



# VÅR VÄRLD

NR 15 – 2024 [21 feb]

## Kalla vatten med fin fisk

Våra kalla vatten under vinter-  
månaderna ger goda förutsättningar  
för fin fisk, den norska skreien tillhör  
naturligtvis en av favoriterna

# Hållbart odlad exotisk fisk

Två populära exotiska fiskar som sätter guldkant på menyn, hållbart odlade enligt ASC. Hamachi och Hiramasa är båda guldstjärtfiskar, men de skiljer sig något åt i smak och textur. Hamachi har en mildare smak och en något fetare textur jämfört med Hiramasa. Utöver sushi och sashimi passar de också utmärkt att halstra snabbt eller marinera och grilla.



**HAMACHI** är populär för sin höga fetthalt, fasta kött och chiai (det djupröda köttet längs ryggraden).

Vår fisk är hållbart odlad hos en av japan mest erkända producenter, Kurose Suisan. Fisken föds upp i havsbaserade kassar, något som utmärker processen är noggrannheten då man selekterar ut fisken för nästkommande generation.

**HIRAMASA** är måttligt fet, distinkt smak med en mild sötma och tydlig textur.

Vår Hiramasa eller Seriola som den även kallas odlas i Spencerbukten på Australiens sydkust. Eftersom bukten inte omges av jordbruksmark eller floder som rinner ut får fisken växa sig stark i det friska, rena och klara vattnet som förs in från Södra Oceanen. Det leder till hållbar odling i den orörda, fridfulla omgivningen.



## SYDSERIOLAFILÉ HIRAMASA – ASC

ASC-märkt Hiramasafile från Spencer Gulf, Australien, infrys via metoden "Sensory fresh" där filén når en temperatur på -95 grader, vilket ger en positiv upplevelse av fisken vid upptining och man kan nästan tro att fisken är färsk, ett måste i alla sushikök.

Fryst Australien  
67316 ca 1,5 kg/st

## SERIOLAFILÉ HAMACHI – ASC

Populär för sin höga fetthalt och sitt fasta kött, vår Hamachi är ASC-märkt och hållbart odlad

Fryst Japan  
67324 ca 1,5 kg/st



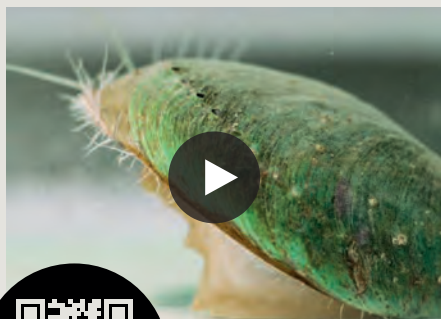
## Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarmeter.

	FEBRUARI	MARS	APRIL
SKREI			
TORSK			
KOLJA			
LÅNGA			
SEJ			
HÄLLEFLUNDRAN			
KUMMEL			
RÖDSPÄTTA			
RÖDTUNGA			
PIGGVAR			
SLÄTVAR			

Mycket god tillgång  
 God tillgång

Mindre god tillgång  
 Dålig tillgång



**SÅ SER DE UT** ta en titt på en levande grön Abalone



I de landbaserade odlingssystemen har man full kontroll över processen, det tar ungefär tre år för den populära havssnäckan att växa klart. När det är dags att skörda väntar noggran tvätt och selektering före infrysning.



## GRÖN ABALONE®

Styckfrysta gröna Abalone, hållbart landodlade och ASC-certifierade, 145 g/st

Frost Australien  
70601 1 kg/pkt



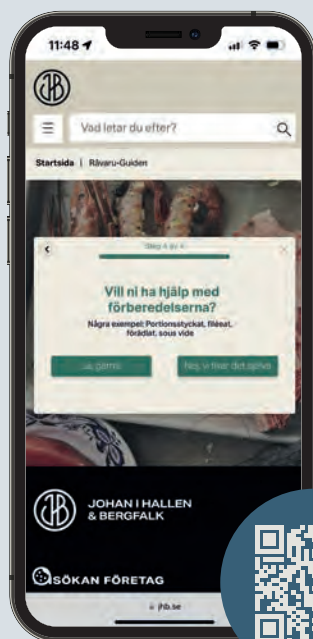
## GREENLIP ABALONE

En havssnäckan känd för sin delikata smak, den är också omtalad för sina hälsofördelar då den är rik på proteiner, mineraler och omega 3-fettsyror. Namnet har den fått från sin gröna färg längs kanten av skalet.

