

SERVICE
GROSSISTENE



SG GOURMET

magasinet

Nr. 6 - 2013

JULENS KRYDDER

NOSTALGI OG TRIVSEL
PÅ LURA TURISTHEIMS
BRUNE KAFÉ

GASTRONOMISK
INSTITUTT
- MED HJERTE FOR
NORSK NATUR

Drømmen om jul

PER'S KJØKKEN GÅR FOR GULL
- med hele landet som marked

MENS VI VENTER

Førjulstiden er her, om kort tid vil vårt langstrakte land tyles inn i en varm, velduftende og rolig stemning. Tradisjonene, matkulturen og familieverdiene skal sette tonen for feiringen av det som for de aller fleste nordmenn har blitt den viktigste høytiden.

Men, når kalenderen viser november og året nærmer seg slutten vet vi i Servicegrossistene at dere går en av de aller travleste periodene av året i møte. Der ute blandt julestemte nordmenn vil det stilles ekstra høye krav til hver enkelt av dere. Kvalitetsbevisste kunder skal ha råvarer med høy kvalitet, til riktig tid og til rett pris. Derfor står vi klare til å være en forlenget del av din organisasjon, vi skal bidra til at du kan levere det kunden forventer slik at dere kan oppnå gode resultater.

Selv kan vi i Servicegrossistene se tilbake på et godt år hvor store endringer for vårt selskap er iverksatt. I april/mai innførte vi rikssortiment i kjeden og i mai lanserte vi samarbeid med Rema 1000 og Reitan gruppen. Samarbeidet vil gi tilgang til andre forpakninger og på sikt nye kvalitetsprodukter for storhusholdningsmarkedet. I tillegg jobber vi kontinuerlig med å utvikle kjeden i en retning som gjør din hverdag lettere å hanskles med og gir deg overskudd til å yte det lille ekstra til dine kunder. På salgssiden har vi i år hatt meget god utvikling sentralt og lokalt, og vi har fått mange nye kunder inn i SG familien. Dette er veldig positivt for markedsutviklingen og positivt for utviklingen av SG.

På sidene 11- 15 i dette nummeret av SGourmet håper vi du finner inspirasjon til å skape julestemning på din egen arbeidsplass, i kantina eller i ditt serveringssted.



Jeg og resten av de ansatte i Servicegrossistene ønsker dere en innbringende førjulstid og en fredfull høytid.

Med vennlig hilsen
Jan van der Burg

KONTAKT

UTGITT AV

Servicegrossistene AS
Postboks 504, 1327 Lysaker
www.servicegrossistene.no

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

DESIGN

Børresen & Co Reklamebyrå AS, www.borresenco.no

PRODUKSJON

Moodboard Reklamebyrå, www.moodboard.no
Lkt Digital AS

GROSSISTER

Selboe & Aasebø AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Arne Sjøle 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 95 73 00
SG Møre	81 53 00 38
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 Engros AS	33 14 00 40
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

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 verdt å følge med på.

06

D. DANIELSEN



D. Danielsen satt rekord i månedsomsetning i juli i år, 20,7 millioner kunne de notere seg. Noen direkte forklaring på at omsetningen plutselig gikk til værs, og det midt på sommeren, har han ikke. Men mer enn antyder at det kan henge sammen med ekstra aktivitet ute i havet.

12
DRØMMEN
OM JUL14
JULENS
KRYDDER

Jul dufter kanel, nellik og vanilje. Få ting lukter så godt som nellik i en appelsin eller nystekte pepperkaker. Vi gir deg oversikten over julens viktigste krydder.



22

PERS KJØKKEN GÅR FOR GULL -MED HELE LANDET SOM MARKED

Etter 40 år i Larvik flyttet bedriften til ny adresse i nabobyen Sandefjord. Og fra en håndfull ansatte i 1961, har Pers Kjøkken i dag 30 medarbeidere, hvorav 26 er direkte engasjert i produksjonen.

24

GASTRONOMISK INSTITUTT



Norsk kokkekunst er i vinden. Det snakkes sågar om en nordisk ånd. Det handler om kortreiste, nesten glemte råvarer fra norsk hav og jord. Som sild og havrerot. Mat som våre forfedre overlevde på i trange tider. Nå opplever vi en renessanse for råstoffer fra naturen vår.

ØNSK GOD JUL MED

Kjente klassikere

Kong Haakon 1kg
EPD-NR.: 1 913 631



Kong Haakon 450g
EPD-NR.: 1 913 250



Freia Dessertsjokolade 250g
EPD-NR.: 970 814



Freia sylinder 2,3 kg
EPD-NR.: 2 856 573



Twist sylinder 2,5kg
EPD-nr.: 2 543 379



Daim sylinder 2,5kg
EPD-NR.: 2 619 898



Toblerone Tiny mix sylinder 1,98kg
EPD-nr.: 2 543 361

For flere produkter som passer til jul - ta kontakt med grossisten din, og få flere gode produktforslag.



01.09.2013
To nyheter fra Norrek!

NORREK
www.norrek.no



Stekegrønnsaker med byggryn

Kartong á 10 kg, 4 x 2,5 kg
EPD: 2872752

Gulrot, squash, byggryn, rød paprika, tørket tomat og grønn hvitløk.



Stekegrønnsaker med tørket tomat

Kartong á 10 kg, 4 x 2,5 kg
EPD: 2872760

Søvløk, tørket tomat, asparges, pastinakk.

KALENDER

1. NOV - 3. NOV

► **Norsk Rakfiskfestival 2013**

Fagernes, Norge - www.rakfisk.no

1. NOV - 3. NOV

► **Oslo Whiskyfestival 2013**

Oslo, Norge - www.whiskyfestival.no

15. NOV - 17. NOV

► **Fjellmatfestivalen på Dagalifjellet**

Dagalo, Norge - www.fjellmatfestivalen.no

17. NOV - 21. NOV

► **Horecaexpo 2013**

Gent, Belgia - www.horecaexpo.be

20. NOV - 22. NOV

► **Horeq 2013 i Madrid**

Madrid, Spania
www.ifema.es/web/ferias/horeq/default_i.html

23. NOV - 27. NOV

► **Igeho 2013 i Basel**

Basel, Sveits - www.igeho.ch

21. JAN - 22. JAN

► **Sjømatdagene 2014**

Hell, Norge - www.nsl.no

3. FEB - 7. FEB

► **Smak 2014**

Lillestrøm, Norge - www.messe.no

4. OKT - 6. OKT

► **TINE-Cup og Norgescup i Stavanger**

Stavanger, Norge - www.nkl.no



Grunnforholdene er krevende på Forus-tomta, bygget skal hvile på 600 betongpæler. Fra v. Terje Danielsen, Leif Danielsen, Terje Rott og Dag Ove Danielsen.

SETTER STERKE FOTSPOR I JÆRENS FRUKTBARE LANDSKAP

Norge er i sannhet et langstrakt land. Mens polvotter, isskrape og ull under er obligatorisk utstyr for de fleste borgere på denne årstiden, er det noen utvalgte som nyter nakent landskap og bare gleder seg til neste avling. Vi snakker om Jæren, og om folket som forventer å kunne kjøre piggfritt året rundt. "Snø nytes best på bilder," bekrefter daglig leder og medeier Dag Ove Danielsen, i familiebedriften D. Danielsen AS.

D. Danielsen satt rekord i månedsomsetning i juli i år, 20,7 millioner kunne de notere seg. Noen direkte forklaring på at omsetningen plutselig gikk til værs, og det midt på sommeren, har han ikke. Men mer enn antyder at det kan henge sammen med ekstra aktivitet ute i havet. 60% av D. Danielsens grossistvirksomhet er forsyninger til oljeplattform og supply- og spesialskip i Nordsjøen.

Mellom 50 og 60 containere fyller firmaet hver uke med frukt, grønt, fisk, kjøtt og alt havets sultne arbeidere kan trenge og begjære. Hver container rommer 4 europaller, det blir volum av slikt.

Så de er i godt hold, mannskapet der ute i det våte elementet?

Neida, det tror jeg slett ikke, sikkerhetskrav setter nok en stopper for det, men det er mange som har arbeidsplassen sin til sjøs, samtidig som det jo er et internasjonalt samfunn med behov for et variert og sunt kosthold.

Hva går det mest av?

På en topp i antall enheter solgt finner vi f.eks Coca Cola, lettmelk og poteter. På topp i salg målt etter verdi, finner vi røkt laks og lettmelk. Ellers går det mye i frukt, grønt, fisk, kjøtt, tørrvarer - ja alt uten alkohol, det har vi så langt ikke tillatelse til å omsette.

Alle kunder er like viktige for oss, ingen er for små. Det er noe med det nære, jeg vil gjerne fremheve det gode samarbeidet vi har med lokale leverandører også.

Dere heter vel egentlig D.Danielsen grossist og skipshandel, og ble døpt lenge før noen i det hele tatt snakket om olje?

