

SERVICE
GROSSISTENE

SGOURN

magasinet

BACALAO
- KRISTIANSUNDS "NASJONALRETT"

SERVICEGROSSISTENE JOBBER
FOR KOMPETANSEHEVING



SETWICE
GROSSISTEN

SG GOURMET

magasinet

Sommer og ferietider er ubestridt over og høsten kommer over oss med masse søtt. De lange dagene med fortløpende mange eksterne besøkende kunder og forbrukere, og høy aktivitet hos de fleste av våre fellesdeltakere, ønsker seg til dagens mer vante rutiner og sjøle, faste kunder tilbake på plass.

Siden sist har vi Servicegrossistene foretatt et viktig samarbeid med våre samarbeidspartnere Norges og Samkjøpsgrupper, og vi ser frem til å fortsette likt samarbeid til det beste for våre kunder. I denne utgaven kan du lese mer om Norges se side 25.

Første halvår bid på høy aktivitet for mange av oss i Servicegrossistene. Så til tross for usikkerhet i mange europeiske land og toll i verdensøkonomien har vi registrert en positiv utvikling hos majoriteten av våre kunder i neste halvår. Det er vi glad for og gleder oss til å bidra videre utover året. Som deres partner jobber vi ikke bare for gode priser og de riktige økonomiske vilkår, men vi ønsker som grossist også å være best på oppfølging i hverdagen samt en inspirerende partner. Kompetansesvevende tiltak og arrangementer settes vi derfor videre på dagsorden utover høsten. Les gjerne om Haugealand Stornusholdning og deres arrangement i løk i bladet.

Tiden som kommer betyr for mange av oss på høstjakt i det ferske fjellet. Skog og fjell tilbyr gode muligheter til å skaffe utrolig mange ulike råvarer som vill, lerc og sop, og dermed skape spesielle opplevelser gjennom maten som serveres. I tillegg er det en fin tid for å samle troppen og gjøre en innsats for år 2017 skal bli innbringende for deres bedrifter. Det skal jaktes på de gode matopplevelsene og de gode resultatene.

Vi ønsker dere skitjukt og gode høst opplevelser.

Med vennlig hilsen
Jan van der Burg





05

FØLG MED I
VÅR KALENDER

I vår hektiske hverdag er det ikke lett å følge med på nyttige dager som bransjen arrangerer, derfor ønsker vi å bidra til en enklere hverdag med en enkel oversikt over noen merkedager verdi å følge med på.

06

TP ENGROS AS

Fullsortimentbedriften TP-Engros AS holder hus nær holmer og skjær i vakre Kristiansund kommune. Det har den gjort lenge, 120 år har gått siden oppstart, men alderen er såvidst ingen hindring.

8

BACALAO

KRISTIANSUNDS "NASJONALRETT"
- LAGES MED KLIPPISK OG
KJÆRLIGHET

12

VILT

Servert en herlig fire retters middag til dine gjester.





Hvor lang tid tar det å del



LEKKER TIRAMISUKAKE MED SMAK AV MARSALA

**RÅGOD
TIRAMISU
PÅ MENYEN**

VÆR SÅ GOD - BARE TIN OG SERVER!

Klar for en ny fristelse på dessertbordet? VAASANS nye Tiramisukake er laget etter en original tiramisuoppskrift. Den er uten alkohol og dermed meget kjørevennlig! Likevel har kaken en perfekt smakstilsetning av Marsala – slik tiramisu skal. Tiramisukake er allerede blitt en meget populær dessert og egner seg godt på dessertbordet.

En boks inneholder 10 x 4 kaker

K

5. SEP

► Bjørnulf

Mjøndalen, No

6. SEP - 8. SEP

► Bergen M

Bergen, Norge

13. SEP - 14. S

► Matstreif

Oslo, Norge u

18. SEP - 19. S

► Arena No

Tromsø, Norge

20. SEP - 22. S

► Potetfesti

Bryne, Norge - t

25. SEP - 27. S

► A la Cartè

Bergen, Norge

23. SEP

M L F

TP ENGROS AS



MED BACALAO PÅ HALTENBANKEN SOM NÆR



Fullsortimentbedriften TP-Engros A/S
vokre Kristiansund kommune. Det ha
siden oppstart, men alderen er såviss
TP-Engros er haue lovende an omsøt

Du får ikke ferskere fisk enn fra oss, det er ikke mulig. Den fiskes om natten, leveres til mottak på morgenen og kjøres direkte ut til kundene samme ettermiddag.

DERE HAR HAVET UTENFOR STUEDØRA, FISK OG SJØMAT MÅ HELT KLART VÆRE EN VIKTIG DEL AV OMSETNINGEN?

