

SERVICE
GRÖSSISTENE



SG GOURMET

magasinet

Nr. 1 - 2013

FRA DEUTSCHLAND
TIL SORTLAND
I NORDLAND

FRA FRISØRMESTER
TIL NORGESMESTER

HETER IKKE
SERVICENORD
UTEN GRUNN

SERVICE GROSSISTENES MAGASIN www.servicegrossistene.no

*Torremat
eller lettmat*

SG GOURMET

magasinet

Nytt magasin, ny profil, ny avtale
og en styrket kjede i 2013

Det er med stolthet og glede vi i nå lansere et nytt og forbedret magasin. Vi har løftet SGourmet Magasinet sin grafiske profil for å gjenspeile de endringene som foregår i hele vår kjede. Dere vil i utgavene som kommer denne våren i tillegg til den nye designen oppdage at vi lanserer nytt stoff, nye vinklinger på intervjuene og mer bransjepreget stoff. Alt som et ledd i å profesjonisere vår kommunikasjon til dere.

Servicegrossistene er under transformasjon. Som kunde vil du legge merke til at vi også har skiftet drakt på hele vår kjede. Vi bygger profilen på de gode verdiene som denne kjeden symboliserer og velger dermed å beholde flaggfarger og sette fokus på kjernen i hva vi leverer. Gode produkter levert over hele landet med en unik servicegrad. Vi leverer, som slagordet vårt sier.

Vi håper at våre kunder i år vil oppleve et godt år med vekst og tilfredsstillende økonomiske resultater. Servicegrossistene har som mål å bli enda mer kundeorientert, noe vi håper våre kunder vil legge merke til. Vi ønsker å bidra til at våre kunder har enda mer fornøyde gjester i 2013. Med håp om et godt samarbeid.

Vi leverer!

Med vennlig hilsen
Jan Van der Burg



KONTAKT

UTGITT AV

Servicegrossistene AS
Postboks 3627, 3007 Drammen
www.servicegrossistene.no
Tips oss på tlf: 32 21 80 00
Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
e-post: gyda@servicegrossistene.no

DESIGN

Børresen & Co Reklamebyrå AS
www.borresenco.no

PRODUKSJON

Oslo Forlagstrykk

GROSSISTER

Selboe & Aasebø AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Arne Sjule AS	75 19 88 88
Paul Nygaard AS	75 11 14 30
Nær Engros AS	74 22 61 00
Nær Engros Levanger AS	74 08 55 60
Nær Engros Trondheim AS	73 98 73 00
TP Engros	71 56 57 20
Sunnmøre Engros AS	70 17 20 80
Safari Engros AS	57 75 77 50
Encon AS	56 52 09 20

Euro Supply AS	55 39 46 60
Måkestad Engros AS	55 14 10 30
Haugaland Storhusholdning AS	52 73 64 66
D. Danielsen AS	51 64 88 00
Agder Grossisten AS	37 09 79 90
Willys Agentur & Engros AS	33 14 05 00
Bjørnulf Engros AS	32 23 12 00
Østfold Frukt Mysen AS	69 89 88 99
Bjørn Kristiansen AS	62 88 84 30
Måkestad Engros Øst AS	63 82 21 21

SERVICE
GROSSISTENE

05

EN BETYDELIG AKTØR

Servicegrossistene er stolte av å kunne presentere sin nye grafiske profil. Som en betydelig aktør i storhusholdningsmarkedet er det på tide at våre grossister samles under et felles og profesjonelt uttrykk.



25

OPPSKRIFT

32

SOMMELIER CHRISTER BERENS



12

KONGELIG KAKE



Kongelig kake med ambassadører i utlandet Sør-Troms har mye godt å by på. Kvæfjordkake tar kaka, den er i 2002 kåret til Norges nasjonalkake og går i tillegg under tittelen "Verdens beste".

14

TINE MED NY SERIE



E+ er fristende og næringstett mat og drikke for alle som trenger ekstra energi, i hovedsak tiltenkt pasienter på offentlige og private sykehjem og institusjoner.

34

MATHALLEN OSLO

Stedet er et senter for norsk matkultur der både kjøkkensjefer og folk flest skal kunne handle råvarer fra norske småskalaprodusenter og utenlandsk spesialimport.

28

FRA FRISØRMESTER TIL NORGESMESTER





Ny flaske – samme gode smak!





EN BETYDELIG AKTØR

SERVICEGROSSISTENE ER STOLTE AV Å KUNNE
PRESENTERE SIN NYE GRAFISKE PROFIL.



SOM EN BETYDELIG AKTØR I STORHUSHOLDNINGSMARKEDET ER DET PÅ TIDE
AT VÅRE GROSSISTER SAMLES UNDER ET FELLES OG PROFESJONELT UTRYKK.

Denne profilen bygger opp under hvem vi er, en landsdekkende aktør i storhusholdningsmarkedet. Vi har i over 50 år bygget opp høy kunnskap og ekspertise om vårt fagområde både på det lokale og nasjonale plan.

Våre grunnleggende verdier og unike kvaliteter som tilstedeværelse, lokalkunnskap og høy servicegrad er i varetatt i vårt nye uttrykk.

Logoen er en modernisering og videreutvikling av det tidligere så velkjente symbolet.

Vi har valgt å beholde det norskeflagget, men jobbe med et mer tidsriktig uttrykk, flaggfargene og bilder som viser kjernen av vår drift, kombinert med vakre scener fra vår langstrakte land.

VI LEVERER!

Ferdig mousse

- tradisjon, smak & eleganse



Sjokolademousse 1,2 L. EPD: 2631208



Pasjonsfrukt mousse 1,2 L. EPD: 2631182



Bringebærmousse 1,2 L. EPD: 2631190

KALENDER

20. JAN - 23. JAN

▶ Grüne Woche

Berlin, Tyskland
www.int-messe.no

21. JAN - 23. JAN

▶ Madrid Fusion 2013

Madrid, Spania
www.madridfusion.net

22. JAN

▶ Haugaland Storhusholding AS

Minimesse
Haugesund, Norge

23. JAN - 25. JAN

▶ Næringsmiddeldagene 2013

Trondheim, Norge
www.teknologiskmatforum.no

24. JAN - 25. JAN

▶ Godt for hjertet, LHL

Oslo, Norge
www.lhl.no

29. JAN - 30. JAN

▶ Bocuse d'Or 2013

Lyon, Frankrike
www.bocusedor.com

30. JAN - 01. FEB

▶ StorkjøkkenForum

Sandefjord, Norge
catohelgesen@hotmail.com

5. FEB

▶ Encon

Minimesse
Voss, Norge

8. FEBRUAR

▶ Årets Kock i Sverige

Stockholm, Sverige
www.aretskock.se

22. FEB - 23. FEB

▶ Norgescup for kokk og servitørlæringer

Madrid, Spania
www.madridfusion.net

5. MARS - 7. MARS

▶ North Atlantic Seafood Forum

Bergen, Norge
www.nor-seafood.no

14. MARS

▶ Serviceforum

Stavanger, Norge
www.serviceforum.no

18. APRIL - 19. APRIL

▶ Ølfestival

Oslo, Norge
www.beerenthusiast.no

18. APRIL

▶ Willys Engros AS

Minimesse
Larvik, Norge



HETER IKKE SERVICENORD UTEN GRUNN

HARSTAD



Kompetanse, motivasjon og tilgjengelighet er avgjørende suksessfaktorer for en bedrift som seiler i medvind. I Harstad satses det hardt på intern opplæring, dialog og kundevennlig teknologi. Stikkordet er service.

- I 2012 har alle medarbeidere i bedriften gjennomført ServiceNordSkolen, et internt opplæringsprogram der bedriftens service- og kvalitetsmål blir gjennomgått og sammenholdt med alle krav og forventninger som lovverket, egne kvalitets-systemer og økende miljøkrav stiller til oss. I fellesskap har vi utformet interne spillregler og formulert konkrete serviceløfter overfor kundene. Kompetanse og motivasjon i medarbeiderstaben er nøkkelen til videre utvikling, og det er viktig at alle deltar i prosessen, sier daglig leder Jørn Johansen i ServiceNord Engros AS i Harstad.

- Hvordan knyttes kundene til bedriften?

- Tett dialog og god kommunikasjon er viktig i et marked som preges av store aktører og hard konkurranse. Lojale kunder er gull verdt. Vi arbeider kontinuerlig med kundeoppfølging og utnytter alle kontaktpunkter gjennom selgere, ordremot-

takere, sjåførere, internett og web-shop. Nettbutikken er en ny informasjons- og bestillingskanal som stadig flere benytter. Vi får meget gode tilbakemeldinger på den gode oversikten og fleksibiliteten løsningen gir kundene. Nå kan også webshopen benyttes fra iPad-plattformen. Det er fremtiden, sier Johansen.

STARTET BAK RATTET

Jørn Johansen er daglig leder og hovedeier i ServiceNord Engros AS. Han overtok i 1998, og etter dette er både varesortiment, markedsområdet og omsetningen økt betydelig. Jørn har selv vært både sjåfør og selger før han overtok bedriften. Utviklingen har vært fantastisk. God organisering, eget lager og moderne biler har vist seg å være riktig vei å gå.

Med seg i ledelsen har Jørn kollegaene Ole Andreassen og Stig-Arne Dallager. De har vært i bedriften i henholdsvis 10 og 12 år, og er også medeiere. Eierne har bevisst valgt sin kjedetilknytning.