Med adresse i Tananger var det helt naturlig å trekke inn skipshandel da oldefaren min startet D.Danielsen landhandel i 1874. Samfunnet besto av bønder, fiskere og sjøfolk. Sortimentet skulle innfri, da som nå, oldefar førte alle basisvarene kundene trengte. Det var tøffe forhold, men pulsen var nok adskillig roligere når fiskerne kom roende etter spiker, fiskekroker eller butikkens kaffe.

Fra liten landhandel i Tananger til Forus og nybygg på vel 11.500 m2, det har vært gode krefter i sving i alle disse årene?

Utviklingen har selvfølgelig skjedd i takt med tiden. Litt rart å forlate Tananger, men vi flytter jo ikke langt. Vi har ventet lenge på nybygget vårt på Forus. Grunnforholdene har vært utfordrende, for ikke å si ufine mot oss – massen under måtte stabiliseres og for å sikre fundamentet ytterligere skal det settes ned nærmere 600 betongsøyler. Innflyttingen vil skje i forbindelse med 140-årsjubileet vårt til neste år.

Det er voldsomme investeringer, skal dere ha hele bygget for dere selv?

I utgangspunktet skal vi disponere halve bygget, øvrig areal skal leies ut. Men arealet, som er tre ganger så stort som det vi har i dag, sikrer samtidig at vi selv kan ta alle kvadratmetrene i bruk på sikt.

Dere har flere ben å stå på?

Ja, vi har det. Som grossist er vi et underselskap av D.Danielsen Holding. Andre underselskaper er Tananger Senter og Danielsen Forus Eiendom som vil stå som eier av nybygget -som grossist vil vi være leietager. I tillegg driver vi en Jernia-butikk og en Kiwi dagligvare.

Veksten dere forventer, skyldes det at dere satser mye på innsalg og markedsføring?

Nei, der har vi vært avventende, vi er så trangbodde nå og vil vente med å satse til vi har rom for ytterligere utvikling. Vi holder egentlig en lav profil, men bestreber oss selvfølgelig for alltid å yte det beste, vi er ikke bedre enn den siste leveransen. Den markedsføringen som skjer, skjer av seg selv gjennom den daglige driften, litt som ringer i vannet. Men vi ser klart at det er et stort potensiale der ute.

Dere har vært medlem av Servicegrossistene siden 1995, hva har det betydning for dere?

Veldig, veldig mye. Den gangen var kjeden et strategisk viktig valg. Gjennom kjeden henter vi kunnskap og idéer, rutiner, logistikk og dataløsninger, samtidig som Servicegrossistene sentralt er lydhøre overfor våre behov. Som grossist omsetter vi nå for 230 millioner kroner årlig, veksten hadde aldri vært mulig uten å være en del av kjeden.

Det er store kunder, store tall, hvem er din minste kunde?

Vi har en bredt sammensatt landbasert kundegruppe, storhusholdninger, kjedekunder og private virksomheter som kaféer og kiosker. Alle kunder er like viktige for oss, ingen er for små. Det er noe med det nære, jeg vil gjerne fremheve det gode samarbeidet vi har med lokale leverandører også. Daglig får vi sprellende fersk fisk fra fiskemottaket i Egersund, mens vi får frukt og grønt fra German Vervik AS. Sistnevnte firma var vi forresten medeier i tidligere.

Andre viktige medspillere må være de ansatte som fronter kundene og sørger for at alt glir på skinner?

Javisst, vi er meget heldige og har virkelig dyktige og engasjerte



DAG OVE DANIELSEN
DAGLIG LEDER

ansatte. Alle 40 i grossistvirksomheten står på 100% i hverdagen. Totalt i konsernet har vi ca 85 ansatte, noen på deltid, så rundt regnet har vi 65 årsverk i bedriften.

Og ikke minst bedriftslederen selv?

Det er en livsstil å lede bedriften, slik må det være. Det er også fantastisk morsomt og jeg anser at jeg er ekstremt privilegert som har muligheter til å realisere idéer og oppleve veksten. Klart det er press i perioder, og vanskelige beslutninger som må tas, men vi er et godt team hos D.Danielsen. Hver eneste dag høster vi, og bygger videre på det grunnlaget oldefar la for oss etterkommere.



NOSTALGI OG TRIVSEL

på Lura Turistheims brune kafé

Det finnes et spisested i Rogaland der tiden mer eller mindre har stått stille i 65 år. Et sted med brune Jærstoler, trebord og røde hjerter. Et sted der de aldri serverer pizza eller sushi. Men et sted der potetene skrelles for hånd, og ertestuingen, sausen og kjøttkakene lages fra grunnen av. Lura Turistheim heter stedet, en brun kafé der pensjonister, forretningsfolk og tenåringer sitter side om side og nyter ekte husmannskost.

LUKTEN AV JUL

Siv Rovik har arbeidet på Lura Turistheim siden hun var 13 år gammel, tenåringen ryddet bord, løp ærend og tok et tak i oppvasken. Nå, et knippe tiår senere, er hun daglig leder for 25 medarbeidere og et hav av gjester. Som sjef tilbringer hun timer på kontoret. Arbeidslister, bestillinger, logistikk og forberedelser til arrangementer, tar tid. Men best liker hun seg ute i lokalet, på gulvet, nær gjestene. Og de er det mange av, i alle aldre. Bilene står tett utenfor lokalet

allerede før de åpner for dagen. De sultne slipper å vente lenge, kaféen åpner dørene og lar dem slippe inn og serverer en kopp kaffe i ventetiden. Alt mens liflige lukter av pepperkaker, ribbe og surkål smyger seg ut fra kjøkkenet. Lukten av jul, den gode følelsen av å være velkommen.

HELLSTRØM OG HUSMANNSKOST

Det er ikke bare lokalbefolkningen som verdsetter husmannskosten. Eivind Hellstrøm har spist på Lura Turistheim flere ganger.



SIV ROVIK
DAGLIG LEDER

"Vi er en traust, brun kafé," sier Siv, "det eneste spisestedet av sitt slag i mils omkrets. Alle andre kaféer har modernisert både lokaler og meny, de har gått videre, fulgt trendene, blitt noe annet enn det de var. Ikke vi. Vi har holdt på tradisjonene og lager mat slik mat er blitt laget i generasjoner."

Og den ellers strenge kjendiskokken er raus med attesten: "Lura Turistheim er ikke bare en magnet for folk som bor og jobber i distriktet, de er unike. Jeg liker stedet, det er trivelige mennesker her, og jeg elsker maten. Den er enkel, tradisjonell, vellaget og ekte. Viktigheten av et godt, varmt måltid, ingenting kan utkonkurrere det. Porsjonene er rikelige, gjestene får virkelig valuta for pengene."

Hos Lura Turistheim er halvfabrikata et fy-ord. Rekene på det hjemmebakte brødet er håndpillede, pålegget og remuladen er etter egen oppskrift og laget på stedet. Svineribba med ekstra sprø svor tilberedes fra grunnen av, det samme gjelder andre godsaker på julemenyen: pinnekjøtt, medisterkaker, kålrostappe, garnityr, sossiser, ertestuing, poteter, rødkål, rosen-

kål og selvfølgelig sausen. Også den røde, den som runder av det hele i selskap med den hjemmelagde riskremen...

TRADISJONELL MAT ER IN

God mat lages av gode råvarer. I mange år nå har Lura Turistheim fått ukentlige leveranser fra D. Danielsen. Siv forteller at de daglig blir nedringt av ulike selgere, men ser ingen grunn til å endre på det nære forholdet de har til D. Danielsen. De har en fin tone seg i mellom, grossisten stiller alltid opp.

MODERNISERING

Ikke at den daglige lederen alltid har vært enig i konseptet, i en periode ville hun minimalisere, kaste ut både menyen og de gamle Jærstolene. Eier sa nei, og Siv er glad for at han fikk rett. For i et samfunn der mye handler prestasjoner, effektivitet og hurtigmat, har Lura Turistheim etablert seg som en oase av det nostalgiske, roekte norske. "Og det som er så fint," sier Siv, "er at så mange ungdommer er gjester her. Kanskje er de lei av fastfood, i hvert fall er det tydelig at de setter pris på maten vår."

I GODT SELSKAP

Hver torsdag er det kumledag. "Da er det fin flyt av gjester her, køen strekker seg til døra og ut av den" forteller Siv, "vi serverer nær 700 gjester i løpet av seks og en halv time. Med sitteplass til 80 personer i lokalet, blir det god stemning." Serveringen innendørs er bare en del av tilbudet til Lura Turistheim. Take-away gir god omsetning. Når privapersoner eller bedrifter skal ha selskap, samlinger eller jobber overtid, kjører kaféen ut alt fra deilige snitter, baguetter, rundstykker, grillmat og 3-retters kjøtt - eller fiskemiddager på fat. Er bestilling til flere enn 50 personer, sender de i tillegg med kokken som både står for servering og oppvasken!

