter med mer smak og mindre sukker, hvilket kan innebære nye blandinger og en optimalisering av forholdet mellom råstoff og sukker. I disse dager lanserer vi Lerums Utvalde Jus i to nye varianter på PET-flaske. I tråd med tiden, bruker vi ikke konsentrater, kun ferskpressede råvarer. De nye produktene er juice av Appelsin og Appelsin-Mandarin.

Et varig forhold

- Vil samarbeidet med Servicegrossistene fortsette i årene framover?

- Noe annet ville overraske meg stort. Servicegrossistene er en viktig og betydelig samarbeidspartner for Lerum. Vi har hatt et godt samarbeid gjennom mange år. Servicegrossistene handler fra hele sortimentet; saft, juice og syltetøy. Spesielt har vi hatt stor felles suksess med saftserien "Utan tilsett sukker", og et historisk godt samarbeid mot offentlig sektor, sier Kjedesalgssjef Jørgen Schei.

Eplemos eller potetmos?

I skrivende stund møter Sogndal Adeccoliga-motstander HamKam i en batalje på Fosshaugane. Hvem som blir moset, er ikke godt å si. Men vi vet hvor kompetansen ligger.

NYTTIG Å VITE

- Tynnere konsistens på fruktdrikken?
 - Benytt litt juice eller melk
- Tykkere konsistens på fruktdrikken?
 - Bland ut med yoghurt, biola eller banan for å få den mer kremet
- Bruk godt moden frukt - det gir mer smak og en bedre konsistens
- Godt modnet frukt du ikke rekker å spise opp?
 - Vask, rens og evt. skrell, del opp i mindre deler og legg det i fryseren til en senere smoothies anledning
- Visste du at du kan fryse isbiter av juice eller saft fra forskjellige frukter? Fint å bruke i smoothie
- Kiwi bør ikke kjøres i blender for lenge. Steinene kan da bli slått i stykker og smake som pepper
- Har du banan eller eple i en smoothie, ha i noen dråper med lime eller sitron så blir ikke fruktkjøttet mørkt
- Frys ned smoothie i ispinneformer, så har du en herlig frisk og sunn ispinne
- Det lønner seg å skylle ut blenderen med en gang etter å ha tilberedt smoothie - det gjør den enklere å vaske

**GRØNN GLEDE**

Sååå frisk og god smoothie! Serveres iskald og nylaget.

- 2 stk kiwi
- ½ stk galiamelon
- 2 dl fruktyoghurt med melon
- 2 ½ dl eplejuice

Slik gjør du:

1. Lag gjerne isbiter av eplejuicen - 6-8 stk. eller bruk juicen som den er.
2. Rens og del frukten i biter og kjøp alt i en hurtighakker eller blender. Kiwien bør ikke kjøres for lenge. Steinene kan da bli slått i stykker og smaker som pepper.

Serveres straks.

En bærekraftig nyheit!

Nyheit!
Lerums Utvalde, vårt finaste syltetøy

epd.nr	produkt	epd.nr	produkt
1671767	Lerums Utvalde blåbærsyltetøy 10x500gr	1671783	Lerums Utvalde eplesyltetøy 10x480gr
1671791	Lerums Utvalde jordbærsyltetøy 10x500gr	1671809	Lerums Utvalde moltesyltetøy 10x500gr
1671775	Lerums Utvalde bringebærsyltetøy 10x500gr		

Lerum
Frukt og bær på hjernen i meir enn 100 år

**SMOOTHIE MED SOLBÆR OG YOGHURT**

Bruk hagens solbæravling til å lage deg en deilig smoothie!

- 200 g solbær
- 6 dl yoghurt naturell
- 2 ss sukker
- 4 stk isbiter

Slik gjør du:

1. Kjøp alt sammen i en blender, hurtigmikser eller smoothie maker.
2. Pynt med solbær og frisk mynte.

Sukker kan evt. sløyfes.



