



VÅR VÄRLD

NR 30 – 2026 [15 oktober]



Löjromstider

Fisket av siklöja och beredningen av den eftertraktade Kalixlöjrommen pågår för fullt i Bottenviken, från Åbyälvens utlopp i söder till Torne älvs utlopp i norr.



Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarometer.

	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
TORSK	●	●	●
KOLJA	●	●	●
SEJ	●	●	●
LÅNGA	●	●	●
KUMMEL	●	●	●
RÖDSPÄTTA	●	●	●
RÖDTUNGA	●	●	●
HÄLLEFLUNDRA	●	●	●
MARULK	●	●	●
UER	●	●	●
ABBORRE	●	●	●
GÖS	●	●	●
RÅKA	●	●	●
KRABBA	●	●	●

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

Datum att ha koll på:

- 26-30 oktober Höstlov
- 6-7 november Sthlm Food & Wine
- 10 november Mårtengås
- 13 november Smörgåstårtans dag
- 17 november Raggmunkens dag
- 10 december Nobelveckan Stockholm
- 24-25 januari Bocuse d'Or Lyon
- 29 januari -7 februari Göteborgs Filmfestival

Nyhetsbrev & erbjudanden

Tips! Prenumerera på våra nyhetsbrev och veckoerbjudanden.



jhb.se/anmalan-nyhetsbrev

Våra klassificeringar

Du hittar våra klassificeringar på artiklarna i Vår Värld



- VÅRA BÄSTA VAROR
- HÖGSTA KVALITET
- UNIKA SMAKER

Det bästa av det bästa, där kvalitet och smakupplevelse faller avgörandet. Från utvalda partners och vår egen produktion.



- UTVALT MED OMSORG
- HÖG KVALITET
- SMAK I FOKUS

Ett tryggt val med en hög kvalitet och smak för dig som vill ha något extra från vår egen produktion eller våra partners.



- BRA
- ENKELT
- TILLGÄNGLIGT

Välkända varor till rätt pris. Trygga produkter som finns på lager för dig som vill arbeta mer från grunden eller behöver ett enklare alternativ.

Nyhet!



Kycklinglårfilé – vitlök & paprika

Nytt från Johans! Säkert,
gott och lättlagat.

Kycklinglårfilé utan skinn, som
marineras i vitlök och paprika före
vi tillagar dem sous vide. Förpackas
i tråg om 2,5 kg, förvaras kylt.
Art.nr 38176

JOHANS
HANTVERK SMÅK & TRADITION
• SEDAN 1916 •



Slag

Likt många andra slag är den fetare
och krämigare efter tillagning, utmärkt
att panera och fritera

Torsk till lunch?

Från att ha varit en klassisk lunchfisk har torsken idag placerat sig på
à la carte-menyn. Men när vi styckar ut ryggen på vår isländska torsk blir
slaget kvar som en prisvärd detalj. Fina bitar torsk till din lunch.



Bättre fiske men tuffare väder

Fisket är bättre under höstmånaderna
men samtidigt är vädret mer utmanan-
de 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 fördjupas
över öppet hav ökar risken för att det
tilltar till storm (medelvindhastighet
över 24,5 m/s). När vädret är för hårt,
kan inte båtarna gå ut och fisket uteblir
för den dagen.

Odlade alternativ när vinden viner:

- Piggvar
- Torsk
- Rödning
- Öring
- Lax



Nyhet!

Dags för gulasch?

**Färdig bas för gulasch med
kött och grönsaker.**

Smakrik och mustig gulasch med
kött och grönsaker – klar att värma
och servera. Tillsätt potatis om du
vill dryga ut soppan och anpassa
den efter behov. Förpackad i påse,
2 kg/st. Art.nr 80600



Hel marulk?

På jakt efter hel fisk? Inga problem, finns både med och utan huvud

Marulk

Marulken är en bifångst som fram till mitten av 70-talet slängdes tillbaka i havet.

Idag tillhör den en delikatess som älskas av de flesta. Den kan bli upp till 2 meter lång och väga upp till 40 kilo. Födan består av fiskar och kräftdjur som den fångar med sitt stora gap när den ligger och lurar på havsbotten.