KOBBERGRYTE OG JULEGLEDE

Julegrytene til Lura Turistheim er legendariske. Selve grytene er av kobber, og hver enkelt er verdt flere tusen kroner. De sendes gladelig ut til arbeidsplasser, foreninger og andre som er sultne eller har ting å feire. Det er maten som smaker og metter, men å samles rundt en pyntet, skinnende kobbergryte gjør ikke høytidsstunden mindre.

Kobbergryta er også på plass i kaféen i advents- og juledagene. I det hele tatt gjør Siv og kollegene alt for å skape lun jule-

"Jeg liker stedet, det er trivelige mennesker her, og jeg elsker maten. Den er enkel, tradisjonell, vellaget og ekte."

Eivind Hellstrøm

stemning. Kaféen pyntes med røde hjerter, granbar og julebrikker på bordene. I taket henger de opp girlandere og en nypusset trompet, og på gulvet står det et juletre med pynt av godt, gammelt merke.

De har fire kokker på det litt for smale kjøkkenet, kokker som jobber på skift. Og som klarer det nesten utrolige ved hjelp av rutiner og arbeidsstasjoner som er innarbeidet gjennom år.

Det blir mange gjester å mette i år også, men staben på Lura Turistheim gleder seg til jul - det gjør garantert alle gjestene deres også.



CHRISTIAN WAAGE
EIER

I 2010 skiftet Lura Turistheim eier. Da overtok Christian Waage eierskapet etter at det hadde vært i familien Anfinnsens eie i over 60 år. I 2011 åpnet han også Lura Turistheim avdeling Sola etter samme konsept. Omsetningen har hatt en god vekst. De to restaurantene omsetter for i overkant av 30 millioner.

Ideen om å ha et pyntet
grantré i stua, hentet vi
fra Tyskland midt på
1800-tallet. Treet
symboliserte evig liv,
julekulene jordkloden
og papirlenkene
vennshipsbånd.

FØR JULA RINGER INN

Bilder av snø som faller og lunheten innendørs. Bilder formet av erindringsbilder og forventninger. Det skjer noe med oss mennesker i disse dagene i desember. Vi mennesker blir kledd litt nakne av mørket og høytiden som venter.

Tradisjoner binder mennesker og samfunn sammen, de skaper bånd av fellesskap og trygghet. Også på arbeidsplasser rundt om i landet er tradisjoner viktige. Det pyntes i kantiner og spisesaler med duker, blomster og lys. Jula er ikke tiden for revolusjoner, men for samhold, hygge og deilig mat.

Det pyntes i kantiner og spisesaler med duker, blomster og lys. Jula er ikke tiden for revolusjoner, men for samhold, hygge og deilig mat.

Kanskje finnes det kreative sjeler i bedriften som kan tilføre enda litt mer. Quiz er populært, hvorfor ikke en adventsstafett i lunsjen? Andre aktiviteter kan være julelotteri, fotokonkurranse, beste kake- eller matoppskrift eller kanskje bedriften trenger en egen julesang - det er bare fantasien som setter grenser.

Alt er i bevegelse, også tradisjoner. Men når det gjelder maten på julaften, er hver enkelt av oss rimelig bestemte. Det må være svineribbe, svinestek, pinnekjøtt eller kokt torsk - avhengig av hvor vi bor i landet, eller har røttene våre. Ellers blir det bare ikke jul.

Uansett, jul blir det, i år også. For alle trenger vi lyset, vennligheten og varmen julehøytiden gir oss.

JULENS KRYDDER

Jul dufter kanel, nellik og vanilje. Få ting lukter så godt som nellik i en appelsin eller nystekte pepperkaker. Vi gir deg oversikten over julens viktigste krydder.

1 // ALLEHÅNDE

Allehånde er mye brukt som bakekrydder, og egner seg godt til frukt- og rosinkaker. Den passer også i andre søte kaker og kjeks. I vårt norske kjøkken er allehånde mest kjent som krydder i retter som sylte og retter av blod og lever. Kan også brukes i grønnsakstuinger og i sauser til kjøtt og fisk. Prøv allehånde i sterke karriretter, det gir en fin avrundning av smaken. Et mer ukjent tips er kanskje å grovknuse allehånde og bruke dette sammen med grovknust pepper og dill til graving av laks eller ørret.

2 // ANIS

Anis er først og fremst et bakverkskrydder, som egner seg godt i søte kaker, kjeks og gjærbakst. Gir en spennende og eksklusiv smak i supper og sauser som er jevnet med fløte. Rist gjerne anisfrø lett i stekepannen før bruk, og smaksett forsiktig fisk eller høns-/kyllingretter med anis.

3 // KANEL

Kanel er et av de mest populære krydderne i Norge. Det er et viktig bakverkskrydder som vi kjenner i en rekke kaker og forskjellig hvetebackst. Eplekake og kanelboller

er eksempler på dette. Den brukes også i desserter og sauser til desserter. Kanel er en kjær følgesvenn til både risengrynsgrot og rømmegrot, samt til mange typer annen melkemat. Kanel er også uunnværlig som smaksgiver i industriprodukter som blodpudding, ketsjup, ansjos og gomme. Hel kanel sammen med noen nellikspiker setter en spiss på tyttebærsyltetøyet ved koking. Ellers er kanel alltid med i krydder til gløgg og til cappuccinodryss. Kanel er en spennende og dristig smaksvariant i viltretter av rype, hare, and og rein og egner seg godt til eplestuffingen i kalkunen.

4 // KARDEMOMME

Både kardemomme og kardemomme-kjerner egner seg godt til kryddring av søt mat, spesielt bakverk og desserter. Malt kardemomme passer i gjærbakst og mange kakeslag, eksempelvis fyrstekake. Ellers brukes den i wienerpølse, julepølse og sosisser, og er vanlig brukt i fruktkompott. Den hele skolmen av kardemomme brukes ellers i gløgg, akevitt og toddier. Gløgg, som vi har gjort til en tradisjon til jul, har vi arvet fra det tyske «Glühwein». Det kan nevnes at oljen fra kardemomme er mye brukt i visse typer konfektfyll og likører. Kardemomme-kjerner smaker enda rikere og mer aromatisk enn malt kardemomme og er velegnet i vafler og finere bakverk.

5 // NELLIK

I vår del av verden brukes nellik i store mengder til smakssetting av ketchup, krydderoljer og likører. I vårt kosthold brukes nellik mest i nøkkelost. Nellik er uunnværlig i nedlagt sild f.eks. sursild, i pickles og til gløgg. Nellik er også et utmerket krydder i leverpostei, blodmat, pepperkaker, endel fruktkaker og som en anelse også i fruktsalat. I den mer moderne matkultur i landet vårt kan nevnes at nellik er viktig for smaken i Tacokrydder. Hel nellik kan også brukes til å pynte jule-skinke og syltefesk. Nellik må alltid brukes med forsiktighet.

6 // VANILJE

Best effekt av vaniljen får man ved å dele vaniljestangen og skrape ut kjernene. De svarte prikkene man får når man bruker

frøene i vaniljestangen er et bevis på at man har brukt ekte vanilje. Vanilje setter en fantastisk smak på is, bakverk, dessertsauser og karamellpudding.

7 // STJERNEANIS

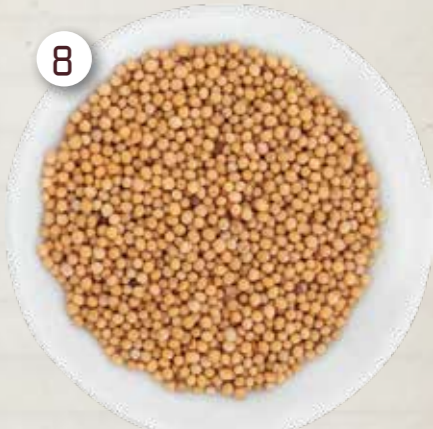
Stjerneanis kan brukes i stedet for anisfrø i bakverk, slik som søte kaker og kjeks, men også til sukkerlaker og dessertsauser passer smaken godt. I vår del av verden er det imidlertid oljen av stjerneanis vi benytter i størst grad og da til likører, søtsaker, kosmetikk og medisiner som f.eks. hostesaft. Prøv også en tanke stjerneanis i pizzasausen. Dette gir en søtlig lakrislignende smak som er svært god i pizza, men man skal være forsiktig. Det kan fort bli for mye og da blir det pizza med hostesaftsmak.

8 // SENNEPSFRØ

Det hvite sennepsfrøet brukes i hovedsak i marinader og laker, f.eks. til sursild, agurk og pickles. Frøene brukes også ved koking av fisk, dressinger og majoneser.

