



VÅR VÄRLD

NR 12 – 2023 [15 aug - 30 sep]



På plats i hamnen

Johan i Hallen & Bergfalk tillhör en av de större aktörerna på Göteborgs Fiskauktion. Vi finns på plats varje morgon och väljer omsorgsfullt ut det bästa havet har att erbjuda för dagen.

KUMMEL (Merlucchius merlucchius) tillhör torskfamiljen och är vanligt förekommande i Nordsjön och Skagerak.



Kort om kummel

Kummeln lever vanligtvis på djupt vatten, från 200 till 1000 meter. Under sommaren vandrar den till grundare vatten och det är under denna period fisket är som bäst. De rör sig vanligtvis i stim, vilket innebär att när våra fiskare väl träffar på kummeln blir det ofta goda fångster under en tid.

Förr ansågs kummeln vara en enkel fisk, men under tid har den vuxit i anseende och fått ett betydligt bättre rykte. Köttet är fint vitt med en delikat smak och fisken är otroligt tacksam att jobba med, passar både att steka eller ugnsbaka. Fiskar mellan 40 till 70 centimeter (1,5 till 4 kilo) skärs till filé och från större fiskar skär vi ut fina ryggbitar.

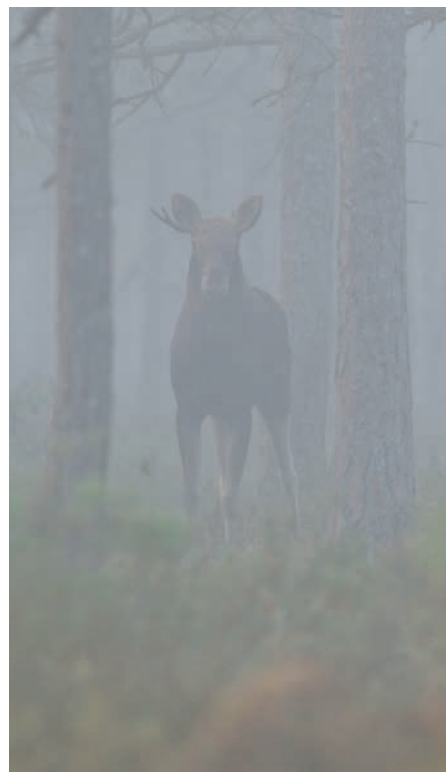
TILLGÅNG HOS

VAD ÄR
I SÄSONG?

OSS PÅ JHB

	AUGUSTI	SEPTEMBER	OKTOBER
KUMMEL	●	◐	◑
RÖDSPÄTTA	●	●	◐
HÄLLEFLUNDRA	◑	◐	●
PIGGVAR	◐	◐	◐
SEJ	◐	●	●
KOLJA	◑	◐	◐
TORSK	◑	◐	●

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



Håll utkik efter vilt

Snart är det dags att planera vilda inslag på menyn, vi kommer erbjuda färsk vilt under säsong. Jakten på rådjur och bock startar i augusti och älgjakten tar vid i september och oktober. Viltkött har ökat i popularitet eftersom det är snällt mot miljön och naturligt ekologiskt – djuren äter sig mätta i skog och mark. (Bild: Polarica)

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.

Hängmörade svenska höstlamm

Nu är det tid att servera svenska höstlamm som får hängmöras till perfektion.

Efter en sommar på grönbeta är våra svenska lamm som allra bäst. Hos oss på JHB får de dessutom hängmöras i vår klimatkammare före de detaljstyckas. Vi får löpande in hela lamm, merparten kommer från södra och mellersta delarna av Sverige. Under sensommaren och hösten är lammerna som finast efter att ha fått gå ute och betat friskt och grönt gräs under sommaren. För lamm är ett omväxlande väder med

både regn och sol mest optimalt, då växer gräset till sig snabbt.

På JHB sorteras de bästa lammerna ut, de är runda och fina och väger omkring 20 till 25 kilo efter slakt. De hänger som helfall ungefär en vecka före de styckas ut och hängmöras vidare på ben.

I och med att lammerna tappar lite vätska under processen intensifieras smaken och köttet blir mörare.