Vår marulk fiskas i Kattegatt, Skagerrak eller Norska havet och kan köpas som utskuren filé eller hel och hel utan huvud.



SELECTED

MARULKFILÉ

Handskuren filé utan skinn, marulken har ett fast, vitt och saftigt kött, den fisk som kanske mest liknar "kött" i sin textur, en uppskattad finfisk som behåller sin fina struktur även vid tillagning, passar lika bra på grillen som att steka eller tillaga i ugn

67313 ca 1,5 kg/st



SELECTED

UER HEL

Hel Uer, även kallad Kungsfisk påminner om abborre men tillhör familjen drak-huvudfiskar, fångstmetod nät/garn

65128 1-2 kg/st

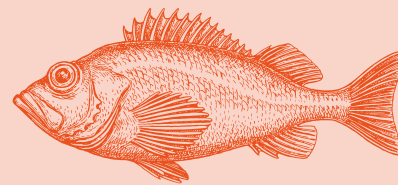
SELECTED

UERFILÉ MED SKINN

Fjälld filé med skinn, skärs för hand hos oss på JHB, fångstmetod nät/garn

65135 200-400 g/st

Uer/Kungsfisk



Uer eller Kungsfisk påminner om en abborre men tillhör familjen drak- huvudsfiskar. Kroppen är satt och hoptryckt från sidorna och är täckt med stora taggiga fjäll. Rygg och sidor är röda tillsammans med fenorna, buken något ljusare. Ögonen är stora, munnen har ett svagt underbett. Den kan väga 15 kg och bli upp till 1 meter lång men i våra vatten blir den sällan större än 60 centimeter. Uer har fast, vitt kött med en mild, lätt söt och ren smak. Den är fast i konsistensen och håller ihop bra vid tillagning. Fungerar att grilla, stek, ugnsbaka eller i soppor.

PREMIUM

BLÄCKFISK 10-ARMAD SVERIGE

Den svenska bläckfisken kan dyka upp på Fiskauktionen i Göteborg under hela året, men de är mer förekommande under hösten, väger vanligtvis omkring 400 g, men kan dyka upp exemplar på närmare 1 kg

73114 ca 400 g/st



Dagens fångst!

En morgon står vi inför ett fantastiskt fint parti linfångad långa för att nästa dag kunna slå till på en underbart god bergtunga. Vill du prata bästa fisken för dagen – ring oss! JHB är på plats varje dag på Göteborgs Fiskauktion och utöver den finns vi också representerade på auktion i Danmark och deltar digitalt på de större europeiska auktionerna.



Gulfenad tonfisk från JHB

Vår tonfisk är ofta ett säkert kort på menyn. Jämn tillgång och enkel hantering med de portions-frysta bitarna.

SELECTED

TONFISK KOTLETT SASHIMI – JHB

Portionsbitar av gulfenad tonfisk, fångad med handlina i Stilla havet, fryses direkt in hel innan de styckas i fryst tillstånd, storlek, färg och textur kontrolleras nogga, 180-220 g/st, individuellt vakuumpackade

Fryst Vietnam
65812 2-4 kg/st

SELECTED

TONFISKLOIN SASHIMI – JHB

Stora fina loins av gulfenad tonfisk, fångad med handlina i Stilla havet, fryses direkt in hel innan de styckas i fryst tillstånd, storlek, färg och textur kontrolleras på varje tonfisk för att säkra en hög och jämn kvalitet

Fryst Vietnam
65818 1-2 kg/st

SELECTED

TONFISKLOIN SASHIMI – JHB

Stora fina loins av gulfenad tonfisk, fångad med handlina i Stilla havet, fryses direkt in hel innan de styckas i fryst tillstånd, storlek, färg och textur kontrolleras på varje tonfisk för att säkra en hög och jämn kvalitet

