

SERVICE
GROSSISTENE



SG GOURMET

magasinet

Nr. 5 – 2014

EUROSUPPLY AS
ORDNER ALT!

LERUM
- DET SØTE LIV I
SOGN OG FJORDANE

NATURENS
FANTASTISKE RIKDOM

Naturens rikdom er tema for denne utgaven av SGourmet. Vi setter fokus på noen av de flotte lokale råvarene som vår fantastiske natur deler med oss. På sidene 12 til 14 får du tips til bruk av høstens epler og bær, mange kommer fra vakre Hardanger. Lengre bak i bladet kan du lese om en av våre kunder med lang tradisjon og imponerende erfaring med disse råvarene. Det norske industrieventyret Lerum har holdt på siden 1907, og i dag jobber den femte generasjonen med å viderefordre arven fra Kari og Nils Lerum.

Den uvanlige varme og solfylte sommeren, i hele vårt langstrakte land, har ikke bare gitt god grobunn for naturens produksjon, oss mennesker ekstra energi og etterlenget varme, men ser også ut til å ha velsignet dere med flere kundebesøk enn vanlig for årstiden. Dermed har en stor del av dere et godt grunnlag for å møte høsten.

Maritim næring er en stor og viktig del av Servicegrossistenes virksomhet som kanskje ikke alle av dere har vært klar over. Denne delen av vår virksomhet stiller sågar enda tøffere krav til oss som Servicegrossist. Vi må være tilgjengelige 24/7/365, være fleksible, tilpasningsdyktige og i stand til å fremskaffe «hva som helst» på meget kort varsel. Les mer om vår maritime grossist EuroSupply og en av deres kunder i denne utgaven av SGourmet.

Nyt høsten og dens goder!



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

Moodboard Reklamebyrå, www.moodboard.no

PRODUKSJON

Lkt Digital AS, lkt.no

GROSSISTER

Agder Grossisten AS	37 09 79 90
Arne Sjøle AS	75 19 88 88
Cater Drammen AS	32 23 12 00
Cater Kongsvinger AS	62 88 84 30
Cater Mysen AS	69 89 88 99
D. Danielsen AS	51 64 88 00
Encon AS	56 52 09 20
Euro Supply AS	55 39 46 60
Haugaland Storhusholdning AS	52 73 64 66
Måkestad Engros AS	55 14 10 30

Måkestad Engros Øst AS	63 82 21 21
Nær Engros AS	74 22 61 00
Nær Engros Levanger AS	74 08 55 60
Nær Engros Trondheim AS	73 95 73 00
Paul Nygaard AS	75 11 14 30
Safari Engros AS	57 75 77 50
SG Møre	81 53 00 38
Selboe & Aasebø AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Willys Engros AS	33 14 00 40

SERVICE
GROSSISTENE

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

Eurosupply AS
ORDNER ALT

Eurosupply AS er et selskap i medvind. Fra etableringen i 2000 har omsetningen bare gått én vei, oppover. Eurosupply er i dag en ledende skipshandler i Norge. Suksessoppskriften er enkel; Da det åpnet seg en mulighet for å etablere en ny skipshandel i Bergen gikk flere aktører med skipshandlerbakgrunn sammen og dannet Eurosupply.

08

Eidesvik Offshore



10

HØSTENS
VAKRESTE EVENTYR

12

takk for maten
OPPSKRIFTER

16

STORE TJENESTER



4Service drifter forpleiningstjenester for et 20-talls offshore- og landanlegg, og har over 30 bedriftskantiner over hele landet. Et landanlegg alene er et imponerende skue.

24

DET SØTE LIV I
SOGN OG FJORDANE

Noen tønner bær lokalbefolkningen skulle sende til Bergen ble stående igjen da båten gikk. For å redde bærene kokte Kari saft av dem. Året var 1907 og redningsaksjonen ble startskuddet på det som i dag er Norges største industriuttager av norske bær med en årlig omsetning på 460 millioner kroner.

Proffenes førstevalg!

Friele Frokostkaffe og Krone kaffe

Nytt design,
samme gode
smaken!



Kaffehuset Friele går høsten i møte med nytt design på våre kaffefavoritter Friele Frokostkaffe og Krone Kaffe



- Innholdet i posene er selvfølgelig akkurat som før.
- Kaffekvaliteten er som alltid førsteklasses!
- Samme EPD-numre som før!

FRIELE

KALENDER

5. SEP - 6. SEP

► **Bergen Ølfestival**

Bergen, Norge - bergenolfestival.no

27. SEP

► **Norsk Eplefest**

Gvarn, Norge - eplefest.no

5. SEP - 7. SEP

► **Bergen Matfestival**

Bergen, Norge - matfest.no

28. SEP - 30. SEP

► **The Hotel Show Dubai**

Dubai - thehotelshow.com

9. SEP - 11. SEP

► **Sea Trade Europe**

Hamburg, Tyskland - seatrade-europe.com

3. OKT - 5. OKT

► **Fjell- og Fåriskålfestivalen**

Oppdal, Norge - fjellogfaarikaalfestivalen.no

12. SEP - 13. SEP

► **Matstreif**

Oslo, Norge - matstreif.no

5. OKT

► **Hummerfestivalen**

Lister, Norge - hummerfestivalen.no

16. SEP - 19. SEP

► **Seatrade Med Cruise Convention**

Barcelona, Spania - cruiseshippingevents.com/med

6. OKT - 12. OKT

► **VinHøst**

Kristiansand, Norge - vinhøst.no

17. SEP - 18. SEP

► **Nordnorsk Storhusholdningsmesse**

Bodø, Norge - bodospektrum.no

8. OKT

► **Selboe & Aasebø AS**

Finnsnes Hotell, Norge - www.sg.no

23. SEP - 24. SEP

► **Meny og NM i kokkekunst**

Trondheim, Norge - www.nkl.no

10. OKT - 12. OKT

► **Norsk Akevittfestival**

Gjøvik, Norge - norskakevittfestival.no

26. SEP - 28. SEP

► **Potetfestivalen**

Bryne, Norge - brynebyen.no

20. OKT

► **Vininferno**

Oslo, Norge - vininferno.no



Eurosupply AS

ORDNER ALT!



BERGEN

Eurosupply AS er et selskap i medvind. Fra etableringen i 2000 har omsetningen bare gått én vei, oppover. Eurosupply er i dag en ledende skipshandler i Norge. Suksessoppskriften er enkel; Da det åpnet seg en mulighet for å etablere en ny skipshandel i Bergen gikk flere aktører med skipshandlerbakgrunn sammen og dannet Eurosupply. Gründerne hadde dermed betydelig kompetanse og et solid nettverk innen maritim industri og offshore allerede ved oppstart.

Daglig leder i selskapet, Petter Bartz-Johannessen, har til sammenligning bare noen måneders fartstid innen skipshandel, han har stått ved roret i Eurosupply siden mai i år. Men linken er der. Han har hatt ledende stillinger innen gass, olje og energisektoren og har bred erfaring fra internasjonalt salg og markedsføring. "Jobben og bransjen er spennende," sier Bartz-Johannessen, "Eurosupply er en dynamisk fullsortiment leverandør. Vi kan levere alt rigger og båter trenger i sin daglige drift, fra salt i maten til verktøy og sertifisering av løfteutstyr. Kundene våre forventer tilgjengelighet 24/7 og høy presisjon i alle ledd. Konsekvensene ved feilleveringer

er langt større enn for landbaserte kunder. Et skip har begrenset liggetid ved havn, og en manglende leveranse kan ikke suppleres når båten er gått."

DERE HAR BÅDE VAKTTELEFON OG BILER SOM KAN RYKKE UT PÅ KORT VARSEL?

Det har vi. Vi vet at det kan oppstå plutselige behov, også midt på natten, og da er vi der. Vårt motto har alltid vært å kunne svare og hjelpe en kunde uansett tid på døgnet.

DERE HAR KUN MARITIME KUNDER? Kundelisten vår teller først og fremst maritim

industri- cruiseskip, supplybåter, ferger og rigger. Men en voksende del av virksomheten er eksport av norske merkevarer til landbaserte kunder bl.a. i USA og på Kanariøyene.

I en kjede er det viktig å gjøre hverandre gode.

TØFF KONKURRANSE?

Det vil det alltid være. Men fleksibilitet og evne til å imøtekomme høye forventninger er et av våre viktigste konkurransefortrinn. Og selvfølgelig handler det om pris. Det er ikke til å unngå at vi også merker det økende fokuset på kostnader både innen oljeindustrien og i shipping.

Vi slåss for marginene våre hver eneste dag og er derfor avhengig av at Servicegrossistene gjør en god jobb i forhandlinger med leverandørene. I en kjede er det viktig å gjøre hverandre gode. Vi har mye å bidra med, ikke minst når det gjelder transittvarer som sprit og tobakk der vi har gode avtaler med utenlandske leverandører.

En betydelig del av salget er skaffevarer, dvs varer som ikke er med i leveringsavtalene. Dette gjelder typisk såkalte dekk- og maskinprodukter som utgjør ca 20-25 % av omsetningen vår.

Når det gjelder de avtalene vi inngår med kundene forhandler vi direkte med rederiene. De er naturligvis mest opptatt av pris, mens mannskapet ombord på sin side har størst fokus på leveringsdyktighet fleksibilitet og service. Vår oppgave er å tilfredsstille behov og krav samtidig som vi ivaretar lønnsomheten.

FLEKSIBILITET ER STIKKORDET?

Ingen dager og ingen bestillinger er like. Hver eneste kunde har individuelle krav. Staben vår er på offensiven hele tiden. Det kan være krevende, men til gjengjeld er det utrolig givende å innfri. Jeg opplever arbeidsmiljøet vårt som utrolig positivt, nærmest som en dugnadsgjeng som trekker sammen og ser løsninger og ikke problemer.