De lamm som ska hängmöras sorteras ut noggrant efter kvalitet. Runda fina lamm som väger omkring 20 till 25 kilo efter slakt är mest optimalt.

Menytips!

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.



LAMMRÖSTBIFF MED KAPPA HÄNGMÖRAD

Sverige
25414 ca 500 g/st

LAMMFRANSSYSKA UTAN KAPPA HÄNGMÖRAD

Sverige
25434 ca 1 kg/st

LAMMYTTERLÅR UTAN KAPPA HÄNGMÖRAD

Sverige
25435 ca 1 kg/st

LAMMINNANLÅR UTAN KAPPA HÄNGMÖRAD

Sverige
26806 ca 1 kg/st



KUMMELFILÉ MED SKINN

Kummel är en långsmal fisk som tillhör släktet torskfiskar, denna kommer färdigskuren till oss med eller utan skinn, från MSC-certifierat fiske med snurrevad, Nordsjön

62206 Med skinn, fjällad
62218 Utan skinn



SEJFILÉ BENFRI

Benfri sejfilé som kommer färdigskuren till oss, sej är en populär fisk kanske främst för lunchservering tack vara ett brett användningsområde, från MSC-certifierat fiske med snurrevad, Norska havet

62311



TORSKILÉ BENFRI

Benfri fin torskfilé som kommer färdigskuren till oss, fiskad med krok och lina, Barents hav

62474

TORSKSTJÄRTAR

Fiskad med krok och lina, Barents hav

62520



GÖSFILÉ MED SKINN

Fin gös från svenska insjöar som handskärs hos oss på JHB, gösen är en släkting till abborren och har ett delikat vitt kött, bästa säsongen är på höst och vinter, från MSC-certifierat fiske, insjö

63312 Med skinn, fjällad
63314 Utan skinn



SEJRYGG MED SKINN

Stor fin sejloin med skinn som handskärs hos oss på JHB av utvald sej, en hög och fin rygg där köttet delar sig fint mellan lamellerna, MSC-certifierad, trålfångad, Skagerak

62409 Med skinn, fjällad
62412 Utan skinn



LAXFILÉ C-TRIM

Odlad norsk lax 5/6 som vi skär hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk, C-trim innebär att ryggrad, bukben och krage är bortskurna samt att den är pinndragen

Norge
60309 ca 1,8 kg/st



LAXFILÉ D-TRIM

Odlad norsk lax 5/6 som vi skär hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk, D-trim innebär att bukbenet är bortskuret samt att ryggs- och buk fett är noggrant bortputsat och den är pinndragen

Norge
60321 ca 1,7 kg/st



HÄLLEFLUNDRAFILÉ MED SKINN

Hällflundra från norska Sterling, fisken odlas i kalla fjordar kring Ryfylke i Norge med idealiska förhållanden, handskärs hos oss på JHB, odlad, Norge

64304

HÄLLEFLUNDRA HEL MED HUVUD

Odlad Sterling-hällflundra, Norge

64106



Fin kvalitet!

För dig som är på jakt efter en tonfisk med hög och jämn kvalitet, välj vår egen gulfenad tonfisk från Vietnam

TONFISK SAKU

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

Frost Vietnam
65817 10 kg/st



KRÄFTSÄSONG

SIGNALKRÄFTOR LEVANDE

Svenska nyfångade signalcräftor, insjö

70205



KRONDILL

Färsk fin dill till dig som kokar själv eller vill dekorera snyggt, knippe om 5 kg/st, Sverige

81500



SvD: "Beroende- framkallande"

AG Bergfalks signalcräftor vann SvD:s stora kräfttest 2023!