Fryst Vietnam
65818 1-2 kg/st



Kalixlörrom

Fisket av siklöja startade 23 september och pågår fem veckor

PREMIUM

LÖJROM – KALIX

Certifierad "kalixlörrom" från årets fiske

Fryst
74201 500 g/st

PREMIUM

LÖJROM – KALIX NIKKALA

Certifierad "kalixlörrom" från årets fiske

Fryst
74216 500 g/st

PREMIUM

LÖJROM – KALIX BRÖDERNA PERSSON

Certifierad "kalixlörrom" från årets fiske

Fryst
74203 1 kg/st

PREMIUM

LÖJROM – KALIX BRÖDERNA PERSSON

Certifierad "kalixlörrom" från årets fiske

Fryst
74203 1 kg/st

PREMIUM

LÖJROM – BOTTENVIKEN

Fiskas i Norra delen av Bottenviken vid Haparanda skärgård, produktionen är småskalig och hantverksmässig och fisket sker mellan september och oktober

Fryst Sverige
74219 500 g/st

PREMIUM

LÖJROM – BOTTENVIKEN

Fiskas i Norra delen av Bottenviken vid Haparanda skärgård, produktionen är småskalig och hantverksmässig och fisket sker mellan september och oktober

Fryst Sverige
74219 500 g/st

SELECTED

LÖJROM – FINLAND

Frisk smak, bra sälta och krispiga korn, fiskas i den finska insjön Saimen, rommen behandlas varsamt och extraheras för hand – ett hantverk som ger en fin och ren rom, beredningen pågår i flera dagar, där rommen sorteras noggrant på ljusbord för att avlägsna orenheter och fjäll

Fryst
74213 500 g/st

SELECTED

LÖJROM – FINLAND

Frisk smak, bra sälta och krispiga korn, fiskas i den finska insjön Saimen, rommen behandlas varsamt och extraheras för hand – ett hantverk som ger en fin och ren rom, beredningen pågår i flera dagar, där rommen sorteras noggrant på ljusbord för att avlägsna orenheter och fjäll

Fryst
74213 500 g/st



Hummer från Skottlands kalla vatten

I de kalla och rena vattnen runt Skottland får hummern växa till sig långsamt. Köttet är fast, smakrikt med en tydlig sötma och havskaraktär. Det är Europeisk hummer (*Homarus gammarus*) alltså samma art som vi har i våra skandinaviska vatten. Fisket sker med tinor längs kusten utanför Englands östkust. Till oss på JHB kommer de två gånger i veckan och finns både som levande och kokta.



SELECTED

HUMMER SKOTTLAND LEVANDE

Levande hummer från Skottlands kalla vatten, vi håller de levande i våra tankar till det är dags för leverans, 600-800 g/st

Skottland
71101 600-800 g/st



PREMIUM

HUMMER SVERIGE

Svenska hummersäsongen är i full gång, från oss på JHB köper du levande eller nykokt, beställs styckvis

71106 Levande, Sverige, 500-800 g/st
71207 Kokt, Sverige, 500-800 g/st



SELECTED

HUMMER SKOTTLAND KOKT

Hummer från Skottlands kalla vatten, fast kött, fin sötma och fyllig smak, vi håller dem i våra tankar före de kokas, 600-800 g/st

Skottland
71215 1,5 kg/hink
71107 5 kg/hink

PREMIUM

OSTRON POUSSE EN CLAIRE LABEL ROUGE

Uttrycket "Pousse en Claire" används av odlarna när de vill visa vilket som är deras bästa ostron, detta är Marennes-Olérons mest prestigefyllda ostron, långsamt förädlad i traditionella claires under flera månader i exceptionellt låg täthet, vilket skapar ett generöst och fast kött, en elegant mineralitet och en lång, raffinerad eftersmak, produceras endast från oktober till maj

