



SETWICE
GROSSISTENE

Sommeren er kommet tidligere i år enn på lenge, dagene er lange, og vi nyter maten oftere under åpen himmel. Både i selskap med kollegaene i lunsjen og i mer sosial anledning ved grillen eller på en av de mange uteserveringene. Norske serveringssteder langs kysten og i fjellheimen har travle dager med innrykk av norske og utenlandske turister. Dette er tiden hvor hvert enkelt sted får mulighet til å dele og vise frem det unike og spesielle. Gi kundene norske smaksopplevelser og råvarer de ikke får noe annet sted. På sidene 12 til 15 gir vi dere noen gode tips til servering og litt inspirasjon til hvordan grille de fantastiske råvarene havet gir oss.

Les om vår grossist i NarEnros Trondheim som utvider sin virksomhet og bygger ut. Dette er et ledd i satsningen for å kunne tilby kundene våre enda bedre og mer effektive tjenester, bedre varevalg, og dermed bidra til å øke deres inntjening over tid.

Servicegrossistene har i mai lansert nye, høykvalitets og kostnadseffektive majones- og remulade produkter, gjennom et godt samarbeid med Salareseren. Produktet har på den korte tiden blitt populært, og flere kjeder har tatt inn produktene i sin vareboks. Ta gjerne kontakt med din Servicegrossist om du ikke har prøvd produktet. Du kan også lese mer om vår partner bak i i bladet.

Vi ønsker dere en solfylt og innbringende sommer.



Med vennlig hilsen
Jan van der Burg



SERVISJE
GRUSSISTENE

05

**FØLG MED I
VÅR KALENDER**

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

10

GLED DEG

- det er tid for sommer og grilling



06

Nær Engros Trondheim as
SATSTER VIDERE



22

NHO reiseliv

**OM LØNNSOMT
SAMARBEIDING**

**WO
INS
BY**

**NYTT KO
AV STREB**

En mulighet f
trendye retter
oppskrifter se
din restaurant
Et nytt sortim
noe utover de
muligheter fo
for nye gamle

10 NYE SAUSER & DIPS I HENDIGE SQUEEZER

| EPN | PROG |
|---------|-------|
| 2893536 | PIZZA |
| 2893534 | SVE |
| 2893632 | TEK |
| 2893610 | BOU |
| 2893628 | MEX |
| 2893638 | CHIP |
| 2893614 | RAND |
| 2893661 | GUAC |
| 2893625 | S.M.S |
| | DIGE |



AND på menyen

Det har aldri vært enklere å ha
smakfull and på menyen!

Vestfold Fugl er stolte av å kunne tilby
storkjækkenmarkedet kvalitets and fra
Vestfold. At ander har god smak
og er saftig er viktig for oss.

Vi garanterer at prosessen fra egg til
produksjon av leveringsklart produkt
er nøye overvåket. Vestfold Fugl gir
deg flere valgmuligheter med denne
fantastiske råvaren.



K

2. JUL – 7. JUL
▶ **WACS 20**
Stavanger, Nor

23. JUL – 26.
▶ **Gladmatf**
Stavanger, Nor

31. JUL – 2. AU
▶ **Trønders**
Trondheim, No

31. JUL – 2. AU
▶ **Bryggerif**
Trondheim, No

19. AUG – 22.
▶ **Nor-Fish**
Trondheim, No

19. AUG – 24.
▶ **Den Norsl**

NÆR ENGROS TRONDHEIM

Nær Engros T SATSER V

TRONDHEIM

Det er god stemning hos Nær Engros: vært stabilt økende år for år. Nylig ble fryselageret med nye 500 m², og daglig leder Roar Stordal og lagersjef om hovedårsaken til den gode utviklingen: de føler eierskap til bedriften.

LOKALER OG LANGE MIL

Nær Engros Trondheim har adresse på Stuppen, et knutepunkt ved E6, en liten håndfull kilometer utenfor byen. Adressen har de hatt siden 25.mai 2005

Av de fotter fra Tine som ble tatt ved



TERJE OPHEIM VIKEN
LAGERSJEF

Da Nær Engros Trondheim As startet i 1999 var det på 0. I år har vi et budsjett på 138 millioner kroner

FRA KRØNER O TIL 138 MILLIONER

"Vi har tillit i markedet og vokser oss stadig sterkere." Sterdal har all grunn til å være fornøyd: Da Nær Engros Trondheim As startet i 1999 var det på 0. I år har vi et budsjett på 138 millioner kroner. Vi er en fullsortimentsleverandør med 4.000 produkter på lager, det eneste vi mangler i sortimentet er øl, vin og brennevin. Men søknaaden ligger inne og vi regner med å motta positivt svar i løpet av noen korte måneder."

