



# VÅR VÄRLD

NR 6 – 2022 [1 okt - 14 nov]

## Fint fiske, men utmanande väder

Hösten innebär bra fiske och god tillgång,  
men bakom dörren lurar höststormarna  
som kan utmana våra fiskare.



## Höst – bättre fiske, men hårdare väder

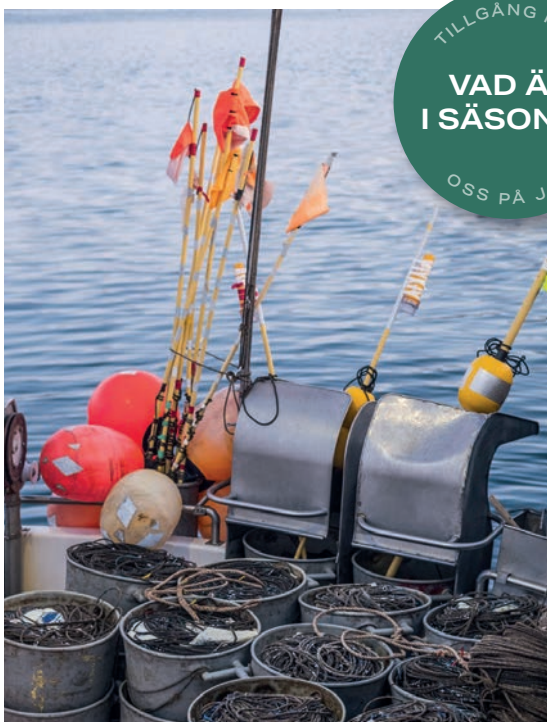
Samtidigt som fisket är bättre under höstmånaderna blir vädret också mer utmanande för våra fiskare.

Höststormarna som uppstår beror på att vi får allt större temperaturskillnader mellan den kalla luften i norr och den varma luften i söder. Vädersystemen letar sig oftast in från väst, och när lågtrycken får fördjupas över öppet hav ökar risken för att det tilltar till storm (medelvindhastighet över 24,5 m/s). När vädret är för tufft, kan inte båtarna gå ut och fisket uteblir för den dagen.



## Årets första hummer till JHB!

Enligt tradition auktioneras årets första hummer ut på Göteborgs Fiskauktion. I år ropades den hem av Johan i Hallen & Bergfalk för 7 000 kr per kilo. I sammanhanget ett klipp eftersom förra årets hummer gick under klubban för hela 70 000 kr.



TILLGÅNG HOS  
**VAD ÄR  
I SÄSONG?**  
OSS PÅ JHB

	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
RÖDSPÄTTA	◐	◐	◐
RÖDTUNGA	◐	◐	◐
BERGTUNGA	◐	◐	◐
HÄLLEFLUNDRA	●	●	◐
PIGGVAR	◐	◐	◐
SEJ	●	◐	◐
KOLJA	◐	◐	◐
LÅNGA	◐	◐	●
TORSK	●	◐	◐

● Mycket god tillgång ◐ Mindre god tillgång  
◐ God tillgång ◐ Dålig tillgång



## Lämna menyn öppen för bästa fisken

Varje morgon finns vi på plats på fiskauktionerna. Att låta oss ta hand om försörjningen av er fisk ger er det bästa havet har att erbjuda för dagen, både vad gäller pris och kvalitet.

Säsongerna för fisk och skaldjur är i stort sett lika från år till år. Många saker är enkelt att förutspå, men avvikelser och variationer är en del i vardagen.

En morgon står vi inför ett fantastiskt fint parti linfångad långa för att nästa dag kunna slå till på en underbart god bergtunga. Utöver Göteborgs Fiskauktion där vi finns på plats fysiskt varje morgon deltar vi också på

auktion i Danmark och de större europeiska auktionerna.

När kvalitet och tillgång varierar kan det vara utmanande att sätta upp en specifik fisk på menyn. Då kan det många gånger vara bättre att planera för dagens fångst och låta oss på Johan i Hallen & Bergfalk ta hand om valet. Då är du säker på att du får god kvalitet till rätt pris.

### Signa upp dig för dagens fångst!

Ge oss förtroendet att välja den bästa fisken för dagen. Du tar hand om kolhydraterna så ordnar vi fisken.

#### Hur går det till?

Tala med din säljare, tillsammans kommer ni överens om ert behov, mängd, kvalitet, leverans och inom vilken prisbild. När auktionen är avslutad står ni bland de första i ledet och får det bästa havet har att ge den dagen.

