



VÅR VÄRLD

NR 17 - 2024 [12 juni]

Lättjobbat och med god tillgång

Vi tipsar om odlad fisk med god tillgång under sommarmånaderna och hur du skapar en lättjobbat och jämn kvalitet på grillen med nattbakat och sous vide.



Nyhet! Saftiga och goda laxburgare

Laxburgaren från vår egen produktion på Öckerö tillhör en av nyheterna i sortimentet. Den produceras av omsorgsfullt utvald lax och receptet är utvecklat för att få en saftig burgare som både smakar riktigt gott och gör intryck på tallriken. Burgarna är råa och väger 130 gram, till dig kommer de lösfrysta, fem kilo per kartong, artikelnummer 52602.



På jakt efter Kalixrom?

Vi har löjrom Kalix från 2023, 500 gram per burk, artikelnummer 74201.



Lax från Havets Silver

Lax utvald med omsorg och förädlad på klassiskt vis, eftersom den har putsningsgrad D-trim betalar du inte för mer än du behöver

- 61210 KALLRÖKT SKIVAD
- 61313 GRAVAD SKIVAD
- 61316 RIMMAD SKIVAD
- 61107 VARMRÖKT
- 61106 VARMRÖKT DUBBEL



Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarmeter.

	JUNI	JULI	AUGUSTI
RÖDTUNGA	🟢	🟢	🟢
KOLJA	🟢	🟢	🟢
KUMMEL	🟡	🟡	🟢
RÖDSPÄTTA	🟡	🟡	🟢
BERGTUNGA	🟡	🟢	🟢
PIGGVAR	🟢	🟢	🟢
HAVSKATT	🟢	🟢	🟢
HÄLLEFLUNDRA	🟢	🟡	🟢
LÅNGA	🟢	🟢	🟢
TORSK	🟡	🟡	🟢

- 🟢 Mycket god tillgång
- 🟡 God tillgång
- 🟠 Mindre god tillgång
- 🔴 Dålig tillgång

Odlad fisk – ett säkert kort på sommarmenyn

Under sommaren minskar fisket generellt i våra vatten av fler anledningar. Dels beger sig många fiskar till djupare vatten för att leka. Många av våra fiskare passar också på att vara lediga och göra nödvändigt underhåll på sina båtar. Det gör att priserna och tillgången på vildfångad fisk kan variera under sommaren.

Då kan det vara en god idé att sätta upp odlad fisk på menyn. Vi har listat några favoriter.



Odlade favoriter



PIGGVAR

Piggvaren karaktäriseras av sin goda smak och sitt vita, fasta kött. Den odlade fisken är ljusare i skinnet än den vilda, något som har att göra med färgen på botten.

Lekperioden för vild piggvar pågår från april till augusti och under den tiden är tillgången sämre. Då är den odlade ett utmärkt alternativ. Här får du ett stabilt pris och jämn tillgång hela året runt. Vår odlade Piggvar kommer i första hand från Norge, men även från Spanien.



HAVSABBORRE

Havsabborre även känd som Seabass är en släkting till den svenska abborren. En populär fisk året om och utmärkt att grilla under sommarhalvåret.

Vår havsabborre kommer från ASC-certifierad odling i Medelhavet. Den finns fjällad i olika storlekar som hel och urtagen ur buk eller rygg.



FJÄLLRÖDING

Fjällröding är ett säkert kort på sommarmenyn. Vår isländska röding kommer från fisk- och skaldjursstaden Grindavik, strax sydväst om Reykjavik.

Företaget bakom fisken ansvarar för hela kedjan från ägg till färdig vara. Kläckeriet ligger vid foten av höglandet där rommen får kläckas i orörda glaciärvatten för att sedan ta den korta turen till Grindavik. Här får den växa till sig i kristallklara rena vatten som är naturligt fria från parasiter.



Landbaserad odling från Skagen Salmon

VARSAMT ODLAD LAX med landbaserad odling från Skagen Salmon. Denna typ av uppfödning kommer med många bra saker. Med lånat vatten från Skagerrak bedrivs odlingen med full insyn under tak på land, RAS (Recirculated Aquaculture System). Eftersom anläggningen är sluten, undviks problem med laxlus som är välkända från konventionella havsodlingar.