Du får ikke ferskere fisk enn fra oss, det er ikke mulig. Den fiskes om natten, leveres til mottak på morgenen og kjøres direkte ut til kundene samme ettermiddag. Det er kvalitet som gjelder, også når det gjelder frukt- og grøntbilene våre går i pendeltrafikk mellom Økern i Oslo og oss, fire dager i uka.

LOKALE SPESIALITETER I MAT-VEIEN?

Det må jo bli Bacalao. Som kjent betyr Bacalao torsk og er opprinnelig en spansk eller portugisisk rett. Når den erobret gaene i Kristiansund er jeg usikker på, men nå er den uansett vår. Vi bruker kun rene råvarer i den, og absolutt de beste stykkene av klippfisk. Bacalao kan du servere når som helst og hvor som helst, den er like egnet som kantinemat som til selskap. Oppskriften varierer sikkert noe, men ektemannen min lager den beste, som koks han har sin egen oppskrift, han kan det.

DERE HAR EN LOJAL ARBEIDSTOKK?

Ja, det er flote folk, vi jobber godt sammen. Bedriften vår er bygget stein på stein, alle tar tak når det er nødvendig. Selv kjører jeg gjerne ut varer og har et konkret mål om å ta sertifikat på stor bil. Det er viktig å kjenne alle ledd og å vite hvilke problemer som kan oppstå. Og ikke minst, holde kontakten med kundene våre, ansikt til ansikt. Vi er bevisst på at det er våre lojale handkunder vi kan takke for mye av salget vårt.

og enklere gategjøkken. Offshore er det kvalitetsbevisste stuerter som bestiller til skip, oljeplattform og supplybåter. Vi leverer egentlig absolutt alt av mat og drikke - tørrvarer, frossvarer og ferskvarer som frukt, grønt, kjøtt og sjømat. Sortimentet vårt er enda bredere og mer spesialisert enn det du som kunde får i en dagligvarebutikk.

OLJEBRANSJEN HAR VEL KANSJJE HELT SPESIELLE RUTINER OG SIKKERHETSKRAV?

Det kan du si. Retningslinjene i henhold til OLF er omfattende. OLF står forresten for Oljeindustriens Landsforening. Vi bruker begrepet enda, men skal vi være korrekte skiftet de navn i 2012 til Norsk Olje og Gass, eller det engelske Norwegian Oil and Gas Association om du vil. Avtalene vi inngår handler om sikring av personell, emballasje, transport og område. Samtidig har oppdragsgiveren rett til å foretilsyn med enhver aktivitet eller oppgave i forbindelse med vareleveransene våre - alt fra samtaler med personell til lokaler som benyttes til pakking og oppbevaring av forsendelser.

MØRE OG ROMSDAL



BACALAO - KRISTIANSUNDS "NÅ - LAGES MED KLIPPFISK OG K



*Havet har gitt og havet har tatt
spiskammers, økonomisk fundam.
Det har vært drevet en omfattend
klippfisk med utskipning fra Kristia*

De midtnorske fylkene har fra gammelt s
av vært ett område; Fosna (Møre og s

deretter båret ut til tørkeplassene og så lagt til tørking. Fiskestablene ble dekket med paraplyformede trehattar, fiskflak. Arbeidet på fiskberga ga inntekter til mange mennesker.

ENKEL OG VELSMAKENDE MAT ER NOE AV DET VIKTIGSTE I LIVET.

Bacalao er klippfisk med tomater, løk, poteter og evt. litt til. Spist av spanjoler i århundrer, men kom først til Nordmøre i forrige århundre. Spanjolene har importert fisk fra Nordmøre siden middelalderen. Den kom til havnene i Nord-Spania på norske skip. Mer så fantsparjolene ut at det var mer lønnsomt å hente den på spanske skip, så de satte en ekstra høy toll på fisk som kom på norske skip. Dermed begynte spanske skip å komme til Nordmøre for å kjøpe klippfisk.

KLIPPFISK

I norsk kystkultur er klippfisk et eksotisk innsett, et produkt som er introdusert i Norge fra utlandske fiskere. "Oppfant" klippfisk da de konserveringsmetode, dette så tidlig som rundt 1700. Ippes seg ned i ladestedet Lille-Fosen (i dag 8 km fra Lilla-Fosen) å ha fått kongelig privilegium. Hans virksomhet ble etablert i 1737 det ble fart i saken. Da kjøpte skotten John Straks i gang med klippfiskproduksjon i stor skala. Det var William Corden fra byen Cullen i Nordmøre som regnes som grunnleggeren av klippfisk i Norge. De skotske kjøpmennene valgte Kristiansund som et etablert kjøpmenn i Trondheim og Bergen. De etablerte kjøpmenn i Trondheim og Bergen ble etablert på Nordmøre (Grip er det mest kjente klippfiskfirmaet). Det er også mange fine jevne utøver. Ladestedet Lille-Fosen hadde Jessenten midt i skipsleia. I nyere tid er det Nicolai IL Knutsen som klippfisks eksportør. Han startet å