- Vi er stolt medlem av Servicegrossistene. Vi mener dette er det sterkeste konkurransefortrinnet vi kan tilby våre kunder. Selv har vi sterk lokal tilknytning og markedskunnskap, mens kjeden gir oss et kostnadseffektivt og offensivt innkjøps-samarbeid. Vi kan hente stordriftsfordeler til våre kunder på en rekke områder, samtidig som vi er meget fleksible og tilpascningsdyktige i forhold til kundenes varierende behov, sier Johansen.

EFFEKTIV VEKSTSTRATEGI

- Bedriften ble startet i 1968, og tok i 1998 navnet ServiceNord Engros AS. Samtidig ble nedslagsfeltet utvidet til å omfatte hele Nord-Norge nord for Salten, altså Nordre Nordland, Troms og Finnmark. Dette er det største markedsområdet blant Servicegrossistenes medlemmer, forteller Johansen. - En viktig milepæl ble nådd da et nytt lager, logistikk-senter og kontorer ble etablert i egne lokaler i 2001 i Harstad. For selv om de lengste rutene for levering av varer er på 1600 km t/r, er Harstad senteret i Nord-Norges mest folkerike region. 120 000 mennesker bor innenfor en rekkevidde på tre timers kjøring fra Harstad. Omsetningen var 225 millioner kroner i 2011, og vi ønsker å vokse videre. Det er nødvendig med satsning og vekst for at vi skal kunne gi våre kunder konkurransedyktige betingelser både på varer og frakt, i tillegg til god kvalitet og fleksibilitet sier Johansen.

VARIERT KUNDEMIX

- Hvem er ServiceNords kunder?

- Våre kunder er 50 prosent private virksomheter – restauranter, kafeer, kantiner, gatekjøkken, cateringfirmaer og hoteller. Rundt 30 prosent er offentlige kunder som sykehus, sykehjem, skoler og institusjonskjøkken. Skipshandel er introdusert de senere årene, og denne utgjør sammen med leveranser av frukt og grønnsaker til Bunnpriskjeden 20 prosent av omsetningen. Vi har en god og effektiv kundesammensetning, sier Johansen.

- Hvilke produkter opplever størst etterspørsel?

- Etterspørselen etter ferdige retter og bearbejdede produkter har økt betydelig. Stadig flere kunder finner det lønnsomt å kjøpe brød, bakervarer, sous-vide

produkter og ferdige porsjonsretter fra oss. Andelen frysevarer har også økt betydelig de senere år. For øvrig er vi en full-sortimentsgrossist med tørrvarer, kjølevarer, frysevarer og non-food. Vi satser på et godt utvalg av kjøtt, fisk, fersk frukt og grønnsaker, og alle typer drikkevarer, som mineralvann, øl, vin og brennevin, sier Johansen.

- Vi er også opptatt av å støtte lokale produsenter der dette lar seg gjøre, og selger betydelige mengder kortreist mat som poteter, urter, bær, fersk fisk og kjøttvarer. Dette er morsomt, samtidig som vi får førsteklasses kvalitet.

Det er lite som kan måle seg med jordbær fra Kvæfjord modnet i midnattssol eller fersk fisk direkte fra havet. I det hele tatt satser vi på kvalitetsvarer og har selv kontroll på logistikk, lagerhold, pakking og leveranser til kundene med egne ansatte og egne biler. Dette gjør at vi er trygge på at kvalitet og service er det beste kunden kan få, sier Johansen.

SER LYST PÅ FREMTIDEN

- Den siste milepælen var at vi i 2011 ble sertifisert som Miljøfyrtårn. Det er vi spesielt stolte av. Ellers ser vi positivt på fremtiden. Nord-Norge er mulighetenes landsdel, og både politiske signaler og ny-etableringer i landsdelen gir lyse fremtidsutsikter. Får vi være med å konkurrere, vet vi at vi er konkurransedyktige, og vi vet at kunder under ellers like vilkår ofte velger oss som leverandør. Jeg kan sitere fra et av medarbeidernes egne serviceløfter: Alle varer på døren til avtalt tid, på en pall og i én faktura. Effektive, fleksible og kundevennlige løsninger.

Vi leverer!

JØRN JOHANSEN
DAGLIG LEDER OG HOVEDEIER





NYKSUND



FRA DEUTSCHLAND TIL SORTLAND I NORDLAND

Da Ringo Haupt og Monja Fischer satt kursen mot Vesterålen var det ikke fiskebollene de var ute etter, men fiskebåtene og det de leverte. Etter 10 års suksess i restaurantbransjen i kystlandskapet, er det fremdeles råvarene som står i sentrum.

Hver dag klokka 1300 legger Hurtigruten ut fra kai på Sortland på sørgående, og legger bak seg en liten by med et levende uteliv og et like yrende butikkliv. Omkring 100 butikker er mye for en kommune med 10 000 innbyggere, men Sortland er også regionssenter for hele Vesterålen. Dermed stiger kundegrunnlaget raskt til 30 000 innbyggere, og det duger for et par som vil drive kafé på høyt nivå. Ringo Haupt og Monja Fischer startet Ekspedisjonen i Blåbrygga i 2008, og trives som, ja, fisken i vannet.

- Det startet med Ekspedisjonen Nyksund i 2003. Der var vi to ansatte og drev bare i sommersesongen. I 2008 fikk vi høre om ledige lokaler på dampskipsbrygga på Sortland og startet Ekspedisjonen Sortland i den gamle dampskipsekspedisjonen i Blåbrygga. I begynnelsen var det lunsj- og kaffebar med fire ansatte.

Nå trenger vi rundt 12 ansatte for å holde unna i sommersesongen. Da har vi uteservering helt nede i havkanten og tilgang på utrolig gode råvarer, sier Haupt.

KORTREIST ER BARE FORNAVNEN

- Hva er favorittråvarene?

- Siden vi bor som vi bor, er det umulig å komme utenom fisk og sjømat. Vi kan jo bokstavelig talt stå på vår trapp og hente opp verdens beste råvarer. Men området har også mange andre lokale spesialiteter, for eksempel de landskjente potetene og jordbærene fra Kvæfjordområdet og lam fra Vesterålen. I tillegg fins det en hær av gode nisjeprodusenter som leverer utsøkte spesialprodukter som går igjen i menyen - pinnekjøtt fra Mydland, lute-fisk fra Øksnes og brie fra Nordtungård. Boknafisk lager vi selv i Nyksund. Og dette

er bare eksempler, sier den råvareglade kjøkkensjefen, som selvsagt har internasjonal kokkerfaring.

- Jeg har min kokkeutdanning fra Tyskland, og jobbet i Sverige, New Zealand og Tyskland før jeg slo meg til ro i Norge. Her er det fint å være, trivelige folk og førsteklasses råvarer. Vi driver fremdeles begge spisestedene. I det gamle fiskeværer Nyksund serverer vi nordnorsk mat med en moderne vri, i tillegg til at vi har bed & breakfast overnatting i rom med garantert havutsikt. Ekspedisjonen Sortland serverer mat fra alle verdenshjørner, lunsj, middag, kaffe og kaker. I tillegg driver vi catering, sier Haupt.

KULTURSENTRUM

Det er ikke bare beliggenheten og eksteriøret som fasinere Ekspedisjonens gjester. Lokalene er lyse og innbydende og fylt med lokal kunst til daglig. Ved spesielle anledninger rykker også andre kunstnere inn. Ekspedisjonen har utviklet seg til å bli en svært viktig kulturell plattform for hele Vesterålen. Sortland Jazz- og Viseklubb har sin base her, og en rekke andre musikere opptre her med jevn mellomrom. Også bildekunsten får god plass. Men de lokale gjestene er ryggraden i virksomheten.

MANGE STAMGJESTER

- Det er mange turister både på Sortland og Nyksund om sommeren. Sortland er kjent som Den Blå Byen, etter at kunstneren Bjørn Elvenes fikk en idé om å male alle husene blå. Det lyktes delvis, men har stoppet opp i perioder. Ingen byer har imidlertid så mange blå bygninger, det er jeg overbevist om. Men de viktigste gjestene er likevel lokalbefolkningen. Vi har gjester fra 18 til 70 år; en salig blanding av skoleelever, mødre med småbarn, pensjonister og næringsdrivende. I lunsjtiden er det menn som dominerer. Ekspedisjonen er blitt et populært lunsjsted for forretningsfolk. Kystvakta har hatt base på Sortland i mange år, og nå er hele Norges kystvakt ledet herfra. Og gjestene kommer ikke bare fra Sortland, men fra hele Vesterålen, sier Haupt.

- Hva kjennetegner den gode lokalrestauranten?

- Jeg tror det er en fordel at eieren jobber selv og er på plass mye av tiden. Så er det logisk at man utnytter de lokale

råvarene fullt ut og at maten er like god hver gang. Én dårlig opplevelse er én for mye. Menyen må være up to date. Det betyr ikke at den må endres totalt flere ganger i året, men at den endres så mye at gjestene hele tiden føler at de får noe nytt å prøve ut – uten at favorittene forsvinner fra spisekartet. Videre er det viktig at personalet liker å yte service og er enige om hvordan det bør gjøres. Og selvsagt teller beliggenhet, innemiljø og innredning mye. Omgivelsene bidrar sterkt til opplevelsen, og i så måte er vi heldig stilt her på bryggekannten, sier Haupt.