9 // SAFRAN

Safran brukes mye i spansk matlaging og er en nødvendighet i nasjonalretten «Paella». Safran brukes i det hele tatt mye til farging og smakssetting av ris og risretter. Til den berømte provençalske fiskesuppen Bouillabaisse er safran også uunnværlig. I vår del av verden brukes safran mest i bakverk, hvorav lussekatter og safranboller er de vanligste. I bakverk er safran benyttet også i en rekke andre steder i verden. Safran er meget velegnet i skaldyrsretter, sauser til skaldyr og fisk og i fiskesupper.



EN ETTERLENGTET,
OPPSKÅRET
100 % NATURAL-NYHET!



GROVT, SUNT OG GODT!

Av alle VAASANs produkter er det ingen som kan måle seg med 100 % natural-suksessen. Produktene, som er helt uten tilsetningsstoffer, har gått rett hjem hos forbrukerne.

Nå har vi lansert Grovbrød skåret miks - en ferdig skåret miks av de tre populære brødene Ekstra grov, Norsk bondebrød og Grovbrød.

Alle brødene er bakt med naturlig surdeig av rug og leveres i kartong a 3 x 3 ulike brød.

Se mer på www.vaasan.no

GROVBRØD SKÅRET MIKS

Antall i kartong :
700/750 g x 9 stk
EPD: 269 99 81



KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no



POSTEI- OG BACONSMØRBRØD

20 porsjoner // 20 skiver grovt brød // 100 g margarin
// 40 stk salatblader, gjerne et grønt og et rødt blad
// 40 skiver leverpostei eller paté // 40 skiver sprøstekt
bacon // 20 skiver rødbeter

Smør margarin på brødskiva. Vask salatbladene og legg de på brødskiva. Legg paté/leverposteiskivene pent på sammen med bacon. Tørk av rødbeteskiva og skjær den i strimler og dryss den over pålegget. Pynt eventuelt med urter.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt

GLØGG MED VRI

8 porsjoner // 5 dl appelsinjuice m/fruktkjøtt
// 3 dl eplejuice // 3 ss flytende honning,
feks akasie-honning // 1 kanelstang
// 10 hele stjerneanis

Bland appelsin- og eplejuice, flytende honning, kanelstang, kardemomme og ingefær i en kjele. Varm forsiktig opp og la alt varmes i ca. 10 minutter. Hvis du ønsker det, kan du sile av krydderet. Server i glass eller krus, gjerne med hjemmelaget kjeks eller pepperkaker ved siden av.

SKAP LITT JULESTEMNING

I våre hektiske arbeidsdager er det ikke så enkelt å få tid til å lage litt ekstra hygge i juletiden. Husk at du trenger ikke gjøre noe revolusjonerende for å skape litt hyggelig stemning. Hva med å gjøre en liten vri på julegløggen som alle er så glade i, tenne noen lys og dekorere med røde og lilla farger?



Det skal så lite til for å skape en god julestemning i resepsjonen, på pauserommet, i kantina eller ved kaffemaskinen. Stikkord i den mørke tiden vi er inne i nå er farger og lys.

Farger gjør oss mennesker glade og de riktige fargene gir oss energi. Lilla er adventsfargen og rødt er den fargen de aller fleste forbinder med jul. Med innslag av lilla og rødt i denne årstiden skaper du en god atmosfære på arbeidsplassen din.



En løper på bordet, en liten bunke servietter, en lekker lyslykt eller et kubbelys som matcher i fargen er tre enkle virkemidler for å skape den rette stemningen. Hvis man ikke ønsker levende lys pga sikkerhet finnes det mange andre løsninger bl.a. LED-lys med fjernkontroll fra Duni. Både lilla og rødt er kjempefint sammen med gull eller sølv også, så her er det enkelt å dekke til julelunchen eller julebordet også!



Gi dine ansatte, kunder eller gjester en julaktig vri på maten, bruk pepperkakerformene til å skjære ut former i feks osten, pålegget eller brødsnivene som skal på buffeten eller i kantinen. Du kan også klippe også ut papir i juleformer til merking av maten på din arbeidsplass.



Juletallerken

med medisterkaker, rødkål og ribbe



Brunsaus til julematen

Med Knorrs klassiske svinekraft med søt smak av einerbær lager du en perfekt julesaus. Tilsett også litt i langpannen når du steker juleribba for et ekstra godt resultat.

Fullstendig oppskrift med næringsinnhold finner du på www.ufs.com.



Knorr Svinekraft, pasta
EPD: 2467181 / 2 x 1 kg (2 x 40 l)
Gluten- og laktosefri.

Finnes også i stor forpakning (ikke rabatt):
EPD: 2460244 / 1 x 5 kg (200 l)

15%
rabatt
i nov/des

Tips!

Planlegg julemenyen allerede nå!

Julehøytiden nærmer seg raskt! Med en spennende meny, trygge produkter og gode råvarer vil førjulstiden bli en fin opplevelse for deg og dine gjester! For oppskrifter og juleinspirasjon, gå til

www.ufs.com



UKE 45 (4. nov - 10. nov)

BAXT



Mandelkake m/ Sjokoladetrekk

Kaken er bakt på Mandelbunn overtrukket med sjokolade og revet lys sjokolade.

5 X 1000 G

RABATT 20%

EPD: 2 711 992

UKE 46 (11. nov - 17. nov)

NORTURA



Kalkunfilet m/skinn

Kalkun er et populært innslag på julebordet. Gjestene dine setter pris på et magrere alternativ – også i julen. Bruk dampede grønnsaker, sopp og annet spennende tilbehør som følgesvenn til festfuglen!

3 X 1,5KG (FRYSEVARE)

RABATT 20%

EPD: 1 004 944

UKE 47 (18. nov - 24. nov)

LERUM



Tyttebærsyltetøy

Tradisjonelt Tyttebærsyltetøy til Julebordet.

6 X 1 KG SPANN

RABATT 20%

EPD: 259 804

UKE 48 (25. nov - 1. des)

GRILSTAD
STORKJØKKEN



Julepølse

Ingen jul uten den fristende, saftige og kjøttfulle julepølsen som har en mild ettersmak av krydder.

5 KG KRT FRVS

RABATT 20%

EPD: 431 841

UKE 49 (2. des - 8. des)

SANTA MARIA



Stjerneanis

Setter nydelig smak i desserter og drikker. Lag en duftende juledekorasjon med hel kanel, nellik og stjerneanis sammen med stearinlys.

6 X 200 G

RABATT 20%

EPD: 167 874

UKE 50 (9. des - 15. des)

LILLEBORG



Klorin 5,3 kg

Desinfeksjons- og blekemiddel til bruk i sanitærrom, i sluk, på kjøkkenet og til bleking/flekkjerning på tekstiler.

3 X 5 KG

RABATT 20%

EPD: 604 843

UKE 51 (16. des - 22. des)

LILLEBORG



Salmi 4,7 kg

Fettløsende vaskeforsterker til grovrengjøring, rensing av sluk, nedmatting av malte flater.

3 X 5 KG

RABATT 20%

EPD: 604 884

LERUM



Tyttebærsyltetøy

Tradisjonelt Tyttebærsyltetøy til Julebordet.

6 X 1 KG SPANN

RABATT 15% EPD: 259 804

FRIELE



Friele Varm Sjokoladedrikk. Pulver

Meget velsmakende sjokoladepulver for bruk i dispensere.

10 X 1000 G

RABATT 15% EPD: 2 505 196

GRILSTAD STORKJØKKEN



Medisterkaker Fine

Medisterkaker laget etter tradisjonsrike oppskrifter som er kjøttfulle, er godt krydret og har en smak som mange forbinder med julen.

5 KG KRT FRVS

RABATT 15% EPD: 486 480

BAXT



Mandelkake m/ Sjokoladetrekk

Kaken er bakt på Mandelbunn overtrukket med sjokolade og revet lys sjokolade.

5 X 1000 G

RABATT 15% EPD: 2 711 932

FINDUS



Pomes Frites, riftkuttet

Riflekuttete poteter (10 x 10 mm), blanchert i rapsolje, fortørket og forfritert.

5 X 1,8 KG - 9 KG/KRT

RABATT 15% EPD: 778 522

HAUGEN-GRUPPEN



Ris Grøttris

Italiensk rundkornet ris av arborio-typen. Den beste risen til eksempelvis risotto, paelle og grøt.

10 KG

RABATT 15% EPD: 805 317

NORTURA



Gilde Medisterkaker grove

Gilde medisterkaker er tradisjon! De inneholder mye kjøtt, er godt krydret og har en smak som mange forbinder med julen.

5 KG (FRYSEVARE)

RABATT 20% EPD: 2 843 712

NORTURA



Kalkunfilet m/skinn

Kalkun er et populært innslag på julebordet. Gjestene dine setter pris på et magrere alternativ – også i julen. Bruk dampede grønnsaker, sopp og annet spennende tilbehør som følgesvenn til festfuglen!

3 X 1,5KG (FRYSEVARE)

RABATT 20% EPD: 1 004 944

GRILSTAD STORKJØKKEN



Julepølse

Ingen jul uten den fristende, saftige og kjøttfulle julepølsen som har en mild ettersmak av krydder.