Bacalao

- TP engros sin egen salgssjef og kokk, Robert Førsnes

1 kg utvannet klippfisk (braker helst lokalt, Strømsholmen) // 2 kg potet i skiver // 200 g solbærket tomater // 400 g tomater // 6 stk bakt paprika, flådd gjærne // 1 stk rød chili // 5 stk jedd hvitløk // 4 stk stor løk i skiver // 5 dl vann // Sort

FREMANGSMÅTE:

1. All klippfisk må vannes ut før bruk. I rennende vann ca 24 timer pr cm, tykkelse.
2. Jeg bruker å smake på fisken, sjekke så den ikke er for salt.
3. Om du ikke kan legge den i rennende vann, settes den kaldt i beholder med lokk. Skift vann 2 ganger i døgnet og la vannet ut en ekstra dag i forhold til å ligge i rennende vann. Dersom fisk skal stekes eller grilles, bør den også få en ekstra dag.
4. Hell oljen i gryten, varm opp, tilsett hvitløk og spansk paprika (evt chili) og rør. La smaken trekke ut i



RENSVIK PIZZA



SKAPER GULL AV ARBEID HØFLIGHET OG FRISKE



*Ismail Fliz i Rensvik Pizza og Grill er
kunde. Det har ikke alltid vært slik.
arbeidstiltelse i Norge, var ikke*

FORSKJELLIGE INGREDIENSER

Hva med ingredienser fra ditt fødeland Tyrkia?

Jeg har noen tyrkiske retter som lages av indrefillet etter kundenes ønske. Og har eksperimentert med å tilsette litt forskjellige krydder i pizzaen. Hummer, fisk og lvekkjøtt har jeg også prøvd meg på, men det er nok mørkt og lyst kjøtt folk vil ha.

Du har og en rikkelig meny?

Den har utviklet seg etter hvert. Men pasta, kebab og hamburgere går det mest av.

RENSVIK ER JO ET LITE STED I VERDEN

Innbyggertallet bikker så vidt 6500, likevel har du millionomsætning, hvordan henger det sammen?

Mange kender er lokale, vi har blitt venner gjennom årene, det er moro å se nye generasjoner komme til. Vi har mange gjester i restauranten, men den største omsætningen er likevel take-away.

Geografisk ligger Rensvik på en innfartsvei til Kristiansund, og vi har kunder fra hele området, avstandene er korte. Privatpersoner og bedrifter ringer og bestiller, kommer og henier. Med biler, og to ganger med helikopter, for noen år siden.

TIL EN BOREPLATTFORM DA?

Jada, det kom en bestilling på ett hundre pizzaer til oljearbeidere på "Leiv Eiriksson" i Nordsjøhavet. Jeg trodde først det var en tillebestilling, men nei, den var heyst reell. Det skal være den største bestillingen til noen pizza-restaurant i Kristiansund, noen ganger. En uke senere fikk vi en ny bestilling på samme antall, også de pizzaene tok luftveien til havs. Det var ganske intensivt, vi var fire som laget pizzaer hele

arbeidet kona her, vi er en familiebedrift. Det er noe vi har til felles med TP-Engros, vi drar i sset sammen og er ikke redde for å arbeide. Hardt arbeid må til for å lykkes, jeg har ikke noe til overs for folk som kan jobbe, men som ikke vil. Vi må alle støtte landet gjennom arbeid.

VERDIFULLT SAMARBEID

Du har et godt og nært forhold til TP-Engros?

Ja, både Einar og Katrine er seriøse og kunnskapsrike, de stiller alltid opp, vi har en veldig fin tone. Jeg får 98% av alle varene mine fra dem, de to øvrige prosentene er bare noe småtterier jeg kjøper i nærbutikken. Men det er én vare jeg ønsker meg som TP-Engros ikke kan levere, og det er alsjer i bedriften deres.

På en god dag kunne du jo spørre en av småaksjonærene?

Nei, det må være noen av Einars alsjer. Jeg opplever at de er de mest verdifulle. Avslutter Ismaïl Filiz med et smil i stemmen.





*Når sola står lavt på himmelen, og vidå
seg i flammende gult, orange og rødt, vå
Bålcaffe på termos, bikkja i helspen
spenning og timer på post — i ett med
instinkter og livet selv.*



DEN NATURLIGE SMAKEN AV

De første menneskene kom vandrende til Norge mens den siste istiden og utstyrt med pil og bue kom de fra Nordsjøfastlandet, landet mellom som var i ferd med å synke i havet. De slo seg ned langs kysten vår, gjerne i bukten.