Vattnet renas genom både biologiska och mekaniska filter innan det cirkuleras tillbaka till Skagerrak med minimal påverkan på havsmiljön. Laxen simmar konstant i ström och håller sig frisk och stark, resultatet blir en fisk med fast struktur i köttet och lägre fetthalt. Fisken är fri från parasiter och uppfödningen sker utan GMO och antibiotika.

LAXFILÉ D-TRIM – ASC SKAGEN SALMON

Landodlad laxfilé (på bild), handskärs hos oss på JHB, D-trim innebär att bukbenet är bortskuret samt att ryggs- och buk fett är noggrant bortputsat, odlad, Norge

60241 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ C-TRIM – ASC SKAGEN SALMON

Landodlad laxfilé c-trim, handskärs hos oss på JHB, C-trim innebär att ryggrad, bukben och krage är bortskurna, odlad, Norge

60232 ca 1,5 kg/st



FJÄLLRÖDINGFILÉ BENFRI ISLAND

Hållbart odlad röding från Island, de kalla vattnen gör att fisken växer till sig långsamt och får en mycket jämn och fin kvalitet, odlingen är ASC-certifierad

Island
60303 ca 300 g/st



ÖRING – SIRDAL NORGE

Den populära öringen från Sirdalen i sydvästra Norge, det kalla vattnet gör att fisken får växa till sig långsamt, med en fast och fin konsistens och underbar smak som följd, odlad Norge

60342 FILÉ ca 250 g/st
60126 HEL FISK ca 1 kg/st



PIGGVAR HEL ODLAD

Odlad piggyback från Norge har en god tillgång och jämn och hög kvalitet, vill du få din den klippt och klyvd eller som färdig filé ordnar vi det

64110 1-2 kg/st
64112 2-3 kg/st



BLÅMUSSLOR KOKTA MED SKAL

Färdigkokta blåmusslor med skal för en enkel hantering, minskat svinn och stabil tillgång för dig som serverar blåmusslor under sommarmånaderna, MSC-certifierade

Fryst Irland
70764 5 kg/krt



VENUSMUSSLOR – ASC

Färdigkokta venusmusslor med skal, redo att läggas i en pasta vongole

Fryst Vietnam
70738 1 kg/pkt



RÖDRÄKA MED HUVUD

Argentinsk rödräka med huvud, vildfångad i södra Atlanten, eftersom räkorna packas och fryses ombord på båten behåller de sin goda kvalitet, 2 kg/pkt, fryst

Fryst Argentina
72312 Storlek 10/20
72332 Storlek 20/30



HAVSABORRE – ASC HEL

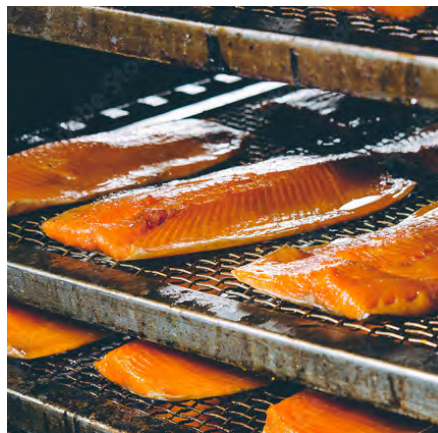
Havsabborren är en släkting till vår svenska abborre men förekommer främst i Medelhavet och Svarta havet, denna är hållbart odlad enligt ASC

Turkiet
67115 ca 400-600 g/st

GULDSPARID HEL – ASC

Guldspariden är en klassisk medelhavsfisk som ofta grillas hel, gärna fylld med citron och örter, hållbart odlad enligt ASC

Turkiet
67109 400-600 g/st



LAXFILÉ SAVORÖKT

Vi handskar stora laxar (5/6) till fina filér före de går till varsam rökning på Savo där hantverket är skillnaden, fisken saltas för hand i stället för att injicera saltvatten, laxen röks därefter på låg temperatur vilket gör smaken mild och delikat, av odlad norsk lax, ca 1,7 kg/st

61194 Kallrökt skivad
61193 Kallrökt hel filé
61192 Varmrökt dubbel

VANNAMEIRÄKA UTAN SKAL – ASC

Skalad scampi, Vannamet, med söt och mild smak, hållbart odlade enligt ASC, lösfrysta

Fryst Vietnam
72210 1 kg/pkt





Sommarvänlig finger food

God mat som kan ätas med händerna hör verkligen sommaren till. När gästerna intar uteserveringarna och värmen är påtaglig är det ett vinnande koncept att ha lite fingerfood på menyn.