Behovet for større lagerkapasitet ble dekket

en kunde Nær Engros inngikk avtale med i 2007. Godt samarbeid har bedriften også med øvrige kunder. Og dem er det mange av, kundelisten teller flere enn 600 aktive kunder. Blant dem befinner det seg alle mulig transjer, også offshore.

GODE KUNDER I ALLE BRANSJER

Samarbeidet med fylket er strukturert og utelukker positivt. Det er også samarbeid bedriften har med øvrige kunder. Og dem er det mange av, kundelisten teller flere enn 600 aktive kunder. Blant dem befinner det seg alle mulig bransjer, også offshore.

TILLIT OG GODT MILJØ

Miljøbevissthet går som en rød tråd gjennom hele bedriften og på alle plan. For fem år siden ble Nær Engros miljøsertifisert. Kildesortering er en rutine, bedriften resirkulerer bølgepapp og plastemballasje i følge Green Pointe retningslinjer. "Miljø er en måte å tenke på," sier både den daglige lederen og lagensjefen, og forteller at lysene i det nye utbygget vil komme fra ledpærer, pærene



JES SELSKAPSMAT

VERNEV AKU

og kalvefilét ved Nide

Alle i Trondheim kjenner Frimurertogens mange meter fra Nidelvas bredd. Og langt forhold til huset. For i dette bygget i ny arrangementer og konserter i stor stil. Slik Oscar den 2. innviet bygget i 1902, og slik er det i



KLASSISK OG HUMOR I SIKJØNN FORENING

I fire av ukas dager har distriktets losjer huset stort sett for seg selv, men i de ovale helgene imtar musikere, underholdere, bryllupsgjester eller messedeltagere salene. Det er bokstavelig talt høyt undertaker her, alle er velkomne og klassekuller elsker det ikke. Men omgivelsene setter standarden, som gjest er det helt naturlig å kle seg for anledningen. Historien borivegens og stort lenger unna en bunns kafé er det knapt mulig å komme. Oftest er det klassisk musikk som spilles, solister og orkester står i ka. Arve Tellefsen vokste, etter egne utsagn, nærmest opp i lokalene og har spilt her ved flere anledninger. Så brøt lydførbildene i storsalen at byantikvar i Trondheim, Gunnar Høen, har tatt til orde for at akustikken bør bli verneverdig. Trondhelms Stortue kalles salen, som også har huset band som D.D.E., Mens humoristen Christian Valen er fast gjest ved juletid.

HUSMANNSKOST PÅ EGET PORSELEN OG LITT TIL

Det er i dette miljøet Frigaard og hans folk dekker til middag. Stedet har alle rettigheter, menyen er tradisjonarik norsk mat på sitt beste. Velg for eksempel fristelser som hummersuppe, ferske kamskjell, helstekt filet av reinsdyr, storfe eller hjort, eller også kalvestek med sesongens grønnsaker og rødvinssaus. Og kanskje kan det smake med cappuccino-romage servert med pisket krem og bærcoulis til dessert?
Jes Selskapsmat tilbyr også catering, og har dermed utkjøring til selskaper og arrangementer utenfor huset på agendaen, men det aller meste som tilbys er valgfritt servering

gjester, da med bordsetting fordelt på flere lokaler, ett rommer opptil 80 mennesker, et annet 200, i tillegg kommer røkkoksalen. Frigaards faste stab på fem medarbeidere suppleres med innleid personell når det er som mest hektisk. De er drillede folk som stortrives i det spesielle miljøet.

NÆR ENGOS MED TOPP SERVICE OG LUKTEN AV SJØ

De var litt tilfeldig at Frigaard ble hunde hos Nær Engros AS Trondheim. De to bedriftene startet opp omtrent samtidig, for en 15-16 år siden. En kannerat tippet Frigaard om grossisten, og han tok kontakt. Det har han fortsatt med, daglig leverer Nær Engros varer på kjøkkenet til Logen. "Jeg har bare godt å si om dem," sier Frigaard, "skriv at Nær Engros har har voldsomt god service, for det har de. De finnes ikke maken til hyggelige og dyktige sjåfører, og de på ordrekontoret kan jeg ikke få fullrost."