MED SÅ MANGE ARTIKLER OG ALLTID HØY BEREDSKAP MÅ DERE HA ET VELFYLT LAGER?

Lageret vårt på 4000 m², som ble tatt i bruk

i 2005, kunne vært større og vi går derfor med planer om et nytt bygg. Det skal romme dekk/maskinrekvisita i tillegg til kjøll-, frys- og tørrvarer. I 2011 etablerte vi kontor også i Haugesund, etter å ha kjøpt opp virksomheten til Sjur Lothe Skipshandel. Eurosupply har hatt en jevn omsetningsøkning år for år. I 2013 hadde selskapet ca 312 mill kroner i driftsinntekter, mens resultat før skatt var ca 19,6 mill kroner."

DET ER MANGE SIKKERHETS-KRAV RUNDT LEVERANSE TIL VIRKSOMHETER OFFSHORE?

Slik må det dessverre være i dagens virkelighet, mennesker og varer må sikres da det står mer enn store verdier på spill. Innad i bedriften står dessuten helse, miljø og sikkerhet sentralt. Vi har definerte HMS-mål og vårt QA-system sikrer kvalitet i alle deler av vår virksomhet."

DERE ER ET AV MEDLEMMENE I SERVICEGROSSISTENS MARITIME GRUPPERING, SGM?

Ja, vi er en gruppe skipshandlere lokalisert langs Norskekysten som samarbeider for å utvikle et best mulig tilbud til våre kunder. Vi har mange felles utfordringer og det er alltid noe å lære av hverandres erfaringer.

Skipshandler – en flott yrkestittel med sus av seilskip, tauverk og proviantering i seg. Verden har gått videre, men lukten av saltvann og viktigheten av å imøtekomme sjøfolks behov, er den samme. Det vet Bartz-Johannessen og de førtisv ansatte i Eurosupply noe om – hver eneste dag og natt fører de arven trygt videre.



PETTER BARTZ-JOHANNESSEN
Daglig leder

Vi er en gruppe skipshandlere lokalisert langs Norskekysten som samarbeider for å utvikle et best mulig tilbud til våre kunder.





Viking Lady

Oljeeventyret Eidesvik Offshore FRA SNURPENOT TIL SUPPLY

Det startet den 19. juli 1966, presis klokken 08.20 - den første norske letebrønnen på den norske kontinentsokkelen ble påbegynt. Tre år senere ble det gjort gigantfunn på Ekofiskfeltet og oljeeventyret var i gang.

Brødrene Laurtz og Kristian Eidesvik ombord i ringnotsnurperen Bømmeløy var midt i begivenhetenes sentrum da fremtiden kom til Nordsjøen. De nølte ikke, byttet fisk med olje og sammen med andre aktører kjøpte de en nybygd supplybåt. Året var 1978 og båten het Viking Boy. Den skulle bli den første båten av mange – Eidesvikbrødrenes handlekraft resulterte i rederiet Eidesvik Offshore AS som nå har en flåte på 26 skip og nærmere ett tusen fast ansatte på sjø og land.

Rederiets båter blir bygget i henhold til charterkontrakter inngått med oljeseskap og andre befraktere. Det er store penger i omløp, en typisk supplybåt koster gjerne rundt 300 millioner. Mens det siste, og desidert største skipet som nå er under bygging for rederiet, er beregnet til å

koste mer enn en milliarder norske kroner.

SUPPLY, SUBSEA, SEISMIKK OG DEN VIKTIGE STUERTEN

Virksomheten til rederiet er tredelt. Flåten dekker supply, subsea og seismikk med omtrent like mange båter i hvert segment – alle fordelt i havområder world wide. I skrivende stund opererer 10-15 båter med Eidesvik-logoen i Nordsjøbassenget.

”Vi kan ha 15-20 av egne folk om bord i en båt, i tillegg kan det være 40-50 innleid personell. Alle skal ha god forpleining,” sier Per Sigurd Wathne. Og forteller videre at sikkerhet og trivsel er avgjørende viktig for et mannskap som arbeider fire uker sammenhengende. “Skipet blir en liten verden i seg selv og en av



PER SIGURD WATHNE
Innkjøpsjef

de viktigste personene ombord vil alltid være stuerten. Måltidene er dagens høydepunkter og det har skjedd mye med menyen i løpet av de siste årene. Både fordi matpreferansene er flere og mer internasjonale, men også fordi det er fullt fokus på at maten skal inneholde alle de næringsstoffene kroppen trenger.”

DET GODE SAMARBEIDET MED EUROSUPPLY

Og maten, den kommer i all hovedsak fra Eurosupply. Det har den gjort i mange år og samarbeidet dem i mellom er det aller beste. Rederiet har fra første dag benyttet den lokale skipshandleren Sjur Lothe, og er glade for at Eurosupply i dag fører videre den tradisjonsrike virksomheten i Haugesund og Bergen. Det er volum over ordrene; fisk, kjøtt og kaffe er de varene det går mest av. Eidesvik Offshore sørger også for at ansatte rundt om i verden får nyte norske spesialiteter, eksempelvis blir det sendt forskjellige paller med godsaker til Aberdeen. Wathne lar oss forstå at pris betyr mye, men at service og punktlighet betyr mer. Han forteller at en båt eksempelvis kan bli tildelt eksakt fire timer ved kai. Både bunkring, lossing, lasting, vedlikehold osv skal ordnes på den korte tiden og man er kun klar til å motta provianten innenfor en gitt tidsluke.

HMS I PRAKSIS, OG SOM FILOSOFI

HMS, er noe Eidesvik Offshore helt fra starten av har tatt på dypeste alvor, nærmest som en filosofi. Og de definerer miljøbegrepet bredt. Alt er lagt til rette for fysisk trening ombord, og både de sjø- og land-

baserte ansatte rapporterer daglig inn til hovedkontoret om treningsøktene de har hatt. Ikke bare konkurrerer skip mot skip

Pris betyr mye, men service og punktlighet betyr mer.

om hvem som er sprekest, belønningene er konkrete i form av treningsutstyr og bonuser. Også Wathne høster bonus, landbaserte ansatte er intet unntak og konkurrerer på lik linje med sjøens folk. Trening kan være så mangt, innkjøpsjefen sykler, går i fjellet og kløyver ved. Norske tradisjonsrike idretter er vanskelig å utøve med vann under kjølen, men treningsrommene i skipene er topp moderne og blir ivrig besøkt. Målet er at hver enkelt skal oppnå god fysisk form. Et annet viktig mål er null personskader. Sikkerheten i arbeidssituasjoner ivaretas så langt det overhodet er mulig. Det tas heller ingen risiko i forhold til uvær. Og i farvann som oppleves som farlige, trekkes båter ut. Selskapet ønsker ikke å utsette sine ansatte for unødvendige farer.

FØRST I VERDEN MED SKIP DREVET AV NATURGASS

Eidesvik Offshore er innovativt og offensivt, også når det gjelder de store miljøutfordringene. Selskapet designer sine egne skip og arbeider kontinuerlig for å utvikle nye og smarte tekniske løsninger. Allerede i 2003 lanserte de, og tok i bruk LNG, naturgass, som drivstoff for et av skipene sine,

Viking Energy. Wathne forteller at det årlige utslippet av NOX de sparer miljøet for ved å benytte gass som drivstoff for skipet, tilsvarer utslippet fra 22.000 personbiler.

Et annet av de LNG drevne skipene, Viking Lady, vakte stor oppmerksomhet i 2009, både i offshorenæringen og på FN sin klimakonferanse. Da hadde skipet blitt forsynt med brenselcelle i tillegg til dualfuelmotorer. Viking Lady ble ytterligere avansert da det i 2013 fikk installert batteripakke og dermed ble det første offshore-skipet i verden med fullverdig hybridløsning.

Eidesvik Offshore er innovativt og offensivt, allerede i 2003 lanserte de, og tok i bruk LNG, naturgass, som drivstoff for et av skipene sine, Viking Energy.

ERFARINGER GJENNOM TØFFE LIV

De var fiskere, brødrene Eidesvik, som forefedrene deres før dem. Alle hadde høstet erfaringer gjennom tøffe liv og kunne det som var å kunne om sjømannskap og risiko i frådende hav. Slikt blir det rederi av - høyteknologisk, profesjonelt og med omtanke for den enkelte - Eidesvik Offshore AS.



Seven Viking

HØSTENS vakreste eventyr



Vakre, ville Hardanger. Syv små kommuner i Hordaland bundet sammen i et landskap av stupbratt fjell og dype fjorder. Her har gårder klamret seg fast i hundrevis av år, og helt fra norrøn tid har våre forfedre spist frukt fra denne naturens egen hage.

Det skal ha vært britiske munkene som på 1300-tallet startet organisert fruktproduksjon i Hardanger. Siden har hver ny generasjon fruktdyrkere foredlet og ført arven videre. I dag kommer nær halvparten av all norsk frukt fra distriktet, og det arbeides stadig med å utvikle nye sorter og øke produksjonen.

For frukt og bær er fag. Jordsmønn, smak, sukkerinnhold, stivelsesgrad, hardhet, sykdomsresistens og lagrings-

evne er blant feltene det forskes på. Bare når det gjelder epler skal det finnes over 20.000 ulike sorter i verden, her til lands er det 10 som gjelder, med Gravensten som kanskje den mest kjente. I tillegg kommer alle plomme, pære- og bærslagene – det er nok å holde på med både i laboratorier og i hager. Skjønt hager, en fruktdyrker kan ha flere titusen trær å beskjære, stelle og høste.

