



# VÅR VÄRLD

NR 3 – 2022 [19 apr - 12 jun]

## Planera sommarmenyn

I år är utmaningarna större än vanligt när du ska sätta sommarmenyn. Vi hjälper er att hitta rätt!



**GÖTEBORGS FISKHAMN** – under natten och tidig morgon levereras fisk och skaldjur med fiskebåtar direkt till kaj och via lastbilar som hämtat upp fisk på uppsamlingsorter längs med kusten. Klockan 06.30 varje vardag startar auktionen.

## JHB växer i Fiskhamnen

**Johan i Hallen & Bergfalk har sedan tidigare lager och produktion i Göteborgs Fiskhamn.** Nu förstärker vi närvaron och expanderar med närmare 1700 kvadratmeter för att möta den ökade efterfrågan som finns av fisk och skaldjur. Fiskhamnen i Göteborg är Sveriges sjömatkluster och en viktig handelsplats och logistikpunkt inte bara för svensk fisk och skaldjur, också den importerade sjömaten kommer till Sverige denna väg.

”Det är ett stort intresse för vår fina färska sjömat. Vi har bara under det senaste året sett en ökad efterfrågan och stor försäljningsökning främst bland restauranger men också hos våra butikskunder”, säger Magnus Gustafsson, Johan i Hallen & Bergfalk. Inflyttning i de nya lokalerna sker 1 september.



## Hitta rätt hamburgare

**Dags för hamburgare?** Från oss på Johan i Hallen & Bergfalk köper du allt från färdiga löspressade hamburgare av högrev och bringa till smashpuckar eller färs när du vill göra slutjobbet själv.

**SMASH:** Smashburgaren har blivit populär. Genom att pressa löst sammansatt färs direkt på det heta stekbordet får man förutom en snabb beredning också en jämn och fin stekyta, eftersom saften blir kvar i köttet får man också en förhöjd smak. Storleken är 100 gram styck vilket är optimalt för en smashed där man ibland gärna vill lägga två bitar kött i burgaren.

**LÖSPRESSADE:** Färdiga hamburgare i olika storlekar och innehåll. Här sticker våra löspressade varianter ut som favoriter. 180 gram med högrev och bringa är ett säkert kort när du behöver en bra burgare på menyn. EU-råvara och atmosfäriskt för-

packade i tråg med 12 burgare per paket.

**FÄRS:** Vår färdiga hamburgerfärs är en favorit bland köken som själva vill göra sina egna smashed burger. Det finns en mängd olika ursprung, malning och köttinnehåll men favoriten är vår grovmalda högrevsfärs.

**VEGAN:** Optiona Burger heter vår veganburgare med god smak och en härlig textur. Grundreceptet består av ett fåtal komponenter med ärtprotein som bas, naturlig arom och en härlig färg från rödbetspulver. Burgarna väger 113 gram.



**FAVORIT**

**FÄRDIGA SMASHPUCKAR**  
tillhör en av favoriterna, atmosfäriskt förpackade i tråg.



### KUL ATT VETA!

På västkusten flyger makrillen under smeknamnet "Gaisare" eftersom den delar samma färg som fotbollslaget Gais.

## Makrill

**Ett lika säkert vårtecken som uteserveringarna.** Den svenska makrillen brukar komma under april och vara av god kvalitet fram till sensommaren då den blir "för fet" i köttet. Makrillen fiskas med krokar eller garn vilket betyder att det är skonsamt fiske för våra hav. Den fiskas på västkusten i Skagerack, Kattegatt och

Öresund. En vacker fisk – skinnet är härligt svart- och gröntskimrande, färgen på köttet är rosarött. Det är en fisk åt det fetare hållet och passar utmärkt att steka i rikligt med smör eller som rökt eller grillad.



### MINNESREGEL:

När ängen är grön är spättan skön  
– när marken är vit är spättan skit!