Frankrike
70643 12 st/krt



SELECTED

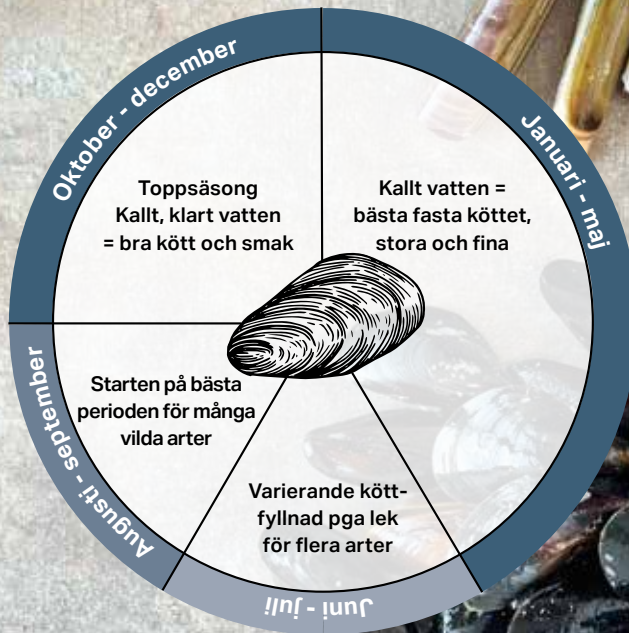
OSTRON VERTE LABEL ROUGE

Karaktäristiskt grönskimrande exklusivt ostron med högsta kvalitetsmärkning, färgen kommer av den mikroalg som ostronet filtrerar, det efterlagras i traditionella claires, säsongen är oktober till maj för att säkra reproduktion, storlek 3

Frankrike
70674 12 st/krt

Säsong för musslor

Kvaliteten på mollusker skiftar naturligt över året. När vattnet är som kallast är musslorna i regel som bäst, köttet är fast, fylligt och smakrikt. I samband med leksäsong lägger de sin energi på fortplantning vilket leder till mindre köttinnehåll och svagare smak. Efter lekperioden återhämtar sig musslorna gradvis och köttet börjar fyllas på igen. Under tiden oktober till december smakar musslorna som bäst.



SELECTED

KNIVMUSSLOR

Knivmusslan har ett rikt köttinnehåll och mild och söt smak, god både grillad och kokt i vin med vitlök, dessa kommer från MSC- certifierat fiske i Nordsjön

Sverige
70722 1 kg/st



SELECTED

VENUSMUSSLOR – VONGOLE

Nätade Venusmusslor, idealiska till en klassisk Linguine Vongole, ankommer till oss två gånger i vecka, odlade, Italien

Italien
70718 1 kg/st



SELECTED

MANDELMUSSLOR

Mandelmuusslan är besläktad med Venusmusslan (Vongole), de är vanliga i europeiska vatten och uppskattade både för sitt ätliga kött och vackra skal

Nederländerna
70709 1 kg/st

Nu är svenska krabban som bäst

Under oktober och november är våra svenska krabbor fullmatade och har gott och saftigt kött. Köp den nykokt från oss på JHB.



PREMIUM

KRABBKÖTT KLO HANDPLOCKAD – HITRA

Klorna väljs ut och separeras varsamt från krabban före de ångkokas och kyls ner i rent havsvatten för att bevara sin smak och textur, de hankalas varsamt och genomgår kvalitetskontroll för att säkerställa att köttet är helt fritt från skalrester, levereras vakuumpförpackade, 1 kg/pkt

Fryst Norge
70338 1 kg/pkt



Uruguay har goda förutsättningar för boskapsuppfödning, stora öppna gröna viddar. Här spenderar djuren merparten av sina liv.

		 GRASS FED	 GRAIN FED
FODER		Främst gräsbete	Gräsbete följt av spannmålsbaserad slutgödning
FETT		Mindre fett, fastare konsistens	Mer fett och marmorering
SMÅK		Tydlig köttsmak, bitvis mineralisk och gräsig	Mild och lätt smörig
KONSISTENS		Fastare och mer mager	Mjukare och saftigare
MARMORERING		Låg – måttlig	Måttlig – hög
TILLAGNING		Lättare att översteka	Mer förlåtande

Grass- eller grain fed

Köttets smak och textur påverkas av vad djuren äter.

Grass fed innebär att djuren betar gräs under hela sin livstid. Det ger ett magrare kött med en tydlig och karakteristisk köttsmak. Köttet upplevs ofta som något fastare i texturen.

Grain fed betar huvudsakligen gräs under större delen av livet, men under den avslutande perioden får de en spannmålsbaserad kost. Det bidrar till ett mer marmorat och mörare kött med en mildare och rundare smak. Tiden djuren tillbringar i så kallade feedlots varierar, men ligger vanligtvis på omkring 100–200 dagar.