Og som i andre yrker er rekrutteringen



HARDANGERLEFSE

ca 120 lefser // 4 liter kefir // 1000 g margarin // 8 kopper sukker // 8 kg hvetemel // 8 ss hjortesalt // Kling: 3000 g margarin eller smør // 4 pakker melis // 4 beger lettrømme // kanel eller vaniljesukker etter smak

Varm melken litt, ha i myk margarin, noe smeltet. Bland sukker, mel og hjortesalt og ha det i. Elt forsiktig til jevn deig. Bak ut og stek på middels varm takke. Lite på første siden og litt mer på den andre. Det skal bli lyse brune prikker. Legg de på hverandre med klede over etter hvert så de holder seg myke. Når de er kalde, smør på kling og brett de i to, del så i passende stykker.



LAPPER

8 porsjoner // 6 dl kefir // 3 ts natron // ca 100 g smeltet smør // 500 g hvetemel // 2 ts vaniljesukker // Syltetøy eller geitost

Pisk sammen egg og sukker. Bland alt det andre inn og rør godt. La røren svulle en stund. Ha litt smør i pannen og legg røren i med skje. Stek små lapper pent brune på hver side.

Holdes varme og server med syltetøy og geitost.

et alltid aktuelt tema. Unge mennesker med sans for fagets utfordringer skal engasjeres og de etablerte stimuleres. Noe som blant annet skjer gjennom prosjektet Dyrk Smart, et dyrkningsprosjekt i regi av Hardanger Fjordfrukt BA, Ullensvang Fruktlager og Nå Fruktlager. Prosjektet er 3-årig og skal vise vei til bedre arealutnyttelse.

Dyrk Smart prosjektet oppfordrer til langtidsutleie av jorda dersom eier ikke lenger kan eller vil drive selv. For det er viktig å utnyttet dette dyrkningsarealet som har helt spesielle klimatiske forhold. 94 % av arealet

ligger mer enn 300 meter over havet. Godt jordsmønn og lyse sommerdager kombinert med kjølige høstnetter øker sukker- og syremengden i frukten.

Frukttrær som vi kjenner dem, frodige i omfang med grener tunge av frukt, har fått en ny og spennende konkurrent i smale trær som nærmest kan minne om vinranker når de står i nakne i høstskrud. Gevinsten er flere trær tettere sammen, opp mot dobbelt produksjon, langt lettere innhøsting, mer miljøvennlige metoder og økt fortjeneste.

Epler, moreller, pærer, plommer, og bær. Fargerike, smakfulle og proppfulle med gode vitaminer. Anvendelige til det meste i mat og drikke. Forbrukerne blir stadig mer bevisste og markedet roper etter økt produksjon av rene norske råvarer. Alt mens fruktdyrkerne i Hardanger arbeider hardt og leverer alt de kan. Det finnes bare ett Hardanger i Norge, vi må godta det, naturen ville det slik.

Takk for maten!

Naturen i det vakre landet vårt er alltid underveis, fra den ene årstiden til den andre. Etter en solfylt sommer eksploderer høsten i farger, før verden rundt oss sakte fryser i hvitt. Så heldige vi er! Som lever med naturens skiftninger, og som kan leve av alle gavene den gir – fisken i havet, vellet av grønnsaker, soppen og bærene fra skogen. Hvert landskap har sin egenart og mennesker har til alle tider høstet av overfloden. Den kortreiste maten er selve fundamentet for tradisjonene som matentusiaster i alle landsdeler søker å holde i hevd. I vår travle tid er det både en takknemlig og en krevende oppgave. Eksotiske råvarer reiser raskt over kontinenter og impulser fra alle verdenshjørner setter hver dag nye retter på menyen vår. Som små barn lærer vi å takke for maten. En takk som tilsynelatende går til den som har stått ved grytene. Men det er maten vi takker for, det henger i oss, det å ha mat på bordet var ikke alle våre forfedre forunt.

Den kortreiste maten er selve fundamentet for tradisjonene som matentusiaster i alle landsdeler søker å holde i hevd.

Hver fjerde torsdag i oktober feires Thanks Giving i USA, en familiemiddag med kalkun, søtpoteter, grønnsaker og stuffing – og gjerne med søt gresskarpai og vaniljeis til dessert. Tradisjonen oppsto i 1621 da pilgrimer ville takke for høstens grøde samtidig som festen skulle bygge bro mellom dem og indianerne. Men det var Canada som var først ute. I 1535 feiret en kar ved navn Martin Frobisher høsttakkefest på New Foundland i takknemlighet for god avling. I dag er det 16 land verden over som feirer Thanks Giving på sin måte. Thanks Giving har fått innpass i Norge også, amerikanske kokker og restauranter inviterer. Å feire høstens avlinger her i landet er intet nytt. Høsttakkefesten i Norge er en katolsk tradisjon og ble i gammel tid feiret den 29. september, datoen for erkengelen Mikael's fødsel. Datoen markerte fristen for innhøsting av korn og innhenting av buskapen fra beite. Folk strømmet til kirken medbringende korn, grønnsaker, frukt og blomster. I førmiddelalderen var Mikkelmess eller høsttakkefest en like viktig høytid som jul og påske.

Takknemlighet over å ha tilgang til alle våre praktfulle og næringsrike råvarer holder lenge for å stelle i stand til en fargerik høsttakkefest, på restauranten eller i kantina. La det flomme av godsaker og kortreist mat som bær, sopp, grønnsaker og frukt. Og la oss takke for maten og alle dem som gjør måltidet mulig, fra bonden som høster til kokken eller stueren som tilbereder. God høsttakkefest!

1

HERMETISERTE EPLER OG PÆRER

Til 1 liter vann beregnes 2-400 g sukker // evt C-vitamintabletter // faste og syrlige epler

Frukten skrelles og deles opp i båter. Trekk frukten forsiktig i sukkerlake ved 80-90 °C, til den blir mør. Legg deretter frukten over på rene og varme glass. Sukkerlaken kokes deretter opp igjen, siles og helles over frukten på glassene. Hell på slik at glassene nesten

renner over. Tørk om nødvendig av kanten med en ren klut og skru på lokket. Avkjøl og skru lokket fastere på før glassene settes kjølig for lagring. Beregn ca 15-20 minutter. Du kan beregne ca 3 dl sukkerlake til et litersglass fylt opp med frukt.

2

EPLECHUTNEY

2 kg epler // 4 stk løk // 2 stk rød paprika // 2 dl rosiner // 2 dl sukker // 1 ts salt // 2 dl eddik, 7% // 2 ts malt nellik // 2 ts malt kanel

Eplene kan evt skrelles, videre deles i biter og tas over i en kjele sammen med løk, paprikabiter og rosiner. Kokes så opp til en jevn masse. Sukker, salt og eddik røres i, deretter krydder. Ferdig kokt

helles chutneyen over på helt rene glass eller krukker. Tette lokk settes på.

3

HJEMMELAGET SAFT

1 kg blåbær (eller rips, solbær eller bringebær) // 300 g sukker (avhengig av hvor søt du vil ha den) // 5 dl vann

Rens bærene og kok dem i vannet i ca 5 minutter. Sil blandingen og ha i sukker. La saften koke til det slutter å skumme. Hell saften på

steriliserte flasker eller glass (varmet i ovn på 140°C i minimum 20 minutter), sett på kork og avkjøl. Saften oppbevares kjølig og mørkt.

4

BRINGEBÆRSYLTETØY MED STJERNEANIS

1 kg bringebær // 400 g sukker // 2 stk stjerneanis

Rens bærene. Vei opp og sett over til koking sammen med stjerneanis - helst under lokk. Det er viktig å få gjennomkøkt alle bærene på kortest mulig koketid. Derfor bør det kokes små porsjoner av gangen. Kok opp. Rør av og til. Når bærene er ferdig kokt, etter ca 8-10 minutter, tilsettes sukkeret. Rør godt og gi syltetøyet et nytt oppkok. Alt sukker må være oppløst. Fyll syltetøyet straks over

på rene glass eller krukker. Det må fylles helt opp, slik at det blir minst mulig luft under lokket. Ikke la det renne over. Tørk av kantene med en ren klut. Lukk glassene med en gang, snu dem opp ned og avkjøl syltetøyet. Sjekk deretter om lokket er skrudd godt nok til. Syltetøyet oppbevares mørkt og kjølig.



1



2



3



4



STORE TJENESTER

4Service drifter forpleiningstjenester for et 20-talls offshore- og landanlegg, og har over 30 bedriftskantiner over hele landet. Et landanlegg alene er et imponerende skue.

“Du kan sammenligne det med et høyfjells-hotell,” sier administrerende direktør Jan Otto Klausen i 4Service, og skuer ut over de røde boligbyggene som er rigget til en meter eller to over havet på Fornebulandet.

“Bortsett fra at det bare er enkeltenger,” kommer direktøren på. “Men som et høyfjellshotell huser vi ingen kun for overnatting, her får alle beboere 4 måltider per dag, frokost og 1-2 nistepakker, middag og kveldsmat, fra fem om morgenen til ti om kvelden. Her serveres det mye mat til mange sultne arbeidsfolk.”

Anlegget i Oksenøyveien, hvor 4Service selv har et av to hovedkontorer, er bare én av over 20 anleggsleire som 4Service drifter rundt om i landet, med tilhørende booking- og resepsjonstjeneste, renhold og renovasjon, og andre tjenester i relasjon til riggdrift. I tillegg leverer 4Service forpleiningstjenester offshore, og driver over 30 bedriftskantiner for kunder som Statens Vegvesen, Statistisk Sentralbyrå og Gyldendal. Jan Otto Klausen er vant til at det er mange biter som skal spises og mange biter som skal falle på plass fra gang til gang.



JAN OTTO KLAUSEN
Administrerende direktør

“Vi både etablerer og drifter stedene etter kundenes behov,” forteller han.