Vi har gjort en säsongsbarmeter som förenklar hur du ska tänka när det är dags att planera in fisk och skaldjur på menyn.

	APRIL	MAJ	JUNI	JULI
RÖDSPÄTTA	🟩	🟩	🟩	🟩
KUMMEL	🟩	🟩	🟩	🟩
HAVSKATT	🟩	🟩	🟩	🟩
MAKRILL	🟩	🟩	🟩	🟩
SEJ	🟩	🟩	🟩	🟩

🟩 Mycket god tillgång  
🟩 God tillgång  
🟩 Mindre god tillgång  
🟩 Dålig tillgång



### KUMMELFILÉ MED SKINN

MSC-märkt kummelfilé med skinn. Kummeln tillhör släktet torskfiskar och är en långsmal fisk som vanligtvis väger runt 1-4 kg. Bästa säsong för Kummeln är under sommaren. Filén kommer färdigskuren till oss, hållbart fiskad med trål, Nordsjön

62206

### KUMMELFILÉ UTAN SKINN

MSC-märkt kummelfilé utan skinn, hållbart fiskad med trål, Nordsjön

62218



### ÖRING HEL – SIRDAL ASC-CERTIFIERAD

Hel öring från kalla norska vatten, 600-900 g/st, odlad

Norge  
60126 600-800 g/st

### ÖRINGFILÉ – SIRDAL ASC-CERTIFIERAD

Benfri öringfilé från kalla norska vatten, handskärs hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk, odlad

Norge  
60342

**FISK UTAN PRIS:** Vi köper dagligen in färsk fisk från fiskauktionerna, eftersom priset kan variera från en dag till en annan finns de inte med här. Din säljare kan alltid guida dig rätt och priset i vår e-handel uppdateras löpande.



### SYDSERIOLA HEL HAMACHI .....265:-

Hållbart odlad seriola från Danmark. Passar väldigt bra till sushi, även kallad Hamachi och tillhör familjen taggmakrill, ca 3 kg/st  
Danmark  
65823



### MAKRILL HEL

Krok/garnfågnad, Skagerrak

Sverige  
67120

### MAKRILLFILÉ

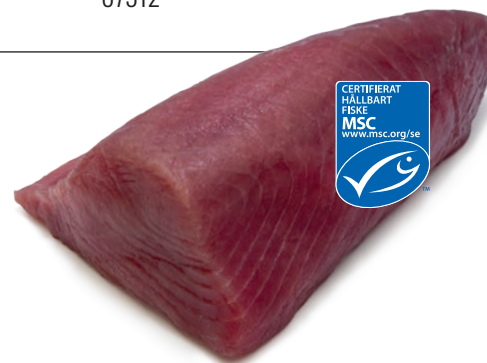
Krok/garnfågnad, Skagerrak

Sverige  
67312

### TONFISKLOIN – REFRESH

Stora fina tonfiskloins av gulfenad tonfisk från MSC-certifierat fiske, fiskas i Stilla havet med ringnot för att direkt frysas in hela innan de styckas i fryst tillstånd, till dig levereras fisken upptinad och kyld i loins om ca 3,5 kg per styck

65808 ca 3,5 kg/st



### FJÄLLRÖDINGFILÉ SVERIGE

Svensk fjällröding från kalla och klara vatten, odlad i svenska älvar i främst Jämtlands och Västerbottens län, ca 200 g/st

Sverige  
60304



### REGNBÅGSFILÉ C-TRIM

Handskuren Regnbågsfilé, C-trim vilket innebär att ryggrad, bukben och krage är bortskurna samt att den är pinndragen, odlad Sverige/Åland

Sverige  
60332

Nu drar säsongen för  
våra älskade platt-  
fiskar igång!



