



VÅR VÄRLD

NR 9 – 2023 [15 mar - 19 apr]



Gårdsfågel från familjen Mowitz

Vi har besökt Marieströms gård utanför Trollhättan. Här föds fåglarna upp i lugnt tempo med gott om plats.



Tydlig märkning av sortimentet

Nu gör vi det enklare att hitta rätt bland alla våra råvaror och produkter. Ibland kan det vara bra att veta att det finns en bättre variant av den vara du köper idag och andra gånger behövs ett enklare alternativ. För att göra det tydligt har vi klassificerat vårt sortiment i nivåerna bra, bättre och bäst. Märkningen hittar du på alla varor i e-handeln och i våra erbjudanden.

Vi kallar våra klassificeringar Easy, Selected och Premium. Klassificeringen sträcker sig över hela vårt sortiment och omfattar både våra egna varumärken och varumärken från utvalda partners. Som kund kan du enkelt filtrera på valfri klassificering för att hitta de produkter som passar just nu.

Handla när det passar dig

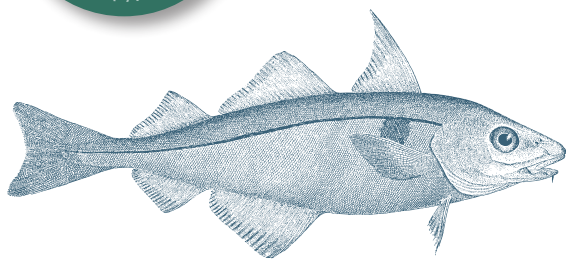


HAR DU UPPTÄCKT VÅR E-HANDEL?

- Samla dina favoriter
- Snabb orderläggning
- Koll på dina beställningar



Ansök om att bli e-handelskund



KOLJA är en bra vinterfisk och en bra ersättare till bland annat torsken.

	MARS	APRIL	MAJ
TORSK	☺	●	☺
KUMMEL	☺	☺	●
KOLJA	●	☺	☺
LÅNGA	☺	●	☺
SEJ	☺	●	●
HÄLLEFLUNDRA	☺	☺	☺
HAVSKATT	☺	☺	☺
RÖDSPÄTTA	☺	☺	☺

● Mycket god tillgång ☺ Mindre god tillgång
 ☺ God tillgång ☺ Dålig tillgång



Gott om plats och lugnt tempo

På Marieströms gård bor familjen Mowitz, känd hos oss som familjen bakom den fina Mowitzfågeln.

Gården ligger vackert alldeles intill Göta älv som strömmar förbi. Vi träffade Anders som driver gården idag och pappa Bosse som fortfarande hjälper till. Bosse berättar att han började föda upp fågel på gården 1988 tillsammans med frun Wivi. Till en början sålde de sin fågel själva, som fick ett gott rykte och många av kunderna var göteborgsrestauranger. Ganska snart träffade Bosse Johan i Hallen och ett långt samarbete tog sin början.

På Marieströms gård föder man upp kycklingen varsamt i mindre skala. Fåglarna får växa till sig långsamt och blir omkring 70 dagar gamla. (Konventionell svensk uppfödning 38 dagar). Uppfödningen sker utan antibiotika och

fodret är fritt från GMO. De är frigående inomhus med gott om plats att röra sig på, 7 fåglar per kvadratmeter. "Under sommaren ställer vi upp portarna, men nu blir det för kallt för dem" berättar Anders.

På Marieström har man sitt eget gårdsslakteri och fåglarna behöver bara flyttas cirka 20 meter



Bosse och Anders visar upp en av sina stallar



över gårdsplanen. På onsdagar är det dags för leverans till JHB, Bosse kör själv den nära en timme långa vägen till Partille där han rullar in klockan 08.00. Sedan blir det en medhavd smörgås i bilen före han kör hem till Trollhättan igen.



FÅGELRAS:	Ross 308
TILLVÄXT:	20 gram/dag (70 dagar)
DJURTÄTHET:	20 kg/kvm
FODER:	Spannmål från svenska gårdar (självklart fritt från GMO)



Färsk lunchfisk!