SIGNALKRÄFTOR KOKTA AG.BERGFALK

Signalcräftor från svenska insjöar, kokta i rikligt med dill på traditionellt vis

70204 1 kg/hink



HAVSKRÄFTOR KOKTA MSC-CERTIFIERADE

Svenska nyfångade havskräftor, kokta hos oss på JHB, storlek: 6/10, Skagerak

70129 Storlek: 6/10
70131 Storlek: 11/20



HAVSKRÄFTOR KOKTA AG.BERGFALK

Svenska nyfångade havskräftor – AG.Bergfalk, kokta på traditionellt vis, från MSC-certifierat fiske, Skagerak

70126 1 kg/hink



**TONFISKKUBER
GULFENAD TONFISK**

Skurna tonfiskkuber, 16x16 mm, av gulfenad tonfisk, linfångad, Indiska Oceanen

Fryst Vietnam
65811 500 g /pkt

**BLÄCKFISK ÅTTAARMAD
BABY OCTOPUS**

Små babyoctopus, storlek 60/80

Fryst Vietnam
73100 1 kg/pkt



GRÖNMUSSLA

Gröna musslor i halvt skal, idealiska att gratinera, odlade

Fryst Nya Zeeland
70702 1 kg/pkt



KOLFISK – BLACK COD

Saftigt och gott kött där smaken har en lätt ton av skaldjur, passar både som tillagad fisk, sushi och sashimi, nackad fisk utan huvud, fångstmetod bur/fälla, sjöfrysas direkt efter fångst, 1,4-1,8 kg/st, Nordöstra Stilla havet

Fryst Kanada/USA
62110 ca 1,6 kg/st



**SERIOLAFILÉ
HAMACHI – JAPAN**

Odlad Seriolafilé / Hamachi från Hiuchi-nada havet söder om Japan, en fantastisk sushifisk med sitt ljusrosa kött

Fryst Japan
67317 ca 1,5 kg/st



**SOFT SHELL CRAB
MJUKSKALSKRABBA**

Soft-shell crab, mjukskalsskrabba även kallad Mangrovekrabba, 50-65 g/st

Fryst Vietnam
70314 1 kg/pkt



**PANKOPANERADE
VANNAMEIRÄKOR – EBI FRY**

Panerade vanneräkor med stjärtfenan kvar, färdiga att friteras, utmärkta tillsammans med en dip eller som fyllning i en sushirulle, 35 g/st, 10 st/tråg

Fryst Vietnam
65305 350 g/tråg



**GOMAWAKAME
SJÖGRÄSSALLAD**

Marinerad tångsallad med sesamfrön, till fisken eller sushin i det asiatiska köket

Fryst
65300 1 kg/pkt

**TEMPURAINBAKADE
VANNAMEIRÄKOR**

En färdigkokt räka som är tempurainbakad, kan värmas på i ugn för att bli frasig, men för extra frasighet kan man med fördel fritera, från ASC-certifierad odling, 25 g/st, 30 st/tråg

Fryst Vietnam
72605 750 g/tråg

ANKLÅR CONFITKOKTA 

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

Frankrike
38404 ca 3,5 kg/tråg

**KYCKLINGFILÉ MED SKINN** 

Färsk kycklingbröstfilé med skinn som ger kycklingen extra smak vid tillagning, 180-200 g/st

Nederländerna
36118 ca 5 kg/pkt

**KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN** 

Färska skinnfria kycklinglår, Holland, 5 kg/pkt

Nederländerna
36161 ca 5 kg/st

KYCKLINGKLUBBFILÉ UTAN SKINN 

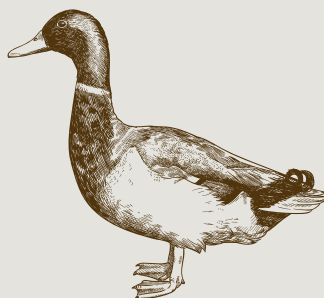
Urbanad kycklingklubba utan skinn, saftig och smakrik

Fryst
36169 Polen
ca 10 kg/låda

**ANKBRÖST BARBARIE** 

Ankbröst Barbarie är rik på kött och har innerfilén kvar, stek med fördel långsamt på skinnsidan först för att få det riktigt knaprigt, 300-400 g/st

Fryst
36414 Frankrike
ca 750 g/pkt



VILDAND är egentligen ett samlingsnamn för flera arter av sjöfåglar, där gräsand oftast är den som hamnar på tallriken. Skottland står för den största delen av vildand på marknaden och jakten sker från första september till sista mars. Köttet på vildanden är smakrikt med en fin konsistens.