GRILLET STEINBIT

MED AUBERGINEPURÉ OG LUN GRØNNSAKSVINAGRETTE

LAKSESPYD MED GRØNNE LINSER

4 porsjoner som hovedrett
8 porsjoner som forrett

- 1 pk laksespyd
- 1 ts garam masala (indisk blanding-skrydder)
- 1 ss olivenolje
- 100 g grønne linsler
- ½ liten rødløk
- ½ lime (saften av)
- 1 hvitløkbåt
- ½ ts salt
- 1 ts olivenolje
- 1 ss hakket koriander eller persille

Slik gjør du:

1. Rør sammen garam masala og olje og gni det på lakse-terningene. La dem trekke i romtemperatur i minst 30 min. De tiner samtidig som de trekker inn marinaden.
2. Kok linsene møre i usaltet vann, ca. 20 min. Skjær løken i tynne ringer og bland dem i de varme linsene sammen med limesaft, hvitløk, salt og olje. Vend inn koriander eller persille til slutt og hold linsene varme.
3. Pensle en grillpanne eller stekepanne med olje. Stek spydene i 2-3 min på hver side, til fisken er gjennomstekt. Server spydene nystekte med linsene.

Spydene kan stekes på grill eller i stekepanne og server dem som en lekker kveldsrett.

4 porsjoner

720g steinbitfilet

- Auberginepuré:
- 3 auberginer
 - 2 ss olivenolje
 - 1 ts finhakket hvitløk
 - 2 ss usaltet smør
 - sitronsaft
 - salt og pepper

Grønnsaksvinaigrette:

- ¼ aubergine i små terninger
- ¼ grønn squash i små terninger
- ½ rød paprika i små terninger
- 2 sjalottløk i små terninger
- 1 ts finhakket hvitløk
- 2 ss grovhakket kjørvel
- 1 dl olivenolje
- sitronsaft
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med auberginepuréen; Legg auberginene i en stekepanne på middels høy varme. De skal stekes til de er helt myke og må vendes jevnlig i pannen. Etter steking skrelles de. Bland auberginemassen med hvitløken og surr den i noen minutter i stekepannen. Mos med stavmikser og tilsett usaltet smør. Smak til med sitron, salt og pepper.
2. Stek grønnsakene i 2 ss olivenolje til de er gylne. Ha på resten av oljen og smak til med eddik, salt, pepper og 3 ss hakket kjørvel.
3. Pensle steinbitsstykkene med olje og stek dem på grill eller i stekepanne. Dryss med litt salt når de er ferdig stekt.

HELGRILLET ISHAVSRØYE

MED TOMAT OG FENIKELSAUS OG POTETPURÉ



4 porsjoner

Ishavsørøye (ca 300 g pr. pers.)
2 dl olje
½ bt basilikum
8 rosmarinblader
2 dl bladpersille
1 dl dill

Tomat og fennikel saus:
4 plommetomater
2 ss tomatpure
2 fennikel
½ sjalottløk
olivenolje

Potetpuré:

1 kg mandelpotet
3 dl lettmeik
2 dl matfløte
50 g smør

Slik gjør du:

1. Kjør oljen og urtene i en foodprosessor til en jevn urteolje.
2. Dryss litt salt og pepper i buken på fisken.
3. Pensle fisken med urteoljen og grill den, på grill eller i grillpanne.
4. Pensle underveis i grillingen med urteolje.

Server med potetpuré og tomat-fenikkelsaus.

Tomat og fennikel saus:

1. Grovhakk grønnsakene og bland dem med tomatpure og olivenolje.
2. Bak grønnsakene i ovn ved 180°C i ca. 15-20 minutter til de er møre.
3. Mos grønnsakene i en foodprosessor og smake til med salt og pepper.