När stormarna börjar lägga sig är det god tid för nyfångad lunchfisk på menyn.



SEJFILÉ – MSC

En klassisk lunchfisk, färdigskuren och benfri, från MSC-certifierat fiske

62311 5 kg/krt

KOLJAFILÉ

Koljan är en torskfisk och är bäst under säsongen september till april, färdigskuren

Norge
62204 5 kg/krt

LÅNGAFILÉ – MSC

Handskuren hos oss på JHB®, långa är en typisk västkustfisk och bästa säsongen är under våren, Norska havet

Norge ca 1 kg/st
62472 Benfri
62307 Med ben

TORSKSTJÄRTAR

Torskstjärtar kallas den del som återstår på filén efter att ha skurit ut rygg och slag, perfekt till fiskgrytan eller snabbbrimma och steka på till en härlig lunchfisk

Norge
62520 5 kg/krt



Odlad norsk piggvvar

Lekperioden för vild piggvvar pågår mellan april till augusti, under denna tid är den odlade piggvaren från Stolt Sea Farm i Norge ett bra alternativ. De är idag en av världens största aktörer på odlad plattfisk och finns i fem länder i Europa. De har landbaserade odlingar och full kontroll på vattenkvaliteten

med en god genomströmning av färskt vatten. Det skapar ett optimalt klimat och stressfri miljö för fiskarna att växa till sig i. Stolt Sea Farm blev nyligen tilldelade utmärkelsen Superior Taste Award 2023 från International Taste Institute, för deras färska piggvvar.

PIGGVAR HEL

64110 ca 1,5 kg/st

PIGGVAR KLIPP & KLYVD

64416 ca 1 kg/st

PIGGVARFILÉ

64133 ca 200 g/st

Hållbart odlad hälleflundra!



HÄLLEFLUNDRA HEL

Sterling, odlad hälleflundra från de kalla fjordarna kring Ryfylke i Norge.

Norge
64106 ca 7 kg/st

HÄLLEFLUNDRAFILÉ

Hälleflundrafilé med skinn, från producenten Sterling som odlar i kalla fjordar kring Ryfylke i Norge.

Norge
64304 ca 1 kg/st

ROM FÖR ALLA TILLFÄLLEN!

STENBITSROM FÄRSK

Under säsongen kan vi erbjuda färsk stenbitsrom från MSC-certifierat fiske

Island
74521 5 kg/krt

STENBITSROM – EGENSALTAD

Vår populära egensaltade stenbitsrom från Johan i Hallen & Bergfalk, rommen som kommer från MSC-certifierat fiske vispas fri från romsäckens hinnor, saltas och fryses in

Fryst Island
74507 850 g/st

LÖJROM – KALIX

Certifierad "Kalixlörrom" från fjolårets fiske

Fryst
74216 500 g/st

LÖJROM BOTTENVIKEN

Från de fina bräckta vattnen i Bottenviken

Fryst
74206 500 g/st



1. ISLAND

Vi köper vår stenbitsrom från Island där fisket är MSC-certifierat. Tillgången är som bäst i slutet av mars. Rommen vispas fri från romsäckens hinnor, saltas och fryses in för att kunna avnjuta resten av året. Under en begränsad tid under våren finns delikatessen som färsk.

2. KALIX

Kalixrom har skyddad ursprungsbeteckning. Siklöjan fiskas med trål under en begränsad tid på hösten. Hantverket att utvinna löjrommen och att det ske snart efter fångst har en stor del i den delikata smaken.

3. BOTTENVIKEN

Fiskad på samma sätt som Kalix och i likartade vatten. Helt klart ett fullgott alternativ.

4. FINLAND

Finsk löjrom är något ljusare och påminner om Väneren i smak och kvalitet. Fisken kommer från de kristallklara insjöarna Oulujärvi, Konnevesi och Päijäne. Här kläms romen för hand och får torka för att bli torr och fin.