Lättsamma rätter som inte kräver alltför lång tid i köket. Släng ned några calameres i fritösen eller servera goda varmrökta laxfenor tillsammans med en fräsch aioli.



KYCKLING KARAAGE

Förstekta bitar av kycklinglårfile, klara att lägga i fritösen

Fryst 38151 Thailand 10 kg/krt



LAXFENOR VARMRÖKT

Varmrökta laxfenor av odlad norsk lax, perfekt plockmat, i sallader, röror eller som smaksättare i såser.

61104 ca 2 kg/pkt



KYCKLINGSPETT STEKTA

Färdigstekta naturella kycklingspett av bröstfilé, väger 80 g/st.

Fryst 38129 Kina 2,5 kg/krt



SNABBT & ENKELT

FLÄSKSCHNITZEL

180 G PANERAD

Färdigpanerad och förstekt fläskschnitzel 180 g/st

Fryst 21803 Tyskland ca 7,2 kg/krt



TORSKFILE TEMPURAINBAKAD

FISH & CHIPS

Fina torskfileer frasigt tempurainbakade och perfekta för en fish & chips, 120-160 g/st

Fryst 62414 5 kg/krt

KOLJAFILÉ TEMPURAINBAKAD

FISH & CHIPS

Frasigt tempurainbakad koljafilé, 120-160 g/st

Fryst 62518 5 kg/krt

Här fiskas räkorna

I Sverige älskar vi våra färska räkor, framförallt under sommaren då efterfrågan också ökar. De svenska räkorna fiskas i Skagerak och Kattegatt. Kalla och djupa vatten är den bästa miljön för Nordhavsräkan, här får de växa långsamt vilket bidrar till en hög kvalitet, den låga temperaturen gör dessutom nivåerna av bakterier och parasiter lägre. Skageraks generella djup är 200 till 300 meter, men Kattegatt är betydligt grundare med ett djup på cirka 50 meter och många gånger betydligt grundare än så. När vattnen blir varmare under sommaren blir därför norska räkor ett utmärkt alternativ.

Norska havet

Skagerak

Kattegatt

De djupa och Norska havet ger en fin råka till dig som inte nödvändigtvis behöver skriva "Svenska räkor" på menyn. Våra norska räkor kommer vanligtvis från Hitra, Lyngeln och Troika.

RÄKOR – SVERIGE

Färska räkor som köps dagligen på Göteborgs Fiskauktion eller från Smögen, fasta och fina med mild salta

Sverige
72311 Lösvikt

RÄKOR STORA ARKÖ

Storsorterad råka från Arkö, Svartskär, köps hem från Göteborgs eller Smögens fiskauktion

Sverige
72335 Lösvikt

RÄKOR – MSC LYNGEN

Färska räkor från Norska havet, fisket är MSC-certifierat

Norge
72301 Lösvikt

FÖR DIG SOM INTE VILL SKALA
Handskalade räkor i lag, från MSC-certifierat fiske
72104 Hink, 1,5 kg
72103 Påse, 1,5 kg



KALV – 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.

KALVFILE ÖSTER VRENNINGE

Den möraste delen på kalven, av svensk gårdskalv från Larsgården i Öster Vrenninge utanför Sala, här föder Börje med familj upp kalvarna med hö och mjölk från den egna gården, djuren blir omkring 8 månader gamla

Sverige
15100 ca 1,2 kg/st

KALVYTTERFILE ÖSTER VRENNINGE

Kalvhare utan kappa, av svensk gårdskalv från Larsgården i Öster Vrenninge utanför Sala, här föder Börje med familj upp kalvarna med hö och mjölk från den egna gården, djuren blir omkring 8 månader gamla

Sverige
15600 ca 3 kg/st

KALVKOTLETTER SKIVADE

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

Sverige
16402 500-600 g/st



Färdigbankad!