Med arbeidsdager som aldri er like, med gjester som varierer i antall, puslespill av arrangementer som skal legges og menyer som svinger, er det både godt og nødvendig å hente seg inn, ljenne på roen.

De gjør Frigaard på hytta si ved Trondheimsfjorden. Der har han en 20 fots båt som har fiskeplattform på begge sider. "Bella" heter båten og har et styrhus kokkan kan koke kaffe i, og ingenting annet. Her dhar han opp sprelende laks, torsk og sei, nyter gode timer. For det bærer ian igjen ti nye morsomme og krevende oppgaver i slussdige Primnerfogens hus.



TINE revet til piz

Mange gode varianter å vel



SODD - SIDESTILT MED CHA

«Festsodd fra Trøndelag» er i dag en beskyttet betegnelse på linje med champagne og roquefort. Mange av regionene i Trøndelag har sine egne varianter av denne retten, så det finnes mange måter å lage sodd på. Festsodd fra Trøndelag er betegnelsen på sodd som produseres i henhold til gammel tradisjon fra bygdene i Innherred. Det består av soddbeiler av fårekjøtt og storiskjøtt i tenninger, svilfett og kjøtkraft. Retten serveres med gullrøtt og potet, fastlatbrødet skjenning og øl eller lugeferøll til. Begrepet sodd er normalt og har trolig samme opphav som soddles. Man finner

hvor bondene tvang kon-
gilde på Lade ved Trø-
fårekjøtt i soddet. Det v-
holdes gjestebud, spes-
eksempel ved begravelse
man på slutten av 1930
ikke en matrett som «all
1979» tallet var det bygd
om tilføring av tradisjon





ENKLE GRILLRETT

— skap sommerstretter
for de ansatte

Det er sommer i vårt vakre og forunderlige land – lange dager og opplevelser. Uavhengig av landskap og hvilken lunefull lek vær preger årstiden maten vi spiser. Lett, sunn og fargerik skal de byr på uante muligheter, enten maten tilberedes på kull eller i ovn, uten

Kjøtt er et trygt valg, og en saftig biff er aldri å forakte. Men i de siste årene som legges på grillen. Jo magrere fisken er, desto bedre trives den i folie, marinade. Det er alltid gøy å eksperimentere med smaker når det gjelder blåskjellene med litt salsa. Det vil garantert overraske noen ganger. Og litt med å bløtgjøre salsaen dagen i forveien og la den stå kjølig til neste dag, lager du en stor porsjon kan denne fryses ned. Grillspyd er enkle retter som kan gjøres raskt eller gjesler litt ekstra sommerfølelse på varme dager. Lag spyd med laks, sauskjell og spekeskinke. Server med grillet mais, sitron og vingrette. Her kan du også gjøre mye forarbeid dagen før med oppdeking av fisk, kamskjell og spekeskinke. Husk også at sjømat ettersteiker i 1 til 2 minutter i varmen. Og for den som knapt har tid til lunsj, hva med småsaak som Enkelt, godt og litt smakk av sommer.

OPPSKRIFT

1

GRILLET SJØKREPS MED ESTRAGON— OG

10 personer // 10 stk sjøkreps // 375 g smør // 1,3 dl estragon // 10 fedt hvitløk // 2 pepper, grønnalt // Tilbehør: brød

Del sjøkrepsene på langs og fjern tarmstengene. La smøret bli mykt i romtemperatur. Finhakk estragon, riv hvitløk, og bland med smøret. Smør smøret på krepskjøttet, og dryss over salt og pepper. Legg sjøkrepsene på grillen i og stek lett på grillen. Lek ca 3 min. Server grillet s ved siden av.