På disse boplassene, som ble etablert mer enn ni tusen år før vår tid, har arkeologer funnet spor som viser hva som sto på menyen. I tillegg til rester av fisk, skaldyr, bælgplanter og nøtter, åpenbart det som hele etterfølgende

Vill
ma
snu
av

OPPSKRIFT

1

LEFSERULL MED SNØFRISK KREMOST DILL, R

4 porsjoner // 4 lefser eller wraps // 1 ss kapers // 8 skiver røkelaks // frisk dill // D
// ½ dl TINE Kremfløte // sitron // salt og grovkornet p

Rør sammen Snøfrisk og picket kremfløte. Smak til med salt. Dryss på frisk dill og kaj
grovkornet sort pepper og sitronsaft. Smør Snøfriskblandingen opp og sett kaldt i cirka
ut over lefser/wraper.

foto TINE Mediebank

2

VILTPATÉ

800 g reinsdyr- eller eigskav // 400 g medisterdeig // 1 stk finkhakt løk // 3 ss romme // 1 fj
// 1 is tørket timian // 2 stk egg // 2 ss potetmel // ½ dl rødvin eller melk // 3

Ha alle ingrediensene i en foodprocessor og kjev sammen til en. Bruk et stekeermometer
godt blandet farse. Spe evt med litt mer rødvin eller melk. stekt. Server patéen lun
Hell røren i en godt smurt form på ca 1 1/2 l. Stek pateen i vann-
bad i varm stekeovn 175 °C på nederste rille i ca 10 og 15 minutter. noen salatblader.

3

REINSDYRFILET MED PORTVINS SAUS OG I

4 porsjoner // 800 g ytrefilet av reinsdyr // 1 ts salt // ½ ts pepper // 2 ss smør til s
// 3 ss olivenolje // ½ ts salt // ½ ts pepper

Portvinsaus: 3 stk sjalottløk // 1 ts brunt sukker // 2 dl portvin // 2 l

Skrell rødbete og neper og del dem i biter. Vend hver båt i olje og
legg dem over i en langpanne med bakepapir. Krydre med salt og
pepper. Stek på 200 °C til de er møre, ca 30 minutter.
Lag saus først. Hak løk og stek den gylden i en gryte med smør. Ha
i brunt sukker og la det karamellisere seg. Hell på portvin og kok
uten lokk til halve væskemengden er igjort. Tilsett viltkraft og kok
inn til det gjenstår ca 5 dl.
Jevn cm nødvendig sausen med maisenna. Smak til med salt og
pepper. Pisk inn kaldt smør (monter) rett før servering.

Sjær forsiktig av eventu-
salt og pepper. Bruk filet
Legg filetene i en ildfås
stek ferdig på 125 °C i
vil ha fileten stekt (jern
medium stekt og 76 °C f
i den ildfaste formen sur
minutter før du skjærer i
Server med for eksempel



VESTFOLD FUGL



VESTFOLD - INNOVASJONSBED BORG

100 x 100 mm

Det er seks år siden nå, at Vestfold Fu

Stor eller liten - hver eneste ordre teller med

"Vi er en god gjeng på Vestfold Fugl", sier Hansen. "Alle medarbeiderne er like viktige. Det er også kundene. Enten vi selger paller eller kartonger - alt henger sammen med alt. For en cier av et serveringssted som vent'er en busslast turister, kan det å få varene levert på tid handle om være eller ikke være. Stor eller liten - hver eneste ordre teller med.

Årlig deltar Vestfold Fugle folk på 30-40 messer og 10-15 ulike arrangementer. I tillegg til at de møter kjecker og andre kjøkkenansvarlige i bedrifter i såvel privat som offentlig sektor. Det å kunne inspirere med informasjon og innspill som setter nye retter

på menyen, er særlig viktig i kantiner, der de samme menneskene spiser hver dag.

Alle ledd i kjeden er vevet sammen, flere av Vestfold Fugls produkter er blitt til gjennom samarbeid med kundene. Innovasjon og fleksibilitet er nøkkelord, flere nye prosjekter er på beddingen og omsetningen er i god vekst.

Vestfold Fugl AS er en av de første norske kjøttbedriftene i Norge som ble Miljøfyrtårn sertifisert. "Vi inviterer ofte og gjerne kunder og samarbeidspartnere til våre topp moderne produksjonslokaler. Så kan kunder og samarbeidspartnere ved søkelys oppleve produksjonsprosessen, prøve kjøkkene vårt og hvordan vi håndterer miljøkravene. Samtidig som vi alltid lærer av gjestene våre. Det er gjennom kompetanseutveksling utviding eljer", avslutter salg- og markedsdirektør Niels Otto Hansen.