**VILDAND HEL GRYTFÄRDIG** 

Hel vildand som är plockad och färdig för grytan, köttet har en tydlig viltkarraktär och är mörkt till färgen

Fryst
35802 Europa
ca 600 g/st

**VILDANDBRÖST MED SKINN** 

Vildand är ett samlingsnamn för flera olika ånder, där gräsanden är en av de vanligaste. Köttet är mörkt med mycket viltsmak

Fryst
36802 Skottland
ca 600 g/pkt

Hängmörat från svenska fjällgårdar

Berätta för gästen från vilken gård eller by köttet kommer från. Genom ett samarbete med slakterier i Delsbo och Faringe kan vi nu erbjuda gårdsbestämt kött från främst Härjedalen, Jämtland och Dalarna.



BOGRULLE NÖT – CHUCK TENDER HÄNGMÖRAT GÅRDSDJUR

En detalj med fin form och smak som sitter långt fram på djuret vid bogbladet, utmärkt som stek eller enklare biff

Sverige
10912 ca 2 kg/st

HÖGREV BENFRI HÄNGMÖRAT GÅRDSDJUR

Smakrik hängmörad högre av gårdsdjur, idealisk för långkok

Sverige
10402 ca 5 kg/st

PICANHA MED KAPPA HÄNGMÖRAT GÅRDSDJUR

Rostbifflock med kappa, god smak och en populär styckningsdetalj på grillen

Sverige
10929 ca 3 kg/st

OXLÄGG HÄNGMÖRAT GÅRDSDJUR

Oxlägg med ben och märg kvar. Magrare än fläsklägg med ett fast kött som med längre tillagning får en djup och mustig karaktär

Sverige
10992 ca 4 kg/st

NÖTINNANLÅR HÄNGMÖRAT GÅRDSDJUR

Nötinannlår, en mager detalj, perfekt för råbiff, tatak, carpaccio eller varför inte en mager "steak"

Sverige
11603 ca 5,5 kg/st



OXBRINGA BENFRI HÄNGMÖRAT GÅRDSDJUR

Oxbringa av svenska gårdsdjur som fått hängmöra och fördjupa sin smak

Sverige
10915 ca 3 kg/st



Fläskside av ungggris blir till en fantastisk porchetta, fylld med färska örter, här på rotisseri över en het kolbädd.

FLÄSKSIDA SVENSK UNGGRIS

Fläskside med svål, av ungggris från Skåne av Hampshire och Duroc, slaktålder 2-3 månader

Sverige
20613 ca 1 kg/st

FLÄSKFILÉ SVENSK UNGGRIS

Unggris från Skåne av Hampshire och Duroc, slaktålder 2-3 månader

Sverige
20615 ca 1 kg/st

SKINKINNANLÅR SVENSK UNGGRIS

Unggris från Skåne av Hampshire och Duroc, slaktålder 2-3 månader

Sverige
20611 ca 700 g/st

SKINKA MED BEN SVENSK UNGGRIS

Unggris från Skåne av Hampshire och Duroc, slaktålder 2-3 månader

Sverige
20610 ca 4 kg/st



FLÄSKKARRÉ SVENSK UNGGRIS

Saftig och god benfri fläskkarré av ungggris från Skåne, Hampshire och Duroc

Sverige
20616 ca 800 g/st



Unggris från Skåne

Unggrisar uppfödda på skånska gårdar, djuren slaktas vid två till tre månaders ålder och väger då mellan 22 till 35 kilo. Konventionell gris slaktas vanligen vid 6-8 månaders ålder och väger mer än det tredubbla. En tydlig skillnad med ungggris är att nästan alla detaljer är saftiga och möra med en mjäll och god smak.

Rasen är en korsning av Hampshire och Duroc. Hampshire introducerades i Sverige på 70-talet. Syftet var att förbättra produkttegenskaperna genom att korsa den med befintliga grisar, Lantras och Yorkshire. Duroc är känd för att ha en lagom mängd insprängt fett.