“Til landanlegg kan vi bidra med å skaffe tomteområde og etablere nødvendig infrastruktur, samt å skaffe nødvendige moduler for boliger, kantine og eventuelle velferds tiltak. Vi etablerer rigger, kantine og alle fasiliteter, og vi etablerer og drifter kontor- og dagrigger,” summerer Jan Otto Klausen raskt opp.

Vi kan bidra med å skaffe tomteområde og etablere nødvendig infrastruktur.

Anleggsleirene kan etableres og rigges opp på kort varsel, og like fort ned igjen, etter som nye utbygginger skjer og arbeidskraft flyttes til nye steder. Det kan være store arbeidsstokker som skal betjenes i korte, intensive perioder. For eksempel hos Statoils gassproduksjonsanlegg på Melkøya, hvor

4Service nettopp har avsluttet en forpleining av 1000 arbeidere, mens det i løpet av noen hektiske sommermåneder foregikk en revisjon av anlegget. Bare i boligbyggene på Fornebu, forpleier 4Service så mye som 550 personer innen bygg- og anleggsbransjen, som er på jobb for selskaper som PEAB, Reinertsen og Skanska, og 40-50 større eller mindre firmaer. Her kan de være lenge av gangen. Til oppholdet i brakkebyen kommer folk langveisfra. Det er et internasjonalt miljø av arbeidere som hver grytidlige morgen, laster varebilene sine med nistepakker, frukt, vannflasker eller melkekartonger og termoskanner med te og kaffe. Før de legger ut fra Fornebu og ut til arbeidsplasser i en radius på opptil femti kilometer unna. Og tilbake igjen for å få i seg noen gode porsjoner før de legger seg.

Bak en dør, forsiktig merket som kantine og resepsjon, åpenbarer det seg en stor, åpen kantine og bak den igjen et nesten like stort kjøkken, komplett med 5 kjølerom, 2 fryselagre, non-food rom, og avfallshåndtering. Samt egen roll-on/roll-off

lasterampe for catering til noen titalls barnehager i Oslo-området – som kjøkkenet også leverer. 6 kokker og 1 kjøkkensjef er i sving fra morgen til kveld for å gjøre alle fornøyde. I tillegg jobber 3 kokker ene og alene med de rundt regnet 500 daglige porsjonene til barnehagene. For 4Service er det selvfølgelig bare barnematen.

Bare i boligbyggene på Fornebu, forpleier 4Service så mye som 550 personer innen bygg- og anleggsbransjen.

Santa Maria

Ottoboni

LØFTER SMAKEN FRA GREI NOK TIL EKSTRAORDINÆR

NYHET
Umami - naturens egen smaksforsterker

Heftige krydderblandinger for helt nye smaker eller makeover av menyen din. To lovende nyheter: Umami og Smoky BBQ.

NYHET



SANTAMARIAFOODSERVICE.NO

SERVICE
GROSSISTENE



UKE 36 - 44 1 SEP - 31 OKT UKESKAMPANJE

UKE 36 (1. sep - 7. sep)

BARILLA NORGE AS



Wasa sandwich brunost

FERDIGSMURT KNEKKEBRØD: Sprøtt fullkornsknekkebrød bakt på rug, med kremet smøreost med smak av brunost. Hendige porsjonspakninger.

KARTONG MED 24 PK Å 36 G

+ 20%

EPD: 1 748 276

UKE 37 (8. sep - 14. sep)

LILLEBORG PROFESJONELL



Suma Extend D3

Rengjøring av ovner, grillrister, avtrekksvifter og fettfiltre. Kan brukes på aluminium.

6 X 2 LITER

+ 20%

EPD: 904 250

UKE 38 (15. sep - 21. sep)

BAXT AS



Eplekake Glutenfri

Glutenfri eplekake bakt på risemel - saftig og med mye epler.

5 X 1400 G

+ 20%

EPD: 2 464 535

UKE 39 (22. sep - 28. sep)

GRILSTAD STORKJØKKEN



Pizzaskinke strimlet

Perfekt til pizza, men egner seg like godt i salater, baguetter, wraps o.l.

2,5KG KJØL

+ 20%

EPD: 557 108

UKE 40 (29. sep - 5. okt)

VAASAN NORGE AS



Ciabatta

Ciabatta
125 g x 50 stk EPD: 2 545 580

Ciabatta Havre
100 g x 50 stk EPD: 2 692 283

+ 20%

EPD: se tekst

UKE 41 (6. okt - 12. okt)

VESTFOLD FUGL



Kylling salatkjøtt, Naturell, Grillet

Kylling salatkjøttet er naturell, slik at du kan servere den som den er, eller tilsette eget krydder.

4 X 1,5 KG SKÅL

+ 20%

EPD: 1 688 068

UKE 42 (13. okt - 19. okt)

ÅDNE ESPELAND AS / JÆDER



Jæder Bacon i terning

Jæder Bacon i terning er smakfullt og lett å posisjonere. Produktet passer også utmerket til lutefisk.

1 KG X 6 PK

+ 20%

EPD: 592 998

UKE 43 (20. okt - 26. okt)

SANTA MARIA NORGE AS



Herbes de Provence

Den perfekte urteblending til høstens alle vilt- og lammeretter.

6 X 215 G

+ 20%

EPD: 469 379

UKE 44 (27. okt - 2. nov)

VESTFOLD FUGL



Andeconfit av lår

Ferdig confitert andelår fra Vestfold Fugl er et spennende og allsidig produkt som kan brukes på mange måter. Egner seg spesielt godt til å lage retter som Crispy Duck og Pulled Duck. Fra lokale norske ender.

5 X 1 KG POSE

+ 25%

EPD: 2 991 388

MÅNEDSKAMPANJE

BARILLA NORGE AS



Wasa sandwich

Wasa sandwich gressløk: EPD 1 465 145
Kartong med 24 pk à 37g
Wasa sandwich brunost: EPD 1 748 276
Kartong med 24 pk à 36g
Wasa sandwich naturell: EPD 2 154 938
Kartong med 24 pk à 30g

÷ 15%

EPD: se tekst



BAXT AS

Eplekake Glutenfri

Glutenfri eplekake bakt på rismel - saftig og med mye epler.

5 X 1400 G

÷ 15%

EPD: 2 464 535



GRILSTAD STORKJØKKEN

Pizzaskinke strimlet

Perfekt til pizza, men egner seg like godt i salater, baguetter, wraps o.l.

2,5KG KJØL

÷ 15%

EPD: 557 108

SEPTEMBER & OKTOBER

TINE PARTNER



TINE ost

TINE Jarlsberg Revet 2,5 kg
EPD 480 632
TINE Pizzaost 2,5 kg
EPD 436 295
TINE Norvegia Revet 2,5 kg
EPD 505 479

2 X 2,5 KG

÷ 15%

EPD: se tekst

UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Creme Dolce

Topping som holder formen lenger i varme og kalde desserter og drikker. Profesjonelt design og funksjonell spraytut som gjør det enkelt å dekorere.

12 X 500 ML

÷ 20%

EPD: 2 949 386

UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Bearnaise saus, ferdig

Serveringsklar bearnaise. Kan også videreutvikles. Del av et serveringsklart sortiment bestående av Bearnaise, Hollandaise, Pepper, Dijonsennep og Demi-Glace. Varmes i vannbad, mikro eller kjele.

6 X 1 LITER

÷ 15%

EPD: 4 017 216

FINDUS NORGE AS



Torskekaker, 80 g

Server vår gode og sunne Torskekake. Populær fiskemat som inneholder mye fisk, er glutenfri. Forstekt - trenger kun oppvarming.

4,8 KG (2 X 2,4) 60 STK

÷ 15%

EPD: 2 176 618



FINDUS NORGE AS

Pannekaker, økologiske, 60g

Klassisk pannekake - nå som økologisk! Nytes med god samvittighet til mange anledninger.

6 KG (100 X 60 G)

÷ 15%

EPD: 1 625 516

HAUGEN-GRUPPEN



Crispy Hot Kicks

Crispy Hot Kicks x-treme Salomon
EPD 4 100 434
Crispy Hot Kicks Sweet & Spicy Salomon
EPD 4 100 426
Crispy Hot Kicks Medium Spicy Salomon
EPD 4 100 418

3 X 1 KG

÷ 15%

EPD: se tekst

VESTFOLD FUGL



Kylling salatkjøtt, Naturell, Grillet

Kylling salatkjøttet er naturell, slik at du kan servere den som den er, eller tilsette eget krydder. Ta kontakt med Vestfold Fugl så sender vi deg et hefte med 20 oppskrifter.

4 X 1,5 KG SKÅL

÷ 15%

EPD: 1 688 068

VESTFOLD FUGL



Andeconfit av lår

Ferdig confitert andelår fra Vestfold Fugl er et spennende og allsidig produkt som kan brukes på mange måter. Egner seg spesielt godt til å lage retter som Crispy Duck og Pulled Duck. Fra lokale norske ender.

5 X 1 KG POSE

÷ 20%

EPD: 2 991 388

LANTMÄNNEN UNIBAKE



Kokosbolle/kokkosrull

Kokosbolle gigang 60 g: EPD 2 968 816
12 stk pr krt
Kokosbolle stubbe 45 g: EPD 2 968 675
24 stk pr krt
Kokosrull 38 g: EPD 2 968 618
24 stk pr krt

GLUTENFRIE

÷ 15%

EPD: se tekst

NORTURA SA



Prior Gourmethønefilet u/skinn ca 300 g

Prior Gourmethønefilet uten skinn er flotte, store fileter som er fine å marinere. De passer utmerket å servere på lunsj- og middagsbuffeter.

2 X 2,5 KG FRVST

÷ 20%

EPD: 2 833 911

NORTURA SA



Prior Omelett naturell 70 g

Priors ferdige omeletter er produsert av kun norske egg i Norge og har en flott gulffarge. Med ferdigstekte, serveringsklare omeletter blir jobben på kjøkkenet lekende lett.