## Grön Abalone

Grön Abalone har en mild smak och saftig konsistens, en populär delikates framförallt i det asiatiska köket. Arten finns naturligt främst i vattnen runt Australien och Nya Zeeland. Överfiske och förlust av livsmiljöerna har dock gjort att populationen av den eftertraktade havssnäckan minskat drastiskt de senaste åren.

Vi kan nu erbjuda ASC-certifierade landodlade Abalone från Australien. Odlingssystemen ligger i södra Australien intill havet och vattnet som används kommer från antarktiska raviner och för med sig ett överflöd av näringsämnen norrut. I odlingssystemet simuleras en kontinuerlig blandning av kraschande, rusande och långsamt flytande havsvatten, vilket utgör perfekta förhållandena för abaloner.



## Hjälp att hitta rätt? Prova vår råvaru-guide

Vill du ha hjälp att hitta rätt i vårt sortiment? Testa vår guide som leder dig till våra rekommendationer för dig.

Genom att svara på fyra frågor så väljer vi ut varor som är anpassade efter säsong, er verksamhet och budget.



**DU HITTAR DEN** på vår startsida, [jhb.se](http://jhb.se) eller via QR-koden. Lycka till!



**TIPS!**

På e-handeln är det enkelt att filtrera på det du önskar

**KLASSIFICERING**

- Selected
- Easy
- Premium



**KALVGRYTBITAR**  
Frysta från Holland



**KALVHÖGREV SOUS VIDE**  
Nattbakad från Johans



**HÄNGMÖRAD GÅRDSKALV**  
Från Öster Vrenninge

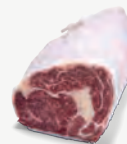
**KALV**



**ENTRECOTE HEL BIT**  
EU



**PORTIONSSTYCKAD ENTRECOTE**  
Sverige



**TALGDOPPAD ENTRECOTE**  
Sverige

**NÖTKÖTT**



**KYCKLINGLÅRFILE**  
Holland



**CONFITERADE ANKLÅR**  
Johans



**PÄRLHÖNA HEL**  
Label Rouge

**FÅGEL**



**KAMMUSSLA HOKKAIDO**  
Fryst



**KAMMUSSLA HOKKAIDO**  
Guldburk



**PILGRIMSMUSSLA MED SKAL**  
Dykfångade

**SKALDJUR**

## Ta hjälp av klassificeringen

Ibland kan det vara bra att veta att det finns en bättre variant av den vara du köper och andra gånger behövs ett enklare alternativ. För att göra det tydligt är hela vårt sortiment klassificerat i tre nivåer. Märkningen hittar du på alla varor i e-handeln och i våra erbjudanden. Här har vi samlat några goda exempel som gör det enklare att förstå hur vi tänker.



- BRA
- ENKELT
- TILLGÄNGLIGT

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.



### TORSKRYGG UTAN SKINN

Portionsbitar av torskrygg, från MSC-certifierat fiske i nordiska vatten, 140-160 g

Fryst  
62332 5 kg/krt



### KALVYTTERFILÉ

Kalvhare utan kappa, från kalvar som slaktas mellan 8-12 månaders ålder

Nederländerna  
15602 ca 3 kg/st



### LAMMROSTBIFF UTAN KAPPA

Lamm från Nya Zeelands gröna vidder, 230-260 g/st, 4 st/pkt

Nya Zeeland  
25403 ca 1 kg/pkt



### KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Urbenat kycklinglår utan skinn

Sverige  
36159 ca 5 kg/pkt

### SECRETO – SKULDRA GÅRDSGRIS

Utstyckad skuldra av svensk gårdsgris

Fryst Sverige  
20812 ca 1 kg/pkt



### ENTRECOTE HEREFORD – BLACK ANGUS

Smakrik entrecote med jämn kvalitet, från betesdjur av Hereford/Angus

Irland  
10360 ca 3 kg/st





- 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.



