



# VÅR VÄRLD

NR 13 – 2023 [1 okt - 14 nov]



## Skaldjurssäsong

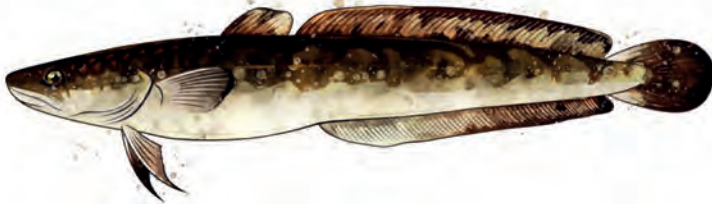
Hösten kommer med mycket gott, utbudet av ostron ökar och våra svenska skaldjur smakar som bäst

## Landodlad lax

Fisk som odlas på land i cirkulära system blir mer vanligt, vi berättar hur det fungerar hos Salmon Evolution

# Kort om långa

Långa (*Molva molva*) är en stor fisk som är vanligt förekommande i Nordatlanten, Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt. Långan återfinns vanligtvis i djupa, kalla vatten och trivs i temperaturer nära eller under fryspunkten. Bästa säsongen är under våra kallare månader, som höst och vinter, när fisken rör sig närmare kusten på jakt efter föda. Långa är känd för sitt goda kött och är en uppskattad matfisk.



**LÅNGANS** främsta kännetecken är den långsträckt kroppen med två ryggfenor, varav den bakre löper längs en stor del av kroppen. Huvudet är relativt litet och på underkäken sitter en stor skäggtöm. Långa som fastnar i våra nät väger vanligtvis omkring 5-10 kilo, men den kan väga upp till 45 kilo och med en längd på cirka 2 meter.



## GOD TILLGÅNG PÅ HJORT

Hjorten frodas i Sverige och Europa samtidigt som tillgången på Nya Zeeländsk hjort är hög. Det är ett tacksamt kött som är mörkt, låg fett-halt och smakrikt med en god och mild viltsmak.



## Årets första hummer till JHB

I samband med hummerpremiären hålls den sedvanliga auktionen på Göteborgs Fiskauktion. JHB var såklart på plats och vår inköpare Patrick Norén kunde i år ropa hem den första hummern för inte mindre än 44 000 kr. Fisket av svensk hummer pågår nu till 30 november för fritidsfiskare och till 31 december för yrkesfiskare.

TILLGÅNG HOS  
VAD ÄR  
I SÄSONG?  
OSS PÅ JHB

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

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

## Våra klassificeringar

Nu hittar du våra klassificeringar på artiklarna i Vår Värld.

🏆 Premium 🏆 Selected 🏆 Easy



- VÅRA BÄSTA VAROR
- HÖGSTA KVALITET
- UNIKA SMAKER



- UTVALT MED OMSORG
- HÖG KVALITET
- SMAK I FOKUS



- BRA
- ENKELT
- TILLGÄNGLIGT

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

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

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

# Landodlad lax från Norge

Vi befinner oss i Hudstavika på Norges västkust, där de klara fjordarna möter havet.

Salmon Evolution har en av de största landbaserade anläggningarna av sitt slag i världen.

Här skapas optimala förhållanden för att laxen ska trivas. Temperaturen, vattnets kvalitet och ljuset övervakas noggrant för att efterlikna laxens naturliga förhållanden i fjordarna. Resultatet blir en smakrik lax med fast konsistens och jämn kvalitet. Färgen på fisken är djupt rosaröd och den är hög på omega-3, mineraler och vitaminer.

Fokus ligger på att minimera påverkan på naturen runtomkring. Genom att använda recirku-



lerande system, HFS (Hybrid flow-trough system) minskar vattenförbrukningen och avfallsmängden. Inga kemikalier används, i stället passerar vattnet genom mekaniska filter som tar bort partiklar, avfall och föroreningar. Även UV-ljus och naturliga mikroorganismer används och bidrar till att hålla vattnet friskt och fritt från skad-

liga ämnen. Salmon Evolution tar hand om allt avfall, spillningen används som växtnäring på de lokala gårdarna och vattnet som släpps ut i havet igen är helt rent.