Spannmålen som djuren får består vanligen av en blandning av vete, korn och hö

 EASY

RYGGBIFF MED KAPPA – GRASS FED URUGUAY

Ryggbiff med kapa, av Hereford/Angus, gräsbetesdjur

Uruguay
11240 3,5 kg+/st

 EASY

ENTRECÔTE – GRASS FED URUGUAY

Entrecôte av Hereford/Angus, gräsbetesdjur

Uruguay
10395 4 kg+/st

 EASY

OXFILÉ – GRASS FED URUGUAY

Oxfilé av gräsbeteskött, 1,4-1,8 kg/st

Uruguay
10192 ca 1,6 kg/st



 SELECTED

ENTRECÔTE HEREFORD/ANGUS GRAIN FED – URUGUAY

120 dagar grain fed av rasen Hereford/Black Angus, en ganska kompakt entrecôte som passar bra där det behövs mindre, tjockare skivor

Uruguay
10305 ca 3 kg/st

 SELECTED

RYGGBIFF HEREFORD/ANGUS 3,5 KG+ GRAIN FED URUGUAY

Ryggbiff med kapa, grain fed som innebär att djuren får spannmål under de sista 120 dagarna

Uruguay
10205 ca 4 kg/st



Tid för långkok!



EASY

HÖGREV POLEN

Utskuren högre av djur från gårdar i centrala Polen, rik köttsmak och härlig marmorering, perfekt för höstiga långkok och grytor

Polen
10404 ca 4 kg/st

SELECTED

ÖKKINDER POLEN

Fint putsade ökkinder från Polska gårdsdjur, klassiskt långkokskött som faller isär för den som har tålamod i tillagningen

Polen
10993 ca 3 kg/pkt



EASY

KALVLÄGG SÅGADE OSSO BUCO

Sågade baklägg av holländsk kalv, tjocklek 3 cm, önskar du en annan storlek ordnar vi det, ca 16 st/krt, men kan beställas styckvis

Fryst Nederländerna
16409 5 k/krt



Fodret består till största delen av finländskt spannmål och är fritt från soja.

Lantgris från familjegårdar i Österbotten

Finland har en lång tradition av grisuppfödning, med stark avel, god djurhälsa och fokus på välmående. Här föds vår lantgris från Snellman upp på familjeägda gårdar i Österbotten, där lokala företagare driver verksamheten med närhet till både djuren och det lokala slakteriet.

Grisarna är en korsning mellan finsk lantras och Yorkshire – en kombination som ger friska och välmående djur med goda köttegenskaper. På gårdarna får grisarna möjlighet att behålla många av sina naturliga beteenden. Mer än hälften av suggorna får grisa fritt och kulingarna får behålla knorren – en liten detalj som säger mycket om omsorgen om djurens välbefinnande.



Nyhet!

SELECTED

LANTGRIS ÖSTERBOTTEN

Finsk gris från familjegårdar i Österbotten, korsning av Finsk lantras och Yorkshire, stora rejäla bitar med bra smak

Finland		
20859	Pluma	ca 1 kg/pkt
20307	Fläskfilé	ca 1 kg/st
20209	Fläskkarré	ca 2,5 kg/st



SELECTED

ANKLÅR CONFITKOKTA – JOHANS

Franska anklår som vi confiterar i ankfett, tillagade sous vide, enkelt att tillaga hastigt på hög värme och servera som hela låar, eller plocka ner dem i en god gryta 8 st/pkt

Sverige
38404 3,5 kg/pkt

SELECTED

OKKIND RÖDVINSMARINERAD – JOHANS

Möra och fina oxkinder marinerade med rödvin, tomat och aromatiska kryddor, tillagad sous vide, av EU-råvara

Sverige
12902 1,9 kg/pkt

Johans vilda köttbullar



SELECTED

RÅDJURSKÖTTBULLAR – JOHANS

Saftiga köttbullar av svenska rådjur, löspressade och ångade, levereras i tråg, 28 g/st