TRENGER DYKTIGE FAGFOLK

- Hva er utfordringene fremover?

- Vår største utfordring er å få tak i nok gode folk, både til faste stillinger, vikariater og som ekstrahjelper i høyseongen. Denne bransjen er ømfintlig for lønns- og prisutviklingen. På generell basis frykter jeg at det skal bli redusert tilgang på de gode råvarene vi er avhengig av – fisk, godt kjøtt, ost, smør. Gode råvarer er alfa og omega, sier kjøkkensjef Ringo Haupt aus Deutschland, jetzt Sortland und Nordland.





KVÆFJORD



KONGELIG KAKE

med ambassadører i utlandet

Kongelig kake med ambassadører i utlandet Sør-Troms har mye godt å by på. Kvæfjordkake tar kaka, den er i 2002 kåret til Norges nasjonalkake og går i tillegg under tittelen "Verdens beste".

SGourmet starter denne gangen en serie med omtaler av lokale spesialiteter fra Servicegrossistenes nedslagsfelt. Markeds-konsulent Rune Torgbergesen i Service-Nord er ikke vond å be da vi ber han om å komme med forslag fra Harstad og nabokommunene. Men det er ikke helt enkelt å velge.

– Boknafisk er typisk for distriktet, men det er nok slik at tidligere generasjoner var mer opptatt av denne solide fiskeretten. En annen lokal spesialitet er jordbær fra Kvæfjord og Grytøya. De produseres i store mengder og er blant de mest smaksrike i Norge på grunn av spesielt gunstige vekstforhold. Likevel tror jeg vi er mest stolt av Norges nasjonalkake, som kommer fra nabokommunen Kvæfjord. Den består av marengs, vaniljekrem og mandler, er berømt utover landegrensene og en sikker vinner på dessertbordet, sier Torbergesen.

TIL TOPPS I NITIMEN

I 2002 kåret Nitimens lyttere Kvæfjordkaka til Norges nasjonalkake, i sterk konkurranse med gulrotkake, marsipankake, kransekake og sjokoladecake. Den kalles av enkelte også for "Verdens beste", men mange kakeentusiaster bestrider dette. De mener at det er snakk om to varianter, der den ene er fylt med vaniljekrem og den andre med romkrem.

KLASSIKER MED FORNEM HISTORIE

Historien om Kvæfjordkaka startet med Kongekake. Kvæfjordingen Hulda Ottestad og søsteren drev Café Alliance i Harstad. De ønsket å utvide menyen midt på 1930-tallet, og kjøpte to kakeoppskrifter for 200 kroner. Kongekaka besto imidlertid av ganske dyre ingredienser, så oppskriften ble noe modifisert. Blant annet ble mengden av

EKSPERTRÅD

datidens meget kostbare mandler redusert. Kaka ble døpt Kvæfjordkake, og resten er suksesshistorie.

AMBASSADØRER, VENNEFORENING OG BOK

Rundt Kvæfjordkaka har det i årenes løp utviklet seg en omfattende kultur. Kaka har blant annet en egen venneforening, Kvæfjordkakas venner, som arbeider for å promotere kaka og sette fokus på verdiskaping i distriktene. Kaka har sin egen høye beskytter, skuespilleren Lars Andreas Larssen fra Melbu. På Sommer-Melbu i 2001 ble det laget kake til 700 besøkende på et rekordpreget hageparty.

I 2002 ble det utgitt bok om Kvæfjordkaka, og Ola Bremnes har diktet og komponert en egen hymne til bakverket. Og selvsagt er Kvæfjordkakas ve og vel godt ivarettatt nasjonalt og internasjonalt. Det fins autoriserte kakebakere og offisielle ambassadører i Tyskland, England, USA, Thailand og i Øst-Norge!

Kakebunnen

Det er viktig at alle ingrediensene har romtemperatur. Hvis du vil ha lettere kakebunn, redusér mengden mel. Uansett må smør og sukker røres veldig godt (til det er helt hvitt). NB! Hvis du bruker stålbolle og det blir værforandring, kan røra bli grå.

Marengsen

Marengsen er det viktigste med hele Kvæfjordkaka. Visp og bolle må være helt rene. Litt fett i bollen er nok til å ødelegge hele kaka. Vær ekstra nøye når plommen skal skilles fra hviten. Det må ikke komme en dråpe plomme i hviten. Marengsen skal ikke være slett, men ha små «fjell og daler». Bruk en slikkepott eller et annet redskap for å få dette til. Marengsen blir seigere dersom du pisker inn sukkeret til slutt og tilsetter en liten teskje mild og blank eddik. Eddiken vil ikke sette smak på marengsen.

Fyllet

Fyllet skal ikke være rennende. Du kan enten koke fyllet sjøl eller bruke Tine sin ferdige vaniljekrem. Fyllet kan varieres etter smak og behag. Det er for eksempel mulig å bruke romkrem, jordbærkrem eller andre varianter.

Oppbevaring/frysing

Kvæfjordkaka må oppbevares kjølig og tørt. Da kan kaka stå både 3 og 4 dager. Kvæfjordkaka kan fryses, men som for andre kaker vil kvaliteten forringes noe.

Marengsen har da lett for å bli seig.

Den offisielle oppskriften fra Kvæfjordkakas venner

Kakebunn: 100 g smør/margarin // 120 g sukker // 4 eggeplommer // 3 ss melk // 160 g hvetemel // 1 ts bakepulver // 1 ts vaniljesukker

Marengs: 4 eggehviter // 200 g sukker // Fyll: 3 dl kremfløte // Vaniljekrem eller romfyll (ferdigprodusert kan brukes)

Pynt: Hakkede mandler

FREMGANGSMÅTE:

1. Rør smør og sukker hvitt. Tilsett eggeplommer, en om gangen. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og ha dette i røra litt etter litt sammen med melka. Rør godt sammen. Dekk ei stor langpanne (30 x 40 cm) med bakepapir. Klem godt til i hjørnene og fest papiret til panna med fett, så holder det seg i ro når du fordeler massen jevnt utover.
2. Ha eggehviten i ei bolle, dryss gjerne i ei lita klype salt og pisk hvitene stive. Ha i sukkeret, helst litt om gangen, og pisk videre til marengsen er så stiv at du kan snu bollen opp ned uten at den renner ut. Alternativt kan du piske sukker 10g hviter sammen med en gang, eller røre sukkeret forsiktig inn i de stivpiskede eggehviten.
3. Smør marengsen over røra i langpanna. Strø hakkede mandler over. Stek ved 175 grader midt i ovnen (eller et hakk under) i 25 - 30 minutter, til marengsen er tørr og gylden. La kaka avkjøles i forma som legges på rist. Gjør fyllet ferdig mens kaka blir kald.
4. Ta kaka med bakepapiret ut av forma og legg den på ei skjærefjøl. Del den i to på tvers. Fjern bakepapiret og legg den ene halvdel på et fat.
5. Stivpisk fløten og bland den med vaniljekremen. Bre kremen utover den halve kaka som ligger på fatet. Det er viktig at det blir rikelig med fyll.
6. Legg den andre halvdel forsiktig over vaniljefyllet.



foto Tine Mediebank



TINE MED NY SERIE NÆRINGSTETT MAT



E+ er fristende og næringstett mat og drikke for alle som trenger ekstra energi, i hovedsak tiltenkt pasienter på offentlige og private sykehjem og institusjoner.

TINE har nylig lansert fire nye produkter i serien E+. Produktene er et resultat av et samarbeidsprosjekt mellom Helse Bergen (Haukeland universitetssykehus), Bergen kommune og TINE, med støtte fra Innovasjon Norge.

- Produktene er utviklet etter ønske fra helseinstitusjonene og etter spesifikasjon fra ernæringsfysiologer ved Helse Bergen, sier senior konseptutvikler Anette Roll Mosland i TINE Partner. - Under utviklingen ble produktene testet av brukere, helsepersonell og kjøkkenpersonell ved Haukeland og ved sykehjem i Bergen. Utgangspunktet var at helsepersonell så et stort behov for produkter basert på vanlig mat og drikke, men beriket og tilpasset behovet hos personer med risiko for underernæring.

BØTER PÅ REDUSERT MATLYST

- Å dekke kroppens behov for næring er en forutsetning for god helse og livskvalitet, men av og til kan det være en utfordring å spise nok. Sykdom, depresjon eller bruk av enkelte medisiner kan svekke matlysten slik at næringsinntaket blir for lavt. E+ skal avhjelpe dette problemet, sier Roll Mosland.

E+ er basert på vanlig mat og drikke, men forsterket med ekstra energi, protein og andre næringsstoffer det lett kan bli for lite av når matinntaket er lavt. E+ gir tilskudd av energi og næringsstoffer som kan bidra til å opprettholde kroppsvekten, styrke og bevare muskelmassen, vedlikeholde god beinelse, opprettholde immunfunksjonen og redusere trøtthet.



ANETTE ROLL MOSLAND
Senior Konseptutvikler,
TINE

ENERGI SOM SMAKER

- Det er viktig at mat smaker mat, selv om den har spesielle funksjoner. E+ gir mye energi i et lite volum. Produktene kan brukes som smakfulle mellommåltider eller ved siden av annen mat. Serien er energiberiket med fløte og rapsolje for å sikre et høyere energiinnhold og god smak. Alle behandles og oppbevares som kjølevarer 0 °C – 4 °C., sier Anette Roll Mosland.