3,36 KG (48 STK) FRVST

÷ 15%

EPD: 4 072 955

SANTA MARIA NORGE AS



Herbes de Provence

Den perfekte urteblending til høstens alle vilt- og lammeretter.

6 X 215 G

÷ 15%

EPD: 469 379

VAASAN NORGE AS



Ciabatta

Ciabatta: EPD 2 545 580
125 g x 50 stk
Ciabatta Havre: EPD 2 692 283
100 g x 50 stk

÷ 15%

EPD: se tekst

LERUM AS



Saft

Husholdningssaft Utan tilsett sukker
EPD 2 221 695
Eple- og pæresaft Utan tilsett sukker
EPD 2 221 679

8 X 0,9 LTR

÷ 15%

EPD: se tekst

LANTMÄNNEN UNIBAKE



Rustikk müslistykke 100 g

Et rustikk, grovt og saftig porsjonsstykke av surdeig, hele 79% grovt på brødskalaen.

50 STK PR KRT

÷ 15%

EPD: 2 633 774

JAN FEB MAR APR MAI JUN JUL AUG **SEP** OKT NOV DES

MÅNEDSKAMPANJE

ÅDNE ESPELAND AS / JÆDER



Jæder Angus Sliders

Angus sliders er en saftig minihamburger. Med homestyle fasong og kun tilsatt salt og pepper er dette en sikker vinner!

5 KG KART Å 50 G

EPD: 2 969 384

÷ 15%

ÅDNE ESPELAND AS / JÆDER



Jæder Biffkjøtt flak

NYHET! JÆDER Biffkjøtt flak er storfe-kjøtt av høy kvalitet som er skåret i tynne flak. Produktet er naturell marinert og har utallige bruksområder.

6 STK X 1,2 KG

EPD: 2 691 657

÷ 15%

ORKLA CONFECTIONERY & SNACKS NORGE



Polly bar

NYHET! Polly bar er en sjokoladebar fullspekket med "hele" Polly peanøtter i myk karamell, trukket med melkesjokolade.

32 X 60 G

EPD: 4 062 402

÷ 15%

SCA HYGIENE PRODUCTS AS



Tork Jumbo

÷ 15% - Tork Jumbo Toaltrull, 2-lag, hvit, Advanced, T1, 6 x 360 m: EPD 2 2546 88

÷ 25% - Tork Mini Jumbo toalettrull, 2-lag, hvit, Advanced, T2, 12 x 170 m: EPD 2 254 696

EPD: se tekst

÷ 25%

ORKLA FOODS NORGE



TORO Sherryfromasj

God og klassisk fromasj. Rask og tine. Alltid tilgjengelig dessert. Enkel å porsjonere. Et rimelig og godt dessertalternativ. Glutenfri

8 STK LANGFORM X 1,5 LITER

EPD: 1 944 677

÷ 15%

ORKLA FOODS NORGE



Stabburet Mors Elgkarbonader 60 g

En tradisjonsrik og smakfull Elgkarbonade. Passer luke godt som tradisjonell tallerkenrett som i burger.

95 STK X 60 G

EPD: 4 019 105

÷ 15%

HUHTAMAKI



Kaffebeger Coffee to Go 300 ml

Kaffebeger Coffee to Go i kraftig kartong materiale til varmt drikke. Begeret har maks. fyllevolum 380 ml og 90 mm lokk.benyttet. Produsert av PEFC sertifisert kartong.

20 X 75

EPD: 2 730 257

÷ 15%

LILLEBORG PROFESJONELL



Suma Extend D3

Rengjøring av ovner, grillrister, avtrekksvifter og fettfiltre. Kan brukes på aluminium.

6 X 2 LITER

EPD: 904 250

÷ 15%

LILLEBORG PROFESJONELL



Suma Bac D10

Desinfeksjon av flater, redskap og utstyr som kommer i kontakt med næringsmidler etc.

6 X 2 LITER

EPD: 904 953

÷ 15%

TINE revet ost til pizza

Mange gode varianter å velge mellom!



TINE Pizzaost Original 2,5 kg	TINE Jarlsberg Revet 2,5 kg	TINE Norvegia Revet 2,5 kg
Art. nr: 1558 EPD nr: 436295 Pakning: 2 x 2,5 kg	Art. nr: 1538 EPD nr: 480632 Pakning: 2 x 2,5 kg	Art. nr: 1539 EPD nr: 505479 Pakning: 2 x 2,5 kg

Bestilles gjennom ServiceGrossistene.





DET SØTE LIV I SOGN OG FJORDANE

Syltetøy og saft. Laget av råvarer fra naturen selv. Det begynte i det små. På kjøkkenet, i huset over landhandelen, til Kari og Nils H. Lerum i Luster i Sogn. Noen tønner bær lokalbefolkningen skulle sende til Bergen ble stående igjen da båten gikk. For å redde bærene kokte Kari saft av dem. Året var 1907 og redningsaksjonen ble startskuddet på det som i dag er Norges største industriuttager av norske bær med en årlig omsetning på 460 millioner kroner.

Lerum AS er et industrieventyr og samtidig en solid familiebedrift. Fem blad Lerum fra fjerde generasjon sitter i styret, og administrerende direktør heter Trine Lerum Hjellhaug. Salgs-sjefen for Storhusholdning, Jørgen Gresvik Schei, har hatt Lerum som arbeidsplass i 23 år, de siste 18 i nåværende stilling. Lerum AS er en god arbeidsplass, han trives i jobben, med

produktene og utfordringene. For selv om råstoffene som basis er de samme, ”det kommer ikke nye bærsorter”, er utviklingen av nye produkter en pågående prosess, og Lerum AS skal alltid ligge i forkant.

GJENVINNING OG SAMFUNNSANSVAR
De var først ute med plastflasker som kan



JØRGEN GRESVIK SCHEI
Salgsjef storhusholdning

pantes og resirkuleres – i dag kan all emballasje for Lerum-produktene gjenvinnes. Produksjonsanlegget for syltetøy er trygt plassert i fjæresteinene i Sogndal, produksjonen av drikkevarer skjer i naturskjønne Kaupanger mens fryseanlegget er lagt til nabokommunen Lærdal. Alle anleggene er topp moderne for optimal drift og minimale utslipp.

Den lokale forankringen har ført til et sterkt samfunnsansvar. Lerum samarbeider med lokale leverandører og støtter lokale lag og organisasjoner. Lerum Cup er ett eksempel – en årviss fotballturnering for barn og ungdom nettopp i Sogndal.

FORSKNING FOR SUNNHET

”Det at vi har vært, og er aktive og frampå,

anser vi er mye av grunnen til at vi lykkes,” sier Schei. Og forteller at bedriften har dyktige matfaglige medarbeidere og tett kontakt med Matforsk på Landbruks-høgskolen i Ås. De har også egne forskningsprogram rettet mot bønder i Sogn og Fjordane, og ikke minst er Lerum engasjert i et stort EU-prosjekt der målet er å utvikle en eplejuice som er «sunnere» enn eplet selv.

SUKKERERSTATNING UNDER LUPEN

”Problematikken rundt sukker og søtning-midler står høyt på agendaen vår,” forteller Schei, som i samfunnet forøvrig. Det er oppløst og vedtatt at sukkerforbruket sett i et helseperspektiv må ned. Farin brytes ikke ned i kroppen, det etterlater spor og kan på sikt føre til sykdommer. Dette har man visst en stund og ulike sukkererstatninger har vært brukt i matproduksjonen fra 1980-tallet.

Sukralose utvinnes fra sukker gjennom en kjemisk prosess og er 600 ganger søtere enn Farin. Den store forskjellen er at søtning-middelet ikke opptas i kroppen, men utskilles naturlig.



FAKTA OM SØTNINGSMIDDEL

Aspartam

Dette er ett av de vanligste kunstige søtstoffene. Vi har brukt det i Norge siden tidlig på 80-tallet. Du finner aspartam i nesten alle sukkerfrie drikker, gjerne i kombinasjon med acesulfam K - et annet kunstig søtstoff. Aspartam er 200 ganger søtere en sukker og har en ren søt smak. Det har ingen bi- eller ettersmak. Aspartam tåler ikke å bli utsatt for høye temperaturer, som for eksempel ved baking. NB! Aspartam er et omstridt stoff, og i en del forskningsmiljø mener mange at aspartam er skadelig for både kropp og naturen hvor det påstås at stoffet omtrent er umulig å nedbryte, men foreløpig er ikke dette vitenskapelig bevist. Allikevel: Moderasjon og variasjon er viktig. Mye av få matvarer kan ha uheldige skadevirkninger, men lite av mange ulike matsorter virker motsatt.

Stevia - GI: 0

Denne naturlige søte urten fra Sør-Amerika, hvor den er blitt benyttet i århundrer, ble godkjent og kom i butikk i Norge i år. Det er tidligere godkjent som søtstoff i USA og i EU. I kroppen: Stevia er et intenst søtstoff, men påvirker ikke blodsukker eller insulinproduksjonen. I maten: Rå, ubearbeidet Stevia er 10-15 ganger søtere enn sukker. Den har en lett bitter ettersmak. Steviaekstrakt er cirka 200 ganger søtere enn sukker og har mindre ettersmak. OBS! Stevia kan ikke erstatte andre egenskaper som sukker har (som volum, karamellisering osv.), men er ypperlig til å søte te eller kaffe.

Sukralose

Dette er et relativt nytt søtstoff. Det blir produsert fra sukker, men er et syntetisk molekyl som er 600 ganger søtere enn sukker. Det tåler lave og høye temperaturer og det ser foreløpig ut til at det er ganske trygt å bruke. På grunn av sine kjemiske egenskaper og rene søte smak som er uten særlig bismak, brukes sukralose allerede en del i mat og drikke.