2

KRABBEKAKER

10 personer // 7,5 stk krabbeskall, fylt // 1,3 stk løk // 1,3 stk paprika, rød // 2,5 fedt hvitt egg // 5 ss majones // 1,3 ts salt // 1,3 ts løjensepepper // 5 ss griljermel // 5 ss hvitemel
Tilbehør: sweet chilisaus // salat // ris

Finhakk løk, paprika og hvitløk, og bland med worcestershiresaus, egg, majones, salt og løjensepepper. Tilstett krabbeljøtt og bland sammen. Bør sammen griljermel og hvitemel, og tilsett i krabbeblandingen litt om gangen. Deigen skal være forholdsvis løs, så bruk mer griljermel og hvitemel om nødvendig. Smak til med litt pep-

per. Fukt hendene og for blanding av smør og ølje ferdigsteke kakene på te med sweet chilisaus, salat

3

GRILLET MAKRELL MED SOMME

10 personer // 1875 g makrellfilet // salt og pepper // Sommersalat: 2,5 stk tomater // 30 stk reddiker // 1,3 stk agurk // 2,5 ss gressløk, frisk // 2,5 salt og pepper // Tilbehør: brød

Skjær makrell i serveringsstykker og dryss på salt og pepper. Pensle stykkene med olje og grill dem ca 2 minutter på hver side. Sommersalat: Skjærtomat i tynne båter, reddik og agurk i tynne skiver. Bland sammen grønnsakene og finhakket gressløk. Pisk sammen baconost og lettromme, og spe med Smak til med salt og pepp nystekt makrell med som



www.mysalad.com.au/recipe-og-povar

DET BESTE FRA ISHAF

Våre skaldyr er ikke bare rike på smak og kvalitet, de er også fylt med yrkes stolthet, spisskompetanse, håndverk og arven. Vi dele: matglede – du smaker forskjellen.



Vi skaper matglede
PH. THORSTENSEN AS

Ph.Thorstensen AS | Fiskehallen Vippetangen, 0150 Cade | Telef

NYHET!

A BETTER WAY TO ENJOY WATER

ZEROh!

0 KALORIER 0 SUKKER NATURLIG FARM



Kampanje!

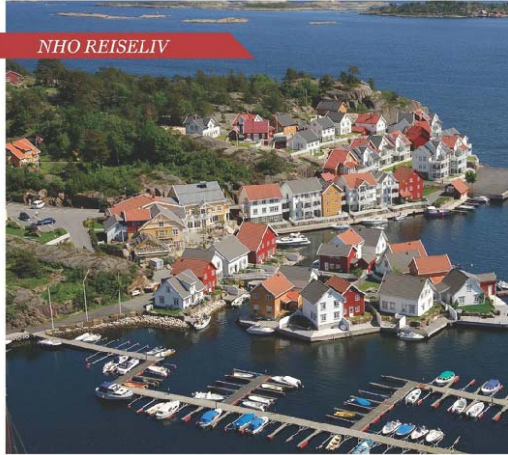
Varmmatboks 3-rom
EPD nr. 391391

Din lokale produsent av emball
Hultamaki Norway AS
Kärveksveien 7, 3511 Hønefoss - tlf 02 22 11 40 |
salg@no.hultamaki.com - www.hultamaki.com

Greaselift™

EFFEKTIV OVNSRENGJØRING - HELT SIKKER I BRUK

Ecobat sin **Greaselift™** er det eneste produktet for ovnsrensing på markedet som oppnår fremragende resultater uten noe behov for bruk av hansker, vernebrille eller åndedrettsvern. Greaselift er like effektiv som tradisjonelle produkter for ovnsrensing - produktet løser opp fett i løpet av få minutter. Greaselift skader heller ikke aluminium og kan derfor trygt brukes på ovner, griller, hetter og ventilatorer. Greaselift fjerner risikoene man har ved tradisjonelle produkter for ovnsrensing - det er ingen ubehagelige lukter og er samtidig trygt for de som jobber i umiddelbar nærhet av der produktet brukes. Klar-til-bruk løsningen er rask og



OM LØNNSOMT MEDLE og åpe

NHO Reiseliv har landets største innkjøps og serveringsbedrifter. Det totale var medlemmene var i for på 2,1 milliarder. Medlemmene er spredt over hele landet i 7 distriktssjefer. For å kunne bidra våre medlemmer både i

aktiviteter, dialog med lokalpolitikere, erfaringsutveksling, lufting av ider og kursdeltagelse. Det holdes mange kurs i NHO Reiselivs regi. Alt fra offentlig regelverk og markedslover til internkurs og til hvordan holde en medarbeidersamtale.

"Samarbeid og vennlighet sprer ringen i vannet og gjør at du som gjest kommer tilbake til samme sted eller by."

DET HANDLER OM MENNESKER

Verden står aldri stille?