### ÖRING –SIRDAL ASC-CERTIFIERAD

Den populära öringen från Sirdalen i sydvästra Norge, det kalla vattnet där öringen odlas gör att fisken växer långsamt och får en fast och fin konsistens och en underbar smak, odlad, Norge

60342 FILÉ  
60126 HEL 600-800 G



### GÖDKALVYTTERFILÉ

Kalvhare av ljus kalv uppförd på mjölk, 4-5 månader gammal, köttet är ljust rosa och väldigt mörjt

Nederländerna  
15605 ca 3,5 kg/st



### KYCKLINGFILÉ MED SKINN KNÄRED

Kyckling från Knäred, Halland, varsam fågeluppfödning på tre gårdar som alla ligger på ett bekvämt avstånd från slakteriet, fodret består bland annat av en spannmålsblandning innehållande protein, mineraler och vitaminer, något som sätter sin prägel på det fina köttet

Sverige  
36121 ca 2 kg/pkt

### IBERICO SECRETO

Secreto som är det spanska namnet syftar till grisens hemlighet, det är den centimetertjocka muskeln som sitter gömd på sidan av den kraftiga halsen, här utstyckad av spansk Iberico Cebo

Spanien  
20720 ca 1 kg/pkt



### LAMMROSTBIFF MED KAPPA

Selekterade lamm från Leinster på Irland, här strövar lammen ute året om och slakt sker före ett års ålder, till oss kommer de veckovis på helfall som vi styckar ut dagligen efter behov

Irland  
25400 ca 1 kg/pkt





- 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.



### ENTRECOTE WAGYU KAGOSHIMA 10+

Äkta japansk Wagyu från prefekturen Kagoshima belägen på södra delen av ön Kyushu i Japan, Akune Gold Selection innebär att detaljerna selekteras för att alltid kunna leverera högsta kvalitet, Marmoreringen är 10+ på den Japanska skalan som sträcker sig mellan 3 till 12

Japan  
10320 ca 2 kg/st



### KALVYTTERFILÉ 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



### HÄNGMÖRAD LAMMROSTBIFF UTAN KAPPA

Noggrant selekterade svenska lamm som vi låter hängmöra hela på benet före vi skär ut och styckar efter beställning, genom denna process fördjupas smaken och köttet blir mörare, våra lamm hänger i regel ca 2 veckor

Sverige  
26407 ca 250 g/st



### LAXFILÉ D-TRIM HANDPINNAD – BÖMLO

Lax från Bømlo i Norge, d-trimmad innebär att bukbenet är bortskuret samt att ryggs- och buk fett är noggrant bortputsat och den är pinn dragen.

Norge  
60423 D-trim, handpinnad, ca 1,4 kg/st  
60422 D-trim, med ben, ca 1,4 kg/st  
60131 Hel fisk, 4-5 kg/st



**LAX FRÅN BØMLO I NORGE**, färsk, fast och färgrik lax där fiskarna har simmat i extra stora och djupa kassar, de har fått växa långsamt och uteslutande ätit foder utan tillsatser.



## Säsong för skrei!

### RYGG

Köttigaste delen med stora fina lameller, utmärkt att ångbaka eller grilla på riktigt hög värme

### SLAG

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

**KÖP HELA SIDAN!** Ett både ekonomiskt och hållbart bra alternativ kan vara att köpa hela torsksidor av skrei från oss som du skär ut själv, vi har samlat några fina exempel på vad du kan göra.



### TORSKSIDA SKREI MED SKINN – MSC

Hel torsksida med skinn, från MSC-certifierat fiske i nordiska vatten

62448 ca 2 kg/st

### TORSKRYGG SKREI MED SKINN – MSC

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

62446 ca 1 kg/st

### SKREI HEL UTAN HUVUD MSC

Stor hel Skreitorsk utan huvud, fiskas under tiden januari till april med krokare och linor

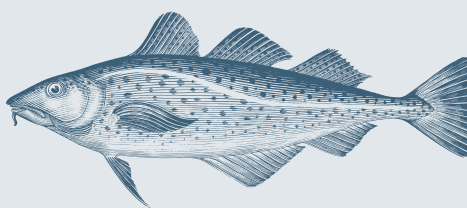
62111 ca 6 kg/st

### KONTRARYGG

Ett bra alternativ till ryggen med ungefär samma användningsområde, men inte lika tjock som ryggen

### STJÄRT

Till en smakrik fiskgryta, eller snabbrimma och steka på till en härlig lunchfisk



## MER OM SKREI

Skreien tillhör världens största torskbestånd. Varje år vandrar närmare en halv miljard könsmogna torsk från de näringsrika vattnen i Barents hav ner till Norges kust för att leka. 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 de norrut för att komma tillbaka igen nästa år.

## MSC -MÄRKT IGEN

Efter ett uppehåll sedan 2021 har det norska fisket av torsk som fångas inom 12 nautiska mil från land återfått sin MSC-märkning.