LÖJROM FINLAND

Från finska insjöar

Fryst Finland
74213 500 g/st

LÖJROM USA

Amerikansk löjrom från de stora insjöarna i USA och Kanada

Fryst
74200 500 g/st

SIKROM USA

Extra fin småkornig rom, från utvald sik småskaligt fiskad utanför Wisconsin, USA

Fryst
74300 500 g/st

REGNBÅGSROM FINLAND

Fin forellrom av finsk regnbåge med en härlig färg och salta.

Fryst Finland
74102 500 g/st

SKREISÄSONGEN FORTSÄTTER

Vi fortsätter handskära skrei på JHB®. Fisket pågår mellan januari och april och under den tiden får vi njuta av glasklar, vit torsk i alla dess former. När skreien har lekt klart runt april återvänder den norrut för att komma tillbaka igen nästa år.

TORSKSIDA MED SKINN – SKREI

62542 ca 2 kg/st

TORSKRYGG MED SKINN – SKREI

62540 ca 1 kg/st

TORSKSIDA UTAN SKINN – SKREI

62449 ca 2 kg/st

TORSKRYGG UTAN SKINN – SKREI

62541 ca 1 kg/st



HUMMERKÖTT KLO & STJÄRT

Kokt hummerkött av klo och stjärt

Fryst Kanada/USA
71301 200 g/pkt

HUMMERKÖTT KLO & BEN

Fryst Kanada/USA
71307 200 g/pkt



I år väntas fler utländska turister

Mycket pekar mot att vi får en extra stor tillströmning av utländska turister i sommar. Den svaga svenska kronan gör att många semesterfirare väljer svenska resmål. De svenska fjällen har redan sett trenden och haft en god beläggning av utländska skidåkare.

Sätt upp svenska klassiker på menyn

Våra svenska favoriter till smörgåsbordet som sill, lax och chark kan gärna stå i rampljuset längre tid än bara under påsk och midsommar. Servera smörgåsbord som t.e.x. förrätter eller som en sharing på menyn.

SVENSKT SMÖRGÅSBORD



HAVETS
SILVER
GÖTEBORG ANNO 1996

BRANTEVIKSSILL

Klassisk Brantevikssill från Havets Silver, ordentligt uppkryddad med lök, svartpeppar och kryddpeppar, precis som den ska vara
66222 3 kg/st

SENAPESSILL

Krämig sill med mild senapssmak, Havets Silver
66307 3 kg/st

LÖKSILL UTVALD

Utvald löksill i bit, Havets Silver
66227 2,7 kg/st

DRÖMSILL

Krämig sill med ishavsrom från Havets Silver
66309 3 kg/st

SKAGENRÖRA

Premium, en krämig och smärkrik skagenröra med en stor mängd handskalade räkor och majonnäs av hög kvalitet, Havets Silver
80404 ca 1,8 kg/st



LAXFILÉ VARMRÖKT

Enkel sida, varmrökt på traditionellt vis med finkluven alved och alspån, D-trim
61107 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ KALLRÖKT SKIVAD

Handskuren, D-trim, kallrökt med alspån
61210 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ GRAVAD SKIVAD

Handskuren lax D-trim som gravas under fem dagar i en traditionell kryddblandning av socker, salt, vitpeppar och dill
61313 ca 1,5 kg/st

JOHANS
HANTVERK SMÅK & TRADITION
• SEDAN 1916 •



KALKONPASTRAMI SKIVAD

Alspånsrökt och pastramikryddat kalkonbröst, Johans
41204 1,5 kg/st



GRÄDDLEVERPASTEJ

Äkta bredbar gräddleverpastej efter traditionellt recept från 1916, självklart med riktig tjockgrädda, Johans
45102 1,2 kg/st

LANTPATÉ GROVMALD

Klassisk lantpaté på fläskkött, kycklinglever och anfkött. Grovmald och smaksatt med bland annat timjan, senap och lök, Johans Fryst
45121 1,2 kg/st



FLÄSKBOG SKIVAD

Klassiskt alvedsrökt och skivad fläskbog, Johans – hantverk smak och tradition
41202 ca 1,5 kg/st

ROSTBIFF GRILLAD SKIVAD

Klassiskt kryddad grillad rostbiff med smak av bland annat paprika och lök
12600 ca 1 kg/pkt