"Nei. Reiseliv er et bransje som alltid er i bevegelse og på offensiven. Alt som skjer i distriktet, berører reiselivsbransjen. Det bygges vindmøller og alpinanlegg, bygginger, restaurans og skifter eiere, det er lokale konflikter, nye offentlige direktiver og spørsmål om skattebesvigelser. I sum handler alt om mennesker, både på tilbuds- og etterspørselsiden, nye trender og vaner virker også inn. Og ikke minst er kompetanse og kvalitet på tjenestene viktig, hvilket betyr at rekruttering og opplæring står fast på agendaen vår."

Søker unge mennesker seg til reiseliv?

"Ja, så absolutt, og enda flere burde gjøre det. Norge trenger ikke bare folk med høyere teoretisk utdanning. I reiselivsbransjen kan den som vil noe, gå gradene og tilegne seg læring utoverveis. Mulighetene er uendelige."

Det riktiges om mangel på folk?

"Ja, og det er en alvorlig mangel. Her trengs det alternativ markedsføring. Gjennom markedsføring vil bedrifter se at det å være bedr"

der ute. Det skal godt gjøres å være oppdatert til enhver tid. Vi kommuniserer oftest i dag med medlemmene via mail eller telefon, men vi vil videreutvikle løsninger der våre medlemmer lettere kan søke svar på spørsmål via våre nettsider. Vi skal alltid være tilgjengelig for våre medlemmer.

Det synes som om dere tilbyr en innkjøpsavtale som rommer ganske så mye?

"Ja, det er en god totalpakke som er skapt for å dekke medlemmenes behov. Når det er sagt har vi virkelig gode innkjøpsavtaler. Innkjøpskjeden vår er landets største grossist- og profilavhengig innkjøpsorganisasjon for frittskående overnattings- og serveringsbedrifter. Avtalene rommer omtrent alt du finner innenfor dørene til bedriften. I tillegg kommer forsikringsordninger, kredittkort-avtaler og telefoni. Vi har avtaler med 120 ulike leverandører og har fremforhandlet noen av markedets beste priser. Det er viktig å si at det er medlemmene som eier Innkjøpskjeden, og at overskuddet tilbakeføres årlig gjennom en bonusordning som premierer lojalitet."

I sum handler alt om mennesker, både på tilbuds- og etterspørselsiden, nye trender og vaner virker også inn.

Så mange gode, det må koste medlemmene?

"For å kunne benytte Innkjøpskjedens betingelser må bedriften være medlem i en av NHO landsforeningene. For NHO Reiseliv beregnes medlemsavgiften av omsetning og lønnskostnad. Sett i forhold til gevinsten bedriften oppnår ved å ha fått et slikt medlemme-

c
h
1
2
-
e
t
a
l
s
e
c
t

HOLST FOOD

fra EKSOTIS BEITEMARI til norske storkjø

I Argentina og Dotswana går dyrene fritt på frodige beite og det naturlige føre: kennes på den gode kjøttsmaken, for som sammen med Øve Fuglestad eier og driver Holst Fôr gjort de siste fjorten årene, men bedriften er en srrule eldr grunnleggeren Fredrik Wilhelm Holst med import av salte Argentina og Amerika.



Det handler stadig om import av kjøtt for Høst Foods, og det i stor skala. De står i dag for en vesentlig del av all import her til lands av storfe, lam og svin, fersk kjøtt og frossent. Selskapet omsetter årlig for 300 millioner kroner, de to eterne har kun to ansatte. Hvordan er det mulig, Lasse Heide?

— Ganske enkelt fordi vi kler alle funksjoner vi trenger, flyselag, transport og distribusjon, og gjør ekstra regnskaps-tjenester om vi trenger det, alt etter behov.

Så det er aldri den mirate Elle indrefilet innom kortoret?

— Nei, her holder vi bare i tådere, og det er rimelig mange av dem. Vi effekt-urerer bestillinger fra grossister over hele landet. Mens innkjøpene våre skjer i berhold til kvoter via internasjonale auksjoner på nettet – kvotene er det myndighetene som bestemmer for å begrense importen. Alt mens vi er i løpende dialog med kontakten i de landene vi handler med. Vi har gjennom årene opparbeidet et godt og sterkt internasjonalt nettverk. Og selvfølgelig holder vi oss oppdatert på EU's regelverk og endringer i tollsatsen.

Tollsatsene er bestemt med mål om å begrense importen?