Fristende og
næringsstett mat og
drikke for deg som
trenger ekstra energi



E+PLUSSDRIKK KAKAO

Ett glass (2 dl) Plusdrikk gir 350 kcal, 15 gram protein og dekker minst 25 % av anbefalt daglig inntak av vitamin C, vitamin D og kalsium. Emballasje 1000 ml. Smak som kan friste når appetitten er redusert. Lett å spise og har glatt, jevn og litt tykk konsistens. Plusdrikk med kakao kan serveres til måltidet eller som et lite mellommåltid. Kan serveres både varm og kald.

E+ PLUSSDRIKK BRINGEBÆR

Ett glass Plusdrikk med bringebær (2 dl) gir 350 kcal, 15 gram protein og dekker minst 25 % av anbefalt daglig inntak av vitamin C, vitamin D og kalsium. Emballasje 1000 ml. Smak som kan friste når appetitten er redusert. Lett å spise og har glatt, jevn og litt tykk konsistens. Plusdrikk med bringebær kan serveres til måltidet eller som et lite mellommåltid som kan bidra til å øke inntaket av energi og næringsstoffer.

E+ KREMET MÅLTID MED KIRSEBÆR

E+ Kremet måltid med kirsebær er et porsjonspakket lite måltid som er basert på yoghurt og energiberiket med rapsolje og fløte, proteinberiket med ekstra melkeprotein og beriket med vitamin C og D. Emballasje 100 gram. Lett å spise (glatt, jevn og litt tykk i konsistensen, fordi mange som spiser lite har lettere tygge- og/eller svelgebesvær).

E+ KREMET MÅLTID MED FERSKEN

E+ Kremet måltid med fersken/aprikos er et porsjonspakket lite måltid som er basert på yoghurt og energiberiket med rapsolje og fløte, proteinberiket med ekstra melkeprotein og beriket med vitamin C og D. Emballasje 100 gram. Lett å spise (glatt, jevn og litt tykk i konsistensen, fordi mange som spiser lite har lettere tygge- og/eller svelgebesvær).



Gi dine kunder smaken av Tyrkia!

En fornøyd kunde kommer igjen. Han eller hun klager ikke på prisen, og viktigst av alt; en fornøyd gjest er din beste reklame!
Alt som trengs til oppgaven er "det lille EXTRA".



Kebabpizza

Kebabpizza har blitt en svært populær variant i Norge. Topp en av våre kvalitetsbunner med kebabkjøtt, tomat, mais og rødløk. Toppes gjerne med kebab-dressing og friterte potetskiver.



Kebab poteter

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



Kebab wraps

En kebabfavoritt, som får tennene til å løpe i vann. Fyll ganske enkelt en av våre wraps med kebabkjøtt, tomat, mais og rødløk. En sikker vinner!

Norsk Storhusholdning er spesialist på "mat-i-farta". Vi har satt sammen et knippe med menykonsepter som gjør det enkelt for deg å skape fornøyde kunder. Gode råvarer, smakfull garnityr og enkle oppskrifter vil ta ditt kjøkken til nye høyder.

Ta gjerne kontakt med en av salgsrepresentantene i Norsk Storhusholdning for en spennende matprat!



Kebabtallerken med friterte potetskiver

Saftig kebabkjøtt av ypperst kvalitet serveres med med tilbehør som kjennetegner det tyrkiske kjøkken; tomat, mais, rødløk, salat, friterte potetskiver og velsmakende kebabdressing. Et herlig måltid, som får deg til å tenke på tyrkiske strender, sol og varme!

Norsk
STORHUSHOLDNING



SLATTO MARKETING AS
Tlf.: 23 28 84 00
www.nsh.as



HOFF SA
Tlf.: 61 83 31 00
www.nsh.as



ADNE ESPELAND AS
Tlf.: 51 61 16 00



UKE 2 (7. jan - 13. jan)

NORTURA



Prior Gourmet Hønsfrikassékjøtt

Hønsfrikassé er en udødelig klassiker. Lag dampende frikassé som varmer på kalde høst- og vinterdager. Bruk det også som grytekjøtt.

FRYST 5 KG

RABATT 20%

EPD: 2349991

UKE 3 (14. jan - 20. jan)

VESTFOLD FUGL



Kalkunbryst

Kalkunbryst med skinn er sunt og magert alternativ til både frokost, lunsj og middagsmenyen gjennom hele året.

KARTONG Å 5 KG

RABATT 20%

EPD: 1286038

UKE 4 (21. jan - 27. jan)

TORO



TORO Sei Cordon Bleu 100 g sprøbakt

Smakfulle stykker av sei, fylt med ost og skinke. Sprøbakt og enkelt å steke ferdig.

KARTONG Å 6,8 KG

RABATT 20%

EPD: 732 487

UKE 5 (28. jan - 3. feb)

VAASAN



Toblerone wienertriangel

Toblerone wienertriangel er deilig, sprø wienerdeig med fyll av klassisk Toblerone-sjokolade. Produktet kan eksponeres i lommen som medfølger i kartongen.

90 G X 72 STK

RABATT 20%

EPD: 2545598

UKE 6 (4. feb - 10. feb)

KRAFT



Freia Regia Sjokoladedrikk

Kakao slik kakao skal smake. Nytes like godt inne som ute på tur. Blandes kun med varmt vann.

30 PAK

RABATT 20%

EPD: 1706415

UKE 7 (11. feb - 17. feb)

TINE



Kybos fetaost tomat

Kombinasjonen av gode salater og ternet ost får stadig nye tilhengere. Dette er produkter som passer perfekt til salatbarer.

2,5 KG

RABATT 20%

EPD: 1081876

UKE 8 (11. feb - 17. feb)

LILLEBORG



Sunlight Håndoppvask

Sunlight har en behagelig sitronduft og en pH-verdi nær hudens egen. Den er derfor mild mot hendene samtidig som den gir deg en skinnende ren oppvask.

5 LITER

RABATT 20%

EPD: 5 449 99

FINDUS



Findus Torskekaker 80 g

Prøv vår nye, gode, sunne Torskekake. Den er kjempegod, inneholder mye fisk og er glutenfri. Forstekt, trenger bare å varmes.

4,8 KG - 2 X 2,4 KG - 60 X 80 G

RABATT 15%

EPD: 2176 618

FINDUS



Findus Grønn grønnsakblanding

Rik på vitaminer, fiber og mineraler - noen av de sunneste grønnsakene vi har. Ferskfryste på sitt aller beste. Kan også serveres kald i salat.

6,0 KG - 3X2 KG

RABATT 15%

EPD: 2451 961

BARILLA



Barilla Penne Rigate

Penne Rigate er store, riflete pastarør. De har en smak og utforming som passer ypperlig til fylldige sauser, kjøttsauser og i supper.

3X5KG

RABATT 15%

EPD: 191668

IMSDAL



Imsdal med perlende kullsyre

Vannet har den riktige balansen mellom fylde, mykhet og hardhet, og et perfekt kullsyrenivå. Utviklet i samarbeid med det Norske Vinkelerlandslaget.

0,75 L, 12 STK.

RABATT 15%

EPD: 2197226

IMSDAL



Imsdal Premium

Det perfektevann til mat og drikke utviklet med det Norske Vinkelerlandslaget. Har den riktige balanse mellom fylde, myhet og hardhet.

0,75 L, 12 STK.

RABATT 15%

EPD: 2197218

LERUM



Appelsinjus

Praktisk 5 ltr BiB med tappekran. Holder seg kald i inntil 4 timer.

SLITER

RABATT 15%

EPD: 2222172



LANTMÄNNEN
UNIBAKE



Grov brix

Ekstra grovt porsjonsbrød som er 100% grovt på brødskalaen. Er bakt på surdeig og dekorert med flak av havre og rug samt frø fra solsikke, linfrø og sesam.

VEKT PR STK: 80G / ANT PR KRT 60 STK

RABATT 15%

EPD: 2633741



LANTMÄNNEN
UNIBAKE



Rustikk müslistykke

Velsmakende og delikat porsjonsstykke av surdeig som er 79% grovt på brødskalaen. Rosin, hasselnøtt og valnøtt gjør smaken spennende og god.

VEKT PR STK: 100G / ANT PR KRT: 50 STK

RABATT 15%

EPD: 2633774

LERUM



Jordbærsyltetøy

Tradisjon gjennom mer enn 100 år. Praktisk forpakning.

1 KG

RABATT 15%

EPD: 259796

NORREK



Salatbønnemix

Tin og bland bønnene med litt olive-
nolje, ferskpresset sitron, finhakket
rødløk og frisk timian. Smak til med
salt og kvernet pepper.

6 X 1 KG'S

RABATT 15%

EPD: 2086460

LILLEBORG



Zalo Oppvask-og Kjøkkenspray

Er like effektiv til oppvasken som
til rengjøring av bord, kjøkkenbenk,
oppvaskbenk og andre kjøkkenflater.

RABATT 15%

EPD: 1918648

LILLEBORG



Sunlight Håndoppvask

Sunlight har en behagelig sitronduft og en
pH-verdi nær hudens egen. Den er derfor
mild mot hendene samtidig som den gir
deg en skinnende ren oppvask.