5 KG KRT FRVS

RABATT 20% EPD: 431 841

TORO



Sherryfromasj Langform

Den klassiske fromasjen, en gjenganger på dessertbuffeter. TORO ferdige fromasjer har den gode, riktige form og konsistens som passer for enhver smak.

8 X 1,5 LITER

RABATT 15% EPD: 1 944 677

MONDELEZ NORGE



Kong Haakon 450g

Tradisjonsrik konfekt av høyeste kvalitet. En glede å gi – en glede å få!

6 X 450 G

RABATT 15% EPD: 1 913 250

MONDELEZ NORGE



Kong Haakon 1 kg

Tradisjonsrik konfekt av høyeste kvalitet. En glede å gi – en glede å få!

1 PK Å 1 KG

RABATT 15% EPD: 1 913 631

LANTMÄNNEN UNIBAKE



Pepperkakemuffins 100g

Passer perfekt på julemenyen. God bakst god stemning!

24 STK PR KRT

RABATT 15% EPD: 2 870 335

LANTMÄNNEN UNIBAKE



Surdeigsbrød grand rustikk 1100g

Stort steinovnsbakt og rustikt surdeigsbrød. Passer perfekt til påsmurt og på brød-buffeten.

6 STK PR KRT

RABATT 15% EPD: 2 869 014

LANTMÄNNEN UNIBAKE



Surdeig fruktbrød 400g

Et steinovnsbakt og rustikt surdeigsbrød med aprikos og rosiner. Passer utmerket til deilige oster og som tilbehørsbrød.

14 STK PR KRT

RABATT 15% EPD: 2 869 238

SANTA MARIA



Kanel Hel

Kanel er selveste julesmaken. Brukes i alt av desserter og bakverk.

6 X 300 G

RABATT 15% EPD: 468 132

SANTA MARIA



Stjerneanis

Setter nydelig smak i desserter og drikker. Lag en duftende juledekorasjon med hel kanel, nellik og stjerneanis sammen med stearinlys.

6 X 200 G

RABATT 15% EPD: 167 874

SANTA MARIA



Nellik Hel

Hel nellik må med til julens kjøttpølegg og silderetter.

6 X 600 G

RABATT 15% EPD: 1 165 059

HUHTAMAKI



Kaffebeger 25cl double wall

Sett farge på kaffehverdagen, prøv våre Enjoy kaffebeger! Nye unike beger i mixede farger.

25 X 35 STK

RABATT 15%

EPD: 2 734 721

TINE



Revet Jarlsberg

Jarlsberg har gode smelteegenskaper og er en halvfast, modnet ost med 27 % fett. Den passer også godt i både kalde og varme retter, som f.eks. salater, sauser, tacos, pizza, pai samt til gratinering.

2 X 2,5 KG

RABATT 15%

EPD: 480 632

TINE



Tine Jarlsberg marinert

Jarlsberg Marinert er terninger av jarlsberg ost nedlagt i rapsolje tilsatt chili og hvitløkskrydder. Et smakfullt alternativ til feta ost og tapas ost.

2,5 KG

RABATT 15%

EPD: 1 327 691

UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Knorr Svinekraft pasta

Klassisk svinekraft med en søt smak av eierbær. Egner seg godt til julematen. Gluten- og laktosefri.

2 X 1 KG (2 X 40 L) SPANN

RABATT 15%

EPD: 2 467 181

UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Knorr Piske 20%

Ideell til pisket krem og fungerer også godt til bruk i varme retter. Varme- og frysestabil. Lavlaktose. Lang holdbarhet.

8 X 1 LITER KRT

RABATT 15%

EPD: 1 950 104

NIDAR



Doc' Urter & Honning

Doc' - nå med urter! Urter oppfattes som lindrende og urtedrops vokser kraftig. Doc' urter inneholder velgjørende urter som smører i både munn og hals.

30 X 30 G

RABATT 15%

EPD: 2 833 119

LILLEBORG



Salmi 4,7 kg

Fettløsende vaskeforsterker til grovrengjøring, rensing av sluk, nedmatting av malte flater.

3 X 5 KG

RABATT 20%

EPD: 604 884

LILLEBORG



Klorin 5,3 kg

Desinfeksjons- og blekemiddel til bruk i sanitærom, i sluk, på kjøkkenet og til bleking/flekkfjerning på tekstiler.

3 X 5 KG

RABATT 20%

EPD: 604 843

Bestill produktene på **SERVICEGROSSISTENE.NO** eller kontakt din lokale grossist.



ETABL 1799
FRIELE

VARM SJOKOLADE
SMAKEN ER ALT!

Friele Varm Sjokolade serveres fra flotte dispensere, som sammen med det nye profileringsmateriellet gir gjestene lyst på varm sjokolade. For alle liker den nydelige smaken av Friele Varm Sjokolade. Her ligger det god fortjeneste og venter!

Kontakt oss nå, og få tre måneders fri maskinleie!

Tre måneders fri leie!

Bergen: 55 92 66 00, Oslo: 23 05 31 10, Trondheim: 73 91 99 03 - firmapost@friele.no - www.friele.no

GOD ISKREM I GODT SELSKAP

til hverdag og til fest



MÖVENPICK
Premium iskrem fra Sveits

BELLAITALIA
Ekte importert gelato fra Italia

Norsk fløteiskrem på sitt aller beste

Isbrød m/vanilje, 1,4 liter

Royal isrull m/vanilje, 1,25 liter

DIPLOM-IS
Godt å gi. Godt å få.
diplom-is.no - telefon 02001

GÅR FOR GULL

-med hele landet som marked



TORE SØRENSEN
Daglig leder

I 2011 feiret bedriften 50-årsjubileum, mye har skjedd siden oppstarten. Etter 40 år i Larvik flyttet bedriften til ny adresse i nabobyen Sandefjord. Og fra en håndfull ansatte i 1961, har Pers Kjøkken i dag 30 medarbeidere, hvorav 26 er direkte engasjert i produksjonen.

Når det gjelder fartstid i egen bedrift, er det få som slår Tore Sørensen. Ikke før han hadde lært å gå, kom han på daglige besøk til farens bedrift. Godt da at gåturen ikke var lang, produksjonen av spekemat skjedde vegg i vegg med familiens hjem i Larvik. Smågutten observerte, lærte og vokste i takt med alderen naturlig inn i bedriften og arbeidsoppgavene.

I 2011 feiret bedriften 50-årsjubileum, mye har skjedd siden oppstarten. Etter 40 år i Larvik flyttet bedriften til ny adresse i nabobyen Sandefjord. Og fra en håndfull ansatte i 1961, har Pers Kjøkken i dag 30 med-

arbeidere, hvorav 26 er direkte engasjert i produksjonen.

GODT HÅNDVERK KJENNES PÅ SMAKEN

"Det er 26 par gode hender," sier Tore Sørensen, som har ledet av bedriften de siste 15 årene. Ikke ett øyeblikk legger han skjul på at han er stolt av den stabile arbeidsstokken sin. Og produksjonen omtaler han som ekte håndverk. "En maskin kan aldri konkurrere med blikket og håndlaget til erfarne medarbeidere."

Så har da også de ansatte høy grad av kompetanse. Flere er høyskoleutdannede

pølsemakere, også diplompølsemakere står på lønnslisten. I tillegg har Pers Kjøkken en fast ansatt næringsmiddelteknolog som kvalitetsleder. Hun sikrer myndighetenes høye krav til produksjonsrutiner - rutiner som løper gjennom hele verdikjeden og som trykker produktene fram til sluttbruker.

PRODUKTUTVIKLING I PAKT MED MARKEDET

Pers Kjøkken startet som produsent av spekemat. Og spekemat står fremdeles fast på menyen. I tillegg omfatter produktspekteret skinker, ribbe, sylte, pinnekjøtt, pålegg og pizzatoppinger - for å nevne noen av produktene som gjerne lages i flere varianter.

Bedriften driver kontinuerlig produktutvikling og krydderet som brukes komponeres gjerne etter egne resepter. Kanskje er det derfor du finner Pers Kjøkkens egenproduserte "Pepperoni Original" i Peppes Pizza over hele landet. Og at både Peppes og Pizzabakeren får toppinger fra samme avsender.

MEDALJEGROSSISTEN

Ambisjoner er en god ting. Og i kombinasjon med fagkunnskap kan det virkelige gi resultater: På hjemmesiden til Pers Kjøkken står det at de ble Norgesmestere i spekemat i 1994. Så er det stille noen år, men fra 1999 tar vinnerlista for Norgesmesterskap i kjøtt helt av - 14 gull og flere Norgesmestertitler har bedriften hentet hjem. I alt fra pinnekjøtt og skinker til sylte, pålegg og røkt dyrekjøtt. At de i tillegg er grossister i sølv- og bronsemedaljer er ikke så viktig å

nevne, men det er rimelig aktuelt å fortelle at Pers Kjøkken også er gullvinner i julemat.