Potetpuré:

1. Kok potetene uten skall i usaltet vann til de er møre, og kjør dem gjennom en sikt eller en potetpresse til puré.
2. Varm opp melk, fløte og smør i en kjele og bland dette gradvis inn i potetmosen.
3. Smakes til med salt og pepper.

Puréen kan gjerne serveres med litt gressløk i.

XX

GRILLET NORSK KONGEKRABBE

MED AVOKADOCRÈME, REVET TOMAT OG SOYA VINAIGRETTE



4 porsjoner

400 g renskåret kongekrabbe
kajennepepper
litt matolje
2 modne avokado
1 ss crème fraiche
½ fedd hvitløk, knust
saften av 1 sitron
2 plommetomater
1 ss finhakket gressløk
2 ss søt soya
2 ss brunet smør
salt og pepper

xx Slik gjør du:

1. Vend kongekrabben i litt matolje. Ha på salt og pepper.
2. Grilles i grillpanne til den er medium stekt. Deles i fine biter ved servering.
3. Skrap avokadoene ut av skallet med en skje. Tilsett resten av ingrediensene og kjør det hele til en glatt mos i en foodprosessor.
4. Tomatene rives på et rivjern og legges i en sil over natten. Smak til med salt, pepper og gressløk.
5. Bland soyaen med brunet smør.

Serveres temperert.



Sylveig Læg Reid fra Læg Reid Hotell i Sogndal stakk av med hovedpremien blant de besøkende, et reisegåvekort pålydende kr. 10.000,-.

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.

 Rips EPD nr.: 481788	 Bjørnebær EPD nr.: 853242	 Jordbær EPD nr.: 734087
 Melonkuler, grønne EPD nr.: 690305	 Bringebær EPD nr.: 919357	 Banan EPDnr. 1398460

VÅRENS VAKRESTE EVENTYR:

ENCON AS INVITERTE TIL STORHUSHOLDNINGSMESSE

Det er alltid nyttig og trivelig å samle bransjekolleger og kunder, slik som Encon gjorde på Park Hotel Vossevangen i mars. Hele 44 firmaer var representert. De kunne tilby både produktnyheter og tjenester til hverandre og de 180 besøkende kundene.

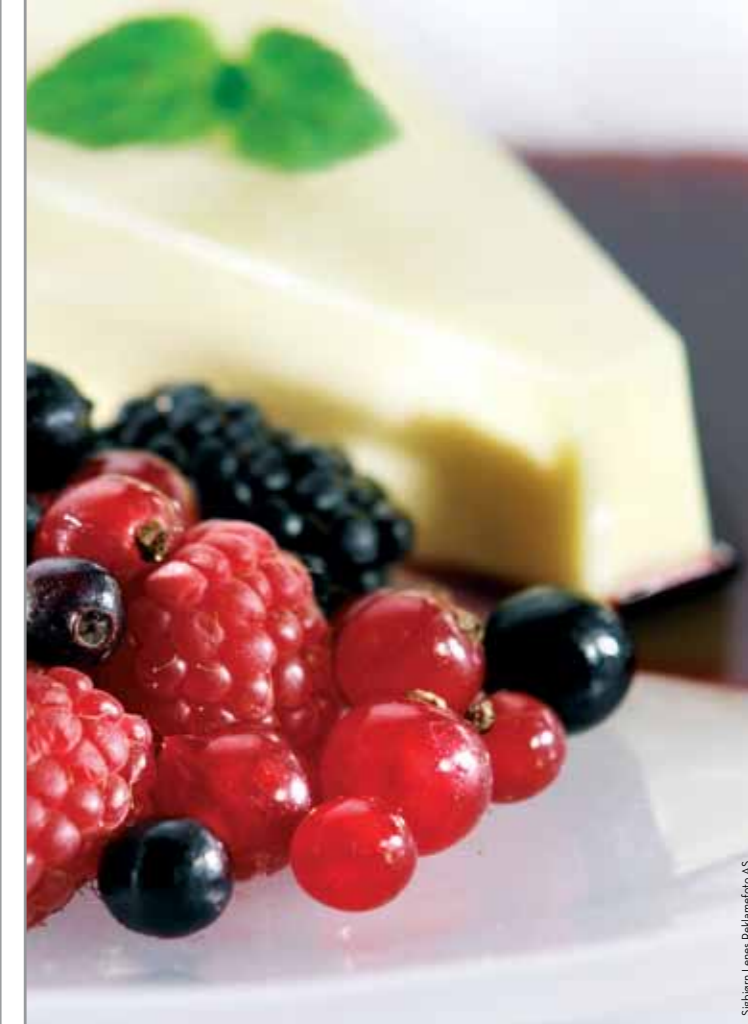
Encon satset selv stort på frukt og grønt, og hadde god hjelp av elever fra kokkelinja på Rogne Videregående skole. Det ble også gjennomført flere godt besøkte kurs på messa. Culinor arrangerte påsmøringskurs med 43 deltakere, Baker Brun/Marexim lærte 46 personer litt mer om bake off, og Vestfold Fugl hadde tilsvarende antall deltakere på sitt kurs om kyllingprodukter.