Genom att odla laxen på land minskar också risken för förorening, spridning av sjukdomar till vilda populationer och rymning av odlade fiskar.

## HÅLLBARHET

Laxodling på land har mindre miljöpåverkan jämfört med laxodling till havs. I havsbaserad odling är risken för förorening, spridning av sjukdomar till vilda populationer och rymning av odlade fiskar högre. Anläggningar på land har bättre kontroll över vattenkvalitet, avfallshantering och förebyggande av sjukdomar.

## KVALITET & KONSISTENS

Landbaserad odling möjliggör precisionskontroll över fiskens miljö, vilket resulterar i konsekvent kvalitet. Vattentemperatur, syrenivå och andra förhållanden kan optimeras för laxens tillväxt. Detta bidrar dessutom till minskat behov av antibiotika och andra behandlingar.

## MINSKAD PÅVERKAN PÅ VILDA BESTÅND

Genom att välja laxodling på land bidrar man till att minska påverkan på vilda laxpopulationer. Överfiske och habitatförstöring har utgjort stora hot mot vilda laxbestånd.

## Tre bra saker med landodlad lax





## LANDODLAD LAX

Upptäck vår landodlade lax från Salmon Evolution, laxen har en hög och jämn kvalitet, fast konsistens och djup färg

### LAXFILÉ D-TRIM – LANDODLAD

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

60398 ca 1,8 kg/st

### LAXFILÉ C-TRIM – LANDODLAD

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

60397 ca 1,8 kg/st

### LAX HEL – LANDODLAD

Hel lax, 4/5 från Salmon Evolution, känd för sitt fasta fina kött och djupröda färg, odlad, Norge

60396 4-5 kg/st



### TORSKRYGG MED SKINN

Färdigskuren torskrygg med skinn, från MSC-certifierat fiske i nordiska vatten

62423 800 g+/st



### LÅNGAFILÉ

Långafilé utan skinn med ben, handskärs hos oss på JHB till fina filér

62333

### LÅNGARYGG MED SKINN

Långarygg med skinn som handskärs hos oss på JHB till fina ryggsfiléer

62459

## Singelpackad Skreirygg

### TORSKRYGG MED SKINN SKREI – MSC-CERTIFIERAD

Stor fin skreitorsk som är infrysad under vårens skreisäsong, bitarna är individuellt vakuumpackade, filé med skinn, från MSC-certifierat fiske, Norge

Frys  
62572 1 kg/st



### SEJFILÉ BENFRI

Benfri sejfilé som kommer färdigskuren till oss, en populär lunchfisk med sitt breda användningsområde, tillgången är dessutom god nu under höstmånaderna, MSC-certifierad, Nordsjön.

62311 ca 200 g/st

**RÖDTUNGAFILÉ** 

Rödtungafilé 1-an, skuren av hel fisk på  
400-600 g

Island  
64342 100-120 g/st

**PIGGVAR HEL** 

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

**KRABBA KOKT NORGE – HITRA** 

70304 KOKT

**KRABBA IRLAND** 

Mondikrabban fiskas i Atlanten och produceras i  
Cork, Irland, för att få till den goda svenska sma-  
ken kokas och kylls krabban tillsammans med  
dill, de kommer packade i hink om 4 krabor

70306 2,7 kg/st

**KRABBA SVERIGE** 

70313 LEVANDE  
70326 KOKT

**LÖJROM KALIX – 2023** 

Certifierad "Kalixlöjrom" från årets fiske  
Fryst  
74201 500 g/st

**LÖJROM BOTTENVIKEN** 

Från de fina bräckta vattnen i Bottenviken  
Fryst  
74206 500 g/st

**SERVERA LÖJROM  
PÅ BURK**

Vår löjrom AG Bergfalk är utmärkta som de  
är vid bordet eller i butiken. Finns som Kalix  
och Bottenviken, vikt: 30 gram

**LÖJROM VÄNERN** 

Traditionellt tillverkad, ren och fin smak  
Fryst  
74205 1 g/st

**LÖJROM FINLAND** 

Från finska insjöar  
Fryst  
74213 500 g/st



Nu är fisket i gång. I slutet av september gick  
startskottet för Kalixromen, snart efter följer  
Finland, Vänernrommen fiskas från slutet av  
oktober.