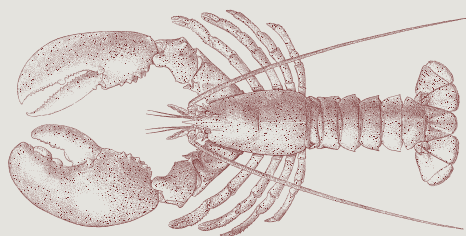


#### Klassiska favoriter:

- SEJ
- KOLJA
- TORSK
- RÖDING
- REGNBÅGE
- LAX

#### Exempel på fisk som kan dyka upp:

- KUMMEL
- LÅNGA
- FJÄRSING
- UER
- VITLING
- LUBB
- RÖDTUNGA
- RÖDSPÄTTA
- BERGTUNGA



## HUMMER- TIDER

### HUMMER SVERIGE

Hummerpremiären ägde rum 26 september och den första hummern ropade vi in på auktionen den 27 september, du köper den levande eller kokt, ca 700 g/st

71106 LEVANDE  
71207 NYKOKT

### HUMMER DANMARK

Dansk hummer finns tillgänglig året om och kan vara ett bra komplement till den svenska, ca 700 g/st

71109 LEVANDE  
71213 NYKOKT



### HUMMER FRANKRIKE – MSC

Fin fransk MSC-certifierad hummer från Granville-bukten i Normandie, här lever hummern på djupa vatten. Du känner igen den på sitt hårda skal och sin karaktäristiska orangea och blåa färg, ca 700 g/st

71503 LEVANDE  
71504 NYKOKT



### KRABBA

Hösten är här och så även krabbfisket. Våra krabbor väger omkring 750 g/st och fiskas med tinor i Nordostatlanten.

### KRABBA SVERIGE

70313 LEVANDE  
70326 KOKT

### KRABBA IRLAND

70311 LEVANDE  
70306 KOKT

### KRABBA KOKT NORGE – HITRA

70304 KOKT

### KRABBKLO I LAG

Kokta pastöriserade klor i lag, Mond  
70316 2,7 kg/hink



### HUMMERKÖTT KLO & BEN 200 G

MSC-certifierad, kokt hummerkött av klo och ben, 200 g/pkt, fångstredskap: tinor, Nordvästatlanten

Fryst  
71307 4 kg/kr

### HUMMERKÖTT KLO & BEN 320 G

MSC-certifierad, kokt hummerkött av klo och ben, 320 g/pkt, fångstredskap: tinor, Nordvästatlanten

Fryst  
71305 5,12 kg/kr



### BLÅMUSSLOR I NÄT MSC-CERTIFIERADE

Från MSC-certifierat och hållbart fiske från Bälthavet

Sverige  
70730 1 kg/st



### OSTRON SUPER CHIRONFILS

Smakrika ostron från Marennes i Frankrike, här odlas de i kassar som hängs på bojar ute i havet. Detta skapar ett runt och djupt ostron med mycket kött, storlek 3

Frankrike  
70654 12 st/krt



### OSTRON SPECIAL DE CLAIRE

Speciale de Claire är noggrant utvalda av odlaren, de är rika på kött och har en anmärkningsvärt fin balans mellan sötma och salt, storlek 3

Frankrike  
70632 12 st/krt



### OSTRON POUSSE EN CLAIRE

Uttrycket "Pousse en Claire" används av odlarna när de vill visa vilket som är deras bästa ostron. Förr var det dessa ostron som odlarna själva behöll för att äta det bästa själv. Ostronen renas i bassänger (claires) och just detta Pousse Clair ligger i minst 4 månader med endast två ostron per kvm. Storlek 3, odlad Frankrike

Frankrike  
70643 12 st/krt

## DYKFÅNGAT FRÅN ORUST



### OSTRON GIGAS PÄRLA – ORUST

Lokalt dykfångade från Bohuslän, storlek 3

Sverige  
70603 12 st/ask

### OSTRON GIGAS PÄRLA – ORUST

Lokalt dykfångade från Bohuslän, storlek 2

Sverige  
70680 12 st/ask

### OSTRON PLATTA – ORUST

Lokalt dykfångade Belonostron från Bohuslän, storlek 2

Sverige  
70642 12 st/ask

### SJÖBORRE DYKFÅNGAD

Säsongen för sjöborre är från slutet av september till januari, dessa dykfångas utanför Island och väger omkring 40-80 g/st

73300 40-80 g/st



### OSTRON VERTE LABEL ROUGE

Karaktäristiskt grönskimmrande ostron, färgen kommer av den mikroalg som ostronet filtrerar, säsongen är oktober till maj för att säkra reproduktion, storlek 3