Fryst Sverige
50521 1,9 kg/pkt

SELECTED

ÄLGKÖTTBULLAR – JOHANS

Löspressade saftiga köttbullar av svensk älg, ångade, levereras i tråg, 28 g/st

Fryst Sverige
50516 1,9 kg/pkt

SELECTED

RENKÖTTBULLAR – JOHANS

Saftiga köttbullar av svensk ren, löspressade och ångade, förpackade i tråg, 28 g/st

Fryst Sverige
50510 1,9 kg/pkt



Hemlagad känsla

Genom att löspressa och ånga Johans köttbullar samt att använda äkta grädde (laktosfri) blir de riktigt saftiga och får en hemlagad känsla

Tidsbesparande

Köttbullarna är pastöriserade och ätklara – värms på i ugnen i sin förpackning, stek på för en härlig yta eller doppa dem hastigt i fritösen

Lång hållbarhet utan tillsatser

Vi tillagar våra köttbullar sous vide och förpackar dem i tråg med skyddad atmosfär, det ger dem 105 dagars hållbarhet helt utan tillsatser



Skånsk kvalitetsanka från Söderslätt

Fåglarna på Häckberga i Skåne tillbringar merparten av sin tid utomhus. När de väljer att vara inne är det på halmbäddar i rymliga stallar med fri tillgång till vatten och foder. De får ett noga utprovat vegetabiliskt foder som till största delen består av vete, men även sojamjöl, rapsmjöl, aminosyror och vitaminer. Fodret är fritt från antibiotika, koccidiostatika och hormoner.

SELECTED

ANKA HEL SÖDERSLÄTTSSANKA

Gårdsanka från Häckberga gård i Skåne, av rasen Pekinganka

Sverige
35404 ca 2,5 kg/st



SELECTED

PÄRLHÖNSBRÖST SUPRÊME

Filé med skinn och del av vingben, av långsamtväxande gårdspärllhona (94 dagar), fåglarna är frigående utomhus i en stressfri miljö

Fryst Frankrike
36600 5 kg/krt

Bilden har bearbetats med AI



SELECTED

MAJSKYCKLINGFILÉ SUPRÊME

Filé med skinn och del av vingben, som ger extra smak vid tillagning, uppfödd i Loiredalen, Frankrike, 180-220 g/st

Fryst Frankrike
36202 5 kg/krt



FASANBRÖST

Fina filébitar utan skinn, 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

Fryst EU
36800 5 kg/krt



SELECTED

HEL KYCKLING – KNÄRED

Hel kyckling från Knäred, Halland, varje kyckling väger ca 1 kg

Sverige
35133 14 kg/krt

Knäredskyckling

Svensk fågel från Knäred, Halland, varsam fågeluppfödning på två gårdar som alla ligger på ett bekvämt avstånd från slakteriet. Det tar som längst 10 minuter från stallet till slakt. Fodret består av en spannmålsblandning från svenska bönder, fritt från antibiotika och GMO. Det innehåller också tillsatser av proteiner, mineraler och vitaminer som sätter sin prägel på det fina köttet.



EASY

KYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN

Handskurna hela och fina bitar

Nederländerna
36157 5 kg/pkt

Viltsäsong

Viltbarometern hjälper dig se vilka viltslag som är aktuella varje månad

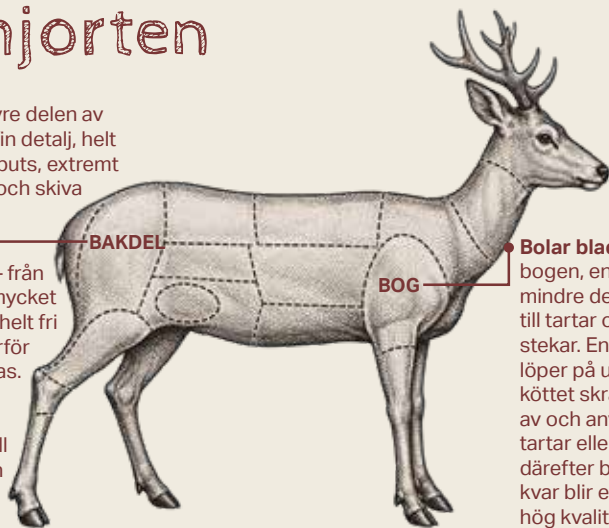
- PREMIÄR
- HÖGSÄSONG
- JAKTEN PÅGÅR

	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER	JANUARI	FEBRUARI
ÄLG	●	●	●	●	-
HJORT	●	●	●	●	●
RÅDJUR	●	●	●	●	-
VILDSVIN	●	●	●	●	●
REN	●	●	●	●	●

Tre gömda favoriter från hjorten

• **Baby topside** – övre delen av innanlåret, riktigt fin detalj, helt fri från senor och puts, extremt mör, bryn snabbt och skiva något tjockare.