Kalkunlårstek med smørstekte kantar

4 porsjoner // 1 stk kalkunlårstek sous vide // 100 g kantareller // ½ sik hvitløk // 2 stk rødlek // 1 dl sukker // 1 dl rødvinseiddik // ½ dl fløte // 400 g usaltet // 6 dl salsikkeolje

Sett ovnen på 160°C. Åpne posen og ta vare på kraften fra kalkunen. (Den skal brukes til sausen i 15-20 minutter slik at den bli gjennomvarm.

Blomkålpudding: Kutt blomkålen i små buketter og kok dem møre i en kjele med vann. Hell av sammen med fløte og litt smør i en blender. Smak til. Toppes med sprøstekt bacon og pasta

Rødlokskompott: Strimle løken i tynne skiver og fres i litt smør, tilsett sukker og rødvinseiddik. Kok dette inn til løken blir lettere sirupsaktig og smak til med salt og nykvernet pepper.

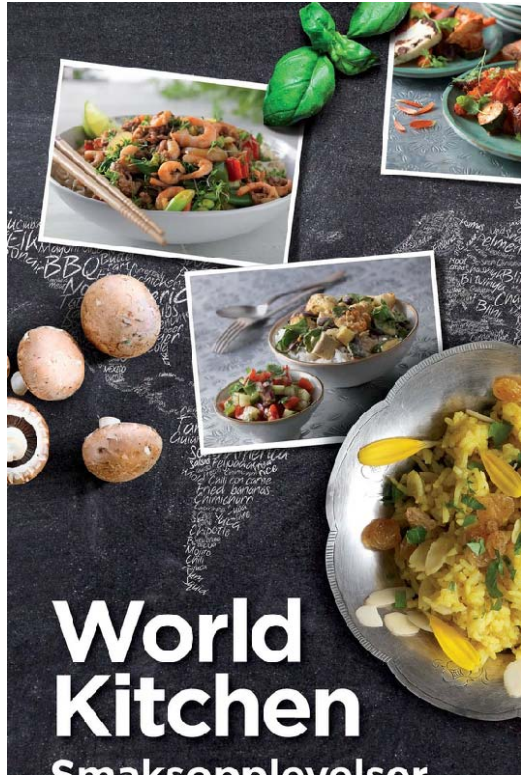
ORIGINAL
Fish'n Chi

Fish'n Chips Quarter Pounder – en litt sunner

Fish'n Chips Quarter Pounder er en burgervariant i vår populære
En god panert fiskeburger som er et enkelt og litt sunnere alternativ til
Du tilbereder den i ovn eller frityr, og serverer den enkelt og greit i en burgerpo

Raskt, enkelt og litt sunnere





World Kitchen

Smakserfvelser



For foodloving professionals

Go-Tan Asiatisk Wok Ren glede - E



Han Go
Kan Go

– For oss handler
kjærighet til mate

Mateventyret Go-Tan startet hjemme i egen kjøkkenbenk. Lidenskapen for asiatiske oppskrifter la grunnlaget for av ferdigblandede woksauser.

– Ved **KUN** å velge ferske råvarer og et perfekt tidspunkt, sikrer vi at kjøret er på mål. Alle våre woksauser fungerer på samme basen, så kan du slippe kreativiteten og legge din egen, personlige vri på retten.





Servicegrossistene
for kompetansen

NORES INNKJØSPARTNER



Nores pinnskjøtet Bergen 2019. Et populært arrangement for våre medlemmer – vår Salgsjef Freddy Aga og fabrikkjef John Dvergsdal. Arctis

SERVICEGROSSISTENE OG NORES - EN AVTALE OM PRIS O



Servicegrossistene har nylig forlenget a
Nores' visjon er at den skal være den be

For leverandørene er det viktig å være på offensiven – og til enhver tid være synlig overfor eksisterende og nye medlemmer

innkjøpspartner som alltid skal prioritere medlemmenes konkurransevne.

Blant medlemmene er det mange seriøse og kvalitetsbevisste hoteller og restauranter. "Five dining" er særlig representert og kunnskapsnivået høyt.

FLEKSIBEL INNKJØSPORTAL

Buy@noes er medlemmenes digitale innkjøpsportal. Der kan den enkelte ansvarlige i hotellet eller på restauranten bestille hva de vil og når de vil fra leverandører i kjeden. Bestillingssystemet er også et verktøy med en rekke funksjoner som ordrebekreftelse, vareteiling, kalkyle og rapport.

På volumproduktene er nettoppris spesielt viktig. Nores har forpliktet seg til alltid å gi sine medlemmer markedets beste betingelser på Best Buy-produktene.

Noen av varekategoriene har flere leverandører, og det er opp til hvert enkelt medlem om de vil bestille alle produkter fra én leverandør eller fordele bestillingene på flere. For leverandørene er det derfor viktig å være på offensiven – og til enhver tid være synlig overfor eksisterende og nye med-

Leverandørene har søvsagt en egeninteresse i miljøarbeidet som omfatter alle ledd i virksomheten: fra produksjon, pakking og emballasje til avfallsbehandling, luft, energi og transport.

