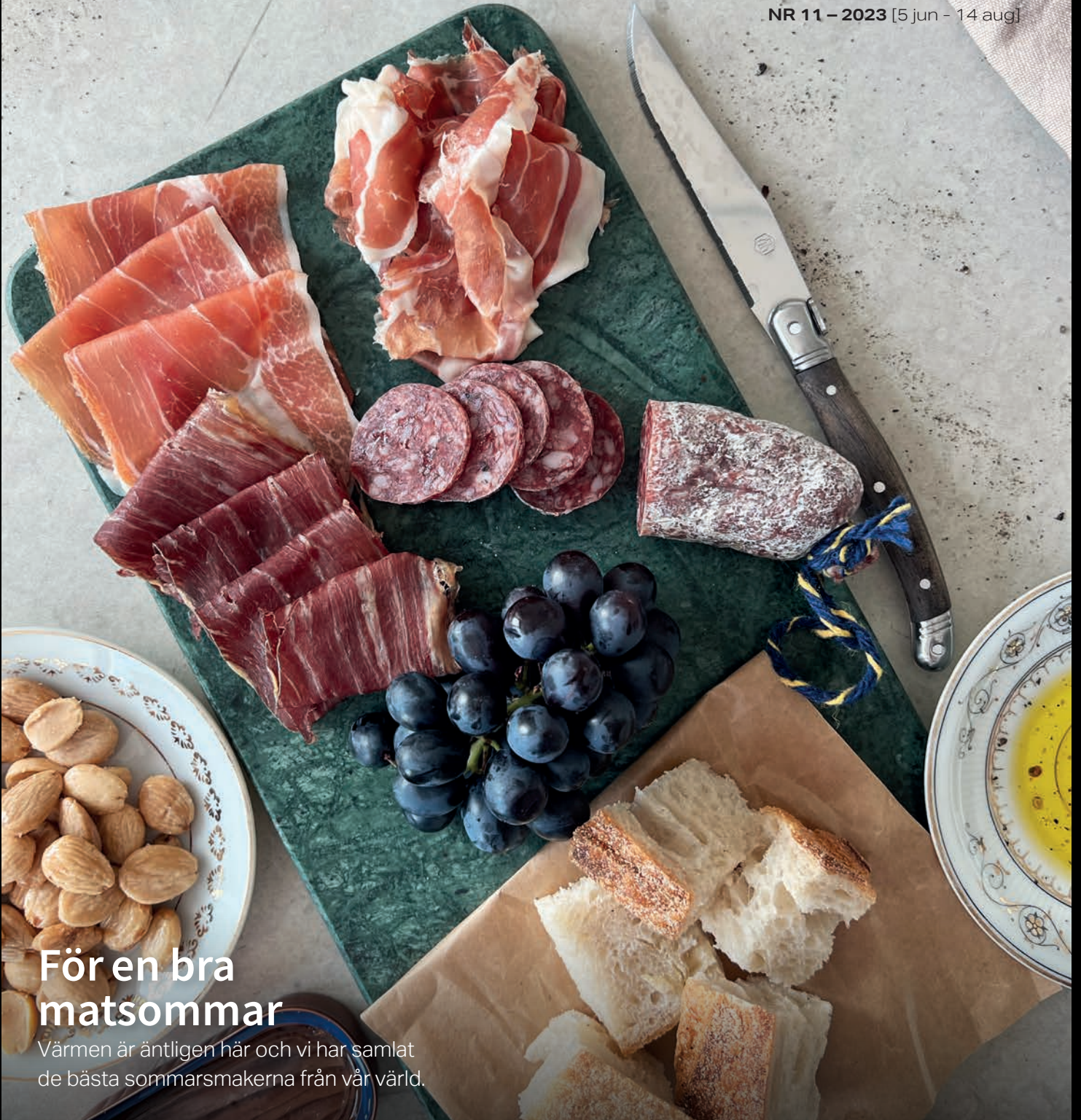




VÅR VÄRLD

NR 11 – 2023 [5 jun - 14 aug]



För en bra
matsommar

Värmen är äntligen här och vi har samlat
de bästa sommarsmakerna från vår värld.



Ny ägare till JHB

I början av maj fick Johan i Hallen & Bergfalk nya ägare i form av tyska METRO AG. JHB kommer arbeta vidare under eget varumärke.