## RÄTT STORLEK

Storleken på ostron påverkar ofta deras smak och textur, och olika recept kan kräva olika storlekar för att uppnå bästa resultat. Nr 3 är vanligast och väger 66-85 gram, ju högre siffra desto mindre ostron.



### OSTRON PLATTA

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

Frankrike  
70606 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 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



**NYHET!**



### OSTRON TABLE GROWN SPANIEN

Ostronen odlas på bänkar ute i havet, under dagen får de komma upp och luftas och andas, för att sedan rullas och sköljas i strömt friskt vatten i samband med att tidvattnet åter drar in, odlingsmetoden ger ett ostron som är rikt på kött och har en tydligt salta

Spanien  
70689 12 st/krt



### OSTRON POUSSE EN CLAIRE

Uttrycket "Pousse en Claire" används av odlarna när de vill visa vilket som är deras bästa ostron. För 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



### HUMMERKÖTT KLO & BEN

200 G

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

Fryst  
71307 4 kg/krt

### HUMMERKÖTT KLO & STJÄRT

200 G

Kokt hummerkött av klo och stjärt, 200 g/pkt, fångstredskap: tinor, Nordvästatlanten

Fryst  
71301 5,12 kg/krt

**HUMMER SVERIGE** 

Den svenska hummerpremiären ägde rum 25 september och nu är fisket igång, hos oss köper du den levande eller kokt, ca 700 g/st

71106 LEVANDE  
71207 KOKT

**HUMMER DANMARK** 

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

71109 LEVANDE  
71213 KOKT

**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 KOKT

**SÅ SKILJER DU  
PÅ HUMMERN**

Säsongen för svensk hummer är äntligen här. Våra populäraste humrar skiljer sig åt inte bara i utseende utan också i smak och konsistens.

**HUMMER FRANKRIKE**

[Homarus gammarus]

Den franska hummern känns igen på sin vackert blåskimrande stjärt. Den tillhör samma art som sin skandinaviska kusin och växer förhållandevis långsamt vilket ger ett hårt och kraftigt skal.

Köttet är fintrådigt och smakrikt.

**HUMMER SKANDINAVISK**

[Homarus gammarus]

Den skandinaviska hummern är djupt blåsvart i färgen, skalet är hårt och köttet är mjällt och fintrådigt med en frisk smak. Den lever längs den svenska, norska och danska kusten. Smaken kan skilja sig något beroende på att havsbotten och därmed födan skiljer sig något mellan våra länder.

**HUMMER NORDAMERIKA**

[Homarus americanus]

Amerikansk hummer är oliv- till brunskimrande och stjärtplattorna har en tydligt ljusare färg.

Den växer snabbare än sina europeiska släktingar och skalet är därför lite mjukare. Köttet är väldigt spänstigt vilket gör den amerikanska hummern god att gratinera eller tillaga.



**Populär!**



**LAMMLÄGG  
SOUS VIDE** ⓘ

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

Sverige  
27302 ca 3 kg/pkt



**LAMMSADEL  
HÄNGMÖRAD** ⓘ

Kort lammsadel av svenska höstlamm, hängmörad

Sverige  
25319 ca 1 kg/st

**Servera häng-  
mörat höstlamm**

Vi detaljstyckar lammstek till jämnstora fina bitar. Eftersom de har lika storlek, stekgrad och mörhet kan ni sälja samtliga som rosastekt lammstek av hängmörat svenskt höstlamm.

**LAMMINNANLÅR UTAN KAPPA  
HÄNGMÖRAD** ⓘ

Sverige  
26806 ca 1 kg/st

**LAMMYTTERLÅR UTAN KAPPA  
HÄNGMÖRAD** ⓘ

Sverige  
25435 ca 1 kg/st

**LAMMFRANSSYSKA UTAN KAPPA  
HÄNGMÖRAD** ⓘ

Sverige  
25434 ca 1 kg/st

**LAMMROSTBIFF MED KAPPA  
HÄNGMÖRAD** ⓘ

Sverige  
26407 ca 500 g/st

**ÄLGENTRECÔTE** ⓘ

Älgentrecôte av svensk älg, mycket smakrik och något magrare än entrecôte av nötkött

Fryst Sverige  
30102 ca 2,5 kg/st

**ÄLGRÖSTBIFF** ⓘ

Rostbiffen har en tydlig viltsmak, det är en mager detalj och passar utmärkt till en stek

Fryst Sverige  
30119 ca 2,5 kg/st



**ÄLGHÖGREV** ⓘ

Älghögrev av svensk älg, hel i bit. Storleken kan variera.