Serviceassistente legger godt an i så måte, i tillegg til Grønt Punkt og Grønt Punkt kontrollmedlemskap har de mål om å gjennomføre Miljøfyrtårnsertifisering for samtlige lokaliteter i løpet av inne-værende år.

GODE BETINGELSER

Pris er alltid viktig i hardel, men ikke bare. Miljøengasjement blant enkeltmennesker, bedrifter og i samfunnet generelt blir bare sterkere og sterkere. Aktører som oppnår de beste miljøresultatene gjennom: nytenkning og tiltak, vil i økende grad være de foretrukne samarbeidspartnere i markedet.



KULINARISK AKADEMI



KULINARISK - SUKSESSEN VED AK

*Espen Vesterdal Larsen hadde tenkt på
å ha blitt inspirert av en parfymeflaske*



BRENNER FOR Å LERE BORT

Kulinarisk Akademi har to avdelinger, begge ligger idyllisk til ved Akerselva i Oslo, hovedavdelingen ved Møla, den andre i Mathallen på Vulkan. Lokalene er funksjonelle og designet for å tilfredstille såvel øyne som gane. De tre kjøkkene i Mathallen er i ulik stil og størrelse, tilpasset små og store kursgrupper.

Planen gikk ut på å ha flere ben å stå på, Kulinarisk Akademi vil sette spor etter seg. De holder kurs for privatpersoner, for

for skolekjøkkenet forerengst er neglisjert på timeplanen, det liker han dårlig.

"Barn trenger å lære sunne matvaner, og bli inspirert," sier han.

Espen Vesteral Larsen er ikke mindre engasjert når han snakker om maten som serveres på institusjoner som sykehjem: "Hvordan grømsaler småiser etter én time i varmeskap i en temperatur på 100 grader, kan en jo bare tenke seg. Regimet av regler og forskrifter overskygger fornuften og smaksopplevelsen. Ta kledte poteter for eksempel, blir det noen til overs skal de kastes, det er ikke lov å stekte dem om



Smaken av Ty

En fornøyd kunde kommer igjen. Har eller av alt; en fornøyd gjest er din beste rek "det lille EXTRA". Gi for eksempel i servere dem et utval

Norsk Storhusholdning er spesialist og knippe med menyk

Gode råvarer, smakfull garnityr c til nye høyder. Ta gjerne konta Norsk Storus



Kebabpizza

Kebabpizza har blitt en svært populær variant i Norge. Topp en av våre kvadratsbunner med kebabkjøtt, tomat, mais og rødløk.

Oppes gjerne med kebab-dressing og fritee potetskiver.



Kebab poteter

En lekker liten potetrett med en spennede, tyrkisk vri. Gourmet frites servert med tomat, mais og rødløk - og ikke å forglemme kebabdressing som dip!



Art. nr. PRODUKT
3240 - Kebab med kebabdressing 20,00

KURSOVERSIKT FOR KULINARISK AKADEMI MATHALLEN

SUSHIKURS

Kl: 18.00
Sted: Kulinarisk Akademi Mathallen
Maridalsveien 17 A 0175 Oslo
(2 etasje i Oslos nye Mathall)
Pris per person: 1150,- inkl. mva
Antall: 12-20 personer

Kulinarisk Akademi's kokebok, Sushi på Norsk, er en rettesnor for den som ønsker å lage sushi hjemme.

Vil du lære mer om å lage sushi selv, kom til oss i Mathallen. Vi lærer deg hvordan man lykkes med de asiatiske smakene på en inspirerende, lettfattelig og instruktiv måte. Gjennom 3 timer får man innblikk i sushiens verden. Avslutningsvis nytes sushi laget på kurset.

Datoer for sushi:
10 september / 24 september

BOBLER OG MAT-LADIES LUNCH

Kl: 14.00
Sted: Kulinarisk Akademi Mathallen
Maridalsveien 17 A 0175 Oslo
(2 etasje i Oslos nye Mathall)

BLI DIN EGEN KJØKKENSJEF, ET KURS OM HVERDAGSMAT

Kl: 17.00
Sted: Kulinarisk Akademi Mathallen
Maridalsveien 17 A 0175 Oslo
(2 etasje i Oslos nye Mathallen)
Pris: 1150,- inkl. mva
Antall: 12-24 personer
Varighet: 3 timer

Vi lærer deg å planlegge og gjennomføre gode og enkle hverdagsretter. Med en god plan kan man lett spare tid og bli flinkere til å utnytte råvarene. Våre kokker demonstrerer ulike retter, gir gode tips om innkjøp, porsjonering, tilberedning og tidsbruk. Vi serverer smaksprøver av rettene som blir demonstrert.