## Hög tid för havskräftor

Nu är våra svenska havskräftor som allra bäst. På Göteborgs fiskauktion köper vi in dem dagligen efter bästa kvalitet och kokar de strax därefter.



**LANGUSTER** är populär världen över för sin smak och fina konsistens. Langusten liknar hummern men saknar de stora klorna, men har ett vasst och knottrigt skal som gör den till ett tufft byte för rovfisk och bläckfisk.

Vår langust är från den mest avlägsna bebodda ön i världen, Tristan da Cunha i södra Atlanten.

### LANGUST – MSC

Hela languster med skal, tillagas likt hummer, ca 450g/st.

Frost  
71102 RÅ  
71121 KOKT



### HAVSKRÄFTOR 11/20 – MSC

Svenska nyfångade havskräftor från MSC-certifierat fiske, köps in dagligen på Göteborgs Fiskauktion, Skagerak

70131 KOKT  
70138 LEVANDE



### BLÅMUSSLOR

Blåmuslor i nät, från MSC-certifierat och hållbart fiske från Bälthavet

Sverige  
70730 ca 1 kg/st



### RÄKOR – MSC

Färska räkor som köps dagligen på Göteborgs Fiskauktion eller från Smögen, fasta och fina med mild sälta, från MSC-Certifierat fiske

Sverige  
72311 Lösvikt



## Tid för gös

Under februari och mars är gösen riktigt fin, trots kylan rör den sig fortrafande mycket. Ringsjön i Skåne är ett av de vattendrag vi hämtar vår gös från. Här sker fisket med nät från små båtar, tillgången i år ser ut att vara god.



### LÅNGAFILÉ UTAN SKINN MED BEN HANDSKUREN – MSC

Långan är en typisk västkustfisk och förekommer i Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt.

62307 ca 1,7 kg/st

### LÅNGA HEL UTAN HUVUD MSC

Hel långa utan huvud, långan är en typisk västkustfisk och förekommer i Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt.

62102 ca 6 kg/st

### LÅNGARYGG MED SKINN HANDSKUREN – MSC

Handskuren hos oss på JHB, tillgången på långa är god, hållbart fiskad i Norge med krokare och linor, ca 800 g/st

62407 ca 800 g/st

### GÖS HEL

Hel med huvud, fiskad med nät i svenska insjöar

63109 ca 1kg/st

### GÖSFILÉ

#### MED SKINN

Handskuren och fjällad gösfilé med skinn, fiskad med nät i svenska insjöar

63203 ca 220 g/st



**LÅNGANS** främsta kännetecken är den långsträckt kroppen med två ryggnor, varav den bakre löper längs en stor del av kroppen. 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.



## CONFITERADE ANKLÅR

Tillaga dem gärna hastigt på hög värme och servera som hela lår eller plocka ner dem i en smarrig buljong, gryta eller varför inte toppa en värmande ramensoppa?

## KYCKLINGKORV CITRON & DRAGON

En portionskorv med mustig och lätt syrlig smak. Bräck den i lite smör, går perfekt med en god sky och en härlig rotselleripuré nu när det fortfarande kan vara lite kallt ute. Utmärkt till lunchen eller på bistrans kvällsmeny.



### KALVHÖGREV SOUS VIDE ®

Nattbakad kalvhögre, tillagad sous vide, färdig att värma på och smaksätta efter önskemål, av holländsk kalv

Sverige  
17200 ca 2,5 kg/st



### ANKLÅR CONFITKOKTA ®

Franska anklår som vi confiterar i ankfett hos oss på JHB, tillagade Sous vide, 8st/tråg

Frankrike  
38404 3,5 kg/pkt



### KYCKLINGKORV CITRON & DRAGON ®

Rökt kycklingkorv med balanserad fruktig syra från citron, 140 g/st

Fryst Sverige  
51605 ca 2,2 kg/pkt

### KYCKLINGCHORIZO ®

Rökt kycklingkorv, smaksatt med chili och paprika, passar bra för rullgrill, 100 g/st

Fryst Sverige  
51602 2,5 kg/pkt



### MAJSKYCKLINGFILÉ MED SKINN

Majskycklingfilé med skinn från mellansnabbväxande uppfödning, uppfödd i Loiredalen, Frankrike, 140-170 g/st, ca 2 kg/pkt