Frankrike  
70674 12 st/krt



### OSTRON PLATTA

Platta franska ostron med delikat, krispigt och smakrikt kött med en hint av hasselnöt, storlek 3

Frankrike  
70606 12 st/krt



### PIGGVAR HEL ODLAD

Den odlade Piggvaren karakteriseras av sin goda smak och sitt vita, fasta kött, den är lite ljusare i skinnet än den vilda. Lekperioden är april till augusti och då är inte den vilda piggvaren i sin bästa säsong, vilket gör den odlade till ett utmärkt alternativ. Odlad Norge/Spanien

- 64110 Hel fisk, 1-2 kg
- 64416 Klippt och klyvd, av 1-2 kg
- 64133 Piggvarsfilé, av 1-2 kg
  
- 64112 Hel fisk, 2-3 kg
- 64401 Piggvar klippt och klyvd, av 2-3 kg
- 64134 Piggvarsfilé, av 2-3 kg



### HÄLLEFLUNDRAFILÉ MED SKINN

Vildfångad hälleflundra som vi handskär till fina filéer här på Johan i Hallen & Bergfalk

Norge  
64305

### RÖDTUNGA

Rödtungan liknar Bergtungan i smak och har ett vitt och lätt skimrande kött, fiskas i Skagerak och Nordsjön med trål eller notar, Danmark/Sverige

- 64120 Hel fisk, 1:an, 400-600 g
- 64123 Hel fisk, 2:an, 300-400 g
- 64315 Filé, färdigskuren



## Löjromsfisket är igång

Fisket av siklöja från vilken den goda löjrommen kommer, startade den 29 september i Bottenviken och pågår till sista oktober. Den första rommen kallas jungfrurom och håller inte riktigt lika hög kvalitet. I regel brukar man se den bästa rommen efter två veckor, och det är också den rommen du köper hos oss på JHB.

I Vänern påbörjas fisket lite senare, 17 oktober och pågår till 17 december.



### LÖJROM –KALIX

Certifierad "Kalixlöjrom"

Fryst  
74201 500 g/st

### LÖJROM BOTTENVIKEN

Från de fina bräckta vattnen i Bottenviken

Fryst  
74206 500 g/st

### LÖJROM VÄNERN

Traditionellt tillverkad, ren och fin smak

Fryst  
74205 1 g/st

### LÖJROM FINLAND

Från finska insjöar

Fryst  
74213 500 g/st

## Tips! Utstyckad svensk gårdsanka



### ANKA STYCKAD

Hel färdigstyckad Söderslättssanka från Häckeborgs gård i Skåne, förpackningen innehåller två utstyckade ankor, förpackade och tydligt uppmärkta

Sverige  
37401 ca 6kg/krt



### FASANBRÖSTFILÉ

Fasanen är en hönsfågel som ursprungligen endast fanns i södra Asien, men fördes in i bland annat Europa där den har levt vilt, en mager fågel som är rik på viltsmak och finfibrig i köttet, varje bröst väger 150 g+/st

Frost EU  
36800 1 kg/pkt

### VILDANDBRÖST MED SKINN

Vildfågel är som bäst unga, med ett mörkt kött med tydlig viltsmak

Frost Skottland  
36802 1 kg/pkt

## Fondspara!

Med bra fonder och buljonger kan du spara på förarbetet med såsen. OSCAR fonder och buljonger är en bra bas för att göra fantastiska såser och grytor där du själv lägger sista touchen.



### RÖDVINSSÅS PORTVINREDUKTION

Färdig rödvinssås med intensiv och kraftig smak av rött vin samt en välbalanserad syrlighet med inslag av timjan, enbär och rosmarin.

80108 1 liter

### KALVFOND OSCAR

Naturlig sötma och högt innehåll av kollagen från kalvbenen. Reducera fonden så får du en god tjock och naturlig glace tack vare den höga kollagenhalten.

80314 1 liter

### KYCKLINGFOND ROSTAD OSCAR

En kycklingfond med en intensiv och rik kycklingsmak med umami. Använd som bas i en rad olika såser eller i grytan.

80312 1 liter

### OXDEMIGLACE

Signatur Demi Glace, en naturligt reducerad oxfond med hög kollagenhalt, därav en tjockare konsistens. Här har du en bra bas till en mörk sås som rödvins- eller pepparsås.

80316 1 liter

### FISKBULJONG OSCAR

En mild fiskbuljong som kan användas i ljusa fisksoppor och såser, som bra bas till en musselsås eller som ett komplement till en skaldjursfond.

80302 1 liter



## Låt oss nattbaka maten

Med höga elkostnader kan det vara värt att se över hur tillagningen sker. Då är färdig sous vide ett bra alternativ.