Fryst Sverige  
30109 ca 2,5 kg/st

**FÄRSK ÄLG**

Älgjakten är igång och vi får löpande in färsk älg i lager, tala med din säljare för mer information.



# Iberico

Svart Ibericogris, känd för sin färg och sitt mörka kött. Den lever främst i de sydvästra och södra delarna av Spanien. Iberico Cebo och Bellota är två kvalitetsklasser där den största skillnaden är kvaliteten på grisarnas foder och bete, vilket påverkar smak, mörhet och fetthalt. Bellotagrisen strövar fritt under ekarna och den naturliga födan består av gräs, örter ekollon och rötter. Iberico Cebo får en blandning av spannmål och en avslutande kost av ekollon.



## FLÄSKRACKS IBERICO

Fläskracks av Iberico, smaken på kotletten framhävs mer och blir tydligare tack vare benet, dessutom vacker på tallriken

Frost Spanien  
20704 ca 2,4 kg/st



## ABANICO IBERICO CEBO

Abanicon är en mör detalj mellan karrén och kotletten, den har likvärdiga egenskaper som Secreto, men kan upplevas något mörare

Frost Spanien  
20723 ca 5 kg/låda



## FLÄSKKARRÉ IBERICO

Fläskkarré från Iberico cebo, en god mängd insprängt och smakrikt fett, den gör sig bäst att helstekas eller stekas i tunna skivor

Frost Spanien  
20721 ca 1 kg/st

## PRESA IBERICO BELLOTA

Presan är den del som sitter närmst revbenen och är en av de smakrikaste detaljerna på grisens.

Frost Spanien  
20708 ca 1 kg/st



BELLOTA betyder ekollon på spanska och den svarta Ibéricogrisen är skicklig på att tugga i sig de smakrika ekollonen och spotta ut skalet.



### HJORTINNANLÅR SVERIGE

Innanlår av svensk hjort. Saftigt och magert kött med mild viltsmak.

Frost Sverige  
30314 ca 1 kg/st

## Nyhet hos oss!

### HJORTENTRECÔTE SVERIGE

Utstyckad entrecôte av svensk hjort, en nyhet hos oss

Frost Sverige  
30349 ca 1 kg/st



### HJORTLÄGG OSSO BUCCO SVERIGE

Färdigsågade skivor av hjortlägg med ben

Frost Sverige  
31301 ca 1 kg/st

### VILTFÄRS

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

Frost Nya Zeeland  
53602 ca 1 kg/st



### VILTWIENERKORV AV HJORT

Wienerkorv med en balanserad viltsmak, av fläsk- och hjortkött, till utseendet något mörkare än den klassiska wienerkorven, av svensk gris och hjort från Nya Zeeland

Sverige  
51509 ca 2,2 kg/pkt



### HJORTGRYTBITAR

Handskurna grytbitar av hjort från Nya Zeeland, 1 kg/pkt

Nya Zeeland  
31300 2,5 kg/pkt

### RÅDJURSSADEL

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

Frost Sverige  
30508 ca 2 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 2 kg/st

### VILTSAV

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

Frost Nya Zeeland  
30338 5 kg/krt



Nyhet!

**SVARTRÖKT UNGRISSKINKA  
MED FOT** 

Rökt skinka på ben, av svensk ungggris

Sverige  
22504 ca 3 kg/st



**LANTBACON  
ALRÖKT** 

Skivad alspånsrökt lantbacon från utvalda svenska gårdar

Sverige  
22411 ca 3 kg/pkt

**KORV CHORIZO  
CHILI/BACON** 

Chorizo smaksatt med chili och bacon, tillverkad av fläsk- och nötkött från Sverige, 70 g/st

Sverige  
51179 ca 2,5 kg/pkt

**MERGUEZ RÅ  
50G** 

Kryddig och smakrik rå korv i naturskinn, av lamm- och nötkött

Fryst Sverige  
51401 ca 2,2 kg/pkt



**HERRGÅRDSSKINKA  
HEL & KOKT** 

Hel kockt skinka, smaksatt med honung, av svensk gårdsggris, Hampshire/Duroc

Sverige  
41133 ca 2,5 kg/st



**HJORTSTEK ALVEDSRÖKT  
SKIVAD** 

Alvedesrökt hjortstek som är god på buffén eller på matig smörgås.