TID FOR TRADISJONER

For nettopp julemat har vært viktig for Pers Kjøkken fra dag én, og det går fortsatt en sterk rød tradisjonstråd gjennom hele bedriften. Så langt det er mulig legges alt til rette for kundene - kantinefolket som skal servere pinnekjøtt kan se fram til mindre stress med god samvittighet. For nå leveres pinnekjøttet i gastroform, ferdig vannet og kokt. Etter en rask oppvarming i kombidamperen er det klart til servering. Og ribba er selvfølgelig ferdig stekt, bare å varme den også.

"Hvis du skulle gi en anbefaling til restauranter, kantiner og andre storhusholdninger nå i disse førjulstider, hva skal de servere for å glede gjestene?"

"Jul og julemat er hellig for mange. Dette er ikke tiden for revolusjoner, men for nostalgi, ribbe, svinestek og pinnekjøtt. Og maten skal tilberedes med kunnskap, kjærlighet og respekt for råvarer og gjester. Smaken av norsk jul, det blir ikke bedre enn det."

STOLT LEVERANDØR TIL SERVICEGROSSISTENE

Pers Kjøkken har vært leverandør til Servicegrossistene i en årrekke. I inneværende år er det gjort avtale med Servicegrossistene som riksleverandør til varegruppen pålegg og spekemat.

"Riksdekkende og eksklusiv, er det riktig å omtale dere som hoffleverandør da?" Spør vi frimodig.

"Ja, vi blir vel nesten det," smiler Tore Sørensen, "meningen er at vi skal være på plass med et grunnsortiment hos alle Servicegrossistene over det ganske land i løpet av inneværende år.

MESSER, SMØREKURS OG INSPIRASJON

Omsetningen for Pers Kjøkken har de siste årene ligget stabilt på 85-90 millioner. Ikke mange av de kronene har gått til direktemarkedsføring. Men bedriften er aktiv på messer og kursvirksomhet. Særlig er smørekursene ute hos grossistene populære. Kursene skreddersys til den kundegruppen grossisten inviterer, og holdes ofte sammen med andre produsenter, gjerne en brødprodusent. Mat spises som kjent ikke bare med munnen, men også med øynene. Og alle, også drevne ledere av storhusholdninger, kan trenge til inspirasjon og fornyelse i blant.

Hvor Pers Kjøkken selv henter inspirasjon fra, er ikke vanskelig å se. Egne medarbeidere, tilbakemeldinger fra kundene og kundenes kunder, kokker, nasjonale og internasjonale trender. Men først og sist, et glødende engasjement for å levere, hver gang.



SPANSKINSPIRERT CHORIZO

Spanskinspirert Chorizo er et allsidig produkt som kan brukes som smakstilsetter i mange sammenhenger.



SYLTE

"Årets sylte 2011" er et tradisjonsrikt, håndlaget kvalitetsprodukt



MARINERT SVINEFLATBIFF

Marinert Svineflatbiff er et delikat og smaksrikt kvalitetsprodukt



KYLLING PASTRAMI

Kylling pastrami er et kjøtt-pålegg av kylling med mye god smak



GASTRONOMISK INSTITUTT MED HJERTE FOR NORSK NATUR

Norsk kokkekunst er i vinden. Det snakkes sågar om en nordisk ånd. Det handler om kortreiste, nesten glemte råvarer fra norsk hav og jord. Som sild og havrerot. Mat som våre forfedre overlevde på i trange tider. Nå opplever vi en renessanse for råstoffer fra naturen vår.

ET HAV AV RÅVARER

Russerne har skjont det. Det har sjefskokk Magne Christensen i Gastronomisk Institutt også: Sild er en fantastisk ressurs. Vi nordmenn har havet fullt, mulighetene for utnyttelse er uendelige. Og den gamle kulturplanten havrerot er igjen på spisekartet. I følge sikre kilder skal den både ha helseeffekt og en mild og søt smak - en smak som kan minne om asparges og artiskokk. To gamle råvarer i godt selskap av et vell av andre aktuelle gaver fra naturen som nordiske kokker lager nye spennende retter av.

STOR KAPASITET

Tre kjøkken, 7 kokker og i overkant livlig aktivitet - på Gastronomisk Institutt er aktivitetene mange og mangfoldige. På det ene kjøkkenet lages maten som skal serveres i restauranten og forberedes for selskaper i og utenfor Instituttet, og dessuten mat som skal ut på reise. Kjøkken nummer to er et demonstrasjonskjøkken der det foregår kurs og kokketeater. Mens det tredje er et øvingskjøkken.

Av de syv kokkene tilknyttet Gastronomisk Institutt er tre såkalte commis. Hvilket vil si at de er ferdig utdannede kokker med noe

På det ene kjøkkenet lages maten som skal serveres i restauranten og forberedes for selskaper i og utenfor Instituttet, og dessuten mat som skal ut på reise. Kjøkken nummer to er et demonstrasjonskjøkken der det foregår kurs og kokketeater. Mens det tredje er et øvingskjøkken.

yrkeserfaring, og som får ekstra oppgaver og inspirasjon fra kokker med bredere og lenger yrkeserfaring.

Kravene til kompetanse hos staben er høye, for ikke å si skyhøye. Magne Christensen forteller at de fleste av landets beste kokker på et eller annet tidspunkt har vært innom Gastronomisk Institutt. Navnelisten over Norgesmestre og andre mestre med Gastronomisk Institutt på CV'en er lang.



JULESYLTE

2stk buklist av svin // Krydder: Salt // Pepper // Nellik // Allehånde // Ingefær // (gelatin pulver)

Det er ikke vanskelig å lage sylte. Grisehode kan du bestille i kjøttdisken (bestillingstid ca 3 dager). I tillegg må du ha buklist eller bog av svin, krydder (salt, pepper, nellik, allehånde og ingefær) og gelatinpulver. Start med å legge hodet i rennende, kaldt vann (eller bytt vann ofte) i 6-8 timer eller natten over. Legg deretter hodet i en kasserolle og hell på kokende vann. La hodet og bog trekke 2-2 1/2 time.

Skjær opp hodet mens det er varmt og skjær av svoren så hel som mulig. Småbiter av svor finhakkes og brukes mellom lagene. Skjær kjøtt og flekk i tynne skiver eller strimler og legg det hver for seg.

Legg et klede i en bolle med litt høye kanter. Skjær til en runding av svoren og legg den i bunnen. Kjøtt og flekk legges lagvis i bollen. Finhakket svor og krydderblanding drysses på mellom hvert lag. Til slutt legges svor på toppen. Kledet brettes stramt rundt sylta. Med bomullshyssing surrer du nå med fast hånd rundt hele pakken i jevnt mønster.

Legg sylta tilbake i kokekraften og la den trekke på 90 °C i ca 1 time til den er gjennomvarm. Det er viktig at den ikke koker. Legg sylta straks i press. Lett til å begynne med, fastere etter hvert som den blir avkjølet. Den kan oppbevares i svak saltlake.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt



//For en annerledes og spennende variant av sylten kan du bytte ut krydderet nellik, allehånde og ingefær med 1 ss tørket salvie eller merian.

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 kake kan deles i 8-16 biter.

Se mer på www.vaasan.no

TIRAMISUKAKE

Antall i kartong: 910 g x 6 stk
EPD: 2786176



KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no

Det er ikke bare kreativiteten og kjærligheten til kokkekunst som er grunnlaget når nye medarbeidere skal rekrutteres. "I tillegg vektlegger vi egenskaper som utadvendthet, språkkunnskaper og evnen til å formidle," sier Christensen. Og legger til at glimt i øyet definitivt er et pluss.

UT OVER LANDEGRENSENE

For positivitet er en forutsetning når kokkene representerer det beste Norge har å by på i utlandet. Og det er de ofte, i skrivende stund er to av dem i London, og en tredje i Chicago. I denne måneden har vi allerede vært i Aberdeen, Moskva og et par turer i Danmark. Oppdragsgivere i utlandet er blant andre ambassader, Eksportrådet, og norske og internasjonale selskaper.

Og det er ikke småtterier kokkene må diske opp med. Som i Aberdeen for å lage mat på en oljemesse - mat til 350 mennesker i fire dager. Da skal du helst ha logistikken på plass. Ved arrangementer i utlandet blir mange av rettene komponert og tilberedt på forhånd, både de og øvrige råvarer flys over i kjølecontainere.

PRODUKTUTVIKLING

På Gastronomisk Institutt er ingenting statisk. Som nasjonalt kokkefaglig kompetansesenter er oppgavene mange. Produktutvikling for noen av de største norske kjedene er spennende og krevende. De har oppdrag for selskaper som Innovasjon Norge, Rema 1000 og ikke minst Fjordland. I tillegg til ren produktutvikling yter de også konsulenttjenester til store og små bedrifter, de er problemløserne, kommer med innspill om generell drift og om matøkonomi.