Att köket är restaurangens mest elintensiva plats kanske inte kommer som någon överraskning. Många energikrävande installationer på liten yta gör att restaurangköket motsvarar närmare 60% av restaurangens hela elanvändning. I köket står själva tillagningen för den största elanvändningen och motsvarar 52%.

Med allt högre elpriser kan det alltså vara värt att se över hur man arbetar med tillagningen. Att nattbaka köttet i ugnen kan till exempel äta upp en hel del av förtjänsten även om det är ett väldigt bekvämt sätt att arbeta på.

## Förstekta husmansklassiker!

### FLÄKSCHNITZEL

Förstekt och panerad schnitzel av gris. Redo för att stekas i panna eller ugn, 180 g/st

Frost Tyskland  
21803 7,2 kg/krt

### BIFF LINDSTRÖM

Färdigtekta och lösfrysta biffar av nötkött och gris, perfekt till lunch, ca 140 g/st

Frost Tyskland  
50801 3,5 kg /pkt

### PANNBIFF AV NÖT

Förstekt och lösfryst neutral pannbiff av nötkött, redo för ugnen, ca 140 g/st

Frost Tyskland  
50205 3,5 kg/krt

### VILTKÖTTBULLAR

Köttbullar av hjort- och nötkött, ångade i tråg, 16 g/st

Frost Sverige  
50507 ca 2,2 kg/pkt



Att köpa förädlade produkter är ett bra sätt att både spara tid och pengar i köket. Samtidigt kan du lägga mer fokus på tillbehören.





## Nattbakat & klart:

### PULLED BEEF KALVFONDSBRÄSERAD

Perfekt till en shredded beef taco, krydda upp efter önskemål

Sverige  
12401 ca 3 kg/st

### HÖGREV RÖDVINSKOKT NATTBAKAD

Rödvinskokt hel högreu utvald efter kvalitet och marmorering, sous vide

Sverige  
12400 ca 5 kg/st

### OXKINDER NATTBAKADE RÖDVINSMARINERADE

Rödvinsmarinerade kinder med bland annat tomat, rödvin och kryddor, sous vide-kokta och riktigt möra

Sverige  
12902 ca 4 kg/pkt

### KALVHÖGREV NATTBAKAD

Örtbakad kalvhögreu med timjan, sous vide-kokt hos oss på JHB i 11 timmar

Sverige  
17200 ca 5 kg/st

### FLÄSKKARRÉ PROVENÇAL NATTBAKAD

Sous videkokt fläskkarré med provencalsk kryddning, varför inte Pork Chops Provençal

Sverige  
22203 ca 5 kg/st

### FLÄSKKARRÉ PLOMMONSPÄCKAD NATTBAKAD

Utmärkt tillsammans med gräddsås, potatis, pressgurka och rårörda lingon

Sverige  
22200 ca 3 kg/st

### FLÄSKKARRÉ CAJUNKRYDDAD NATTBAKAD

Cajunkryddad och sous videkokt fläskkarré, bita upp till en härlig "Pork Casserole"

Sverige  
22209 ca 4 kg/pkt

### KYCKLINGLÅRFILÉ NATTBAKAD

Genomstekt kycklinglårfile utan skinn, för en enkel, säker och snabb tillagning, perfekt till en chicken pot eller snabbrosta och fylla ut med goda tillbehör på buffén

Sverige  
38108 ca 5 kg/st



### KAMBen HICKORYSTEKTA

Baby backribs med en tydligt rökig ton, pensla dem efter uppvärmning med din favoritglaze och bränn av dem snabbt före servering.

Sverige  
22505 ca 8 kg/krt

### OXBRINGA STEAK SANDWICH



### OXBRINGA RIMMAD & KOKT

Spetsbringa som rimmats och sedan tillagas sous vide hos oss på JHB. Buljong kommer med i påsen. Spetsbringan är den främre biten av bringan, den har mindre fett och bindväv vilket gör den jämnare rakt igenom, råvara: Uruguay

Sverige  
12900 ca 4,5 kg/st

Hösten är här och då startar även jaktsäsongen i Sverige. Vilt är ett naturligt ekologiskt val för den som vill äta kött. Det är smakrikt och samtidigt fett-snålt. Ett älgkött kan du till exempel tillaga snarlikt som nöt vilket gör det till ett bra alternativ på menyn. Bild: Polarica

## Jaktsäsongen i full gång

För vissa områden och djurgrupper påbörjas jakten redan i september, men för de större arterna startar jakten i oktober och fortlöper in i januari och februari. Det är lätt att förknippa ett smakrikt viltkött med hösten, men det finns många gånger att tillgå som fryst under större delen av året. Största delen av svenskt viltkött kommer från älg, vildsvin, hjort och rådjur. Viltkötten är magert och rikt på järn, zink och B12. Vilt är också mer snällt mot miljön eftersom djuren äter sig mätta i skogen och man undviker miljöpåverkan från foderproduktion.