— Ja, tollsatsene er satt for å beskytte norske landbruk og norske arbeidsplasser. De norske tollmurene på mat er de høyeste i den vestlige verden. Men de senkes når det i perioder vurderes for lite av en vare her



Bruken av storfekjøtt

NAKKE

Kjøtt fra nakken har forholdsvis mye bindevev, og brukes mest til kjøttdeig, karknødder, pølser og andre bearbejdede varer.

BOG MED KUL EBEN

Bogen har rent kjøtt med forholdsvis mye bindevev. Storfekjøtt i skiver passer godt til netter som skal ha god kraft, for eksempel kjøtt og suppe. Uten ben og godt marret egner den seg brukbart til bogstak.

FORKNØKE

Består av kjøtt med mye bindevev, sener og ben. Passer best til krøling av kraft eller til kjøttdeig.

BRYST

Oksbryst har mye ben, noe sener og spirent fett. Egnert seg godt til gryteretter og supper som trenger lang koke-tid. Kjøttet selges også lettaltet og kan serveres som spirent oksbryst. Oksbryst er også godt egnet til kjøttdeig.

BIBRINGE

Er isprent fett og har også en del ben. Passer godt til supper, rebarkeke/trakke et par timer før å bli marert. Godt egnet til kjøttdeig.

SLAGSIDE

Er den delen av siden som er uten ben. Blir som oftest brukt til produksjon av kjøtt og påleggsvarer. Rullekian er den

HOLST FOOD

portmåten. Enten i frysecontainere, eller vakumpakket i kjølecontainere. Kjøttet vakumpakkes rett etter slakt og har en holdbarhet på opp til 5 måneder når det oppbevares i kjøleanlegg i minus 1-0 grader C. Kjøttet blir fantastisk mørt der det gynes under overfarten, og takket være vakumet slipper ingen laktesier til. En seks ukers overfart fra New Zealand gjør bare kjøttet enda bedre.

Men dere henter også kjøtt fra Europa, og det siste er import fra Litauen?

— Vi får storfe og svin fra Spania og Tyskland, sistnevnte regnes som kjent som det store kjøttberget. Også vilt som elg, hjort og rype henter vi ut fra Europa. Litauen er et supplement til evrig import, og en spennende leverandør. Slakteriet utenfor Vilnius er svært veldrevet og også det er kvalitets-

Vi har gjennom årene opparbeidet et godt og sterkt internasjonalt nettverk. Og selvfølgelig holder vi oss oppdatert på EU's regelverk og endringer i tollsatsen.

sikret på alle mulige måter. Vi er den første norske bedriften som importerer bleslakt fra Baltikum, og ser vår litt forsiktede satsing i et langsiktig perspektiv. Så langt har vi tatt inn 60 tonn storfe og kvaliteten har vært den aller beste.

Allt importert kjøtt kontrolleres når det ankommer Norge?

— Ja, både før og etter, det er strenge regelverk for import av kjøtt. Frysecontainere skal holde en temperatur på minus 18, høyere temperatur godtas ikke, da går alt i reur. Med hver sending følger det et helsesertifikat. Slakteriene vi får kjøttet fra er alle EU-godkjente. Hvilket betyr at veterinærer fra EU jevnlig besøker alle leverandørene og godkjenner bedriftene.

Det er mye overvåking, ingen ting slipper gjennom. Hvis noe skjer i et produksjonsanlegg rapporteres det til et ESA-system. Jobben EU-veterinærene gjør nyter vi godt av. Mens vi i Norge har tatt og god dialog med våre veterinære myndigheter. De har mye kunnskap og ekspertise og tar både rutinemessige kontroller og stikkprøver, kvalitetsikning er så avslutt i alles interesse.

Dere foretar også egne kontroller?

— Det gjør vi, det er rutine. I tillegg har vi

OPPSKRIFT

PAPAVASALAT MED HELSTEKT VTRFILET

12 porsjoner // 1800 g vtrefilet av storfe // 6 ss olje, til steking //

flere medlemmer av Servicegrossistene i en ti års tid, de siste fire årene har vi opplevd økt vekst og tillit. Det betyr troig at også kundene deres har fått sausen for godt, mørt kjøtt i panne og på grill, det er en positiv utviding for oss alle.

Vi har samarbeidet godt med flere medlemmer av Servicegrossistene i en ti års tid, de siste fire årene har vi opplevd økt vekst og tillit.