KALVLÄGG SÅGADE OSSO BUCO

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

Nederländerna
16409 ca 5 kg/pkt

KALVGRYTBITAR HANDSKURNA

Kalvgrytbitar av svensk kalv från Larsgården i Öster Vrenninge utanför Sala, uppfödda på hö och mjölk från den egna gården, handskurna hos oss på JHB

Sverige
16506 ca 2,5 kg/frp



KALVSCHNITZEL 160G BANKAD

Färdigbankat kalvinnanlår i portionsstorlek 160 gram, idealisk till alla typer av schnitzlar, tillverkad hos oss i Partille av europeisk kalv

Europa
16514 ca 2,5 kg/pkt

KALVENTRECÔTE TIMJAN & CITRON SOUS VIDE

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

Sverige
17300 ca 3kg/st

KALVHÖGREV SOUS VIDE

Kalvhögre tillagad sous vide och redo att värma på och eventuellt smaksätta efter önskemål, av holländsk kalv

Sverige
17200 ca 2,5 kg/st

VÄRT ATT VETA OM KALV

Kalv är en naturlig del i vår mejeriproduktion eftersom en mjölkko behöver kalva en gång per år för att ge mjölk.



KALVKÖTTBULLAR ÅNGADE

Löspressade och ångade kalvköttbullar för att ge en riktigt saftig köttbulle, levereras färska i tråg som kan värmas upp direkt i sin förpackning, eller steka för en perfekt yta

Sverige
50201 ca 1,5 kg/tråg



HÖGREV RÖDVIKSKOKT SOUS VIDE

Rödvinsskokt hel högrek som marineras i kryddor, tomat och rödvin före den mörkocas sous vide

Sverige
12400 ca 3,5 kg/st

PRINSKORV WALLENBERG ÖSTER VRENNINGE

Prinskorv av nöt- och fläskkött, av gårdsuppfödd kalv från Öster Vrenninge

Fryst Sverige
51167 ca 2,5 kg/pkt



FLÄKSIDA RIMMAD SOUS VIDE

Sous vide-kokt hel fläksida, naturell och perfekt för dig som vill göra din egen smaksättning, rub eller glaze

Sverige
22422 ca 5 kg/st



FLÄSKKARRÉ PLOMMONSPÄCKAD SOUS VIDE

Saftig fläskkarré tillagad sous vide, utmärkt tillsammans med gräddsås, potatis, pressgurka och rårörda lingon.

Sverige
22200 ca 3 kg/st



VÅR VÄRLD #12 – VI PRODUCERAR



Färdiga favoriter
till lunchen!

WALLENBERGARE 140 G

Förstekt wallenbergare med kalvfärs och grädde enligt klassiskt recept, 140 g/st

Fryst Tyskland
52405 ca 5 kg/krt

BIFF LINDSTRÖM 140 G

Färdigtekta biffar av nöt- och fläskkött, lösfrysta, ca 140 g/st

Fryst Tyskland
50801 ca 3,5 kg/pkt

FLÄKSCHNITZEL 180 G PANERAD

Färdigpanerad fläkschnitzel redo att stekas i panna eller ugn, 180 g/st

Fryst Tyskland
21803 ca 7,2 kg/krt

KALVFÄRSBIFF 140 G DIJON & DRAGON

Stekta kalvfärsbiffar smaksatta med djon och dragon, redo för uppvärmning, 140 g/st

Fryst Tyskland
52400 ca 3,5 kg/pkt

På auktionen varje morgon

Varje vardagsmorgon klockan 06.30 startar Göteborgs Fiskauktion i hamnen. Nyfångad fisk och skaldjur ankommer både med båt eller via lastbilar som hämtat upp från fiskeläger längs med kusten under natten och tidig morgon.

JHB tillhör de större aktörerna på auktionen och vi har också lager, produktion och kontor ett stenkast från auktionsbyggnaden. Efter att ha ropat hem läckerheterna levereras de till kunder redan senare samma dag eller förädlas vidare i vår produktion.



Patrick Norén (inköpare på JHB) summerar morgonens inköp för att säkerställa att det täcker dagens behov.

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**