ET KURS FOR MENN SOM ELSKER KJØTT

Kl: 17.00
Sted: Kulinarisk Akademi Mathallen
Maridalsveien 17 A 0175 Oslo
(2 etasje i Oslos nye Mathall)
Antall: 12-24 personer
Pris per person: 1250,- inkl. mva

Prøv også:

-  Hamburgerboks
EPD nr. 1746304
-  Lunsjboks
EPD nr. 695742
-  Pzzaeske 30cm
EPD nr. 2553287
-  Pzzaeske 40cm
EPD nr. 1090398

“Mat i farten”
Vi har emballasjen!
Spør oss om emballaseløsninger til

Kampanje
Varmmatboks 3-roms
EPD nr. 331391

Huhtamaki Norway AS
Næringsveien 1 3514 Hønefoss - tlf: 32 11 40 00
salg@no.huhtamaki.com - www.huhtamaki.com



FLERE SLITER TUNGT I MATHALLEN

Aftenpostens utgave Osloby, skriver Joacim Lund i sin spalte 'Under kniven': 'Oj oi oi, så kontinentale vi ble da Oslo fikk sin egen mathall. – Ni måneder senere har flere av forretningsene og restaurantene i Mathallen gått dukken. Og flere står for tur, fikk jeg vite denne uken.'

Delikatysk, som var Mathallens tyske butikk drevet av entusiastiske Eva Grieger, var den første som måtte gi opp. Det skjedde i mars og skyldtes 'personlige årsaker', ifølge Mathallens egen nyhetsmelding.

I juni måtte prestisjerestauranten von Porai gi opp.

– Noen av aktørene tjener fantastisk, mens andre sliter litt. Det må vi regne med for et nysartet sted med 31 ulike konsepter som ble samlet i oktober i fjor, uttalte markedsjef Frode Rønne Mahn i Mathallen til E24 tidligere i sommer.

– Man må regne med at to til fire konsepter ville slite med å feste seg, det er ganske normalt, fremholdt han videre.

Mathallen åpnet i oktober i fjor og ble raskt betegnet som en suksess. Den inneholder dreyt 30 matbutikker, serveringssteder og andre bedrifter.

FEIRET KA MED MAT



Cupstarting er kanskje til. For Nikolai Aun og slet om å blinde matlom forskjellige i

VM i kaffe blir arr skjellige øvelser. – Det er ganske stort hver, sier Nikolai, s denne sporten som En VM-konkurranse under iøtt press, å sl

I VM var det innled de fire beste av de 36 finalen. Finalen var prikket inn fullt pett fire rette. Nikolai ha som ble nummer tre

NY MATFESTIVAL I OSLO



MATSPORI LEGGES NE

Etter et en fireåring E, coll-insisert pølse for å etablere en ny matvare. Løsninge eksempel for resten Nå sin år senere. I



01.09.2013
 To nyheter fra Norrek!

NORREK
 www.norrek.no



Stektegrønnsaker med bønner
 Kartong 4 10 kg, 4 x 2,5 kg
 EPC: 2372752
 Gulrot, squash, bønner, rød pepper, tørket tomat og grønne hvitløk



Ky

| | |
|---------|-------------------|
| EPD | WAK |
| 2749307 | Kylling Tilskj |
| 2799860 | Kylling Stec |

Vestfold Fug lar



Donuts - store og små fristelser!

PG LG-TRENDEN - SMÅTT ER STORT!

En klar trend i markedet - både innen helse og forbrukermarkedet, er at smått aldri har vært så stort. Det å utne seg en liten godbit selv om hele står i fokus, har ingen motsetninger. Og med fokus på "porsjonskontroll" vil veldig mange like størrelsen som Mini donuts representerer. En munnfull "on the go" passer perfekt i vår travle hverdag. VAASAN søker alltid å være innovativ, og med tre innbydende Mini donuts gir VAASAN deg tre nye produkter gjestene dine vil falle for. Mini donuts åpner for variasjon, lavere stykkpris og de passer perfekt for kurs, konferanse, skoler, kaféer, kantiner og institusjoner.

Donut jr Sjokolade, 40 stk x 30 g, EPD: 2 840 354
 Donut jr Marjoridbær, 40 stk x 30 g, EPD: 2 848 943
 Donut jr Sitron, 40 stk x 30 g, EPD: 2 849 189
 Tin & Server, tiner på 30 minutter i romtemperatur.