Vennligsinnet kokkekamp

Der det er kokker samlet, blir det alltid mye moro. Så også under arrangementets løsslupne kokkekamp, der en dreven kokk og en kokkelærling skulle demonstrere kunnskap og kreativitet innen et gitt mattema. Lagene så slik ut:

- | | |
|-------------------------|--|
| Lag 1.
Hallingkost | Frode Aga, Hallingstuene Geilo
Hege Therese Nygård Graue, elev |
| Lag 2.
Hardangermeny | Paul Richards, Ulvik Fjord Pensjonat
Gard Ricardo Barrikmo Almeland, elev |
| Lag 3.
Vossameny | Erling Branseth, Branseth Fjellstove, Brasell AS
Michal Norheim, elev |
| Kompleiar: | Reinhardt Kulen |
| Dommar: | Terje Thompson |

Lagene fikk overlevert hver sin pose med ukjent matinnhold. Deretter fikk de en time på å lage forretter, hovedrett og dessert i publikums påsyn. Paul Richards, Ulvik Fjord Pensjonat, og kokkelærling Gard Ricardo Barrikmo Almeland stakk til slutt av med førsteplassen for sin Hardangermeny.



Sigbjørn Lenes Reklamefoto AS

NORREK

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

Voss Fjellandsby; 11 nedfarter, resten opptur

I fjellsiden under den 1358 meter høye Finnbunuten på Vossestrand har skisugne nordmenn og naturhungrige tyskere og nederlendere funnet seg et lite paradys som er i ferd med å vokse seg stort og velkjent.



Når våren og sommeren kommer, strømmer det på med gjester fra Europa som ønsker uberørt natur, ren luft, ville dyr og klart vann.

Området midt i Kari Traas og Eirik Kvalfoss' rike kan selvsagt by på det meste av skiopplevelser, og det har skjedd en del siden den spede oppstarten i 2003. Da hadde landsbyen et skitrekk og et skitau, samt en varmestue med enkel servering. I dag fins det 11 nedfarter, 5 serveringssteder, 6-seters ekspressheis og overnattingsmuligheter for hundrevis av gjester. Og det drives for fullt hele året. Omtrent 150 medarbeidere jobbet i landsbyen vinteren 2008/2009.

Norsk om vinteren, europeisk om sommeren

- Vinterstid er det nordmennene som dominerer, forteller Berit Klette Norheim. Hun driver Voss Fjellandsby Booking i Myrkdalen og har blant annet det daglige ansvaret for resepsjon, booking og overnatting og salg av billetter og kort.