Opptas ikke i kroppen og utskilles i urin.

NÅ RELANSERER VI VÅR SPESIALKAFFE SOM NORWEGIAN ROAST

Norwegian Roast-serien vil romme mange av våre klassiske spesialkaffevarianter. I tillegg vil den inneholde nye kaffetyper med blant annet lysere brent kaffe, som fantastiske Pitalito fra Colombia.

NYHET!

PITALITO, FRA HUILA I COLOMBIA

Vi lanserer nå en fantastisk kaffe fra Huila-regionen i Colombia. Kaffe bønnene er produsert av et kooperativ i den lille fjellandsbyen Pitalito. Kaffen er lyst brent, og har en ren smak med nyanser av røde bær og blomster. Den er syrlig, og har god fylde.

Huila-regionen er kjent for sin særlig høye kaffekvalitet, og det er derfor med stolthet vi tilbyr denne ettertraktede kaffen.

HELE BØNNER 500 G
Frieles varenr: 52312
EPD-NR: 4092151
12 poser per kartong



NYE EPD-NUMRE!

● EMBU KENYA *

Leskende, fruktig og med smak av solbær og te. Frisk syrlighet med innslag av sitrus

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 52412
EPD-NR: 4092177
12 poser per kartong

● IPANEMA BOURBON BRASIL *

Brasiliansk kaffe med lav syrlighet. Gode smaker av nøtter og sjokolade. Kaffen er fyldig, søt og med lav bitterhet

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 52512
EPD-NR: 4092193
12 poser per kartong

● BLUE JAVA INDONESIA

Elegant kaffe med smaker av grønne urter. Lav syrlighet og bitterhet. Avslutningen er fyldig og krydderaktig

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 52112
EPD-NR: 4092128
12 poser per kartong

● ESPRESSO 1799 *

Velbalansert, brasiliansk espresso med aroma av mørk sjokolade og kakao. Fyldig og rund smak.

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 54212
EPD-NR: 4092243
12 poser per kartong

● MALABAR MONSOONED INDIA

Særpreget indisk kaffe med lav syrlighet. Fyldige aromaer av karamelliserte nøtter og varme krydder

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 52612
EPD-NR: 4092201
12 poser per kartong

● FAIRTRADE GUATEMALA **

Fyldig og frisk kaffe med kraftig smak av grønne urter. Smak med tydelige innslag av nøtter og sitronblad

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 52212
EPD-NR: 4092136
12 poser per kartong

● FRENCH ROAST *

En frisk, mørkbrent kaffe med smaker av plomme, lakris og marsipan. Sødme mot karamell og en dempet bitterhet.

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 52712
EPD-NR: 4092219
12 poser per kartong

● FRIELE ESPRESSO UTZ *

En mørkbrent og fyldig, brasiliansk espresso med lav syrlighet.

Hele bønner 500 g
Frieles varenr: 54112
EPD-NR: 4092235
12 poser per kartong



FRIELE

Kaffehuset Friele, Postboks 175, 5852 Bergen

Men heller ikke disse søtningsmidlene har bare vært av det gode – som Aspartam, som stadig diskuteres, men som er det mest brukte søtningsmiddelet i drikker og søtsaker. ”Forskningen på nye søtningsmidler pågår for fullt, og det som nå vekker størst interesse er Sukralose,” sier Schei. ”Sukralose utvinnes fra sukker gjennom en kjemisk prosess og er 600 ganger søtere enn Farin. Den store forskjellen er at søtningsmiddelet ikke opptas i kroppen, men utskilles naturlig.”

BÆR FRA NORSKE SKOGER – OG IMPORT

Ikke alle bær og ikke all frukt som kommer i flasker og glass fra Lerum er høstet i Norge. Det finnes simpelthen ikke bær nok her i landet til å dekke etterspørselen. 60-70 % av råvarene må hentes ute. Jordbær, bringebær og epler importeres fra Polen, kirsebær fra bl.a. USA, og nyper fra Holland. Schei forteller at de er i kontinuerlig kontakt med de lokale dyrkerne som kun dyrker utvalgte bær- og fruktsorter. Lerum kvalitets-sjekker selv alt som kommer inn, kun 1. sortering benyttes i deres produkter.

Glassene til Lerums Utvalgte, Premium-serien innen syltetøy, inneholder kun norske bær. Serien er en vinner, også for design av etikett og markedsføring. Gull og 4 stjerner i STELLA er en hyggelig bekreftelse på riktig satsing.

Kvalitet, matsikkerhet og miljø har hele tiden stått sentralt og bedriften er sertifisert etter de høyeste nasjonale og internasjonale standarder.



Dagens eiere 4. generasjon Lerum AS. Fra venstre, Trine Lerum Hjelhaug, Kurt Lerum, Gro Lerum Bondevik, Grethe Kristin Lerum, Bente Lerum Lund

Ikke alle bær og ikke all frukt som kommer i flasker og glass fra Lerum er høstet i Norge. Det finnes simpelthen ikke bær nok her i landet til å dekke etterspørselen.

SETT FARGE PÅ TILVÆRELSEN!

Schei forteller at konkurransesituasjonen er rimelig oversiktlig. Og at saft og syltetøy nærmest er et særnorsk fenomen. Det har selvfølgelig med naturressurser og tradisjoner å gjøre, og ikke alle land har tilsvarende god vannkvalitet som i Norge. Eksport er dermed ikke spesielt aktuelt, unntaket er nordmenn som jobber offshore, i forsvaret i utenlandsoppdrag og vaffeleiskere rundt om i verdens norske sjømannskirker.

”Kantiner og institusjoner,” sier Schei, ”kunne med fordel brukt mer syltetøy og bærprodukter. Det er sunt, fargerikt og rimelig. Vi opplever at brødsnivene er litt på vikende front i Østlandsområdet, men det finnes da flere bruksområder. Bruk syltetøy og juice i sauser, i bakverk og desserter, mat spises også med øynene og det er sunt og godt. Et tips er leskedrikken Zero med null kalorier, den er ypperlig til geléer med smaker av villbringebær, grapefrukt, blåbær... Selv bruker jeg forresten alltid litt eplejuice i färikålen!”

LERUM AS



RAUD SAUS MED LERUMS HUSHOLDNINGSSAFT

5 dl Lerums Husholdningssaft // vatn
// 1 ss potetmjøl

Bland saft og vatn, gjerne noko sterkare enn til drikke. Rør potetmjølet ut i litt kaldt vatn. Varm opp saftblandinga, tilsett potetmjølblandinga litt og litt. Slik vert den raude sausen jamn og fyldig, men ikkje for tjuk. Kjøøl ned og ha sausen i mugge. Strø sukker over så det ikkje vert snerk på sausen.



TILSLØRTE BONDEPIKER MED LERUMS UTVALDE EPLE

ca 8-10 porsjonar // 1 glas Lerums Utvalde eplesyltetøy // 1/2 pose kavring // 1 pk floyte

Knus kavringen. Smelt 3 ss smør og brun kavringen saman med 2-3 ss sukker og 1 ts kanel på middels varme. Avkjøl. Pisk kremfloyte. Legg kavring, syltetøy og krem lagvis i skål eller porsjonsglas.

DET BESTE FRA ISHAVET

Våre skalldyr er ikke bare rike på smak og kvalitet, de er også fyllt med yrkesstolthet, spisskompetanse, håndverk og arbeidsglede!
Vi deler matgleden – du smaker forskjellen.



Vi skaper matglede
PH. THORSTENSEN AS

Ph.Thorstensen AS | Fiskhallen Vippetangen, 0150 Oslo | Telefon 22 40 33 50 | skalldyr.com

BAXT

- lett å like!



FAZER and Dumle are trademarks of Oy Karl Fazer Ab or its affiliates and are used under licence



DUMLE MUFFINS

Vekt: 100 gram
Ant.krt: 16 stk
EPD: 2 999 654



BLUEBERRY MUFFINS

Vekt: 102 gram
Ant.krt: 16 stk
EPD: 2 947 166



DOUBLE CHOCOLATE MUFFINS

Vekt: 102 gram
Ant.krt: 16 stk
EPD: 2 947 182



MILK CHOCOLATE MUFFINS

Vekt: 102 gram
Ant.krt: 16 stk
EPD: 2 947 208



Tips
til kokken!

Dobbelkoking (1 kg)

Kok opp pastaen etter 7-100-1000 regelen. Avbryt kokingen etter halve tiden av det som er angitt på pakken og kjøøl pastaen raskt ned. Umiddelbart før servering; legg pastaen i kokende vann i 60 sekunder.



1 Kok opp 10 liter vann.



2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



3 La pastaen fosskoke halvparten av anbefalt koketid som står på pakken.



4 Hell vannet av pastaen og avkjøl.



5 Tilsett en dråpe olje, dekk til og holdes avkjølt til pastaen skal brukes (0-3 grader).



6 Før servering; kok opp vann og la pastaen koke 60 sekunder.

Pasta skal alltid serveres «al dente»

Vår ekte italienske pasta er godt egnet til både dobbeltkoking og varmholding, som foretrekkes i et restaurantkjøkken. Bevar næringsinnholdet og løft smaksopplevelsen.

Bestill nå!

EPD nr.	Art.nr.	Produktnavn	Kart.str.
474593	1000014129	Barilla Tagliatelle m/egg	1X6KG
241034	1000053196	Barilla Lasagne	1X5KG
191668	1000835073	Barilla Penne Rigate	3X5KG
528091	1000307005	Barilla Spaghetti	3X5KG

Servicegrossistene fører et bredt utvalg av Barilla pastavarianter.



MED SMAK AV ITALIA

Pålegg til begjær!