Färsk älg från svenska jaktlag!



### ÄLGRULLE

Sitter på lårets baksida, mellan innanlåret och ytterlåret och behöver behandlas varsamt vid tillagning så den inte blir hård

Sverige  
30130 ca 2 kg/st

### ÄLGINNANLÅR

Älgen är ett av våra mest smakrika vilt och kräver tillbehör med karaktär. Innanlåret är en bit som med rätt innetemperatur smälter i munnen

Frost Sverige  
30111 ca 3,5 kg/st

### ÄLGYTTERFILÉ

Älg styckas och tillagas på samma sätt som ko och kalv, så ytterfilé är lika med biff

Frost Sverige  
30125 ca 3,5 kg/st

### RÅDJURSSTEK BENFRI

Rådjuret är en av våra mest delikata vilda djur och är en stor favorit på tallriken under hösten, här som klassisk benfri stek, med mild och god smak

Frost Sverige  
30510 ca 1 kg/st

### RÅDJURSSADEL

Mild viltsmak, skär ut dina filéer och koka fond på benen, eller tillaga den hel

Frost Sverige  
30508 ca 3 kg/st



## HJORT FRÅN NYA ZEELAND

På de gröna vidderna i Nya Zeeland betar hjortarna fritt och dricker regn- och smältvat- ten. Inga hormoner eller tillväxtbfrämjande medel används och resultatet är ett smakrikt kött med en mild viltsmak.

### HJORTFRANSYSKA

Fransyskan är en detalj med brett användnings- område, mört och magert kött med en mild viltsmak

Fryst Nya Zeeland  
30340 ca 4 kg/st



### HJORTINNANLÅR UTAN KAPPA

Innanlår av dovhjort. Saftigt men magört kött

Fryst Nya Zeeland  
30314 ca 1,5 kg/st

### VILDSVINSYTTTERFILÉ

Vildsvin är ett utmärkt alternativ till annan typ av kött. Köttet är saftigt med en mild viltsmak. Ett naturligt ekologiskt val.

Fryst Sverige  
30403 ca 1,3 kg/st

### VILDSVINSKARRÉ

Vildsvinskarré är saftigt och smakrikt tack vare det insprängda fettet, gör sig bra i en ragu.

Fryst Europa  
30400 ca 800 g/st



### HJORTGRYTBITAR

Färdigskurna grytbitar av hjort, 2,5 kg/pkt

Fryst Nya Zeeland  
31303 5 kg/krt

### HJORTYTTTERFILÉ

Hjortytterfilé med silverhinna från dovhjort

Fryst Nya Zeeland  
30324 ca 2,5 kg/st



### VILTSKAV

Tunnt skivat hjortkött, till en härlig viltskavsgryta eller som här i en sallad med pepparrotscreme

Fryst  
30338 5 kg/krt

### VILTFÄRS

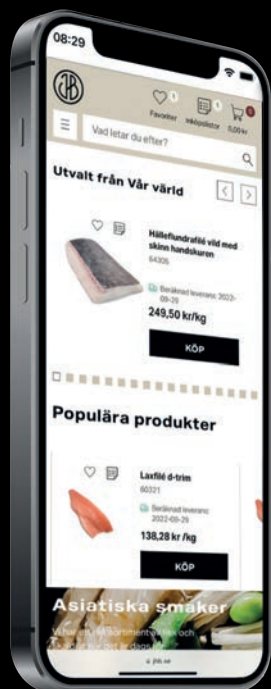
Viltfärs av hjort från Nya Zeeland. Producerad hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk.

Fryst  
53602 ca 2,5 kg/st

### VARGTASSPATÉ REN LINGON & VODKA

Paté av renkött och kycklinglever med inspiration från drinken Vargtass

45108 ca 1,4 kg/st



## Priser och erbjudanden

I Vår Värld får du inspiration till allt gott som är i säsong. För att ta del av våra priser och erbjudanden är det bäst att anmäla dig till vårt nyhetsbrev Veckans Favoriter och signa upp dig på vår e-handel.

**Prenumerera**  
på Veckans Favoriter  
via e-post eller sms:



**Bli e-handelskund**  
Läs mer och anmäl dig  
för att bli e-handelskund



# 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**

Johan i Hallen & Bergfalk AB