5 LITER

RABATT 15%

EPD: 5 449 99

TORO



TORO Sei Cordon Bleu 100 g sprøbakt

Smakfulle stykker av sei, fylt med ost og
skinke. Sprøbakt og enkelt å steke ferdig.

KARTONG Å 6,8 KG

RABATT 15%

EPD: 732 487

TORO



TORO Karamellfromasj porsjon

Karamellfromasj laget på ekte fløte. Tiner
fort og kan kombineres med spennende
garnityr. Gir deg garantert bra resultat
og forutsigbar god kjøkkenøkonomi.

36 STK Å 90 ML

RABATT 15%

EPD: 1 707 215

SANTA MARIA



Salsa Rio Grande

Salsa med gul og grønn chili, medium
styrke. Perfekt til alt av Tex Mex og
kjempegod på hamburgere.

KANNE Å 3850G

RABATT 15%

EPD: 872432

VESTFOLD FUGL



Kalkunbryst

Kalkunbryst med skinn er sunt og magert
alternativ til både frokost, lunsj og
middagsmenyen gjennom hele året.

KARTONG Å 5 KG

RABATT 15%

EPD: 1286038

UNILEVER FOOD
SOLUTIONS



Knorr 100% Mushroom Soup, økologisk

Serveringsklar, fylldig champignonsuppe
med god, balansert smak.

10 L (4 X 2,5 KG)

RABATT 15%

EPD: 2656346

UNILEVER FOOD
SOLUTIONS



Knorr 100% Tomato Soup, økologisk

Serveringsklar. Smakfull og rund tomat-
suppe med friske tomatbiter og autentisk
smak. Glutenfri.

10 L (4 X 2,5 KG)

RABATT 15%

EPD: 2656338

NORTURA



Prior Gourmethøns frikassékjøtt

Hønsfrikassé er en udødelig klassiker. Lag dampende frikassé som varmer på kalde høst- og vinterdager. Bruk det også som grytekjøtt.

FRYST 5 KG

RABATT 18%

EPD: 2349991

KRAFT



Freia Regia Sjokoladedrikk

Kakao slik kakao skal smake. Nytes like godt inne som ute på tur. Blandes kun med varmt vann.

30 PAK

RABATT 15%

EPD: 1706415

KRAFT



Freia Solbærtoddy

Deilig solbærtoddy som varmer på kalde dager. Bland posens innhold i varmt vann og rør rundt.

30 PAK

RABATT 15%

EPD: 1 706 407

VAASAN



Toblerone wienertriangel

Toblerone wienertriangel er deilig, sprø wienerdeig med fyll av klassisk Toblerone-sjokolade. Produktet kan eksponeres i lommen som medfølger i kartongen.

90 G X 72 STK

RABATT 15%

EPD: 2545598

TINE



Kybos Fetaost naturell

Kombinasjonen av gode salater og ternet ost får stadig nye tilhengere og øker salget. TINE utvikler stadig nye produkter som kan bidra til å sette god smak på disse salatene. Dette er produkter som passer perfekt til salatbarer

2,5 KG

RABATT 15%

EPD: 1081389

TINE



Kybos fetaost tomater

Kombinasjonen av gode salater og ternet ost får stadig nye tilhengere. Dette er produkter som passer perfekt til salatbarer.

2,5 KG

RABATT 15%

EPD: 1081876

MAREXIM



Condito Kaffehvitt Kuvert

Condito Kaffehvitt, fordi den beste kaffen fortjener det. Condito Kaffemelk har god holdbarhet og tåler lagring i romtemperatur.

240 STK Å 12ML

RABATT 10%

EPD: 1992189



Bestill produktene på
SERVICEGROSSISTENE.NO

eller kontakt din
lokale grossist.



Godt til kalde dager!



Regia Sjokoladedrikk og Regia Solbærtoddy er godt å ha i koppen når man skal varme seg på kalde dager.

By dine kunder på den gode smaken av ekte kakao eller solbærtoddy. Kommer i eske med 30 porsjonspakker. Røres ut i 2 dl varmt vann.



Varenavn	Ant. F-pk	EPD nr.
Freia Regia sjokoladedrikk	30	1 706 415
Freia Solbærtoddy	30	1 706 407

Mondelēz
International

Kraft Foods virksomhet i Norge og Europa er fra 2. oktober 2012 en del av Mondelēz International. Vi vil imidlertid fortsette å bruke navnet Kraft Foods i Norge inntil vi endrer selskapsnavn i april 2013.

Kraft Foods Norge AS, Johan Throne Holsts plass 1, P.O. Box 6658 Rodeløkka, 0502 Oslo Norway, Tel. +47 22 04 40 22, www.kraftafh.no



I Norge har vi ingen torreblot eller fest i januar, og de fleste av oss har behov for litt lettere mat enn vi har konsumert i juletiden.

Torremat eller lettmat

Januar er oppkalt etter den romerske guden Janus og ble vedtatt som årets første måned i år 154 f.Kr. av det romerske senatet. På norrønt ble måneden kalt Torre, etter guden av samme navn. Måneden gikk fra midten av januar til midten av februar. Torremat var mat knyttet til feiringen av Torreblot. Maten besto av en tradisjonell buffet fra det islandske kjøkken med innhold av utvalgte kjøtt- og fiskeprodukter lagret på tradisjonelt vis. Man serverte dette med rúgbrauð (mørkt rugbrød) og brennivín (en islandsk akevitt). På Island har man tatt opp igjen denne tradisjonen etter at den var forbudt under kristningen av landet. I dag feires festen med tradisjonell islandsk mat. I Norge har vi ingen torreblot eller fest i januar, og de fleste av oss har behov for litt lettere mat enn vi har konsumert i juletiden. Mange har nyttårsforsetter med planer om å gå ned i vekt, spise sunt og begynne å trene. Trening krever energi, og når det samtidig er mørkt og kaldt ute så bidrar også det til at kroppen har behov for energi.

Arbeidsdager som starter før solen står opp og varer til lenge etter at den har gått ned, kan være utfordrende. Skal man i tillegg trene etter arbeidstid, så er det viktig at kroppen får riktig og god energi i løpet av arbeidsdagen. Både lunsj, møtemat og drikke bør settes sammen med omhu slik at det er lett, fristende og energirikt.

Januar er en av de kaldeste månedene vi har. Varme supper, deilige kopper med rykende drikke og annet som får fart på frosne sjeler er også velkomment i denne måneden.

Maten besto av en tradisjonell buffet fra det islandske kjøkken med innhold av utvalgte kjøtt- og fiskeprodukter lagret på tradisjonelt vis.



Norvegian: Seafood Council, foto Astrid Hals



Opplysningskontoret for frukt og grønt - frukt.no

OVNSBAKT LAKS MED COUSCOUSSALAT

Ingredienser

800 g laksefilet, uten skinn og bein // 1 stk sitron // 1 stk lime // 2 ss honning // 1 ts dijonsennep // 1 ts paprikapulver // salt og pepper

Fremgangsmåte

Sett stekeovnen på 200 grader. Press saft av sitron og lime, og bland med honning, dijonsennep og paprikapulver. Smak til med pepper. Skjær laks i serveringsstykker, dryss med salt og legg i en smurt ildfast form. Ha marinaden over laksen og stek i stekeovnen i ca. 8 minutter.

Couscoussalat

3 dl couscous // 2 ss smør // 2 dl friske erter // 1 stk rødløk // 1 stk hjertesalat // 1 ss olivenolje

Couscoussalat

Kok couscous som anvist på pakken. Tilsett smør, og rør i couscousen så den løser seg litt opp. Tilsett erter mens couscousen enda er varm, og la stå til ertene blir gjennomvarme. Skjær rødløk i tynne strimler og riv hjertesalat i mindre biter. Bland rødløk og salat med couscousen, smak til med salt og pepper, og bland inn olivenolje.

Tips: Ovnsbakt laks kan gjerne har litt rå kjerne når du tar den ut av stekeovnen. Da unngår du at laksen blir tørr.

SPRETNE GRØNNSAKER OG PASTA

250 g pasta penne // 400 g renskåret svinekjøtt i strimler // 1/2 stk purre // 1 stk grønn squash // 1 stk rød paprika // 2 stk gulrot // 250 g gul cherrytomat // 1 glass marinert fetaost // 6 ss balsamicoeddik

Fremgangsmåte

Kok pastaen etter anvisning på pakken og hell av kokevannet. Vend inn litt olje og sett til side. Stek svinekjøttet i olje i to omganger. Smak til med salt og nykvernet pepper. Skjær purre i tynne skiver og squash i litt tykkere skiver, paprika og gulrøtter i staver. Stek

det i litt olje mens du rører av og til. Hell oljen fra fetaosten, og ta vare på den. Den skal vi lage dressing av. Ha balsamicoeddik i en bolle og hell over 6 ss av oljen fra fetaosten mens du pisker hele tiden. Bland pasta, svinekjøtt, grønnsaker og dressing og bland godt. Server salaten lun med godt landbrød til.



FISK

Myndigheten anbefaler at man spiser fisk to til tre ganger pr uke. Fersk fisk skal føles fast, lukte friskt og ha lyserøde gjeller og klare øyne. Filetert fisk skal være fast i kjøttet. Du bør kjøpe fersk fisk samme dag som du skal bruke den. Januar er den første måneden for skrei (norsk arktisk torsk), så planlegg gjerne å lage en middag eller to med denne flotte fisken.