**SVENSK
GÅRDSKYCKLING**
Från Marieströms gård
utanför Trollhättan

KYCKLING HEL MOWITZTUPP

Hel kyckling, av gårdsfågel
från Marieströms Gård, ca 2,2 kg/st

Sverige
35119 ca 9 kg/krt



KYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN MOWITZTUPP

Saftig lårfilé med skinn, av gårdsfågel
från Marieströms Gård

Sverige
36187 ca 9 kg/krt

KYCKLINGFILÉ MED SKINN MOWITZTUPP

Bröstfilé med skinn, av gårdsfågel
från Marieströms Gård

Sverige
36104 ca 3 kg/krt



KYCKLINGVINGAR STORA MOWITZTUPP

Stora smakrika kycklingvingar med skinn,
av gårdsfågel från Marieströms Gård

Sverige
36172 ca 9 kg/krt



PÄRLHÖNSBRÖST SUPRÊME LABEL ROUGE

Filé med skinn och del av vingben, av långsamtväxande gårdspärllhöna (94 dagar),
fåglarna vistas inne och ute i en stressfri miljö, certifierad av Labelle Rouge

Frost Frankrike
36600 400 g/pkt



ANKLÅR CONFITKOKTA

Anklår confiterade i ankfett, sous vide,
8 st/tråg

Frankrike
38404 3,5 kg/pkt



MAJSVÅRKYCKLING HEL – ROTISSERIE

Hel liten fin majskyckling, av långsamtväxande
vårkycklingar, fodret är 100 % vegetariskt och
inkluderar vitaminer

Frost Frankrike
35116 ca 350 g/st



Tid för lamm

Varje vecka får vi in lamm från Irland och Sverige som vi styckar ut hos oss på JHB®. Vi arbetar också med utvalt lamm från Nya Zeeland som är ett tryggt alternativ med god tillgång.



LAMMYTTERFILÉ

Mör och fin lammytterfilé, ytterfilén sitter på utsidan av sadeln och är en mångsidig detalj med hög och jämn kvalitet, 4 st á ca 200 g/pkt

Fryst Nya Zeeland
25106 ca 800 g/pkt



LAMMROSTBIFF

Lammrostbiff utan kappa, 4 bitar á ca 250 g/pkt

Fryst Nya Zeeland
25403 ca 1 kg/pkt



LAMMINNERFILÉ

Lamminnerfilé från selekterade lamm, innerfilén sitter på insidan av ytterfilén och är den möraste detaljen på djuret

Fryst Nya Zeeland
25116 ca 500 g/pkt



LAMMGRYTBITAR

Handskurna grytbitar av bog, nacke eller rygg, av irländskt lamm, styckas hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk

Irland
26813 ca 4 kg/st



LAMMBRÄSS

Av selekterade irländska lamm

Fryst Irland
75414 ca 2,5 kg/pkt



LAMMBOG BENFRI

Benfri lammbog från irländska lamm, utstyckad hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk

Irland
25607 ca 4 kg/st

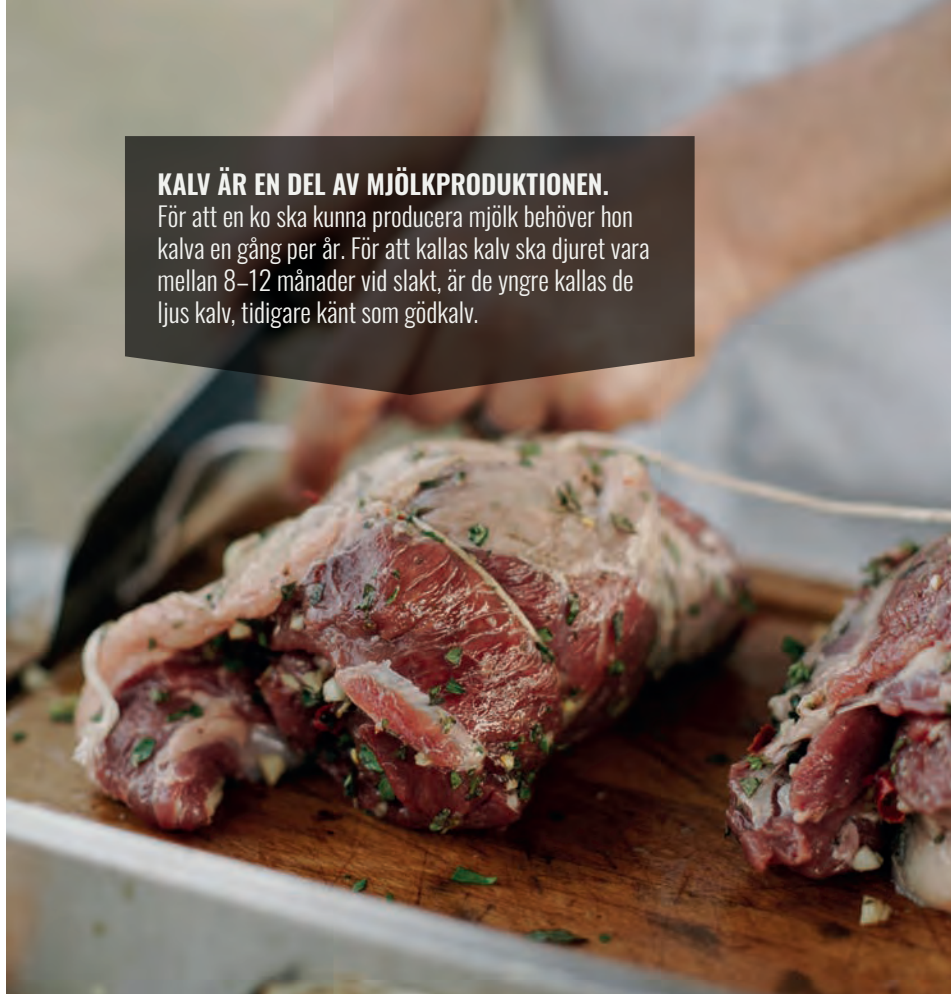
LAMMHJARTA

Av selekterade irländska lamm

Irland
75419 ca 1kg/pkt

KALV ÄR EN DEL AV MJÖLKPRODUKTIONEN.

För att en ko ska kunna producera mjölk behöver hon kalva en gång per år. För att kallas kalv ska djuret vara mellan 8–12 månader vid slakt, är de yngre kallas de ljus kalv, tidigare känt som gödkalv.

**SVENSK
GÅRDSKALV**

Från Öster Vrenninge utanför Sala, djuren blir 8 månader

**KALVKOTLETTER SKIVADE**

Färdigskivade kalvkotletter på ben, 500-600 g/st, från Öster Vrenninge utanför Sala

Sverige
16402 ca 550 g/st

KALVTUNNBRINGA

Benfri kalvtunnbringa, behöver relativt lång tillagning, idealisk till långkok eller att rökas, Öster Vrenninge, Sala

Sverige
15518 ca 550 g/st

**KALVSCHNITZEL 160 G**

Färdigbankade schnitzlar av EU-kalv, tillverkad hos oss på JHB®, förpackade i tråg, 2,5 kg

Nederländerna
16514 2,5 kg/st

KALVLÄGG OSSO BUCO

Sågade baklägg av holländsk kalv (tjocklek 3 cm), lösfryst, ca 16 st/krt, men kan beställas per styck, ca 300 g/st

Fryst Nederländerna
16409 5 kg/krt

**KALVGRYTBITAR HANDSKURNA**

Handskurna grytbitar (3x3 cm) av kalv från Öster Vrenninge utanför Sala

Sverige
16506 ca 2,5 kg/pkt

**KALVHÖGREV SOUS VIDE**

Örtbakad kalvhögre med timjan, nattbakad hos oss på JHB® under 11 timmar

Nederländerna
17200 5 kg/st

KALVBRÄSS

En körtel som sitter i halsen på kalvar som dias, en delikatess som gärna serveras panerade och stekta, från Öster Vrenninge utanför Sala

Sverige
75208 ca 1 kg/pkt



NATTBAKAT LAMM!