KALVSCHNITZEL BANKAD 160G

Färdigbankad kalvschnitzel, 160 g/st

Europa
16514 160 g/st

KALV TRI TIP

Yttersta delen av rostbiffen, även kallad triangelstek, av kalv 8-12 månader, ca 1 kg/st

Nederländerna
15519 ca 1 kg/st

KALVENTRECÔTE

Kalventrecôte, mycket mör och lätt marmorerad entrecôte av kalv som slaktas mellan 8-12 månaders ålder

Nederländerna
15303 ca 1,5 kg/st



**KORVBRÖD
BRIOCHE** ®

Saftigt och gott, perfekt storlek för Johans korvar.
Fryst
80801, 60 st/krt

**THÜRINGER BRATWURST****140 G** ®

Korv av fläsk- och nötkött, inspirerad av den klassiska tyska korven från regionen Thüringen, smaksatt med kummin, vitlök, bockhornsklöver och örter, en ljus korv som ska stekas eller grillas

Sverige
51121 ca 2,2 kg/pkt

**CHORIZO GRILL****140 G** ®

Korv av nö- och fläskkött från Durocgris, smaksatt med paprika och chili, rökt med alspån

Sverige
51103 ca 2,2 kg/pkt

**JALAPEÑO CHEESEBOMB****140 G** ®

Krämig korv gjord av grovmald bog med rikligt av Grana Padano och het jalapeño, rökt med alspån

Sverige
51128 ca 2,2 kg/pkt

**MERGUEZ RÅ****50 G** ®

Kryddig rå korv av lamm- och nötkött, från Johans, ett säkert kort på grillen, 50 g/st

Fryst Sverige
51401 2,2 kg/pkt

Wagyu från Westholme

Westholme är en av världens mest erkända och etablerade producenter av Wagyu kött utanför Japan. Uppfödningen består av så kallad F1 Wagyu där avelstjuren är 100% fullblodswagyu som korsas med den lokala rasen Mitchell, en ras som trivs i norra Australien. Efter två år av fritt betande på frodiga betesmarker flyttas de till rymliga foderstationer där de får utvald kost under minst 330 dagar. Resultatet blir ett kött med fin marmorering, god konsistens och en extraordinär smak, marmorering 4-5.

OXFILÉ WAGYU WESTHOLME

10163 ca 3 kg/st

FLANKSTEK WAGYU WESTHOLME

10725 ca 2 kg/st

RYGGBIFF WAGYU WESTHOLME

10242 ca 3 kg/st

ENTRECÔTE WAGYU WESTHOLME

10339 ca 3 kg/st

ZABUTON WAGYU WESTHOLME

10726 ca 2 kg/st

PICANHA WAGYU WESTHOLME

10727 ca 3 kg/st



Köttets marmorering graderas på en skala 0-9, vi har till en början marmoreringsgrad 4-5 i lager och kan komplettera med högre marmoreringsgrader efter beställning.



**BRISKET
PÅ GRILLEN**

Oxbringa Texas smoke
grillas bäst hel och
trancheras tunt

Sous vide – säkert och lättjobbat

Nattbakat och sous vide hjälper er att lyckas, inte minst under sommaren. Säkra och lättarbetade favoriter till grillmenyn, hög och jämn kvalitet samtidigt som det är enkelt att hantera större volymer.



KONSISTENS & MÖRHET

Ett jämnt tillagat kött med perfekt mörhet varje gång. Det eliminerar risken för överkokning eller underkokning, varje bit är saftig och mör.



FOKUS PÅ TILLBEHÖREN

Du kan slappna av när det kommer till köttet och lägga mer tid på de goda tillbehören, såser och sallader.



TIDSBESPARING

Med köttet förberett och klart blir det enklare att hantera variationer och beställningsvolymer och ni säkerställer snabb service utan att kompromissa med smak.