Au gode norske råvarer



Gilde har et imponerende sortiment av ferske og gode kjøttpålegg for enhver smak, og alt består av kun norske kjøttåvarer. Vi har alt fra tradisjonell kokt skinke, til våre ferskeste nyheter svinenakke med asiatiske smaker og lammebog med timian og hvitløk.

Bestill i dag og bli inspirert av vår nye påleggsbrosjyre!



ÅDNE ESPELAND AS OG JÆDER: STRATEGISK NYSATSING PÅ JÆREN.

Fra 01. juli startet Ådne Espeland AS opp egen salgsoppfølging til grossist og kunde og takker NSH/Norsk Storhusholdning for et godt samarbeid gjennom 20 år.

I år flyttet de inn i en av Europas mest avanserte foredlingsfabrikker, lokalisert på Ålgård i matfylket Rogaland. Det nye lokalet ble bygget for å møte de strengeste kravene til matproduksjon, og for å kunne fortsette å tilby kjente og nye produkter av topp kvalitet. De bruker fortsatt de samme gode oppskriftene og kortreiste råvarene fra Rogaland.

Fokuset er det samme som da bedriften ble grunnlagt i 1896: kvalitet i hvert eneste produkt og hver leveranse. Selv om det er mye nytt på gang, så vil du finne de samme gode produktgruppene som før; pizzatopping, pålegg/påsmurt, kyllingprodukter, stekt/souse vide, pølser, rå kjøttprodukter og hamburgerer.

Alle produkter fra Ådne Espeland vil fortsette som før under navnet Jæder. Vi ønsker å tilby best mulig service og nærhet til våre kunder.



NICHE SAMARBEIDER MED NHO REISELIV

NICHE Norway AS har inngått en samarbeidsavtale med NHO Reiseliv Innkjøpskjeden. Selskapet blir prioritert leverandør til NHO Reiselivs Innkjøpskjedens medlemmer.

NHO Reiseliv Innkjøpskjeden er landets største grossist- og profilkjedeuavhengige innkjøps-organisasjon for frittstående bedrifter.

NICHE Norway AS leverer alt av utstyr til serveringssteder, hoteller og kontorer, og har et bredt sortiment fordelt på konseptene «Interior», «Dining», «Machines» og «Outdoor» og «Office». NICHE Project representerer alle konseptene, sydd sammen til unike løsninger for kunden. NICHE Norway AS har et profesjonelt showroom, designet for utviklere, interiørdesignere, innkjøpere og kunder.

Her presenteres et stort utvalg av selskapets sortiment. Målsettingen er å være en viktig partner i alle typer prosjekter innen definerte segmenter.

LYSPINNEN SOM RENSER KJØLEROMMET

Snap 'n' Care desinfiserer kjølerommet og reduserer risiko for smitte, lover produsenten. Nå er systemet lansert i Norge.

Snap 'n' Care benytter banebrytende tysk teknologi som reduserer kostnader til desinfeksjon av kjølerom og risikoen for smitte gjennom mat, skriver Adaptive Solutions i en pressemelding. Produktet ser ut som en ser ut som en stor lightstick, men fungerer ved at man «knekker» den og henger den i taket på kjølerommet. Der tar den knekken på 99,9 prosent av alle mikroorganismer, fra virus til mugg.

Snap 'n' Care har vunnet seks priser, blant dem Plus X for innovasjon og Green Apple for «Environmental Best Practice». Produktet er EU-godkjent til bruk med mat i henhold til biociddirektivet (98/8/EF), inkludert bruk i offentlige helseinstitusjoner og private hjem.

– Desinfeksjonsmiddelet går ikke inn i maten. Det er godt å vite at Snap 'n' Care er så velutprøvd for vi lanserer produktet i Norge, sier daglig leder Alexander Leirvåg i Adaptive Solutions.

det lille
EXTRA[®]

BBQ Duoburger

- en saftig, god og helt ny idé fra Norsk Storhusholdning!

Klem forsiktig sammen Slåtto Strimlet, marinert biffkjøtt, og HOFF Strimlet, marinert kyllingfilet eller kyllingkjøtt. Stek det på flatgrill som en hamburger. Anrettes i brød med salat, coleslaw, rødløk, tomat, avocado og friterte løkringer. Serveres med HOFF Pommés Bistro med skall, samt BBQ Blues-sauce og rømmedressing.

Vi er sikre på at denne retten vil få tennene til å løpe i vann!



Varenr.	Produkt	EPD	Pakning	D-pak
4300	Slåtto Biffstrimler, marinert.1,2kg	4082889	6x 1,2kg	7,2
4301	Slåtto Biffstrimler, marinert. porsjonpk (150g)	4083291	27stk x 150gr	4,05
82002	HOFF Kyllingkjøtt, strimlet, marinert	4080198	6x1,2 kg	7,2
82003	HOFF Kyllingfilet, strimlet, marinert	4080776	6x1,2 kg	7,2
82005	HOFF Kyllingfilet, strimlet, marinert	4080784	27x150 g	4,05
82006	HOFF Kyllingkjøtt, strimlet, marinert	4080792	27x150 g	4,05
2171	McCain Breaded Onion rings	1797877	10x1 kg	10
1981	HOFF Pommés Bistro m/skall	4012696	5x1,6 kg	8
449	Barbeque Blues Sauce	114033	4x2,5 liter	10
5017	Rømmedressing m/hvitløk 3 kg	2524445	1x3kg	3

INGEN PALMEOLJE HOS REMA 1000

På sine egne nettsider melder Rema 1000 at de ønsker å drive en sunn, langsiktig og bærekraftig virksomhet, og at fra nå av kan man være helt trygg på at ingen matvarer merket REMA 1000 har palmeolje som ingrediens.

REMA 1000 skriver at de ikke kan redde regnskogene alene, men at de skal gjøre alt de kan for å bidra til bærekraftige løsninger. Ambisjonen er å fjerne palmeolje i absolutt alle egne varer, ikke bare matvarer.

DRIKKEBRANSJEN VELGER SUNNHET

Drikkevarebransjen tilpasser seg stadig sunnere forbrukere. Nå hyller ernæringsfysiologer Ringnes for deres nye produkt, «Farris & Juice», et fullgodt alternativ til sukkerholdig brus.

- Når stadig flere nordmenn blir mer interessert i sunnhet og helse, setter det krav til drikkeprodusentene om å tilby sunnere alternativer i butikkhyllene. Farris & Juice er et klart et steg i riktig retning ved å tilby en sunnere tørstedrikk som ikke inneholder tilsatt sukker. Mange setter nok også pris på at Farris & Juice inneholder færre kilokalorier enn for eksempel brus, juice og saft, mener ernæringsfysiolog Silje Bjørnstad



MAX VED NYE IKEA-VAREHUS

Max Hamburgerrestauranter åpner utenfor IKEA på Ringsaker når møbelkjeden innvier sitt syvende varehus i Norge neste år.

Max har inngått en avtale med IKEAs eiendoms-selskap Ikano og blir å finne i tilknytning til IKEA-anlegget som er under bygging i Furnes. Varehuset og restauranten åpner i mars 2015. Avtalen inkluderer også etablering av en restaurant i tilknytning til IKEAs varehus på Danebu i Vestfold. Denne restauranten vil først åpne i 2016, samtidig med varehuset.



NYTT NORSK STORHUSHOLDNING - NYE MULIGHETER

Norsk Storhusholdning har i stor grad vært med på å drive utviklingen innen hurtigmatsserveringen i Norge. Med fokus på gode råvarer og selgende konsepter har de satt en standard for næringen, - nå går bedriften gjennom en omfattende omorganisering, med en ny bølge innovasjon i kjølvannet.

- Vår gode samarbeidspartner gjennom mange år, Ådne Espeland AS, har valgt å tre ut av samarbeidet. Slåtto Marketing AS og HOFF SA, vil imidlertid drive NSH videre. Vår ambisjon er å fortsette som før, eller helst enda mer offensivt i markedet fremover. Vi beholder salgsapparatet og de eksisterende menykonseptene, og det er med stolthet vi nå kan presentere en rekke spennende nye sortimenter, produkter, konsepter og varemerker, sier John Arne Jørgensen markedsjef hos Norsk Storhusholdning (NSH) avd. Slåtto Marketing.

- For oss har kvalitet alltid stått sentralt, og når vi nå måtte finne andre produsenter var det naturlig for oss å søke på øverste hylle i det norske markedet. Resultatet er et nytt samarbeid med Krone Kjøttprodukter AS og Finsbråten AS i det norske storhusholdningsmarkedet. Vi ser med forventning frem til et godt og fruktbart samarbeide, sier Jørgensen.

NY KATEGORIDIREKTØR I SERVICEGROSSISTENE AS

Per Joar Grønnesby (51 år) er ansatt i nyopprettet stilling som kategoridirektør i Servicegrossistene AS, og blir en del av ledergruppen i selskapet. Han tiltrer i stillingen fra 1. september 2014. Grønnesby kommer fra jobben som innkjøpsdirektør i Eurest.

- Denne stillingen synes jeg er veldig spennende og utfordrende, og jeg har samtidig et meget godt inntrykk av markedssatsingen til Servicegrossistenes kjedekontor og den kundenærhet SGs grossister fokuserer på i hverdagen. Jeg ser frem til å bidra til å videreutvikle potensialet Servicegrossistene har i dagens storhusholdningsmarked. Jeg gleder meg til å bidra med å skape enda større konkurransekraft for kjeden, samt jobbe som en del av et motivert team for å få til dette, sier Per Joar Grønnesby.



Slåtto Marketing AS
P. B. 161 Leirdal, 1009 OSLO
Tlf. 23 28 84 00 Faks 23 28 24 01

Norsk
STORHUSHOLDNING



HOFF SA
Bryggeveien 3-5
Tlf. 61 13 11 00 E-post: post@hoff.no



Kraft og buljong

Mindre salt – renere smak

TORO jobber kontinuerlig med å minimere saltinnholdet i sine produkter uten at det går ut over den gode smaken. Vi utvider nå vår serie av saltreduerte buljonger.