- Nordmenn flest bruker fjellet til skigåing og vinteraktiviteter, og de nyter godt av 11 godt preparerte nedfarter, 4 skitrekk og en stolheis med kapasitet til 3000 personer i timen. Men når våren og sommeren kommer, strømmer det på med gjester fra Europa, mest Nederland og Tyskland. De er mest opptatt av uberørt natur, ren luft, ville dyr og klart vann, og innlosjerer seg hos oss mens de gjør utflukter og deltar i aktiviteter i området. Vakker og vill natur er vi utstyrt med fra naturens side, så hjelper vi turistene med å få fullt utbytte av den, blant annet gjennom selskapet Myrkdalen Event. Det er et selvstendig selskap som jobber med utendørsaktiviteter og arrangementer, sier Norheim.

Utstrakt samarbeid

Som på de fleste mindre steder med stort, periodevis innrykk av besøkende, er Myrkdalen og Vossestrand preget av samarbeid mellom næringsdrivende. Organisasjonsmessig er de selvstendige enheter, men ut mot gjestene opptrer Voss Fjellandsby som en samlet virksomhet.

- Vårt firma, Voss Fjellandsby Booking AS, holder hus i 1. etasje i Myrkdalstovo, som består av resepsjon, storkiosk, salg av produkter fra Kari Traa og Bula, billett-/kortsalg og booking av hytter og hotellrom. I 2. etasje driver Brasell AS kafe og restaurant, mens 3. etasje består av åtte familierom og kurs-/konferansefasiliteter. Myrkdalen Fjelleheiser driver heisene i anlegget, og Myrkdalen Event skreddersyr aktiviteter. Vi samarbeider godt, blant annet på innkjøpsiden. Vi handler inn det meste fra Servicegrossistene AS, og det samme gjør Brasell. Det er praktisk og gir stordriftsfordeler, sier Norheim, som forteller at det er fem små og store serveringssteder i området.

- Og da går det i smalahove?

- Det blir nok litt for eksotisk for de fleste! Vår egen spesialitet er varme, fylte baguetter med skinke, ost og kjøtt. Den er populær, sammen med "Billy's pizza", toast og boller, sier Berit Klette Norheim.



Mission lanserer Nanbrød, Piadina og fersk Tortilla!

Haugen-Gruppen AS

Den indiske brødvarianten Nanbrød brukes med økende popularitet i hele den vestlige verden. Nanbrød er obligatorisk tilbehør til all indisk mat, men dette produktet har også en rekke andre spennende bruksområder. Passer som brødtilbehør til en rekke retter, som pizzabunn, som sandwichbrød, eller som alternativ til det tradisjonelle hamburgerbrødet! Mission Nanbrød leveres som frossenvare, og kommer i to størrelser: 130 gram og 65 gram pr nanbrød.

Prior Fersk Kalkunfilet uten skinn

Nortura

Nå kan vi endelig tilby fersk kalkunfilet året rundt. Kalkunfilet er saftig kjøtt som er lett å smaksette og kombinere med spennende krydder og urter. Fileten passer utmerket til lunsj, middag, på buffeten, til påsmurt eller i en salat.



Gilde Marinert flatbiff 150 g

Nortura



Flatbiffen er mekanisk mørnet og porsjonert i 150 g biffer, før den marineres i en smakfull marinade bestående av pepper, paprika, koriander, persille og hvitløk. Dette gir en god biff til en rimelig pris. Server gjerne med en enkel ratatouille og pastinakk- eller potetbåter.

Nora med nye saft varianter

Nora



Nora lanserer nå tre nye saftkonseptet med lekkert design, som tydelig skiller de forskjellige variantene. Det nye brede sortimentet av smaker, størrelser og sukkerinnhold vil dekke alle behov.

Nora saft Uten Tilsatt Sukker 1l, er en saft helt uten tilsatt sukker, og med hele 99 % frukt og bær! Saften smaker friskt og naturlig, og kommer i følgende varianter: Husholdning med bringebær, Appelsin, Eple-Sitron, Blåbær-Drue og Solbær-Rips.



