



VÅR VÄRLD

NR 8 – 2023 [1 feb – 14 mar]

Räkor från Strannefjord

På Björkö utanför Göteborg träffade vi gänget på GG892 Strannefjord. Båten som gjort sig känd för att leverera riktigt fina räkor.



Prisutdelning på Friends Arena!

Under Nordic Choice Hotels Vinterkonferens som hölls på Friends Arena i mitten av januari delades det ut priser.

Johan i Hallen & Bergfalk blev utsedda till Årets Matleverantör i Sverige. Dessutom vann vår egen Andreas "Adde" Wenngrund det mest åtråvärda priset av alla, Award of Honor – ett hederspris som delades ut av Petter Stordalen själv. Stort grattis Adde!

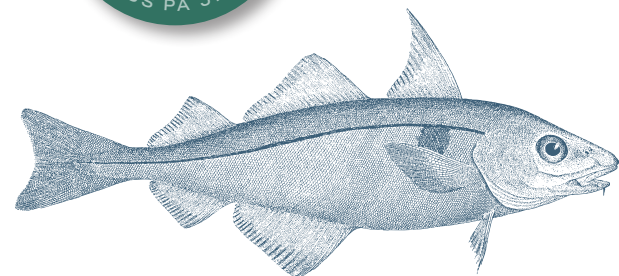


Nytt varumärke!

Våra förädlade charkvaror som bland annat korv och sous vide har sålts vidare som Johan i Hallen. För att minska risken att blanda ihop det med vårt huvudvarumärke Johan i Hallen & Bergfalk och låta det stå mer för sig själv, uppdaterar vi det nu till JOHANS – Hantverk, smak & tradition. Förändringen kommer att ske med start under februari.

DEN DÄR JOHAN

År 1916 etablerade Johan Andersson sin egen charkuteributik i Stora Saluhallen i Göteborg. Företaget hette Johan Andersson, men han blev snart Johan i Hallen med göteborgarna och känd för att ha ett av stadens bästa köttssortiment. Till en början styckades och såldes främst kött av nöt, gris och lamm. Men efterhand så vann charkuterierna terräng och man började producera egna syltor, pastejer och korvar. Den klassiska tjuren i logotypen kom senare att bli en stark koppling och symbol för Johan i Hallen, och den lever vidare i det nya varumärket, om än i mindre skala.



KOLJA är en bra vinterfisk och en bra ersättare till bland annat torsken.

	FEBRUARI	MARS	APRIL
SKREI	●	●	◐
TORSK	◐	◐	●
KOLJA	●	◐	◐
LÅNGA	◐	◐	●
SEJ	◐	◐	●
HÄLLEFLUNDRA	◐	◐	◐
KUMMEL	◐	◐	◐
RÖDSPÄTTA	◐	◐	◐
RÖDTUNGA	◐	◐	◐
PIGGVAR	◐	◐	◐
SLÄTVAR	◐	◐	◐

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

De goda räkorna från Strannefjord

På Björkö utanför Göteborg träffade vi gänget bakom de populära räkorna från fiskebåten Strannefjord.

En solig dag i mitten av november tog vi oss ut till Björkö i Göteborgs norra skärgård. I det lilla samhället på öns västra sida har MS Strannefjord precis angjort hemmahamnen efter några dagar till sjöss.

Vi träffade kapten och ägare Peter Hagberg med sin besättning Hannes och Mattias. Strannefjord är i första hand en räktrålare och under däck på den 23 meter långa fiskebåten gömmer sig en mindre produktionslinje. Här kan de hålla räkorna väl kylda efter fångst, därefter väntar sortering av storlek och kvalitet före de kokas ombord. "Det är viktigt för kvaliteten att snabbt kyla ned räkorna och att de kokas så snart det går berättar Peter, hos oss dröjer det inte längre än 30-40 minuter efter fångst till att räkorna är kokta och ligger för nedkylning."