BIFFKJØTT —

På et storkesakt er ca 11 % av kjøttet biffkjøtt. Biffkjøtt er fellesbetegnelsen for det meste kjøttet fra sto/fe. Denne gangen gir vi deg en kort oversikt over de forskjellige biffene, etter mønnersgrad. På et dyr er det to biffer av hvert slag — en på hver side av dyret.

INDREFILET

De to indrefiletene sliter på innsiden, og helt bakerst på okseskammen. Indrefileten er det største kjøttet på dyret. Kjekker du et indrefiletet opp etter et visst mønster. Hvis man starter med å skjære indrefiletet i biffer fra den tynde enden heter det første like stykket Filet Mignon, som er den tynde eplassen på fileten. Innses til liten biff eller til saute, f.eks Biff Stroganoff. De neste biffene heter Tommeløse, og blir skåret fram til der indrefiletet er jevnt like tykke. Den mest eksklusive delen heter Chateaubriand og er midstykket av fileten. Den blir ofte skåret ut som et 400 g



NYHETER
STREET FOOD

Enkelt, smakfullt og anvendelig!

Pulled Turkey, EPD: 2971315
Saftig kalkun - ferdig stekt og revet. Det eneste du trenger å gjøre er å gi produktet en rask oppvarming og kombinere med passende tilbehør. Fantastisk godt!

Prøv også **Pulled Pork**, EPD nr. 2809432
Pulled Pork: En langtidstekt svinenakke som er langtidstekt og mar, ferdig revet med en deilig smak av Chipotle Chili.





SALATMESTER SUNNE BØLGE

Nærheten til naturen på Gressvik utenfor Fredrikstad preger også det som eggene, "Råvarene er allt!" er beprøvet slagord. Og de mener det de sier: 8 spesielt utvalgte råvarene inngår i produksjonen av majoneser, salater, sjematprodukter.

Fra den spede oppretning i 1988 har SalatMester hatt en rivende utvikling og er i dag en betydelig aktør i det norske markedet. De er på plass i sin fjerde lokasjon, produksjonskalkylene er av de neste moderne i Skandinavia og teller 5.500 effektive kvadratmeter.

SalatMester er den første produsenten i sin bransje som utelukkende bruker rapsolje i sine produkter. Olien er hovedsakelig korrekt, den utvinnes fra raps som dyrkes på nordiske jorder. Rapsolje har lavere innhold av mettet fett enn andre vegeta-

riske oljetyper grillesongen og dermed høysesong for dressinger, grill- og tilbehørssalater.

Vi har samarbeidet godt med flere medlemmer av Servicegrossistene i en ti års tid, de siste fire årene har vi opplevd økt vekst og tillit.

la
te
Si
p
h
l.
d
a
N
p
ei
p

SALOMOI
FoodWorld

NYHET!
Laget av
hveteprotein!

"FUN"

Tasty

Trendy

Grillet Vegetarburger EPD-nr: 2871549

Peppers Cheddar Ch. EPD-nr: 2459097



BAKE MY DAY —

CRONUT NYHET

VAASAN har nå den glede av å pre
croissant og donut. Cronut har sine
som alle har lyst til å teste. Produkt
med donutdeig. Den er fylt med va
— En MAKS smaksopplevelse!

Antall i kartong: 27 stk x 90 g

DONUT MED BRINGEBÆR

Donut med bringebær er forberedt
nytt EPD og ny pakning! Bakgrun
som viste at det var stor preferans
lik den amerikanske deigtypen. Vi
krøver lenger heving og som gir de
er beholdt, men pga. ny deig er v
E—nummer redusert i henhold til

Antall i kartong: 36 stk x 67 g

DONUTSJOKOLADE

Nydelig og saftig donut med dekor
Antall i kartong: 48 stk x 58 g EPD

RINGNES LANSENER FARRIS & JUICE

Her siden Farris ble lansert i 1915 har norske foreldre brukt mineral-
vannet i kombinasjon med forskjellige juicesmaker. 100 år senere tar
Ringnes omsider folket på alvor og lanserer to varianter av Farris &
.....



BAXT

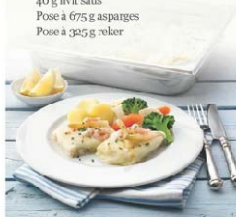
- lett à like!