Nora Ekte saft 1l, er tradisjonelle og velkjente smaker basert på norske råvarer, og saften smaker skikkelig godt! Nora ekte safter kommer i smaken Husholdning med Bringebær, Solbærsirup, Bringebær, Blåbær og den spennende nye smaken Eple-Tranebær!



Nora Familiesaft 1,5l gir mye saft for pengene, og retter seg mot alle som drikker mye saft. Her lanserer vi bestselgerne Husholdningssaft, Solbærsirup og Appelsinsaft under varemerket Nora.

1 kg - nytt utseende

Idun

Idun 1 kg serie har fått et nytt og elegant utseende, og samtidig fått nye EPD-nr. De nye flaskene er lettere håndterbare, har et delikat design og har tydelig variantkoding. Smaken er ikke endret, og er fortsatt like god. Idun 1 kg serie har vært en stor salgssuksess med 375 % økning i salg siden 2002. Den unike bredden av 15 fristende smaksfavoritter gir mulighet for utallige serveringsløsninger der bare fantasien setter begrensninger. Produktene passer ypperlig som smakfullt tilbehør til fast-food, sandwich, salat eller som dip.

Idun tilbehør - for enhver smak.



Praktisk hotellbrett pakning

Mills Proff Partner

Et sunt og godt alternativ på ostebordet

Vita hjertego' Skivet gul med raps- og solsikkeolje er ystet og modnet på tradisjonelt vis. Det mettede melkefettet er erstattet med de hjertesunne oljene fra raps og solsikke.

Pålegget kommer nå i skiver på hotellbrett som er perfekt til buffeten og påsmurt.

TORO Rømmesaus

Rieber & Søn food service

TORO Rømmesaus er en ny og spennende saus med mange bruksområder. Sausen kan brukes som en tradisjonell varm saus, eller som en kaldrørt saus til f. eks gratineringssaus. Rømmesausen egner seg utmerket til fisk, skaldyr og viltretter. Den kaldrørte sausen kan også brukes som dipp til f. eks grønnsaker. Sausen er enkel å tilberede. Den sprekker ikke og har en fantastisk god og autentisk smak.



TORO Sei Loins halvsteckt m/ sitronpepper

Rieber & Søn food service

TORO Sei Loins halvsteckt m/ sitronpepper er laget av fersk seifilet som er kuttet i fine serveringsstykker panert i maismel og gode krydder. Fisken er halvsteckt på høy varme før den blir singelfrosset og pakket i kartong. Produktet er glutenfritt og melkefritt.



Chef Mester Ost & Chili

Stabburet



Chef Mester ble lansert høsten 2008, et pølsesortiment med verdens beste pølser! Pølsene har mer kjøtt og 25 % mindre fett enn vanlige pølser, mens det hele tiden har vært smak som har vært det viktigste i utviklingen. Sortimentet utvides nå med Chef Mester Ost & Chili, som i tillegg til å ha mer kjøtt og mindre fett også har mer ost og mer smak. En spennende smaksvariant for alle som liker ostepølser.

Marinert strimlet biffkjøtt

Stabburet



Med godt krydret marinade blir biffkjøttet mørt og saftig og er en sikker vinner på pizza. En mindre og mer praktisk emballasjestørrelse gjør produktet enklere å håndtere og reduserer risiko for svin. Stabburet deler gjerne sin kompetanse og gir deg råd og tips, slik at kan du lage pizzaen som alle vil ha.

Premium Hamburger Ny og bedre!

Stabburet



Stabburet Premium Hamburger er nå forbedret på alle områder for å styrke posisjonen som den beste og saftigste hamburgeren på markedet. Stabburet Premium Hamburger er en skikkelig høykvalitetsburger som har blitt enda grovere og enda saftigere samtidig som mengden fett er redusert. Altså: En skikkelig smaksopplevelse!