Frankrike  
36200 2 kg/pkt



### MAJSKYCKLINGFILÉ MED SKINN

Majskycklingfilé med skinn, 150-200 g, 5 kg/pkt

Fryst Polen  
36201 10 kg/krt

### KYCKLING HEL MOWITZTUPP

Hel kyckling, av långsamtväxande gårdsfågel från Marieströms Gård, ca 3 kg/st

Sverige  
35119 ca 9 kg/krt



### KYCKLINGKLUBBA MED SKINN – ECC

Med ryggben, av fågel som lever upp till European Chicken Commitments riktlinjer, 4 kg/pkt

Nederländerna  
36131 8 kg/krt

### KYCKLINGKLUBBFILÉ MED SKINN

Urbanad kycklingklubba med skinn, saftig kycklingbit med mycket smak, av gårdsmärkt svensk fågel, 2x1,75 kg/pkt

Sverige  
36143 3,5 kg/krt



### KYCKLINGFILÉ

Kycklingbröstfilé utan skinn, 2x2,5 kg/krt

Sverige  
36130 5 kg/krt



### VÅRKYCKLING HEL SVERIGE

Hel vårkyckling från Vikingfågel  
i Munka Ljungby, ca 400 g/st

Frost Sverige  
35122 5 kg/krt



### BLODDUVA HEL MED HUVUD OCH FÖTTER

Fransk blodduva med huvud och fötter, mörkt  
och mörkt kött med en tydlig viltsmak, fötter och  
huvud bidrar till att förstärka smaken eller utgöra  
grunden till en fantastisk sås eller buljong,  
ca 500 g/st

Frankrike  
35900 4,8 kg/st



### 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 Label Rouge

Frost Frankrike  
36600 400 g/pkt



### ANKA HEL MED HUVUD OCH FÖTTER

Hel färsk anka med huvud och fötter, fågeln är utan fjädrar och inkrom, ett alterna-  
tiv för dig som uppskattar traditionell matlagning, köttet runt huvudet och fötterna  
på ankan har en unik smak och konsistens som kan lägga till en extra dimension  
eller sätta extra smak till buljongen eller såsen

Frankrike  
35401 ca 2,3 kg/st



## 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 per styck

Fryst  
16409

Nederländerna  
5 kg/st



## KALVROSTLOCK MED KAPPA

Rostlocket, även kallat picanha, sitter på utsidan av rostbiffen, en fin detalj att lägga på grillen, från Öster Vrenninge utanför Sala

Sverige  
15712 ca 1 kg/st

## KALVTUNNBRINGA

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

Sverige  
15518 ca 4 g/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

## 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



## KALVKOTLETTER SKIVADE

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

Sverige  
16402 500-600 g/st



## Värt att veta om kalv

Kalv är en naturlig del i vår livsmedelsproduktion, 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, yngre djur kallas ljus kalv, tidigare känt som gödkalv.



## Lamm på menyn

Lamm är ofta underskattat, olika styckningsdetaljer och tillagningsmetoder skapar en härlig variation på menyn. Förutom den fina smaken och konsistensen på lamm är också tillgången god. Vi får löpande in hela lamm från Irland och Sverige som vi styckar ut hos oss på JHB®.

För lamm är ett omväxlande väder med både regn och sol mest optimalt, då växer gräset till sig snabb och ger lammen goda möjligheter att växa till sig. Likt Sverige och Irland har även Nya Zeeland god miljö för lamm och är ett tryggt alternativ med god tillgång.



### HÅLL UTKIK!

Några veckor före påsk ökar slakten av svenska lamm och i samband med det får vi också in dilamm.



### TIPS!

Plocka ner lammlägget i bitar och gör en mustig gryta eller servera på en härlig Tarte flambée med en god chevrecrème.

### LAMMLÄGG SOUS VIDE

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

Sverige  
27302      3 kg/pkt



### LAMMSTEK FEMUR

Noga selekterat lamm från New Zeeland för en hög och jämn kvalitet

Fryst      Nya Zeeland  
25406    ca 1,5 kg/st

### LAMMSTEK PROVENCAL SOUS VIDE

Örtig vitlöksdoftande lammstek, tillagad med sous vide, värms innan servering eller serveras den kall på buffén i fina skivor.

Sverige  
27405    ca 5 kg/st



### LAMMRACKS FRENCHED 2-PACK

Lammkottletrad med putsade ben (frenched) utan fettkappa ca 500 g/st, 2 kotletter/paket

Fryst      Nya Zeeland  
26314    ca 1 kg/st



**JOHAN I HALLEN  
& BERGFALK**

---

**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)