Under de senaste fyra åren har Johan i Hallen & Bergfalk etablerat sig som Sveriges största specialist inom kött och fisk på den svenska foodservice-marknaden, med en växande verksamhet etablerad också i Finland. Nu får vi nya ägare i form av tyska METRO AG. JHB kommer fortsätta att drivas självständigt under eget varumärke. Vår befintliga företagsledning samt nyckelpersoner sitter kvar. Med förvärvet av JHB utökar METRO sin portfölj inom foodservice delivery (FSD) och

etablerar sig därmed på den svenska och finska foodservice-marknaden, här blir JHB grunden att bygga vidare på. METRO är verksamma i över 30 olika länder och den största delen av omsättningen kommer från grossistbutiker inom Cash & Carry. Den största tillväxten finns däremot inom deras foodservice delivery-verksamhet (FSD) där METRO under de senaste åren har förvärvat fem företag. JHB blir det sjätte företaget i FSD-portföljen.

Övriga Metroägda restauranggrossister



Asiatisk specialist som levererar till high end-kunder. Verksamma i elva olika länder, främst i Asien, men också i Storbritannien och Förenade Arabemiraten.



Rungis Express är Tysklands ledande leverantör av förstklassiga råvaror till restaurang. Etablerade också i Schweiz och Österrike.



LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Fransk restauranggrossist med rikt sortiment och god försäljning till framför allt större kedjekunder.



EL SABOR DEL COMPROMISO

Specialistleverantör verksam i Spanien med stark närvaro på många av turisthotellen på Kanarieöarna och Mallorca.



Ledande specialist inom kött, fisk och skalldjur i Portugal. Har likt JHB stor kompetens inom egen produktion.

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
- ENKLT
- 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.

SAKER DU KANSKE
INTE VISSTE ATT
VI HAR!



MARCONAMANDLAR

Marconamandeln växer endast på den spanska kusten mellan Tarragona i norr och Malaga i söder. Mandeln skalas, torkas och friteras därefter i solrosolja och havssalt som ger en söt och smörig smak. Hos oss på JHB köper du den i burk om 125 gram som på bilden, eller i påse på 1 kilo.



KALIX LÖJROM – 30 GRAM

Våra små burkar med Kalixlöjrom från AG Bergfalk är populära både som de är vid bordet eller till försäljning i butiken. De kommer frysta med ursprungsskyddad Kalixrom från fisket hösten 2022.



KÖKSHANDDUK SLÄNG

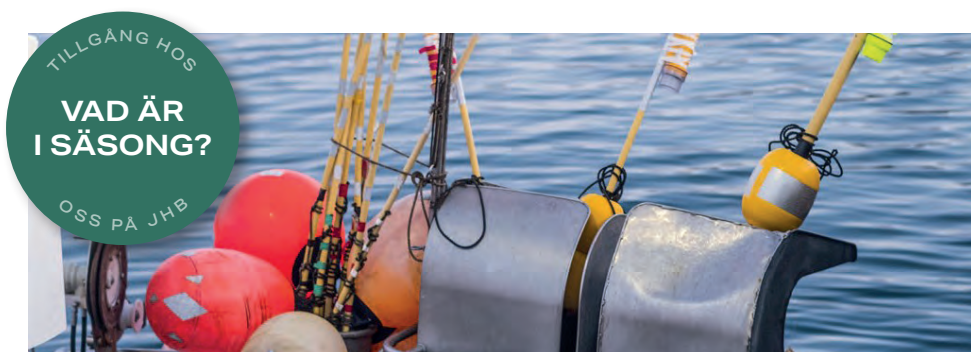
Sandfärgad kökshandduk/släng med två öglor, 50x70 cm. Tillverkad av återvunnen textil.



Skriv gårdsnamnet på menyn

Att berätta för gästen från vilken gård eller by köttet kommer från är många gånger en betydande detalj och ger en extra dimension till matupplevelsen.

Genom ett samarbete med slakterier i Delsbo och Faringe kan vi nu erbjuda gårdsbestämt kött från främst Härjedalen, Jämtland och Dalarna. Det rör sig i regel om mjölkkor som är omkring 5–6 år gamla. Efter slakt kommer de som helfall till Johan i Hallen & Bergfalk. Här låter vi de ädla detaljerna hänga till sig i våra klimatkammare före de styckas ut efter våra kunders önskemål. På etiketten kan du se slaktålder och från vilken ort just din detalj kommer från.