TIPS

FIBER OG ANTIOKSIDANTER – den perfekte møtemat

De fleste bær inneholder mye fiber, vitaminer og mineraler og er en stor kilde til antioksidanter. Det betyr at de er med på å bekjempe de såkalte frie radikale og er hjelpeligne i kroppens kamp mot aldring, mot hjerte-karsykdommer, kreft og flere andre sykdommer vi forbinder med aldring. Med sin unike oppbygging er bær den fødte energibombe. Perfekt som mellommåltid på en konferanse, eller annen møtemat.



MAT SOM ANTIDEPRESSIVA

Forbausende mange nordmenn sliter med depresjon i vintertiden. Flere undersøkelser tyder på at så mange som 9 av 10 får en eller annen form for reaksjon på vintermørket. Heldigvis er det ting vi kan gjøre for å motvirke dette. Det mest opplagte er å være ute når det er dagslys. I tillegg har maten vi spiser mye å si for hvordan vi føler oss. Mørk sjokolade og banan påvirker trolig kroppens serotonin og kan slik fungere som antidepressiva, eller i hvert fall påvirke oss i riktig retning. Det antas at serotonin er viktig for regulering av ulike kroppsfunksjoner, deriblant humør. Lave mengder av serotonin kan derfor være årsak til blant annet klinisk depresjon.

1

LAKSESUPPE

150 g laksefilet, uten skinn og bein // 150 g reker, uten skall // 1 pakke fiskesuppe, fryst
3 dl vann // 2 ts fiskefond // 0,5 dl sherry // 0,25 ts kajennepepper // 1 ss tomatpuré
2 dl kremfløte // 1 stilk timian, frisk

Bland den fryste suppen med vann, fiskefond, sherry, kajennepepper og tomatpuré. Kok opp og la suppen trekke til den har tint og er blitt varm, ca. 15 minutter, Skjær laks i terninger, ha i

suppen, og la trekke i ca. 5 minutter. Visp kremfløte, tilsett i suppen og visp så det skummer. Fordel suppen i suppeboller og dryss reker på toppen sammen med timianblad.

foto Norwegian Seafood Council, Synøve Dreyer

2

ERTESUPPE

600 g frosne erter // 1 grønnsakbuljongterning // 5 dl vann // 3 ss sitronsaft // 2 ts finhakket frisk timian // 1 ss meierismør // 1 ss hvetemel // 1 beger (300 g) TINE Crème Fraîche Lett // 1 ts salt
¼ ts nykvernet pepper Pynt: 1 ss timiankvister

Hell ertene i en kjele sammen med ferdig buljong (vann og terning), timian og sitronsaft. Kok i ca. 5 minutter. Ha i mykt smør rørt med hvetemel. Ha suppen i en blender eller food processor

og kjør den sammen med crème fraîche. Varm opp suppen igjen og smak til med salt og pepper. Server suppen med litt lett Crème Fraîche og urter oppå.

foto TINE Mediebank

3

LØKSUPPE

2 store løk grovhakket // 4 ss meierismør // 7½ dl buljong
4 skiver loff ristet // 150 g Jarlsberg Revet

Du trenger 4 ildfaste suppeboller. Forvarm stekeovnen til 250 °C. Fres løken blank i smeltet smør. Spe med buljong og la suppen koke i ca.5 minutter. Fordel suppen i suppebollene. Legg loff-

skivene på toppen. Dryss på ost og gratiner suppen under grillen i stekeovnen, i ca.5 minutter. Suppen smaker ekstra godt med litt timian på toppen.

foto TINE Mediebank/Synøve Dreyer

4

LINESUPPE MED BIFFSTRIMLER OG SOPP

400 g biffkjøtt i strimler, skåret i terninger // 1 ss rapsolje // 1 stk laurbærblad
1 stk løk, finhakket // 2 båter hvitløk, finhakket // 20 g tørket sopp // 1 boks hermetiske tomater, hakket
100 g røde linser // 1 l kyllingkraft eller kjøttkraft (utblandet) // 1 ts salt // ½ ts pepper
2 ss bladpersille, hakket // 2 ss parmesan, revet

Brun kjøttet raskt på alle sider i oljen. Tilsett laurbærblad og løk og fres videre til løken er blank og myk. Tilsett hvitløk, tørket sopp, hakkete tomater og linser og fres ca 30 sekunder til. Hell

over kraften og la suppen koke i ca 20 minutter, eller til linsene er møre. Smak til suppen med salt og kvernet pepper, og dryss over med hakket persille og revet parmesan ved servering.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt





FRA FRISØRMESTER TIL NORGESMESTER

Den norske kaffekulturen endrer seg fra fokus på mengde til krav om kvalitet.

Kaffebarer er ikke bare et storbyfenomen. En av landets beste ligger faktisk i en sjøbod på småbåthavna i Ulsteinvik. Kaffikari åpnet i november 2005 og har i dag 12 ansatte, derav to kokker. Målet er unorsk og ubeskjedent; de vil lage verdens beste kaffe. Og de har langt på vei klart det. Hvordan får dere det til, spør vi daglig leder Kari Janne Andersen?

- Jeg er utdannet dame- og herrefrisørmester, men måtte gi opp yrket på grunn av helseproblemer. Når jeg ble tvunget til å finne meg en annen levevei, fant jeg ingen som umiddelbart tiltalte meg. Imidlertid hadde jeg lenge gått rundt med en kaffedrøm, og så slo det meg at

dette kanskje var anledningen til å sette den ut i livet. En dag kom en venn og nabo innom for å spørre om jeg ville ha den kaffebaren jeg hadde snakket om i flere år. Han hadde nemlig et passende lokale. To måneder senere åpnet vi, sier Kari.

- OG DA BRYGGET DERE GANSKE ENKELT VERDENS BESTE KAFFE?

- Det tok nok litt lengre tid enn som så. Da jeg startet opp kunne jeg ingenting om kaffe, jeg drakk som oftest kakao med litt kaffe i, såkalt mocca. Men jeg har alltid hatt en innebygd drivkraft til å lære mer, uansett hva jeg driver med. Så jeg satt meg ned med pc og you tube på den ene siden

av bordet og kaffemaskinen på den andre. Jeg så filmer om kaffe og latte art, prøvde så på egenhånd og gjentok det om igjen og om igjen. Det eneste som fungerer i denne bransjen, er trening, trening og atter trening. I tillegg er jeg naturlig engasjert, så jeg deltar i alle sammenhenger der jeg kan lære mer.

- OG KAFFEKUNNSKAPEN FINNER DU OGSÅ UTENFOR NORGES GRENSER?

- Vi drikker store mengder kaffe i Norge, men baristakulturen har sine røtter i sydligere strøk. Jeg drømte om å treffe disse store heltene ute i den store verden. I dag har jeg møtt alle sammen, noe jeg aldri trodde skulle skje. Jeg har vært til stede på fire verdensmesterskap, ved tre anledninger som tilskuer og ett som deltaker. Nordic Barista Cup har jeg besøkt to ganger, hvorav en gang som deltaker. I tillegg er det blitt deltakelse i to Norgesmesterskap, men jeg har vært til stede på flere. Vi arrangerte NM her i Ulsteinvik i 2011, og jeg var med på å arrangere NM i Haugesund i 2012. I november ble jeg valgt som nasjonal koordinator i Scae Norge, som er kort for den norske avdelingen av Speciality Coffee Association of Europe. Vi jobber for å øke kvaliteten på kaffe, driver opplæring og etablerer nettverk, sier Kari, som i årenes løp har utvidet virksomheten utover kjerneproduktet kaffe.

- Vi har gjester i alle aldre og til alle tider, småbarnsmødre på trilletur, forretningskunder som møtes til lunsj, ungdom som er ute på kveldstid og familier som tar middagen ute. Derfor tilbyr vi en rekke småretter, egen barnemeny, middasmeny noen dager i uka og julemat i julebordsesongen. På matfronten er kakene og brødbaksten vår spesielt populære. Vi lager alt fra grunnen av, og nesten alt er glutenfritt. Kanelsnurrer baker vi hver morgen, og de selges ut alle dager. Lunsjmenyen vår er også populær, spesielt club sandwich. I tillegg selger vi kaffe og te i løsvekt for de som ønsker førsteklases råvarer hjemme.

- HVA ER VIKTIG NÅR MAN SKAL LAGE KAFFE SELV?

- Rent utstyr er avgjørende. Kjøp en god kaffemaskin og investér gjerne i en kvalitetskvern. Bruk bare friskt, rent vann,

ferske råvarer og nymalte bønner. Hvis du vil utvide kunnskapen og eksperimentere litt, er det et godt råd å snakke med baristaen der du drikker kaffe. De har masse kunnskap og de fleste deler den gjerne, sier Kari.

- HVILKE TRENDER GJØR SEG GJELDENE PÅ KAFFEMARKEDET?

- Det endrer seg hele tiden. Da vi startet solgte vi mest lattevarianter, men nå ser vi at gjestene bestiller stadig mindre melkedrikker og mer svart kaffe. Kundene krever mer av oss, og det er flott. De reiser blant annet mer, noe som gjør folk både mer kunnskapsrike og interesserte. Den norske kaffekulturen endrer seg fra fokus på mengde til krav om kvalitet.