Nyheter!



TORO Oksebuljong, saltreduert

Fylldig smak av okse



TORO Kyllingbuljong, saltreduert

Ekte og rik smak fra norske kyllinger

- Ren og klar smaksprofil
- 25% mindre salt enn standard, kun 0,2 g salt per dl buljong
- Uten allergener

EPD-nr	Varenavn	Vekt/krt	Stk/krt	Allergener
4017869	TORO Kyllingbuljong saltreduert 100l	4,8 kg	6	Allergenfritt
4017877	TORO Oksebuljong saltreduert 130l	4,8 kg	6	Allergenfritt



FRIELE PÅ BANEN MED NYE PRODUKTER



FRIELES SPESIALKAFFE RELANSERES SOM NORWEGIAN ROAST!

Navnet på den nye spesialkaffeserien er **Norwegian Roast**. Navnet reflekterer den kunnskap, faglige dyktighet og stolthet som legges i å tilby den aller beste kaffen. Den nye serien vil romme mange av de klassiske spesialkaffevarianter. I tillegg vil den inneholde nye kaffetyper med blant annet lysere brent kaffe, som fantastiske Pitalito fra Colombia.

Alle halvkilosposene med hele bønner som inngår i Norwegian Roast-serien får nye EPD-numre. Serien har et elegant, nytt design og informative etiketter. Du kan finne ut mer om Norwegian Roast på friele.no.

NYHET! Pitalito, lyst brent kaffe fra Huila-regionen i Colombia

Friele lanserer nå en fantastisk kaffe fra Huila-regionen i Colombia. Kaffebønnene er produsert av et kooperativ i den lille fjellandsbyen Pitalito. Kaffen er lyst brent, og har en ren smak med nyanser av røde bær og blomster. Den er syrlig, og har god fylde. Huila-regionen er kjent for sin særlig høye kaffekvalitet.

FRIELE FROKOSTKAFFE OG KRONE KAFFE HAR FÅTT NYTT DESIGN!



Friele går høsten i møte med nytt design på kaffefavorittene Friele Frokostkaffe og Krone kaffe i det profesjonelle markedet. Innholdet i posene er selvfølgelig akkurat som før. Og kaffekvaliteten er som alltid førsteklases!

EPD-numrene er de samme som før.

FRIELE LANSERER ØKOLOGISK OG BÆREKRAFTIG CAFITESSE-KAFFE

Nå tilbys Good Origin EKO i Cafitesse-serien. Denne kaffen er både økologisk dyrket og sertifisert av Utz Certified. Good Origin EKO er en førsteklases blanding av 100% arabicabønner dyrket høyt over havet. Dette gir en middels sterk kaffe med en mild fylde, velbalansert smak og rik aroma.

Cafitesse-konseptet leverer alt som virkelig er viktig for din drift, for dine ansatte og til alle andre som verdsetter en god kopp kaffe. Det er det eneste kaffekonseptet som tilbyr den perfekte blandingen av smak, enkelhet, erfaring og fornuft. De tilhørende dispenserne låner du fra Friele, som også tar seg av service på disse. Alle dine kostnader er knyttet til selve kaffen. Cafitesse – More than great coffee

Cafitesse Good Origin EKO

2 x 2 liter

EPD: 4 107 256

Les mer om Cafitesse på friele.no

Kampanje!

Kaffebeger 30cl double wall
mix av 4 farger
EPD nr. 2734739

Prøv også øvrige størrelser:
Kaffebeger 25cl - EPD nr. 2734721
Kaffebeger 40cl - EPD nr. 2734747
og lokk i både sort og hvit!



**Din lokale
produsent av emballasje**

Huhtamaki Norway AS
Kartverksveien 7, 3511 Hønefoss - tlf: 32 11 40 00
salg@no.huhtamaki.com - www.huhtamaki.com



NYHET!

A BETTER WAY TO ENJOY WATER

ZERoh!

0 KALORIER 0 SUKKER NATURLIG FARGE OG AROMA



**Do you
like it hot?**

Vil du utfordre dine
gjester med en smak-
full forrett som gir
hot og underholdende
matopplevelse?

**CRISPY HOT KICKS med
3 forskjellige styrker!**

- **SWEET&SPICY**
Søt og sterk m/ Peppadew™
- **MEDIUM SPICY**
Sterk m/ Peppadew™ og habanero
- **X-TREME**
Veldig sterk
m/habanero

Enkel tilberedning
i ovn eller frityr!



Borddrytter



Tallerkenbrikke



Les mer på
haugen-gruppen.no

**Maximum eatertainment with this
hot fun factor for your guests!**

Vare nr.	Vareslag	Allergener	Ant.enh. pr. kart.	EPD nr.
121137	Crispy Hot Kicks "Sweet&Spicy" Fersk ost laget med biter av Peppadew™ med ekstra crispy trekk. Pre-baked og frossen.	Gluten Melk	3x1 kg 1kg=45-54stk	
121138	Crispy Hot Kicks "Medium Spicy" Fersk ost laget med biter av Peppadew™ og habanero med ekstra crispy trekk. Pre-baked og frossen.	Gluten Melk	3x1 kg 1kg=48-56stk	
121136	Crispy Hot Kicks "X-treme" Fersk ost laget med biter av habanero med ekstra crispy trekk. Pre-baked og frossen.	Gluten Melk	3x1 kg 1kg=50-59stk	



Spør Haugen-Gruppen om
POS-materiell eller bilder.

www.haugen-gruppen.no/foodservice



HAUGEN-GRUPPEN

Storkjøkken
Tlf +47 64 98 60 00

E-mail: companymail@haugen-gruppen.no



FØLG OSS PÅ FACEBOOK

facebook.com/haugengruppenfoodservice



AND på menyen

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

Vestfold Fugl er stolte av å kunne tilby storkjøkkenmarkedet kvalitets and fra Vestfold. At anden 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.



Borgeskogen 42 • 3160 Stokke
vf@vestfoldfugl.no • www.vestfoldfugl.no

Nyhet!

POTETTERNINGER

GROVKUTTET OG BLANSJERT



Kartong 10 kg, 4 poser á 2,5 kg
EPD: 4101853

SUNNE RÅVARER
til enhver meny



www.norrek.no

Norrek Dypfrys AS Helgeroveien 892, Eidsten, 3267 Larvik
T: 33 16 54 00 | mail@norrek.no

Norsk
STORHUSHOLDNING



PRØV VÅR NYE «DUOBURGER»

En hamburger laget av strimlet, marinert kyllingkjøtt og storfe i en og samme hamburger. Vi spår at dette blir en ny slager som vil løfte serveringen til nye høyder. Server den gjerne med HOFF potetbåter med skall for en ekstra smakfull opplevelse.



KYLLINGSNADDER MED BLANDEDE GRØNNSAKER OG AIOLI

Gi strimlet, marinert kylling et reallt «kick», med løkringer, tomat, agurk og en skikkelig aioli-dressing. Server med HOFF Pommes Bistro med skall og føl heten fra asfalten på den andre siden av kloden.



BBQ PULLED PORK

Dette er en enkel, velsmakende rett som du sannsynligvis aldri har smakt maken til. Ganske enkelt har vi komponert en rett med hhv Pulled Pork eller stekt, revet kyllingkjøtt, BBQ blues saus, løkringer, coleslaw, tomat, løk og sjampinjong. Anrettes gjerne med Pommes Bistro med skall.



HAUGEN-GRUPPEN AS
Storkjøkken

HAUGEN-GRUPPEN LANSELER NYHET INNEN SØTNINGSMIDDEL

Flytende Green Canderel Stevia lanseres nå i praktisk 160 ml forpakning.

Haugen-Gruppen lanserer nå flytende stevia som er basert på naturlige Steviaglykosider. Inneholder ikke fruktose. Flytende stevia benyttes som sukkererstatning, som søtning til kaffe/ te eller over frukt, bær og frokostblanding.

Produktet kommer i praktisk forpakning med flip top som lukker flasken.

Canderel Green – Flytende Stevia
12 x 160 ml
EPD: 4 103 156

HAUGEN-GRUPPEN MED NYTT «EATERTAINMENT» KONSEPT

Salomon Crispy Hot Kicks, er den nye “virkelig hotte” forretten, der gjestene skal aktiviseres og ha det gøy samtidig som de får en virkelige spennende og god matrett. Konseptet er basert på flere dyptgående undersøkelser og tester blant flere restaurantkjeder (blant annet i det tyske Horecamarkedet).

Prinsippet er å utfordre gjestene og skape en sosial felles aktivitet rundt bordet.

Crispy Hot Kicks Sweet & Spicy - 3 x 1 kg - EPD 4 100 426
Crispy Hot Kicks Medium Spicy - 3 x 1 kg - EPD 4 100 418
Crispy Hot Kicks X-treme Hot - 3 x 1 kg - EPD 4 100 434



Nyhet! Majonesprodukter fra Servicegrossistene

Servicegrossistene lanserer nå en egen serie majones og remuladeprodukter i samarbeid med SalatMestern. Dette er høykvalitetsprodukter til meget konkurransedyktige priser.

KUN
RAPSOLE!

EPD varenummer	Varenavn	Salgsenhet	Forpakning
4048351	Lett Majones	1x5 kg	Spann
4048336	Ekte Majones, gul	1x5 kg	Spann
4047841	Ekte Majones, gul	1x10 kg	Spann
4048476	Ekte Majones, gul	4x900 gr	Sprøytepose
4048377	Remulade	1x5 kg	Spann
4048393	Remulade	4x900 gr	Sprøytepose