	JUNI	JULI	AUGUSTI
KUMMEL	🌱	🌱	🌱
RÖDSPÄTTA	🟢	🟢	🟢
BERGTUNGA	🌱	🌱	🌱
PIGGVAR	🟢	🌱	🌱
HAVSKATT	🌱	🟢	🌱
SLÄTVAR	🌱	🌱	🌱
HÄLLEFLUNDRA	🌱	🌱	🌱
LÅNGA	🌱	🌱	🟢

🟢 Mycket god tillgång
🌱 God tillgång
🌱 Mindre god tillgång
🌱 Dålig tillgång



FJÄLLRÖDINGFILÉ BENFRI [®]

Benfri fjällröding med skinn, från isländska kristallklara vatten, njutning för både ögat och magen, kommer från fisk- och skaldjursstaden Grindavik, strax sydväst om Reykjavik, odlad

Island
60303 ca 300 g/st



HAVSABBORREFILÉ MED SKINN [®]

Havsabborre från Medelhavet, odlad enligt Global G.A.P. standard, 150-180 g

Spanien
67305 150-180 g/st

HAVSABBORRE FJÄLLAD & URTAGEN BUTTERFLY – ASC [®]

Hel havsabborre, fjällad och urtagen ur buken, odlad, ASC-certifierad

Turkiet
67404 ca 450 g/st



TORSKRYGG MED SKINN – MSC [®]

Färdigskuren torskrygg med skinn, från MSC-certifierat fiske, linfångad/snurrevad

62423 ca 800 g/st



RÖDSPÄTTA HEL [®]

Hel stekfärdig rödspätta från MSC-certifierat fiske, trålfångad, Sverige/Danmark

64116 1:an 600-900 g
64117 2:an 400-600 g



BERGTUNGAFILÉ [®]

Tjock och fin bergtunga från Island som handskärs till fina filéer hos oss på JHB, från MSC-certifierat fiske snurrevad

Island
64351 ca 70 g/st



SVÄRDFISKLOIN [®]

Svärdfiskloin med skinn, fångad med nät, Stilla havet

Frost
65136 ca 4 kg/st



VILDLAX – SVERIGE [®]

Svensk lax från Östersjön, säsongen startar veckan efter midsommar och fiskarna fångas med bur/fällor

60124 Hel fisk
60337 Filé C-trim
60338 Filé D-trim



KNIVMUSSLOR

MSC-märkta knivmusslor från Nordsjön, utmärkt som förrätt tillagad med citron, vitlök och koriander

Nederländerna
70722 1 kg/pkt



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 1 kg/pkt



RÖDRÄKA MED HUVUD

Vildfångad i södra Atlanten, packas och fryses ombord, vilket gör att räkan behåller sin goda kvalitet, 2 kg/pkt

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

TIGERRÄKOR UTAN SKAL 16/20

Lösfrysta och skalade tigerräkor, F.O.S.-märkta (Friends of the sea), nordöstra Stilla havet

Fryst
72206 1 kg/påse



VÅR VÄRLD I FISK & SKALDJUR

TONFISK SAKU

Renskurna portionsbitar av mittbit – saku, gulfnad tonfisk från Stilla havet, fiskad med krokar och linor, 300-500 g/st

Fryst Vietnam
65817 10 kg/krt

TONFISKKUBER

Skurna kuber (16x16 mm) av gulfnad tonfisk från Stilla havet, fiskad med krokar och linor, 500 g/pkt

Fryst Vietnam
65811 5 kg/krt



OSTRON SUPER CHIRONFILS

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

Frankrike
70654 12 st/krt



REGNBÅGSROM

Romkorn med härlig färg och sälta från Périgord i Frankrike, kornen är ungefär 5 mm och används med fördel som garnityr, fisken mjölkas på rommen och kan simma vidare, levereras i glasburk, odlad

74107 80 g/st
74106 180 g/st
74105 500 g/st



LÖJROM – BOTTENVIKEN

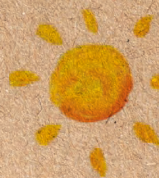
Löjrom från Bottenvikens kalla vatten, fiskad på samma sätt som den populära kalixrommen, med trål och i likartade vatten

Fryst Finland
74206 500 g/st

LÖJROM – FINLAND

Löjrom från finska insjöar, en motsvarighet till Vänerrom, frisk smak, bra sälta och krispiga korn

Fryst Finland
74213 500 g/st



SOMMARSMAKER!