- HVOR GÅR KAFFIKARI VIDERE?

- Vi er med der det skjer. I november fulgte vi Hødd til Oslo og cupfinalen, der vi feiret vårt eget jubileum og drev en pop-up kaffebar på Youngstorget. I februar skal jeg på vegne av Scae Norge arrangere Regionale Mesterskap i februar og Norgesmesterskap i april. Jeg regner med at jeg også i år stiller i Latte Art under NM. I tillegg skal jeg motivere andre til å delta, sier Kaffikari, Kari Janne Andersen.



KARI JANNE ANDERSEN
Daglig Leder



Lilleborg Profesjonell lanserer Jif Allrent

Jif Allrent Frisk Duft og Jif Allrent Sitron fra Lilleborg Profesjonell, er effektive og skånsomme allrengjøringsmidler som vasker skinnende rent, og etterlater en frisk duft eller duft av sitron. De er pH-nøytrale, og kan trygt brukes på alle gulv og vaskbare overflater som for eksempel: fliser, lakkert parkett, laminat, oljebehandlet eik og linoleum. Teknologisk Institutt har testet Jif Allrent på et utvalg vanlige vaskbare flater og anbefaler Jif Allrent. Jif Allrent Frisk Duft og Jif Allrent Sitron leveres i hendige kanner á 2,5kg. Se www.lilleborgprofesjonell.no under Forbrukermerkevarer og Jif produkter for mer produktinformasjon.



Rask, sikker og enkel overflatedesinfeksjon med Suma Quicksan D4.3!

Daglig påføring av Suma Quicksan D4.3 er et effektivt hjelpemiddel mot mikroorganismer som virus og bakterier som kan forårsake matforgiftninger. Suma Quicksan er alkoholbasert, og har en virusdrepende effekt på 15 sekunder og en bakteriedrepende effekt på 30 sekunder. Produktet tilfredsstiller for øvrig EN 1276/DGHM. Suma Quicksan kommer klar til bruk på sprayflaske og er utmerket på alle flater som er i kontakt med mat samt berøringspunkter. Etterskylling er ikke nødvendig – det er bare å spraye på og la tørke. Enklere kan det ikke gjøres!

Knorr Piske 31 % lanseres nå i 10 L!

Etter lang ventetid lanseres endelige suksessen Knorr Piske 31% i 10 L kartong (bagin box). Denne er godt egnet for store produksjoner og har alle de samme gode funksjonelle egenskapene som kjennete ner Knorr Piske 31%.



Den er stabil og tåler varmebehandling svært godt, samt tilsetning av alkohol og syrlige ingredienser (f.eks. tomat og sitron). Den kan brukes på akkurat samme måte som du pleier å bruke fløte, i tillegg til at de er rimeligere i innkjøp. Også har den lang holdbarhet, minst 3 måneder på kjøøl uåpnet, hvilket gjør at du alltid har melkeprodukter tilgjengelig.

KNORR PISKE 31% FINNES NÅ I FØLGENDE STØRRELSER:

- EPD: 2703585, 10 L BiB
- EPD: 2370310, 8 x 1 L

Fire spennende smaker

Marexim – Norges ledende leverandør av frossenkaker, fornyer sortimentet med fire spennende smaker. Lovecake`'s er en ny serie av smakfulle minikaker. Et lekkert og fristende utseende, en fantastisk smak av deilig og friske aromaer og en trendy størrelse gjør disse kakene til en hit på dessert- eller kakebordet.



SJOKOLADE FUDGE LOVE CAKE`S

- EPD nr: 2725687, 36 stk á ca 58 gram.

BRINGEBÆR LOVE CAKE`S

- EPD nr: 2725786, - 36 stk á ca 90 gram.

PETITE FOURS

- EPD nr: 2725505, - kart 5 á 25 stk á ca 26 gram.

ALMONDY SJOKOLADEKAKE, 70% KAKAO

- EPD nr: 2717973, 6 stk á 1000 gram.

JAPP STAR

Japp Star er nyeste tilskudd til Freias brede stykksakportefølje. Den er fylt med deilig karamell og hakkede nøtter, og formatet gjør at den passer veldig bra til kiosker eller kantiner.



PAKNING: 24 STK Á 49G

- EPD: 2 698 454

TRE NYHETER FRA



1. SALATGRØNNSAKER M/SEMITØRKET TOMAT

Blandingene inneholder; Linser, Semitørket tomat, Brekkbønner, Blomkål buketter. Produktet kan bare tines, og smaks tilsettes gjerne en oljedressing. Passer også fint til å varmebehandles.

2. LINSER

Tines og brukes i salater, og gjerne til varmretter.

3. TOMATBÅTER SEMITØRKET

Tomatene er tørket noe mindre enn soltørket, og kan tines og legges rett i salat eller som tilbehør. Smaken er helt fantastisk.

- EPD nr: 2704526 Salatgrønnsaker m/semitørket tomat

- EPD nr: 2704815 Linser

- EPD nr: 2705432 Tomatbåter semitørket

Gilde introduserer Limousin



Gilde Ekstra har vært en merkevare for de kresne i mange år. - Nå lanserer vi en eksklusiv nyhet! Ferske fileter av Limousin. Norsk Limousin er et fantastisk mørt og kortfibret storfe kjøtt som er lyst og magert, og har en enestående evne til å holde på saftigheten under tilberedning. Vi benytter hoftehenging av kjøttet, slik at det blir ekstra mørt! Dette er ganske enkelt noe av det ypperste du kan få av norsk kjøtt og en selvskreven råvare for kresne kokker som vil servere sine gjester det aller beste.



**Limousin Ytrefilet
Gilde Ekstra**
Varenr. 433650
EPD-nr. 2631854



**Limousin Indrefilet
Gilde Ekstra**
Varenr. 433640
EPD-nr. 2631821



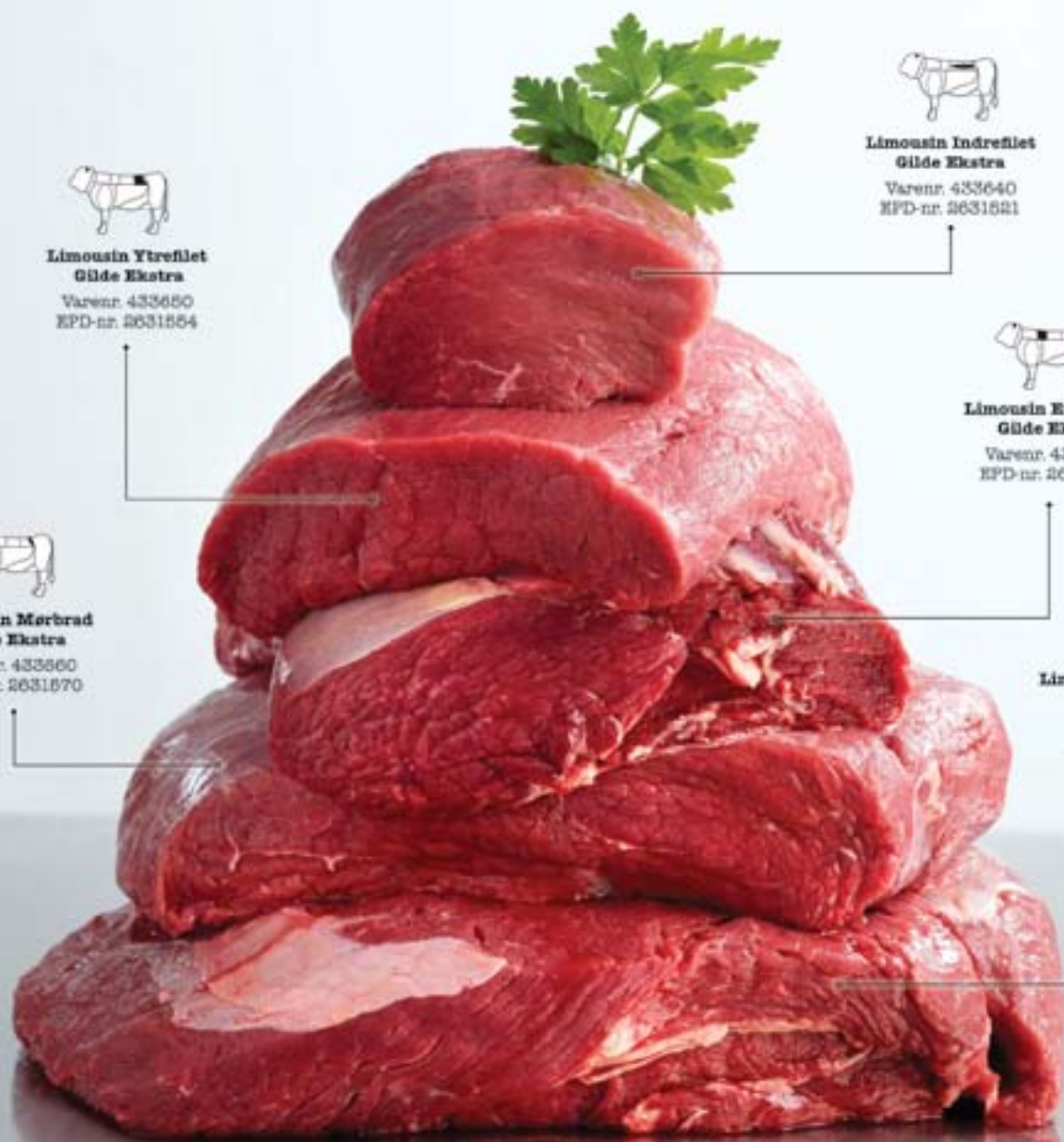
**Limousin Entrecôte
Gilde Ekstra**
Varenr. 433670
EPD-nr. 2631898



**Limousin Mørbrad
Gilde Ekstra**
Varenr. 433680
EPD-nr. 2631870



**Limousin Høyrygg u/ben
Gilde Ekstra**
Varenr. 433680
EPD-nr. 2631820



det beste av norsk storfe kjøtt

SOMMELIER

En vinkelner er som begrepet sier en kelner med ansvar for vin. Det er spesielt litt bedre restauranter som har slike kelnerne. Forløperen til dagens sommelier kom allerede for 2000 år siden da romerne hadde egne folk til å frakte vin ut til soldatene. En sommelier må ha god kunnskap om vin, både opphav og bruk. Ulike viner passer til ulike typer mat, og skal serveres i ulike typer glass. En vinkelner er ekspert på dette.