NASJONALRETTE FRA BERGEN TIL FOLKET

Endelig lanserer
TORO Prinsfisk.
Komplett løsning med torsk, hvit
saus, reker og asparges

EPD: 401785
50 porsjonsstykker à 60 g torsk og
40 g hvit saus
Pose à 675 g asparges
Pose à 325 g reker



BULJONER FRA ORKLA FOODS

TORO Øksebuljong saltreduert
Ren og klar smaksprofil, meget gode all-
round-egenskaper til supper, sauser og
grøter.
krt à 5 bolser à 130 l.
EPD: 4017877

TORO Kyllingbuljong saltreduert
Ekte og rik smak fra norske kyllinger,
brukes både som grunnlag og smakstil-
setter.
krt à 5 bolser à 100 l.
EPD: 4017869

Begge produkter har 25% mindre
salt enn standard som tilsvarer kun
0,2 g salt per dl buljong. Nyhetene er
dessuten fri for allergener, tilsetnings-
stoffer og smaksforstærkere!

PER'S KJØKKEN MED OVNSBAKT LEVERPOSTEI!

Per's Kjøkken utvider sitt påleggssortiment og har gleden av å
fyller en meget smakfull ovnsbakt leverpostei.
Ovnsbakte leverpostei er lett å smøre ut og har en god smak

TINE SER DEG NYE

KYBOS URTER OG
KYBOS er en ekte og f



Santa Kri Norgesm

Gildes langtidsm
spekeskinke, Sant
er igjen kåret til 2
mester i spekema
tok hjem hele 13 i
i årets Norgesme
kjøttprodukter.

Den langtidsmodne
Nortuna på Tynset h
i et siste, og i går bl
igen kåret til Norges
Norgesmeesterskap i
—Santa Kristina er l
beste spekeprod
utroig stalle av. Det
dusenter, 60 ansatte
fagmiljø og et samle
utroig stalle i dag. s
Elin Ytterdahl Tohje
I tillegg til gullet til
Santa Kristina, så fil
Gilde Charolais ham
koteletter chillikryd
biff med havsalt, pe
Gilde modret fenalå
—Vi har jobbet mye
sortiment i år, og vi
NM gull for flere av
sier Ytterdahl Tohje

Norsk seie

Det norske seier

STATOIL FORLENGER MED SERVICEGROSSISTENE AS

Statoil har valgt å videreføre samarbeidet med Servicegrossistene AS i ytterligere to år. Avtalen har en samlet verdi på cirka 600 millioner kroner.

Servicegrossistene AS og Statoil har samarbeidet helt siden 1986, med unntak av perioden 1998-2002. Partene har hele tiden hatt et felles mål om å utvikle de beste bestillings- og logistikk løsningene for energiselskapet.

– Vi er svært fornøyd med den tilliten Statoil viser oss ved å innløse to opsjoner samtidig. Avtalen gjør at vi kan sørge for at 27 plattformer fra sør til nord får alt de trenger fra matvarer, vaskemidler, papir og hygieneartikler. Servicegrossistene AS opplever en solid utvikling for tiden og det er en tillitsklæring at våre kunder velger å forlenge samarbeidet, sier salgssjef offisiore, Stig Kalland, i Servicegrossistene AS.

Vellykket samarbeid

Norges største skipshandler SG Maritim, som er en del av Servicegrossistene, står for leveransen som skal bidra til å dekke cirka 1,4 millioner gjestedøgn på plattformene årlig.

Tildelingen av begge opsjonene samtidig gjør at Servicegrossistene AS og Statoil kan ha fullt fokus på å videreutvikle samarbeidet de neste to årene.

Servicegrossistene AS vant den opprinnelige avtalen i 2012 etter en omfattende anbudskonkurranse med en rekke aktører. Avtalens varighet på tre år, samt opsjoner på ytterligere to år, ble videreført 22. april i år.

De fem lokale grossistene som står bak leveransen er Safari Engros AS (Florø), D. Danlesen AS (Tananger), TP Engros AS (Krdstansund), Eurosupply AS (Bergen) og Paul Nygaard AS (Mosjøen).

F

FOR
VIL H
MERI

Forbruker
av tre fors
matvarer,

Forbrukerrå
merking. M
nøye, og st
å unngå for
varene. Mer
ført for Stat
at mange ikl

I undersøk
forstå matn
hårtid til å l
søe aldri bry
viser at dage
det vanskelig
og vil ha enk

BRONS
BOCUS

INNKJØPSAT SYSTEMFOR



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

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