LAXFILÉ KALLRÖKT SKIVAD

Handskuren, D-trim som kallröks med alspån

61210 ca 1,6 kg/st

LAXFILÉ GRAVAD SKIVAD

Handskuren lax D-trim som gravas under fem dagar i en traditionell kryddblandning

61313 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ RIMMAD SKIVAD

Handskuren lax D-trim som efter att först torrsaltas rimmas i en traditionell saltlag, för att sedan skivas

61316 ca 1,8 kg/st

LAXFENOR VARMRÖKT

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

61104 ca 2 kg/pkt



BLÅMUSSLOR RÖKTA CHILI & VITLÖK

Rökta färska blåmusslor med smak av chili och vitlök, atmosfäriskt förpackade, från MSC-certifierat fiske

70728 450 g/tråg

FISH & CHIPS!



TORSKFILÉ TEMPURAINBAKAD FISH & CHIPS

Frasigt tempurainbakad torskfilé, perfekt till fish & chips, 120-160 g/st

Fryst
62414 5 kg/krt



HAVETS SILVER
GÖTEBORG ANNO 1996

ROMSÅS

Majonnäsbasead romsås från Havets Silver, rikligt smaksatt med stenbitsrom, utmärkt till paté, skaldjur- eller lax

80106 2,5 kg/st



Vinnare!

Svenska Dagbladet utsåg AG. Bergfalks kräfor till bäst i test 2022!



SIGNALKRÄFTOR KOKTA SVERIGE

Signalkräfor från svenska insjöar som vi kokar hos oss på JHB

70204 1 kg/hink – AG. Bergfalk
70202 5 kg/hink

SIGNALKRÄFTOR LEVANDE

Svenska nyfångade signalkräfor, insjö

70205



RÄKOR I LAG HANDSKALADE

Stora fina handskalade räkor i lake från Mondri, MSC-certifierat fiske, trålfångade, Barents hav

72103 Påse, 1,5 kg (nettovikt)
72104 Hink, 1,5 kg (nettovikt)

KRÄFTSTJÄRTAR I LAKE

Inlagda kinesiska kräftstjärtar i lag

70500 1,5kg/hink



RÄKOR RÖKTA 70/90

Rökta räkor med skal, av MSC-certifierat fiske, trål, Nordästra Atlanten

72505 1 kg/pkt



SARDELLER – MSC 

Sardeller från Pujadó Solano i olivolja med havssalt, sardellerna ligger i salt under 1 till 2 år, sedan tvättas de innan de handskärs och förpackas med olivolja

Spanien
66823 50 g/frp




**MONTE ENEBRO
ASKAD GETOST** 

Spansk getost med en mjuk yta och lätt torr kärna, läcker i smaken med lätt nötig ton, perfekt till en charkbricka

Spanien
80239 1 kg/st



FUET IBERICO – NATURELL 

Lufttorkad spansk salami av Iberico, fuet är en långsmal spansk salami som med fördel skärs i lite tjockare skivor, just denna har en naturligt mild smaksättning

Spanien
44103 250 g/st



**JAMÓN MANGALICA
SKIVAD** 

Tunt skivad lufttorkad spansk skinka av rasen Mangalica, Även kallad ullgris, vars egenskap med mycket insprängt fett i muskulaturen ger mycket smak, lagringstid 24 månader

Spanien
40203 500 g/pkt




**CECINA LUFTTORKAT
NÖTKÖTT** 

Cecina är en spansk delikatess av lufttorkat och saltat nötkött, denna kommer tunt skivad i paket om 1 kg

Spanien
40225 1 kg/pkt



**JAMÓN IBERICO BELLOTTA
PATA NEGRA SKIVAD** 

Tunt skivad lufttorkad spansk skinka av rasen Iberico, lagringstid 48 månader, grisen har bland annat ätit ekollon under sin uppväxt vilket ger en fin nötig smak

Spanien
40104 1 kg/pkt

Iberico Belotta

Den svarta Bellottagrisen lever främst i de sydvästra och södra delarna av Spanien, Iberiska halvön. Rasen är känd för sitt möra kött, rasen delas in i tre klasser där Bellota är den högsta.