I 1961 ble de første glassene som var designet spesielt for å fremheve vinsmaken, lansert av Riedel; "A glass was born that turns a sip into a celebration" (riedel.com)

I dag er rollen som sommelier en betrodd

medarbeider i hotell og restauranter. Ofte vil vinkelneren fungere som et bindeledd mellom de ulike rollene knyttet til matlaging og – servering, og i tillegg ha ansvar for vinkjeller, innkjøp, salg, vinmeny osv. Også vinopplæring av andre kelnerne faller under en sommeliers ansvar. I dag er det mulig å utdanne seg til sommelier flere steder i Norge. Det finnes flere muligheter, inkludert studier med offentlig godkjenning på fagskolenivå. Det er en fordel med utdanning som servitør i bunn, men dette er ikke et krav. De fleste studiene er på deltid og inneholder både teori og praksis, og som oftest inkluderer studiet en studietur til et vinland.

kulinariskakademi.no
vinfagskolen.no
utdanning.no

CHRISTER BERENS



Berens er kåret til Norges beste vinkelner to ganger og har bakgrunn fra restauranter som Bagatelle, Bølgen & Moi og Le Canard. Han har skrevet en rekke mat- og vinbøker, er aktiv som foredragsholder og står bak nettstedet Vinkilden. Berens har i over 10 år utviklet vinserien Cuvée Christer Berens, i samarbeid med anerkjente vinprodusenter i Frankrike, Italia og Spania. Målet er å tilpasse vinene vår nordiske smak, uten at de mister sitt lokale særpreg.

www.christerberens.no

CUVÉE CHRISTER BERENS LA MOTTE

Frankrike/Languedoc-Roussillon

Maurel Vedeau eies av familien Bonfils, som har historie helt tilbake til 1870. De har eiendommer og vinhus i mesteparten av Languedoc-Roussillon. Druene blir håndplukket og fraktet i små kurver til vinhuset. Modenhet er et absolutt krav til alle druene som skal brukes i deres viner. De blir håndsortert før de presses og masereres ved lav temperatur.

Vinen er et samarbeid mellom vinmaker Xavier Luc Linglin hos Maison Maurel Vedeau og Christer Berens. Det er sjelden at Sauvignon Blanc og Chardonnay fra Languedoc blandes, men Berens og Xavier ønsket å gjøre noe spesielt. Sauvignon Blanc gjør vinen aromatisk og livlig, mens Chardonnay bidrar med fylde og en frisk sitrus- og eplepreget fruktighet.

CHRISTER BERENS ULTIMO DI PRIMAVOLA

Italia/Puglia- Sicilia

Cantine Cellaroble etablert i 1969, og har markert seg som en seriøs aktør i markedet. Da Farnese kom inn på eiersiden i 2009, gjennomgikk vingården en moderniseringsprosess som man i dag ser resultatene av. Det er Farneses Chief Winemaker Filippo Baccalaro som har hovedansvar for vinene, med god hjelp av den lokale kapasiteten Vito Giovinco.

Vinen er en blanding av druer fra to regioner - den fruktige og elegante Primitivo fra Puglia og den kraftige og krydrede Nero d'Avola fra Sicilia. Berens og Baccalaro har lenge drømt om å lage en vin med druer fra disse regionene, og resultatet er Ultimo di Primavola. Det er første gang en vin blandet av druer fra disse områdene lanseres på det norske markedet.

CUVÉE CHRISTER BERENS SAN MARZANO PRIMITIVO

Italia / Puglia

Feudi di San Marzano ble etablert så sent som i 2001. De fleste kjellerne ligger 18 meter under jorda, integrert i det steinholdige jordsmonnet. Dermed lagres vinen ved ideell temperatur, selv i de varmeste sommerperiodene. Feudi di San Marzano er et kooperativ av små vinbønder som har en enkel filosofi; høy kvalitet til fornuftige priser og typeriktige viner fra området. Vinene på det norske markedet gir meget god valuta for pengene.

Druene til denne vinen stammer fra inntil 60 år gamle vinranker beliggende rundt den vakre byen San Marzano i Manduria. Vinen er blandet i samarbeid med vinmaker Filippo Baccalaro hos Feudi di San Marzano.



KARAKTERISTIKK

Klar gul farge med grønn kant. Kompleks aroma med elementer av grønne epler og sitrus, og hint av eksotiske frukter. Frisk og fruktig vin med god lengde og flott balanse.

SERVERINGSTEMPERATUR
8 – 10 °C

PASSER TIL

Aperitif, skalldyr, grillet hvit fisk, lyst kjøtt og salater.



KARAKTERISTIKK

Intens rubinrød farge. Herlig, nyansert aroma med god frukt og hint av krydder. Elegant, kraftig og fruktig i anslaget. Velbalansert og bærpreget med fylldig og lang smak.

SERVERINGSTEMPERATUR
17 - 18 °C

PASSER TIL

Smaksrike retter av svin, okse og lam, samt vilt og kraftige oster. Perfekt til grillmat.



KARAKTERISTIKK

Klar rød farge og en fruktig aroma med innslag av krydder. Fylldig og rik vin med flott bærpreget og finesse i ettersmaken.

SERVERINGSTEMPERATUR
17-18 °C

PASSER TIL

Smaksrike kjøttretter, grillet kjøtt, vilt, gryteretter og ost.



foto www.mathallen.no

MATHALLEN OSLO

Mathallen åpnet 2. oktober i år, på Grünerløkka i Oslo.

Stedet er et senter for norsk matkultur der både kjøkkensjefer og folk flest skal kunne handle råvarer fra norske småskalaprodusenter og utenlandsk spesialimport. Hallen inneholder et trettitalls leverandører og holder åpent tirsdag til søndag hver uke. Åpningen var en kjempesuksess. Det var så mange mennesker innom at flere leverandører gikk tom for varer de første dagene. Til tross for at beliggenheten ikke er midt i smørøyet var det fullt av folk som fant veien. Ruter hadde full rulle, på både busser og trikker. Hele 60 – 70 000 mennesker var innom den første uken, og det var enorme mengder mat som ble solgt. I Mathallen kan du finne de litt spesielle matvarene. Her er det ulike nisjeleverandører, spesialbutikker og serveringssteder. Du finner pøsemaker, baker, asiatisk tapas, spanske og tyske delikatesser, håndlaget ost, opplevelsessenter for meieriprodukter osv.

www.mathallen.no

NYNORSK RAUDVIN

Vi bor i et furet, værbit land der nærmere 80 % av befolkningen snakker dialekt, og 10 - 15 % skriver det, som fra 1929, ble kalt for nynorsk. I november i år ble den første rødvinen med nynorsk etikett presentert. Nynorsk raudvin er en økologisk vin, spesielt utviklet for norsk mat. Vinen er laget på druer dyrket hos Domaine La Garrigue de Saussac i Rhône-dalen, og består av 80 % Syrah og 20 % Grenache druer. Geir Eikeland i selskapet Excelars er opphavsmann og han ønsker å gjøre nordmenn stolte av norsk matkultur. Raudvinens etikett har bilde av solide norske dyr og fisker; torsk, elg, ku og sau. Det er første gang i Vinmonopolets historie at de har en slik etikett. Det skal bli spennende å se om årets pinnekjøtt i de tusen hjem får følge av raudvin.



Gårdskylling



På noen gårder har man bedre tid ...
Gårdskylling fra Vestfold Fugl lever omtrent ti dager lenger enn andre kyllinger. Det betyr at de får god tid til å bruse med fjærene, og spise seg store og fylldige. Dette gir et mer smakfullt og saftig resultat for dine gjester.



VESTFOLD FUGL

Vestfold Fugl AS • Borgeskogen 42, 3160 Stakke
Tlf: + 47 33 30 58 00 • Fax: + 47 33 30 58 01 • www.vestfoldfugl.no

INNkjøp SATT I SYSTEM FOR DEG



Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storhus-
holdningsbransjen. Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av
lønnsomme stordriftsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet enn
å handle rimeligere varer, oppnå gode rabatter og tjene mer penger.

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

Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det!

Kontakt oss for mer informasjon:
www.systemkjop.no
firmapost@systemkjop.no
TLF: 32 21 80 00



SYSTEMKJØP