Culinor

Se Norges bredeste og
mest spennende sortiment
på www.culinor.no

VESTFOLD FUGL ÅRETS LEVERANDØR

I forbindelse med innkjøpssammenslutningen Nores sitt årsmøte 23–25. april ble Vestfold Fugl kåret til Årets Industrileverandør. Dette viser at Vestfold Fulg leverer kvalitetsprodukter samt har stort kundefokus.

Vi i Servicegrossistene AS gratulerer med utmerkelsen.

GRØNN TE MED STADIG POPULARITETSVEKST!

I hotell- og restaurantmarkedet er det i dag bare Twinings Earl Grey-te som foretrekkes foran Twinings Grønn Te. Disse to bestselgerne fra Twinings står alene for over 25 % av salget i den norske storkjøkkenbransjen. Den største veksten er det imidlertid grønn te som står for. Twinings Grønn te har mer enn firedoblet salget gjennom de siste fem årene.

NM 2009 TIL MATFESTIVALEN I ÅLESUND

26. august går NM i institusjonskokkfaget – lag av stabelen under Matfestivalen i Ålesund. – Fylkeslederne har enstemmig sagt at Kost- og ernæringsforbundet i framtiden må arrangere NM. Egentlig skulle konkurransen vært avholdt på Smak09 nå i februar, men den ble avlyst. Nå ønsker forbundet å legge NM til Matfestivalen i Ålesund i august.

NY WEBSITE

Servicegrossistene AS er i gang med ny website og oppskriftsdatabase. Følg med på www.servicegrossistene.no



ANUGA MED 6.000 UTSTILLERE

Det er de enorme dimensjonene på årets Anuga-messe som går av stabelen i Köln i tidsrommet 11-15. oktober. Anuga er verdens største messe innen næringsmiddelindustrien. Messen hadde i 2007 over 160 000 besøkende fra hele verden. Over 6300 utstillere "boltret" seg på nesten 300 000 kvadratmeter.

Hovedproduktgrupper: matvarer, delikatesser, drikke, kylling, melkeprodukter, industrikjøkkenutstyr, fisk, dypfryst mat, kjøttprodukter, bakeriprodukter, konditorkaker, grønnsaker, søtsaker, frukt, iskrem, grillmat, catering og franchising.



STERK SALGSØKNING AV KYLLING I STORHUSHOLDNINGSMARKEDET

Det grossistbaserte salget for kylling vokste med 35,1 % i 2008. Det viser tall fra Horeca-Rapporten fra MarkedsFakta. Totalt ble det solgt nesten 2700 tonn hvitt kjøtt over grossist til norske storhusholdninger i fjor. Kalkun vokser med 12 %, men taper markedsandeler til kylling, som har en andel i kategorien hvitt kjøtt på 92 %.

KIGA ENGROS AS = MÅKESTAD ENGROS ØST AS

KiGa Engros AS har fått nye eiere og byttet navn til Måkestad Engros Øst AS.

NY DAGLIG LEDER I NORGES KOKKEMESTERES LANDSFORENING

Ruth-Hege Holst (44) er ansatt som daglig leder i NKL. Hun tiltrer i stillingen i løpet av våren/sommeren.

Holst har kokke fagbrev fra Hotel Neptun, Bergen i 1987. I kjøkkenet hos Hans Inge Bruarøy fikk hun sans for det franske kjøkken. Etter endt læretid utforsket hun den klassiske kokkekunsten nærmere som kokk hos Christian Plumail, Auberge de l'Esrevel, Juan-les-Pînes. Hennes favoritter er utvilsomt i den søte enden av menyen. I Frankrike oppdaterte hun seg både på fransk språk og konditorkunst hos Lenôtre i Paris. Hun har bred erfaring innen prosjekt ledelse og forretningsutvikling fra nasjonale og internasjonale prosjekter.

www.culinor.no



SYSTEMKJØP

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

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

Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det!
Kontakt oss for mer informasjon.

SYSTEMKJØP

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