### RÖDSPÄTTA 1:AN – 600-900 G

Spättan är mycket smakrik med en touch av skaldjur och köttet är vitt till ljusgrått i färgen. Från MSC-certifierat fiske, garnfångad, Nordsjön

63116	Hel fisk, 600-900 g
64151	Klippt och flådd
64140	Filé, handskuren

### RÖDSPÄTTA 2:AN – 400-600 G

2:an innebär att fisken är mindre, från MSC certifierat fiske, garnfångad, Nordsjön

64117	Hel fisk, 400-600 g
64118	Klippt och flådd
64338	Filé, handskuren

## FINA FRYSTA FISKAR

### RÖDSPÄTTAFILÉ

70-120 G.....139:-

MSC- certifierad och hållbart fiskad med trål, Nordsjön, styckfryst

Frost  
64369 5 kg/krt

### RÖDSPÄTTAFILÉ PANERAD

DUBBEL, 140-160 G .....109:-

MSC- certifierad och hållbart fiskad med trål, Nordsjön, styckfryst

Frost  
64500 5 kg/krt

### PIGGVARFILÉ

400 G+.....420:-

Odlad, Spanien, styckfryst

Frost  
64307 5 kg/krt

### RÖDTUNGAFILÉ

80-120 G .....142:-

Fiskad i Nordsjön med trål, styckfryst

Frost  
64314 5 kg/krt



### KAMMUSSLA HOKKAIDO GULDBURK .....491:-

Muskelkött från Hokkaidokammusslan som har sitt ursprung från Ochotska havet norr om Japan. Kan serveras både rå eller tillagad, från MSC-certifierat fiske

70744 1,8 kg/st (netto)

### KRABBKÖTT SNOW CRAB, 400 G.....320:-/st

Frost krabbkött från snökrabba, 60% kroppskött och 40% benkött

Kanada  
70319 400 g/pkt (netto)



### VENUSMUSSLOR KOKT MED SKAL.....68:-

Färdigkokta Vongolemusslor med skal, från MSC-certifierat fiske, levereras i paket om 1 kg

70738 1 kg/pkt



# Tänd grillen!

## Fisk & skaldjur:

### BLÄCKFISK PULPO TENTAKLER KOKTA.....279:-

Tentakler av 8-armad bläckfisk, dessa kommer färdigkokta och är därför perfekta på grillen, burfångade, östra Atlanten, 70 g/st

Fryst Spanien  
73138 650 g/pkt



### RÖDRÄKOR HELA MED HUVUD.....166:-

Vildfångade argentinska rödräkor, med huvud och skal, storlek 10/20 (ca 40 g/st) Trålfångade, södra Atlanten och fryses ombord på båten

Fryst Spanien  
72312 2 kg/pkt

### BLÄCKFISK PATAGONIEN 10-ARMAD.....101:-

Hel 10-armad bläckfisk, 9-12 cm, trålfångad, sydvästra Atlanten

Fryst Spanien  
73101 1 kg/pkt

### VANNAMEI UTAN SKAL ASC-CERTIFIERAD.....165:-

Stora fina räkor utan skal, hållbart odlade, storlek 16/20, lösfrysta

Fryst Vietnam  
72210 1 kg/pkt

**Hel piggvar på grillen  
– perfekt för två!**

### PIGGVAR HEL

ASC-certifierad hel piggvar, 800-1200 gram per styck, odlad, Nederländerna

64170 ca 1 kg/st

## Kött:



### VEGAS STRIP STEAK.....189:-

Vegas strip steak brukar kallas den senast upptäckta styckningsdetaljen och såg ljuset för snart 10 år sedan, en förlängning av Spinalis dorsis-muskeln som går upp i mitten av högrevan. En tunn, smakrik och mör bit, behandlas som en flank men med smak som entrecote, varje bit väger ca 250 g

Skottland  
11005 ca 2,5 kg/pkt

### TENDER STRIP.....189:-

Del av bogen, även känd som Teres Major eller bogfilé, en mör detalj fri från puts, ca 200 gram

Polen  
10937 ca 2,5 kg/pkt

## Sous vide:

Perfekt när mycket kött ska ut samtidigt!