SECRETO/SKULDRA IBERICO BELLOTA

Styckdetalj av rasen Iberico som ätit ekollon större delen av sitt liv. Detta ger köttet en intensiv, komplex och nyanserad smak. "Bellota" betyder ekollon.

Frost Spanien
20710 ca 800 g/st

PRESA IBERICO BELLOTA

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

Frost Spanien
20708 ca 1 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/st

ENTRECÔTE PÅ BEN COTE DE BOEUF

Sågad hängmörad entrecote
Sverige
11829 500-600g/st

RYGGBIFF PÅ BEN CLUBSTEK

Sågad hängmörad ryggbiff
Sverige
11807 800-900 g/st

T-BENSTEK – SÅGAD

Sågad hängmörad t-benstek,
Sverige
11822 500-600 g/st



FLÄSKKARRÉ IBERICO

Fläskkarré från Iberico cebo, bra mängd insprängt och smakrikt fett. Den gör sig bäst att helstekas eller stekas i tunna skivor,

Frost Spanien
20721 ca 1 kg/st

FLÄSKRACKS IBERICO

Fläskracks från Iberico gris. Smaken på kotletten framhävs mer och blir tydligare tack vare benet. Visuellt vacker del att servera.

Frost Spanien
20704 ca 2,4 kg/st

FÄRDIGSKIVAT!



RYGGBIFF MED KAPPA SKIVAD

Färdigskivad ryggbiff med kappa, hög och jämn kvalitet, Hereford/Black Angus

Irland
11265 160 g/st

ENTRECÔTE SKIVAD

Entrecôte skuren i skivor med god marmorering och jämn kvalitet, Hereford/Black Angus

Irland
11327 ca 300 g/st

Från Kanadas rancher

Vi befinner oss i Alberta i västra Kanada. Här föds djuren upp på familjeägda rancher.

Boskapen går fritt på prärierna hela året om och betar gräs fram till slutuppfödningen. Under de sista 120 dagarna får de en mer kontrollerad kost av bland annat korn. Uppfödarna har full kontroll över hela produktionen och följer en respektfull metod där natur och djur får verka i harmoni. Ingen antibiotika- eller hormonbehandling används.

De djur vi handlar med är uteslutande Black Angus av de högsta nivåerna AA eller AAA av Canada Beef Standards. Ett ljust, välmarmorat och fantastiskt mört kött med jämn kvalitet.



ENTRECÔTE BLACK ANGUS

Smakrik och saftig entrecote, djuren i Kanada går ute på slätterna och betar gräs året om, under sista minst 120 dagarna får de en kontrollerad kost av bland annat korn

Kanada
10370 ca 6 kg/st

FLAPMEAT BLACK ANGUS

Flapmeat är en del av flanken på djuret, en mager styckningsdetalj med mycket smak, perfekt för grillen

Kanada
10852 ca 2 kg/st

RYGGBIFF BLACK ANGUS

Ryggbiff med kapp av Black Angus, djuren i Kanada går ute på slätterna och betar gräs året om, under sista minst 120 dagarna får de en kontrollerad kost av bland annat korn

Kanada
10255 ca 5 kg/st

FLANKSTEK BLACK ANGUS

Smakrik flankstek, som är jämntjock och lämpar sig för snabb tillagning

Kanada
10740 ca 1 kg/st

Hängmörat från svenska fjällgårdar

Från Jämtland, Härjedalen och Dalarna



ENTRECÔTE HÄNGMÖRAD GÅRDSDJUR

Hängmörad entrecote av gårdsbestämda djur
Sverige
10314 ca 4 kg/st

RYGGBIFF HÄNGMÖRAD – GÅRDSDJUR

Utskuren hängmörad ryggbiff med kapp av gårdsbestämda djur
Sverige
11273 ca 5,5 kg/st

HÖGREV HÄNGMÖRAD – GÅRDSDJUR

Benfri högrev av gårdsbestämda djur
Sverige
10402 ca 3 kg/st



Smakrika charkuterihantverk av utvalda råvaror



BACONSIDA UTAN SVÅL [®]

Hel baconsida utan svål med tydlig röksmak, styckad med köttet kvar mellan revbenen vilket ger en grissida med mycket köttinnehåll

Sverige
22406 3,5 kg/pkt



ROSTBIFF GRILLAD FÄRDIGSKIVAD [®]

Klassisk och naturligt kryddad rostbiff med smak av svartpeppar, paprika och lök, kommer tunt färdigskivad

Sverige
12600 2 kg/pkt

Nyhet!