KALVENTRECÔTE TIMJAN & CITRON SOUS VIDE

Timjan- och citronkyddad kalventrecôte, sous vide-kokt och behöver bara få en stekyta före servering, av holländsk rosékalv/mellankalv

Sverige
17300 ca 3 kg/st

Färdigt från oss:

FLÄKSIDA RIMMAD SOUS VIDE

Sous vide-kokt hel fläksida, eftersom den är naturlig passar den perfekt för dig som vill göra din egen smaksättning, rub eller glaze, av svensk råvara

Sverige
22422 ca 5 kg/st

OXBRINGA TEXAS SMOKE

BBQ-kryddad oxbringa som är hårt rök över natten med alspån, producerad hos oss på JHB av Grainfed-djur från Uruguay

Sverige
41121 ca 4 kg/st

KALKONBRÖST ÖRTKRYDDAD SOUS VIDE

Benfritt kalkonbröst rikligt smaksatt och kryddad med provencalska örter, råvara från Polen

Sverige
41248 ca 3 kg/st

KOTLETT TIMJAN & CITRON SOUS VIDE

Benfri kotlettrad smaksatt med timjan och citron, tillagad sous vide och behöver bara värmas innan servering

Sverige
22102 ca 3 kg/st



KAMBEN HICKORY SOUS VIDE

Saftiga och möra kamben, lätt smaksatta med rökig hickory, värms på som de är, eller ös på med egen glaze för mer intensiv smak

Sverige
22505 8 kg/krt

**ALMNÄS WRÅNGBÄCK
EXTRA LAGRAD** ®

Wrångebäckosten är en klassisk svensk hårdost som tillverkas efter samma recept som man gjorde på Almnäs redan på 1880-talet och ända fram till 1961

Sverige
80243 ca 8 kg/st

**CHEDDAR EXRALAGRAD** ®

Denna svenska cheddar lagras omsorgsfullt i minst 14 månader

Sverige
80387 ca 4,4 kg/st



Nytt hos oss!

**WAGYU CECINA
LUFTTORKAD** ®

Lufttorkat ytterlår av japansk wagyu uppfödd i Spanien, lagrad i minst 24 månader i gamla vinkällare i Burgos uppe bland bergen på 1000 meters höjd, i källarna finns mindre eldar som kontrollerar temperaturen och ger produkten en distinkt rökighet

Spanien
44234 ca 3,5 kg/st

**COPPA TEGELRÖKT** ®

Lufttorkad fläskkarré av svensk Durocgris, ett utmärkt tillskott på charktallriken

Sverige
44230 ca 1 kg/st

ALMNÄS TEGELOST ®

Almnäs Tegel är en hårdpressad "skållad" ost inspirerad av det handslagna tegel som tillverkades vid Almnäs Bruk från 1700-talets mitt och framåt

Sverige
80389 ca 1,5 kg/st

**SALAMI DI FELINO
IGP** ®

En mild pepprig salami från Felino i centrala Emilia Romagna, regionen med optimala förutsättningar för att producera chark, milt och blåsigt, som lagras i tre månader vilket ger den en mycket mogen smak

Italien
44137 ca 700 g/st

**CULATELLO DI ZIBELLO
DOP** ®

Italiensk lufttorkad skinka från omgivningarna kring floden Po i norra Italien, floden med dess dimmiga och fuktiga väder sätter sin karaktär på skinkorna som mognar i naturliga källare

Italien
40133 ca 3,5 kg/st



När glöden
är som bäst!



GRILLKOL

Sydamerikansk träkol tillverkat av lövträd, ett långsamt brinnande kol som ger hög värme och mindre aska samt en fantastisk grillsmak på råvaran, Jealous Devil

80569 4,5 kg/säck

GRILLKOL – BINCHOTAN

Binchotan brinner varmare, längre och renare än de flesta andra briketter och kol, den tar lite längre tid att tända, men resultatet är utan tvekan värt det, från Jealous Devil

80511 9,7 kg/krt

GRILLBRIKETTER

Hårt pressad kol från ved i stora briketter för maximal glödtid. 100% naturliga ingredienser, från Jealous Devil.

80508 4,65 kg/krt



JOHAN I HALLEN
& BERGFALK

RESTAURANG: 010-455 08 21
KEDJEKUNDER: 010-455 08 22
BUTIK: 010-455 08 23
E-HANDEL: www.jhb.se



Vi har alltid öppet i vår e-handel.
Läs mer och börja handla på www.jhb.se