### FLÄSKKARRÉ – BBQ.....128:-

BBQ-kryddad och sous videkokt karré med chili och vitlök

Sverige  
22208 ca 4 kg/st

### OXBRINGA TEXAS SMOKE BRISKET.....240:-

BBQ-kryddad och hårt rökt över natten med alspån

Sverige  
41121 ca 4 kg/st

### FLÄSKSIDA RIMMAD SOUS VIDE.....103:-

Sous videkokt hel fläskside, naturell och perfekt för dig som vill göra din egen smaksättning, rub eller glaze

Sverige  
22422 ca 5 kg/st

## Portionsstycket:



### RYGGBIFF ANGUS PORTIONSBITAR .....63:-/st

Portionsbitar av ryggbiff med kappa, 200 gram, Angus från Uruguay, 313 kr/kg

11227 2 kg/pkt

### ENTRECÔTE ANGUS SKIVAD .....83:-/st

Färdigskivad entrecôte, 220 gram, av Angus från Uruguay, 377 kr/kg

11315 2,5 kg/pkt

## Färdiga såser:



### AIOLI TRYFFEL.....229:-/st

Krämig klassisk aioli smaksatt med tryffel, från Havets Silver

80158 2,5 kg/hink

## Klar i spritspåse!

### SVART AIOLI.....99:-/st

Färdig svart aioli i spritspåse, färgad med bläckfiskbläck

80142 1 kg/st

### MAJONNÄS KIMCHI .....99:-/st

Smakrik kimchi-majonnäs, i spritspåse

80143 1 kg/st



### KALVKOTLETT PÅ BEN HÄNGMÖRAD.....238:-

Sågad kalvkotlett på ben, 400-500 gram, köttet möras i omkring två veckor i vår hängkyl.

Nederländerna  
16412 ca 450 g/st

## Mör Iberico-nyhet!

### IBERICO ABANICO.....224:-

Den tunna och smakrika detaljen som lindrar in revbenen från utsidan på Ibericogrisen, ett bra alternativ till den populära secreton.

Spanien  
20700 ca 1,2 kg/st



Selekterade lamm från Leinster – på Irland kan lammerna ströva ute året om. Till oss kommer de veckovis på helfall och vi styckar dagligen ut efter behov.



**LAMMRACKS PREMIUM  
MED KAPPA.....314:-**

Lammkottletrad med putsade ben (frenched) och fettkappa, ca 800 g/st, 2 rack/pkt, lammerna kommer från Irland och slaktas före 1 års ålder.

Irland  
25313 ca 1,6 kg/pkt

**LAMMROSTBIFF  
MED KAPPA .....223:-**

Irländsk lammrostbiff, med kappan kvar blir den extra smakrik, ca 500 g/st

Irland  
25400 ca 2 kg/pkt



**KYCKLINGFILÉ  
SVERIGE.....79:-**

Svensk kycklingbröstfilé utan skinn, mörad (13%), 2 kg/pkt, lösfryst

Fryst Sverige  
36105 8 kg/krt



**LAMMYTTERFILÉ.....427:-**

Lammhare från selekterade lamm från Nya Zeeland

Fryst Nya Zeeland  
25106 ca 700 g/st



**LAMMSTEK BENFRL.....189:-**

Tunnelurbenad lammstek från Nya Zeeland

Fryst Nya Zeeland  
25405 ca 1,5 kg/st



**ENTRECÔTE  
BLACK ANGUS.....280:-**

Kötttrasdjur som strövar fritt och betar friskt gräs på stora gröna vidder i Uruguay