Produktutvikling for noen av de største norske kjedene er spennende og krevende. De har oppdrag for selskaper som Innovasjon Norge, Rema 1000 og ikke minst Fjordland.

Varmebehandlet og vakumpakket mat for travle forbrukere er big business. Fjordland alene selger 400 000 måltider hver uke, ytterligere to nye retter signert Gastronomisk Institutt er nå på markedet. "Vakumpakket mat er næringsmessig fullverdig og velsmakende," sier Christensen og lar oss forstå at ferdigmaten er et godt alternativ for mennesker uavhengig av tidsnød og travelhet. "Vakumpakket og langtidsvarmebehandlet mat er også blitt en trend blant privatpersoner med spesiell interesse for mat, særlig er velstående, voksne menn kjøpere av egne vakummaskiner og vannbad til sous vide."

STOR VARIASJON

Med adresse i Stavanger er det nærmest naturgitt at oljeboringsplattformer, oljeselskaper og supplybåter er viktige kunder. Menyene er varierte, det er fristelser for alle smaks-løker, for alle nasjonaliteter og for alle anledninger. Brylluper og konfirmasjoner, jubileer og andre private begivenheter feires også i lokalene. Og restauranten er et yndet sted for livsnyttende lunsjgjester.

Matkurs holdes jevnlig, for bedrifter og for privatpersoner.

Molekylær gastronomi handler om hva som egentlig skjer i maten under ulike former for tilberedning - en studie av kjemiske og fysiske prosesser.

Tilberedelse av vilt og høytidsmat får ekstra løft, og julebaksten blir aldri den samme etter endt kurskveld.

MOLEKYLÆR GASTRONOMI

Mat er også vitenskap. På prøvekjøkkenet forskes det med mål om doktorgrad. Molekylær gastronomi handler om hva som egentlig skjer i maten under ulike former for tilberedning - en studie av kjemiske og fysiske prosesser. Dette for å optimalisere grunnlaget for kulinarisk innovasjon - eller sagt på en annen måte - øke kunnskapen med mål om å heve smak, form, farge og tekstur til nye høyder.

HANDLER OM Å DELE

Virksomheten til Gastronomisk Institutt handler om å formidle og dele kunnskap på mange arenaer, også på nettet. Ved å google dem, dukker det opp et vell av lekre oppskrifter, oppskrifter til inspirasjon for både profesjonelle kokker og lidenskapelige matentusiaster.

Likevel, kjøkkensjef Magne Christensen anser at en av hovedoppgavene hans er å foredle og ivareta kreativiteten som sprudler i miljøet på Gastronomisk Institutt. Blant råvarer, dufter, kokkelering og prøving av nye teknikker og oppskrifter strømmet idéene. Mange luftige, andre gode, noen geniale - alle tas vare på, arkiveres og systematiseres for å brukes når øyeblikket er der. For Gastronomisk Institutt som snart har eksistert i 25 år og skal videre, alltid videre.



MAGNE CHRISTENSEN
Kjøkkensjef



OSTEKAKE

15 Kornmo-kjeks // 75 g sukker // 1/2 ts kanel // 8 ss smør, smeltet
// 700 g kremost naturell // 150 g sukker // frøene fra 1 vaniljestang
// 2-3 ss sitronsaft // 4 egg // 5 dl lettromme // 7 ss sukker
// frøene fra 1 vaniljestang

Kjør kjeks, sukker og kanel sammen i en food prosessor. Bland inn smør. Trykk ned i bunnen av en 26 cm springform og stek ved 175 °C i 10 min. Bland ost, sukker, vaniljestangfrø, og sitronsaft sammen i en food prosessor. Tilsett deretter ett egg om gangen til det blir en fin ostemasse. Fordel røren på bunnen.

Stekes i ovn ved 120°C i 30-60 min, avhengig av ovn. Den er ferdig når den

har konsistens som karamellpudding (lett dissen).

Visp rømme, sukker og vaniljestang forsiktig sammen. Fordeles på ostemassen og stekes videre ved 120°C i 3-5 min.

Avkjøl og server med en saus av jordbær eller bringebær.

foto Opplysningskontoret for meieriprodukter

World Kitchen

Smaksopplevelser fra verdens kjøkken

Mexico, Thailand, India, Middelhavet og USA.
De 5 mest populære kjøkken blant nordiske lunchgjester*.
Åpne for inspirerende smaksopplevelser med World Kitchen – det geniale konseptet for kantiner og storkjøkken. En enkel måte å skape god forretning og fornøyde gjester.

Vi forteller mer om vårt nye konsept og undersøkelsen på www.santamariafoodservice.no

*basert på innsikt fra fokusgrupper og dybdeintervjuer i Norge, Sverige, Danmark og Finland, nov 2012.

Santa Maria

NYTT KONSEPT!
5 NYE PRODUKTER
50 NYE OPPSKRIFTER



ÅRLIG BEGIVENHET I MJØNDALEN

Årets messe hos Bjørnulf Engros ble arrangert torsdag 5. september. Den ble i år som tidligere år en stor suksess. Både leverandører og teamet hos Bjørnulf hadde en meget positiv opplevelse.

Vi hadde 250- 280 kunder inntil hos oss i løpet av dagen forteller eier Bjørnulf Borge, og det er et bra besøksantall. De fikk oppleve en messe som var større og mer innholdsrik enn noen gang tidligere. Leverandørene hadde gjort seg meget flid med sine stands, og vi telte hele 55 stands i lokalet som var helt fullt. Vareutvalget var komplett og bredden av produkter og leverandører var representativ for hva Servicegrossistene leverer.

Kundene får delta i en quiz- aktivitet med premiering og de kårer årets beste leverandør stand. Som tidligere år er Finstad Gård, Frukringen en av de bedre standene og de vant prisen for 2013. Vi gratulerer!

Messen holder åpent fra klokken tolv til atten, og etterpå møtes mange av messens deltagere til et hyggelig kveldsarrangement. I år var det Norsk Storhusholdning, Vestfold Fugl og Norrek som komponerte menyen og presenterte denne. Takk til de for en flott leveranse som ble fulgt opp av god underholdning og bla utlodning av reisegavekort.

Bjørnulf forteller at leverandørene melder tilbake i etterkant av arrangementet, at dette er en av messene de virkelig ser frem til å delta på hvert år. «Det er 10 året vi arrangerte denne messen, og da er det ekstra hyggelig med denne typen tilbakemeldinger» avslutter han.

MJØNDALEN



www.harlemfood.no



MAREXIM
a world of temptations

Singelpakket Fyrstekake har vært en suksess, og vi utvider nå familien med to av våre bestselgere. Eplekake og Sjokoladecake leveres nå også som singelpakket.



Sjokoladecake, 1 pk
Epd nr: 2872331
Ant pr kart: 36 stk à 83g
Sjokoladecake fylt med deilig sjokoladefudge og praliner. Toppet med striper av lys sjokolade.



Eplekake, 1 pk
Epd nr: 2872323
Ant pr kart: 36 stk à 83g
Lys kakebunn, toppet med friske epleskiver, kanel og melis



Fyrstekake, 1 pk, Epd nr: 1405505, Ant pr kart: 36 stk à 75g

www.marexim.no

NORSKE ROTGRØNNSAKER ER POPULÆRT

Vi nordmenn er helt i verdenstoppen i forbruk av rotgrønnsaker. I fjor økte salget av kålrot med syv prosent, og det er en solid vekst for norske rotvekster de siste årene, viser tall fra Opplysningskontoret for frukt og grønt.

Nesten alt av norsk dyrket kålrot og reddik kommer fra Toten. Østre Toten er landets største kommune for frilandsgrønnsaker.

– Vi er avhengig av gode, lokale sorter kålrot. Stedegne norske sorter har bedre motstand mot ugress og bedre lagringsevne enn importert kålrot, sier Johannes Dyste, gårdbruker og daglig leder av Toten Kålrotpakkeri.

I den næringsrike jorda på gården hans er det dyrket kålrot i over 50 år.

– Vi opplever en fenomenal topp i etterspørselen før jul, og da går pakkeriet vårt 24 timer i døgnet. Men vi selger også stadig mer rotgrønnsaker om sommeren, sier Johannes Dyste.

95 prosent av norsk reddikproduksjon finner sted på Toten.

– Norske reddiker holder veldig høy kvalitet, og vi leverer fra 1. mai til medio oktober. Vi får 2500 bunter fra hvert mål, sier Einar Dyste.

Reddik er noe av det mest kalorifattige man kan spise, med kun 19 kalorier per 100 gram vare. Kålrot er også kalorifattig. Nordens appelsin som den også kalles, er rik på C-vitamin og fiber.



UTVIDER SATSING PÅ CHAQWA

Chaqwa, Coca-Cola sitt eget kaffebrand, fortsetter å vokse i Norge. Nye avtaler med store norske bedrifter og organisasjoner driver vekst. Nå forsterker selskapet kaffesatsingen for å ta enda større deler av kaffemarkedet her ilandet.