HERRGÅRDSSKINKA KOKT & SKIVAD [®]

Skinkorna styckas ut och saltas med äkta honung från skogsbin i Tärna, för att utvinna proteinet och möra skinkan masseras honungslaken in kallt före den nätas och kokas långsamt utan extra tillsatser, avslutningsvis får den griljas lätt

Sverige
41135 1,5 kg/pkt

FLÄSKKARRÉ PROVENCALE SOUS VIDE [®]

Sous videkokt fläskkarré med provencalsk kryddning.

Sverige
22203 5 kg/pkt

KALKONPASTRAMI SKIVAD [®]

Skivad alspånsrökt pastramikryddat kalkonbröst

Sverige
41204 1,5 kg/pkt

MERGUEZ RÅ 50 G [®]

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

Fryst Sverige
51401 2 kg/pkt

KOTLETT TIMJAN & CITRON SOUS VIDE [®]

Kotlettrad tillagad sous vide, smaksatt med timjan och citron

Sverige
22102 3 kg/st

FLÄSKOTLETT SKIVAD SOTAD & RÖKT [®]

Ett lyxigare pålägg som är sotad och alspånsrökt, skivad

Sverige
42201 1,5 kg/pkt

KORV ITALIAN BISTRO 60 G [®]

En pepprig och vitlöksdoftande rökt korv, fylld med kalv och lite fläsk för att bli extra saftiga

Sverige
51183 2 kg/pkt

Söderslättssanka från Skåne

Söderslätt ligger söder om landsväg 101 mellan Ystad och Malmö. Området är platt och bördigheten i jorden här anses vara bland de bästa i världen.

Den populära gårdsankan föds upp i rymliga stallar med halm-bädd där fåglarna kan gå fritt med tillgång till foder och vatten. Utfodringen sker med ett väl sammansatt och noga utprovat vegetabiliskt foder som till största delen består av vete, men även rapsmjöl, sojammjöl och vitaminer. Uppfödningen är fri från antibiotika.



ANKBRÖST SÖDESLÄTTSSANKA

Saftigt ankbröst med skinn av svensk Pekinganka från Söderslätt, tranchera gärna i tunna skivor före servering

Fryst Sverige
36429 5 kg/krt

ANKLÅR SÖDESLÄTTSSANKA

Saftiga anklår av svenskuppfödd Pekinganka, ett kraftigt och smakrikt kött, något mörkare än bröstfilen i färg

Fryst Sverige
36430 5 kg/krt

Genomstekt kyckling
för enkel hantering!

KYCKLING HEL – SOUS VIDE

Hel kyckling tillagad sous vide, smaksatt med franska örter

Fryst Sverige
38134 3 st/tråg

KYCKLINGBURGARE CRISPY

Crispy chicken burger av svensk kycklingbröstfilé, panerad på ris och majs mjöl vilket gör den extra krispig, friterad i rapsolja, redo att värmas

Fryst Sverige
52702 6 kg/krt

KYCKLING KARAAGE

Förstekta bitar av kycklinginnerfilé, klara att läggas i friterösen

Fryst Thailand
38151 10 kg/krt



DAGS ATT SMAKSÄTTA?

Här hittar du hela
vårt fondsortiment:



MAJSKYCKLINGFILÉ SUPRÊME

Filé med skinn och del av vingben, som ger extra smak vid tillagning, uppfödd i Loiredalen, Frankrike, 180-220 g/st, 2 st/pkt

Fryst Frankrike
36202 6 kg/krt

Håll glöden uppe med bra kol!



GRILLKOL [®]

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

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

BESTÄLL

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



JOHAN I HALLEN
& BERGFALK