Fryst Uruguay  
10300 2,5 kg+/st



**SELEKTERAD NÖT  
FRÅN EUROPA**

**BISTRO NOME**  
hittar du bara hos oss  
på Johan i Hallen  
& Bergfalk



**RYGGBIFF – PREMIUM  
BISTRO NOME.....258:-**

Ryggbiff med kappa av selekterade djur från Europeiska bönder, 4 kg+/st

Nederländerna  
10231 ca 15 kg/krt



JOHAN I HALLEN  
**NYHET  
FRÅN OSS**  
& BERGFALK



## Japansk Wagyu – mjölkko

Johan i Hallen & Bergfalk blir först med att erbjuda japansk fullblodswagyu i korsning med mjölkko. Djuren är födda, uppvuxna och slaktade i Japan. Köttet har en mycket hög ätkvalitet och har tidigare endast funnits tillgängligt på den inhemska marknaden. Men i takt med den ökade efterfrågan på Japansk Wagyu utanför landets gränser har även denna delikatess letat sig ut.

### RYGGBIFF JAPANSK WAGYU MÖLKKO .....1.599:-

Marmorering 3-5

Japan  
10239 ca 2,5 kg/st

### ENTRECÔTE JAPANSK WAGYU MÖLKKO .....1.599:-

Marmorering 3-5

Japan  
10348 ca 2,5 kg/st

### OXFILÉ JAPANSK WAGYU MÖLKKO .....1.659:-

Marmorering 3-5

Japan  
10145 ca 4 kg/st

## Häng- mörad ljus kalv

Varje vecka får vi in hela rader ljus kalv från Holland. De hängmöras på ben i omkring två veckor. Innerfilén skär vi i regel ut några dagar tidigare. Utöver filé skär vi ut ytterfilé och portionssågar kotlett på ben.



### LITE KALVKUNSKAP!

Kött från djur upp till åtta månader betecknas som ljus kalv. Slaktas djuret mellan åtta till tolv månader betecknas det som kalvkött. Över tolv månader får djuret inte längre kallas kalv.

### KÄLVKOTLETT PÅ BEN HÄNGMÖRAD.....238:-

Sågad kalvkotlett på ben, 400-500 gram

Nederländerna  
16412 ca 450 g /st

### LJUS KALVFILE HÄNGMÖRAD.....358:-

Hängmöras på ben hos oss i cirka två veckor, filén skär vi vanligtvis bort något tidigare

Nederländerna  
15109 ca 1 kg/st

### LJUS KALVYTTERFILE HÄNGMÖRAD.....323:-

Biff av ljus kalv som hängmöras på ben hos oss i cirka två veckor

Nederländerna  
15610 ca 4 kg/st



# Korvkunskap

**Hos Johan i Hallen & Bergfalk finns korv för alla smaker – idag har vi inte mindre än 200 recept på olika sorters korv.**

Vi träffade Johannes Kempe som är produktutvecklingsansvarig på Johan i Hallen & Bergfalk. Johannes är charkuterist och styckare i grunden och har skapat många av recepten tillsammans med sina kollegor.

görs för hand behöver man kunna sitt jobb. Här mal och blandar vi korven själva med olika smaksättningar och struktur för att låta varje korv bli unik. Det tillsätts inga bindemedel, rök-essencer eller onödiga tillsatser. Korvarna röks med al- och bokspån för en lätt rund röksmak.

## VISSTE DU ATT

Korv är ett gammalt nordiskt uttryck och betyder "Böjd stump"  
Medvurst, falukorv och knackvurst tillhör våra äldsta korvtyper  
Falukorv är Sveriges enda namnskyddade charkuteriprodukt

Johannes berättar: Viktigast för en bra korv är balansen mellan de olika råvarorna så som protein, kryddor och fett. God kvalitet på råvarorna är ett måste och eftersom en stor del av arbetet

Goda korvar helt enkelt skapade med hantverk och omtanke!



Johannes, produktutvecklingsansvarig på Johan i Hallen & Bergfalk. Favoritkorv: Italien Bistro – en saftig korv med färsk lök och vitlök och en blandning av kalv och fläsk.