• **Tender strip flat** – från rullen, bakdelen, mycket mör detalj som är helt fri från senor och därför inte behöver putsas. Använd den på samma sätt som ytterfilé, perfekt till tartar, sashimi och tataki – eller helstekt och skivad.



• **Bolar blade** – från bogen, en prisvärd mindre detalj, utmärkt till tartar och mindre stekar. En liten sena löper på undersidan, köttet skrapas enkelt av och används till tartar eller färs, skär därefter bort senan, kvar blir en mör bit av hög kvalitet.



SELECTED

HJORT BOLAR BLADE

Utskuren del från bogen, en liten mör detalj, skär bort den lilla senan och du har en prisvärd delikatess, ca 400 g/st

Fryst Nya Zeeland
30327 ca 400 g/st



SELECTED

HJORT BABY TOPSIDE

Övre delen och sidan av innanlåret, en lite mindre detalj utan senor och hinnor, perfekt för råbiff eller att bryna på före servering

Fryst Nya Zeeland
30307 ca 500 g/st

SELECTED

HJORT TENDER STRIP FLAT

Mör detalj som styckas fram från hjortens yttre ryggmuskel, namnet syftar till att den är platt i formen, den har en jämn tjocklek och är helt putsad

Fryst Nya Zeeland
30300 ca 750 g/st



Renslakten är igång

Ren från Norrbottens fjälltrakter är kända för sina stora renbetestrakter. Födan består främst av lavar, gräs, buskar och svamp. Renarna rör sig i flockar, vars storlek varierar, från några få individer till hundratals djur. Typiskt för renar är att de kan vandra långa sträckor varje dag för att hitta nya betesmarker.

Renslakten sker under hösten och tidiga vintern. Denna tid är renarna ofta som mest välmående efter att ha ätit upp sig under sommaren och tidiga hösten då betet är rikligt. Djuren är också enklare att samla ihop eftersom de naturligt rör sig närmare vinterbetesmarkerna. Genom att minska antalet djur i hjorden förbättras också förutsättningarna för att de återstående renarna har tillräckligt med resurser för att klara sig genom den snörika och kalla vintern.



Rådjur från södra och mellersta Sverige

Rådjurskött är uppskattat för sin milda viltsmak och fina struktur. Köttet präglas av djurens naturliga diet av örter, blad och skott som ger en ren och unik smak. Våra rådjur lever fritt i skogarna i södra och mellersta Sverige.

Den allmänna jakten pågår från 1 oktober till och med januari. Under denna period är det tillåtet att jaga både bockar och hindar (honor), samt kid (ungdjur). Datumen kan variera något beroende på län och lokala bestämmelser.



SELECTED

RÅDJURSFRANSYSKA

En klassisk rådjursstek i ugn eller till viltgrytan

Fryst Sverige
30519 ca 5 kg/st

SELECTED

RÅDJURSBOG

Smakrik och mager detalj, utmärkt till antingen långkok eller att helsteka

Fryst Sverige
30521 ca 3 kg/pkt



SELECTED

RENINNANLÅR

Mager och mör detalj, påminner renfilé i konsistensen

Fryst Sverige
30203 ca 600 g/st

SELECTED

RENSKAV

Lösfrys magert och fint renskav av bog

Fryst Sverige
30207 5 kg/krt



SELECTED

RENYTTERFILÉ SKINNAD

Ytterfilé med varsamt bortpustad silverhinna – skinnad

Fryst Sverige
30212 ca 500 g/st



Höstens hårda favoriter

Intresset för hårda ostar är stort. Hösten bjuder in till fylligare smaker, varma rätter och råvaror med tydlig karaktär. Hårdost ligger helt rätt i tiden – en flexibel råvara som kan ge djupet i en sås eller skapa en extra dimension till rätterna på menyn.