Nya Zeeland  
41201 ca 1 kg/pkt

**SALSICCA – NORRLAND  
RÅ 140 G** 

Rå salsiccakorv inspirerad av Norrland, en blandning av hjort, fläsk och vildsvin och smaksatt med västerbottenost, ca 140 g/st

Fryst Sverige  
51339 ca 2,2 kg/pkt

**VILTKÖTTBULLE  
25 G** 

Köttbulle av hjort, producerad av oss på JHB, av EU-råvara, tillagad sous vide

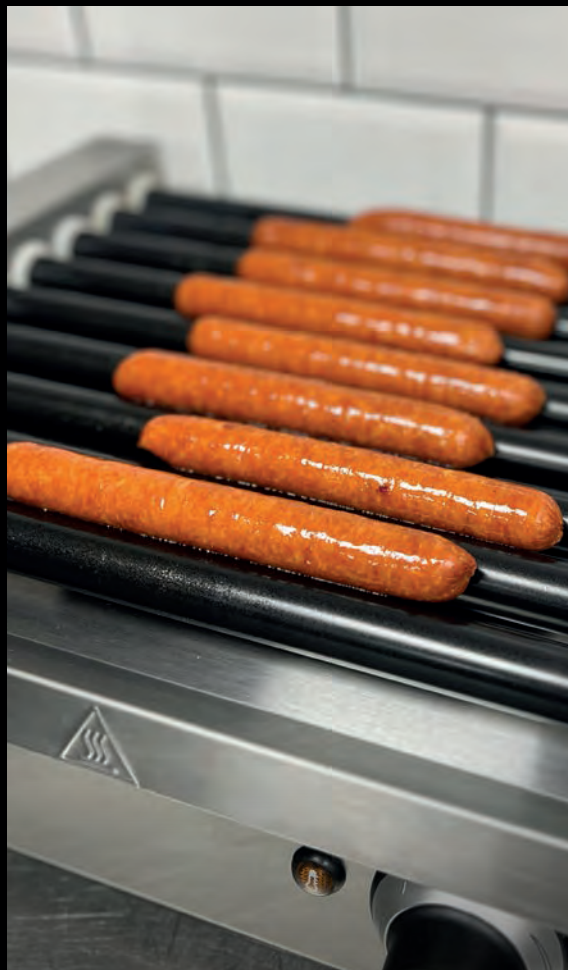
Sverige  
50509 ca 1,5 kg/pkt



**HJORTPRINSKORV  
ENBÄR, ROSMARIN & TIMJAN** 

Flätad prinskorv med hjortkött smaksatt med enbär, rosmarin och timjan, producerad av oss på JHB med råvara från Nya Zeeland

Nya Zeeland  
51500 ca 2,2 kg/pkt



## VÅRA KLASSISKA KORVAR I SNABBMATSFORMAT!

### GRILLKORV SKINNFRI 100 G

Klassisk grillkorv av svenskt nöt-  
och fläskkött

Frost Sverige  
51007 2 kg/pkt

### OST & BACON SKINNFRI 100 G

Rökt korv av fläskkött, smaksatt  
med ost och bacon

Frost Sverige  
51152 2 kg/pkt

### LOUISIANA HOT SKINNFRI 100 G

En het korv inspirerad av söderns USA,  
smaksatt med paprika, cayenne

Frost Sverige  
51014 2 kg/pkt

### GLENNKORV® SKINNFRI 100 G

En av våra favoriter, av högrev och rökt  
baconsida och smaksatt med bland annat  
en lokalt producerad dijonsenap

Frost Sverige  
51013 2 kg/pkt

RESTAURANG: 010-455 08 21  
KEDJEKUNDER: 010-455 08 22  
BUTIK: 010-455 08 23  
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