Ekstra store landbrød, bakt på surdeig

FIRE NYE, FLOTTE BRØD I 100% NATURAL SERIEN

VAASAN har gledet av å presentere fire nye brød som passer utmerket i de feste sammenhenger. På buffeten, som påsmurt eller (som tilbehør til middag). Brødene har flott, rustikt utseende. De av dem er grove og passer ypperlig til dagens etterspørsel etter crume brød. Brødene er bakt uten kunstige tilsetningsstoffer og er selvsagt bakt på steinovn og med naturlig surdeig. Alle brødene inneholder et første-klasses, italiensk hvetemel som gir et meget saftig og holdbart brød.

Landbrød stort, 10 stk x 1000 g, EPD: 2 869 311
 Landbrød grovt stort, 10 stk x 1000 g, EPD: 2 865 317
 Landbrød galrot grovt, 15 stk x 750 g, EPD: 2 865 202
 Fransk rugbrød, 18 stk x 700 g, EPD: 2 440 212



5 nye kryddere - smakoppleve

WORLD KITCHEN
 Et genialt konsept for enkel måte å skape kryddermixer - 50 ny

Tom Kha Soup Mix,
 Green Curry Spice Mix
 Kerala Curry Spice Mix
 Enchilada Spice Mix
 Fajita BBQ Spice Mix
 Guacamole Spice Mix

ENKELT, GODT OG
 SMAKOPPLEVELSI
 MEXICO, THAILAND

I World Kitchen på blant nordiske lunch

Konseptet baseres på brød nordisk under høsten 2012 blant ka Finland. Vi gjorde bil og resultatet peker ut kjøkken som har stø

Lunchgjestenes favoritt et genialt konsept for enkel måte å skape g

I tillegg til fantastisk og salsaer tilbyr World Kitchen 5 nye produkter - f ytterligere smak på c

Det er alltid noe å si



NYE GLEDESSPEL
SOM GARANTERER
SOMMERSTEMNING
UANSETT



Sertifiserte produkter

Vi tilbyr en rekke varianter av kaffe som er sertifisert av Fairtrade eller UTZ Certified, og også en Fairtrade-sertifisert appelsinjuice.



Spesialkaffe

Vi har en rekke spennende kaffevianter fra hele verden som hele bonner.



illy

Italienske illy blir av mange regnet som verdens beste espresso, og er anerkjent over hele verden for sin utmerkede kvalitet.



Friele Frokostkaffe

Friele Frokostkaffe har vært trofast tilgjengelig i de norske markedet siden 1938, og er i dag No.1 og det mest kjente kaffemerket.



Rauch premium juice

Svært velsmakende juice og nektar i 0,2-liters glassflasker. Vi tilbyr fem spennende smaker, bl.a. mango, eppelinn og tranebær.



Zengo juice og is

Zengo Express juice og is er laget av frøstakklasser, frukt som blir presset, konsentrert, froset og pakket i en beholder som er like etter innpakning. Smart dispenserkonsept som gir stor variasjon på fyll plass.

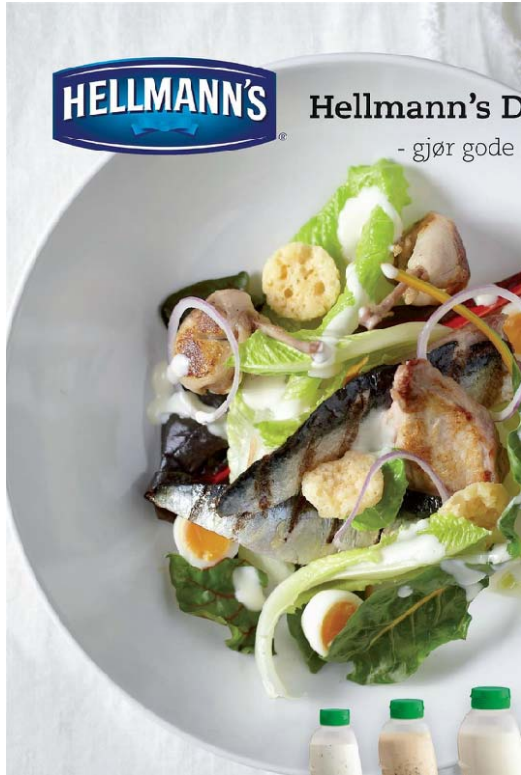
Cafitesse

Cafitesse er det perfekte konsept ved konferanser og andre anledninger hvor mange mennesker skal serveres kaffe på kort tid. Du finner lysskjerm, dispenserer av oss, og all service er gratis. Vi tilbyr flere velsmakende kaffeblandinger, bl.a. ts som er UTZ-sertifisert.



Friele Varm Sjø

Vår delige varme sjokolade hos både unge og gamle, "fremmalagde" smaker vil ikke bli i ditt bakkverk. Sortimenten sjokolade og duvet-til-dispenserpakninger med sjokolade. Kom i gang med et fantastisk produkt.



Nytt medlo i sylindarse