 **SELECTED**

MORBIER

Fransk hårdost, tvättad med kittkultur med en mild, krämig och lätt nötig smak med subtil syrlighet, känd för sin karakteristiska mörka askrand som delar osten på mitten, konsistensen är mjuk och smidig, men samtidigt något fastare och elastisk mot mitten

Frankrike
80381 ca 1,5 kg/st

Mindre svinn - fler användningsområden!

Hårdostar har lång hållbarhet och kan användas i allt från ostbrickor till ostkrämer, varma rätter och sallader.



 **SELECTED**

COMTÉ D.O.P. 6-9 MÅNADER

Klassisk fransk hårdost från Jura, med anor från medeltiden och en stark tradition av hantverksmässig tillverkning, vid 6-9 månaders lagring har den en mild, nötig och lätt fruktig smak med inslag av smör och karamell. Konsistensen är fast men smidig, med en fin och lätt smulig struktur

Frankrike
80218 ca 2 kg/st

 **SELECTED**

COMTÉ D.O.P. 24 MÅNADER

Klassisk fransk hårdost från Jura, efter 24 månaders lagring får den en djup och komplex smak med tydliga toner av rostade nötter, smör, karamell och torkad frukt, konsistensen är fast och något smulig, med små kristaller som ger ett härligt crunch

Frankrike
80284 ca 4,5 kg/st



Servera Granbarksosten som en förrätt, eller varför inte till en soppa? Gärna med ett gott bröd som doppas i den smälta osten. Som förrätt räcker den bra för 5-6 personer.



PREMIUM

GRANBARKSOST – JÜRSS MEJERI

Fruktig och aromatisk ost med kitt- och vitmögelyta tillverkad på ekologisk mjölk från sörmäländska gårdar på Jürss Mejeri, namnet kommer av den tunna ringen av granbark runt osten, den krämiga texturen gör den härlig att äta som den är men värms med fördel i ugn likt Mont d'Or eller ostfondue och serveras med klassiska tillbehör, värms den i ugn 200-225 °C i omkring 15 minuter

Sverige

80227 ca 400 g/st



En bit ost på menyn

Det har blivit populärt att bara servera en bit ost istället för en hel ost- eller charkbricka, gärna som tilltugg eller snacks.

När du vill servera en riktigt god bit ost på en tallrik är det viktigt att fånga tydlig smak och karaktär. Här har vi samlat ostar utvalda för att ge en smakrik och uppskattad upplevelse även när de serveras helt på egen hand. Perfekta att servera som ett smakfullt tilltugg eller snacks på menyn.



PREMIUM

ALMNÄS TEGEL 16-22 MÅNADER

En svensk hårdost från Almnäs Bruk i Västergötland, med inspiration från gårdens långa tradition av osttillverkning, den har en fyllig, nötig och lätt syrlig smak med toner av smör, karamell och rostade nötter, konsistensen är fast men krämig och utvecklar små kristaller vid lagring

Sverige

80389 ca 1,5 kg/st



SELECTED

GRUYÈRE RESERVE MOUNTAINS 10-12 MÅNADER

En klassisk schweizisk hårdost från Fribourg-regionen, med anor från medeltiden och en lång tradition av lagring i bergskällare, Réserve har en fyllig och komplex smak med tydliga nötiga, smöriga och lätt karamelliserade toner. Konsistensen är fast och tät, men samtidigt smidig, med små kristaller som ger ett fint crunch

Schweiz

80231 ca 2 kg/st



PREMIUM

APPENZELLER EXTRA SVART

Schweizisk kittost av komjölk från Appenzell-regionen, med en osttradition som sträcker sig tillbaka till medeltiden, den har en fyllig, aromatisk och lätt pikant smak med nötiga och örtiga toner, konsistensen är fast men smidig

Schweiz

80388 ca 1,5 kg/st



**JHB® – Specialisten inom
kött, fisk & delikatesser**

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