NEDGANG I DAGLIGVAREHANDEL

Omsetningsvolumet i detaljhandelsbedriftene gikk opp med 0,2 prosent fra juli til august i år, viser sesongjusterte tall. Dette skjer etter en nedgang på 1,3 prosent fra juni til juli.

SMÅGODT FOR 991 MILLIONER KRONER

Nordmenn propper i seg sjokolade, karamell, sukkertøy og vingummi - og ikke bare i helgene!

Når fredagen endelig kommer, er de fleste av oss å finne på butikken med potetgullposer, brus og smågodt i handlekurven.

Og det er ikke bare i helgene at vi går amok i godtehyllene. Også i ukedagene selges det godt med snop, og da særlig i forbindelse med kinobesøk og annen hygge.

Ifølge Marthe Schomacker, som er Senior Kommunikasjonsrådgiver i Orkla Confectionery og Snacks Norge, er vi nordmenn rett og slett blitt noen skikkelige godtemomser.

– Vi er glad i godterier. Faktisk så kjøper vi smågodt for 991 millioner kroner i året (tall fra 2012 - hele løsvetmarkedet), og smågodt utgjør 11 prosent av godterimarkedet her i Norge, forteller hun til KK.no.

NY AVTALE MELLOM NORTURA OG ORKLA FOODS NORGE

Nortura og Orkla Foods Norge signerte mandag 30. september en ny stor leveringsavtale. Avtalen gjelder fram til 2017 og viderefører Orklas engasjement og støtte til norsk landbruk.

Den nye avtalen har en totalverdi på minst 400 millioner kroner, og betyr at Orkla Foods Norge forplikter seg til å kjøpe inn kjøttprodukter av storfe, svin, sau, kylling og kalkun fra Nortura. I tillegg kommer en betydelig andel eggprodukter. Orkla Foods Norge videreutvikler derfor et betydelig kundeforhold til norske bønder.

Avtalen inngås i forbindelse med at fusjonen mellom Rieber & Søn og Stabburet offisielt trer i kraft den 1. oktober. Orkla Foods Norge får med dette en betydelig posisjon i det norske matmarkedet med ledende merkevarer som Stabburet, Toro, Vossafår, Denja, Stabburet Leverpostei, Grandiosa og Idun.

Clean Drop gir deg ren nyttelse



Anbefales av
**Norgesmester
i baristakunst
2012 og 2013**
Rasmus Helgebostad



Eske med
5 poser à 15 ml
EPD 711416



Flaske
à 500 ml
EPD 295311

Clean Drop er et rensmiddel for alle
typer kaffemaskiner og serveringskanner.
www.cleandrop.no

Leverandør: Norsk Kaffeinformasjon Handel AS, Niels Juels gt 16, 0272 Oslo



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 fyldige. Dette gir et mer
smakfullt og saftig resultat for dine gjester.



VESTFOLD FUGL

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



FINDUS MED FEM NYHETER - OG VERDENS KJØKKEN SOM INSPIRASJON

Årets høstkolleksjon har en innholdsrik og variert meny
med inspirasjon fra hele verden. Det spenner fra nordnorske
laksehaler via nye retter med smaker fra to av de største
kjøkken, nytt innen Green Meals og ny fristelse i mer pors-
jonspakket bakverk.

Laksehaler uten skinn, 100 g

Vår nye, renskårne laksehale på ca. 100 g er skinn- og ben-
fri. For å ivareta den gode kvaliteten med aroma, smak og
tekstur og hindre uttørring, glaserer vi bitene med ca. 6%
rent vann. Laksen er rik på de sunne omega-3 fettsyrene
og andre viktige næringsstoffer, som vitamin D, jod og se-
len. Dette delikate halestykket kan du tilberede, anrette og
servere på en rekke måter.

EPD 2867 893 - 5,0 kg – ca. 50 x 100 g ± 20 g, uglassert vekt

Falafelburger, 90 g

Nå kan du også tilby en god, grønn burger som del av vårt
populære Green Meals-sortiment. Denne burgeren er laget
på samme gode oppskrift som vår populære Falafelboller.
Kikerter krydret med bl.a. persille, spisskummen og hvitløk
– og med litt mer struktur for å få den rette burgerfølelsen.
Serveres f.eks. i brød med mye variert tilbehør.

EPD 2851020 - 3,33 kg – 37 x 90 g

Solskinnsbolle, 50 g porsjonspakket

En deilig hvetebolle fylt med en herlig gul vaniljekrem – og
du kjenner en aning duft av kardemomme! Ferdig bakt og
serveringsklar etter tining. Delikat porsjonspakket slik at
du kan tilby dine gjester en fristende, praktisk og hygienisk
løsning enten den spises på stedet eller tas med videre.

EPD 2867877 - 2,5 kg – 50 x 50 g




HAUGEN-GRUPPEN AS
Storkjøkken

NYHETER FRA HAUGEN-GRUPPEN

El Paradiso Asian Siriacha Sauce

En spennende saus med 80 % innhold av grønnsaker med smak
av paprika, chili og litt spisskummen. Perfekt som dip, til nachos,
på kjøtt, fisk og kylling. En favoritt til Spareribs, Korean tacos
og Asian style Quessadilla med kylling og mango. Passer også
til wok og som tilbehør til frukostbufféten.

EPD nr: 2870996 - Paknings str: 4x3,89 l

El Paradiso Salsa Peppadew

En spennende salsa med 80 % innhold av grønnsaker med den
litt søtaktige chilien Peppadew. Perfekt som dip, til nachos, på
kjøtt, fisk, kylling.

EPD nr: 2870608 - Paknings str: 6x3kg

Labr. Tort. Penne Tricolore ekspress forkokt, u/egg

Smaksatt med spinat og tomat. Laget på semolina med maksi-
malt innhold protein som gjør at den tåler mye hard håndtering
uten og bli overkokt. Rask tilberedning på 1,5 min.

EPD nr: 2870657 - Paknings str: 4x1kg

Patak's Madras Saus

Madras sausen er attraktiv både visuelt og smaksmessig. Den
kan naturligvis tilpasses med egne smaker om man kun vil ha
en base til en oppskrift.

EPD nr: 2835957 - Paknings str: 2x2,2 ltr

Patak's Tikka Masala saus

Tikka Masala er den desidert mest populære indiske sausen.
Her kommer den korrekte oppskriften med fløte og yoghurt i
fra Patak's som er markedsledende produsent i UK med 80 år
erfarenhet som ledende aktør.

EPD nr: 2833242 - Paknings str: 2x2,2 ltr

Patak's Korma Saus

Korma er den nest mest populære indiske sausen i det norske
storkjøkkenmarkedet. Her kommer den i klassisk oppskrift med
spisskummen, laurbærblad, gurkemeie og yoghurt fra Patak's.

EPD nr: 2833259 - Paknings str: 2x2,2 ltr

Patak's Jalfrezi Saus

Jalfrezisausen er en mer kryddersterk variant av de populære
indiske sausene. Oppskriften lages tradisjonelt på løk, grønn
chili, tomat, paprika og er balansert med fløte og litt yoghurt.
Passer meget godt i en kjøttrett, fiskerett eller til kylling.

EPD nr: 2833267 - Paknings str: 2x2,2 ltr

NYHET



A BETTER WAY TO DRINK MORE WATER
ZEROH!

Zero calories. No sugar.
Natural color and aroma.

Peach & Nectarine EPD 2693489
Hylleblomst & Sitron EPD 2693513
Granateple & Blåbær EPD 2693497
Pineapple EPD 2693505

Blandes 1:9 med vann

skrivgarder.no

Smaken av god jul

Gildes julepølser

er en sikker vinner i julen. Våre tradisjonsrike pølser lages med kun naturlige ingredienser og mye kjøtt.

Julepølse u/skinn 64g
Fryst 5 kg
Gildenr. 417117
EPD-nr. 2653046



Gildes medisterkaker

er tradisjonelt og godt krydret med pepper, ingefær og muskat – en smak som mange forbinder med julen.

Medisterkaker grove 66g
Fryst 5 kg
Gildenr. 417076
EPD-nr. 2843712



ÅRETS **KORNI** NYHET! **KNEKKEBRØD**



OVERSKUDET
FRA KORNI GÅR TIL
GODE FORMÅL
SE KAVLIFONDET.NO

Ønsker du et grovere knekkebrød, med mer smak og mye fiber? Nyhetene fra KORNI er merket med Brødskala'n, som viser hvor grovt brødet er. Alle fire knekkebrød fra KORNI er merket Ekstra Grovt og 100% Grovhet. KORNI Knekkebrød er dessuten bakt med sammalt rugmel og smakssatt med flere kornslag for å få den gode smaken.

KORNI KNEKKEBRØD 12 X 250 G			
BYGG	RUG	SESAM	FIBER
02776375	02776409	02776417	02776425



KORNI



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