Spara tid i köket!

Vi gör grundjobbet med sous vide och nattbakat, så kan du fokusera på att sätta sista touchen.



LAMLÄGG SOUS VIDE

Örtkryddade och nattbakade lammlägg av irländsk råvara, behöver bara värmas på innan servering, 8 st/pkt

Sverige
27302 3 kg/pkt

LAMMSTEK PROVECAL SOUS VIDE

Örtig vitlöksdoftande lammstek, nattbakad hos oss, återstår bara att värma före servering eller servera den kall på buffén i fina skivor

Sverige
27405 ca 5 kg/pkt



LAMMKORV MED PARMESAN 140 G

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

Sverige
51130 2 kg/pkt



LAMMPRINSKORV

Handflätad liten lammkorv balanserat smaksatt med salvia och timjan, passar utmärkt på frukosten eller som ett alternativ till vanlig prinskorv

Fryst Sverige
51415 2,5 kg/pkt

HJORTPRINSKORV

Handflätad prinskorv av hjortkött, smaksatt med enbär, rosmarin och timjan

Fryst Sverige
51504 2,5 kg/pkt



NÖTINNANLÅR FÖR RULLADER

Tunt skivat nötinnanlår för rullader, 2 kg/pkt

Europa
11606 2 kg/pkt



**HÖGREVSHJÄRTA
JAPANSKIVAD**

Tunt skivat högrevshjärta, perfekt till yakiniku

Europa
11403 2 kg/pkt



FLÄSKKARRÉ SKIVAD

Tunt skivad fläskkarré (7 mm),
perfekt till gyros

Europa
21209 2 kg/pkt



TIPS!

HÄNG EN GLENN!

Vår populära Glennkorv® av grovmald högrev och rökt baconsida blir en smakrik version av en fuet när den får hänga till sig. Låt den torka oklädd i kylen (gärna i en bra atmosfär) i omkring 10 dagar.

GLENNKORV® 140 G

Oxkorv med bacon, saftig och smakrik korv tillverkad av grovmald högrev och rökt baconsida där baconet ger en fin rökig touch

Sverige
51106 2 kg/pkt



**RYGGBIFF SKIVAD 200 G
HEREFORD/BLACK ANGUS**

Ryggbiff med kappa skuren i skivor 200 g/st, gräsbetesdjur Hereford/Angus från Irland, smakrikt kött med god och jämn kvalitet, förpackade i tråg

Irland
11262 2 kg/pkt



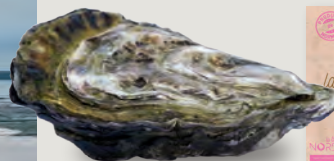
**ENTRECOTE SKIVAD 300 G
HEREFORD/BLACK ANGUS**

Entrecote skuren i skivor, 300 g/st, gräsbetesdjur Hereford/Angus från Irland, smakrikt kött med god marmorering och jämn kvalitet, förpackade i tråg

Irland
11327 2 kg/pkt

Två Normandieostron med olika karraktär

Ostronen La Belle du Nordet och Gold Beach är båda två special-ostron, men tack vare olika förutsättningar under tillväxten skiljer de sig åt i smak och upplevelse.



OSTRON – LA BELLE DU NORDET

Ett prisbelönt ostron som kännetecknas av sin perfektion och balans i munnen mellan köttets sötma och atlantsmak, odlade i övre Normandie i ett område rikt på tång och där sötvatten sipprar ut mellan klipporna tack vare underjordiska floder, storlek 3

Frankrike

70692 12 st/krt



OSTRON – GOLD BEACH

Smakrika ostron med tydligt inslag av hav och jod, odlade i de näringsrika vattnen utanför franska kusten i södra Normandie, storlek 3

Frankrike

70623 12 st/krt

BESTÄLL

RESTAURANG: 010-455 08 21

BUTIK: 010-455 08 23

KEDJEKUNDER: 010-455 08 22

E-HANDEL: www.jhb.se

Vi har alltid öppet i vår e-handel.

Läs mer och börja handla på www.jhb.se



JOHAN I HALLEN
& BERGFALK