**ITALIAN BISTRO**  
**140 G .....104:-**

En pepprig och vitlöksdoftande rökt korv, tillverkad av kalv och lite fläsk för saftighetens skull, stoppad i naturtarm

Sverige  
51161 2 kg/pkt

**JALAPEÑO CHEESBOMB**  
**140 G .....115:-**

En saftig korv gjord på grovmald bog med rikligt av Grana Padano och het jalapeño, korven pickas med fördel före tillagning för att inte bli en alltför riskfylld "ostbomb", röks med alspån

Sverige  
51128 2 kg/pkt

**BLACK PEPPER GARLIC**  
**140 G .....104:-**

Alspånsrökt korv, balanserat smaksatt med vitlök och svartpeppar

Sverige  
51315 2 kg/pkt

**LAMMKORV MED PARMESAN**  
**140 G .....140:-**

Rökt korv med lamm- och fläskkött, smaksatt med Parmigiano Reggiano, soltorkade tomater och örter

Sverige  
51130 2 kg/pkt



## GODA OSTAR

**GRUYÈRE  
MOUNTAIN RESERVE .....299:-**

Klassisk hårdost från Schweiz, grottlagrad i 10 månader, kraftig nötliknande smak med fruktiga undertoner. Osten är uppkallad efter staden Gruyères och har sitt ursprung i kantonerna Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura och Bern.

Schweiz  
80231 ca 2 kg/st

**PARMIGIANO REGGIANO  
D.O.P. ....219:-**

Den klassiska italienska hårdosten gjord på komjolk, vår Parmigiano Reggiano lagras minst 18 månader

Italien  
80252 ca 900 g/st

**BRIE DE MEAUX .....189:-**

Klassisk fransk mild vitmögelost, av pastöriserad mjölk

Frankrike  
80205 ca 3,2 kg/st

**FOURME D'AMBERT .....139:-**

Halvhård fransk opastöriserad blåost av komjolk, påminner om Roquefort, tillverkas i Auvergne.

Frankrike  
80245 ca 2,5 kg/st

**COMTÉ .....269:-**

Comté är en fransk hårdost gjord på opastöriserad komjolk från regionen Franche-Comté.

Frankrike  
80218 ca 2 kg/st

**CHEDDAR APPLEWOOD  
SMOKED SKIVAD .....157:-**

Traditionell gårdscheddar med en delikat rökig smak och en mjuk konsistens, Applewood uppkom i West Country 1965

Storbritanien  
80214 500 g/pkt

**ST AGUR  
GRÖNMÖGELOST .....189:-**

Den unika blåmögelosten från den lilla byn Beauzac i Auvergne med en krämig konsistensen nästan smälter på tungan och utvecklar en karakteristiskt intensiv arom.

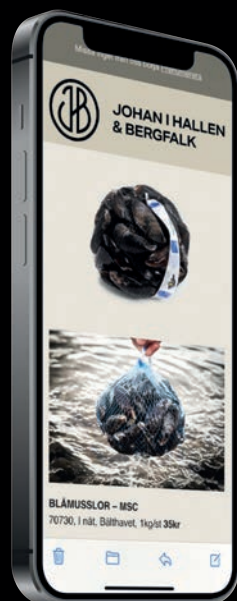
Frankrike  
80232 ca 2,4 kg/st

**BURRATA BURRATINA .....24:-/st**

Krämig och delikat mozzarella, fylld med en blandning av stimlor av mozzarella och grädde, knyts försiktigt ihop för hand

Italien  
80211 125 g/st





## MISSA INGET!

Prenumerera på våra digitala erbjudanden som vi skickar veckovis via e-post och sms.



<http://eepurl.com/gB9ufl>

# BESTÄLL

**RESTAURANG:** 010-455 08 21

**BUTIK:** 010-455 08 23

**KEDJEKUNDER:** 010-455 08 22

**E-HANDEL:** [www.jhb.se](http://www.jhb.se)

Vi har alltid öppet i vår e-handel.  
Läs mer och börja handla på [www.jhb.se](http://www.jhb.se)



**JOHAN I HALLEN  
& BERGFALK**