Arbetsveckan börjar redan lördag kväll då de går ut för vanligt fiske, denna vecka var det mycket kolja i fångsten. Från tisdag till torsdag beger de sig ut för räkfiske i Kattegatt eller Skagerak. De har sina "ställen" berättar Peter, räkorna trivs på djupa vatten och man hittar de bäst i fördjupningar och hålor på botten. Kattegatt är i regel ganska grunt, omkring 70 meter,



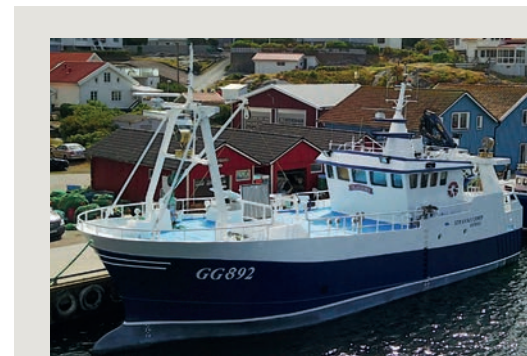
Mattias Styrmark, Peter Hagberg (Kapten och ägare) och Hannes Frej

med fördjupningar till omkring 150 meter. I Skagerak däremot händer det att Strannefjord trålar räkor på hela 400-500 meters djup. På djupa vatten är räkorna något rödare och generellt lite större vilket ger en kokt räka med fast konsistens och god smak.



Ibland händer det att spännande saker fastnar i nätet, en gammal telefon från första världskriget eller en stor benbit som visade sig vara ett skulderbladsben från en Vikval är några av bifångsterna.

Johan i Hallen & Bergfalk har ett nära samarbete med Strannefjord och säljer såklart de populära räkorna.



GG 892 Strannefjord är byggd år 2000 och den har en vikt på 162 bruttoton. Under däck på den 23 meter långa båten döljer sig kokanläggning och kylrum.



**SÄSONG
FÖR SKREI!**

HANDSKUREN HOS OSS!

Norsk skreitorsk är uppskattad för sitt fasta vita fina kött och goda smak, fisket sker uteslutande under perioden januari till april och med krokar och linor, Norska havet.

TORSKRYGG MED SKINN – SKREI

62540 ca 1 kg/st

TORSKRYGG UTAN SKINN – SKREI

62541 ca 1 kg/st

TORSKSIDA MED SKINN – SKREI

62542 ca 2 kg/st

TORSKSIDA UTAN SKINN – SKREI

62449 ca 2 kg/st

HÅLLBARA TIPS:

När Skreifisket är som störst under februari och mars är tillgången extra god på udda detaljer som torsken har att erbjuda. Rom, kind, tunga, lever och mjölke används såväl på traditionella restauranger som i det asiatiska köket.

✓ TORSKTUNGA

✓ TORSKKINDER

✓ TORSKROM OBEHANDLAD I SÄCK

✓ TORSKLEVER



RYGG

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

SLAG

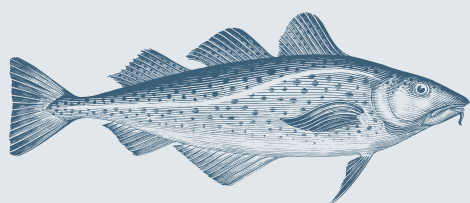
Likt många andra slag är den fetare och krämigare efter tillagning, utmärkt att panera och fritera

KONTRARYGG

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

STJÄRT

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



KORT OM SKREI:

Skreien tillhör världens största torskbestånd. Varje år vandrar närmare en halv miljard köns mogna torskar 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.



RÄTT 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.

HAVSKRÄFTOR KOKTA 6/10

Svenska kokta havskräftor, från MSC-certifierat fiske, Skagerak

70129 5 kg/hink

HAVSKRÄFTOR KOKTA 11/20

Svenska kokta havskräftor, från MSC-certifierat fiske, Skagerak

70131 5 kg/hink



TORSKRYGG MED SKINN – SKREI

Fin norsk Skreirygg från MSC-certifierat fiske med krok och linor

62481 ca 1 kg/st

FINA FRYSTA FISKAR



FJÄLLRÖDINGFILÉ

Isländsk röding odlad i kristallklara rena vatten där den trivs allra bäst. Fisken är fri från antibiotika, avlusningsmedel och andra kemikalier. Filéerna är ASC-märkta vilket garanterar en odlad hållbar råvara och grönt ljus i WWF's Fiskguide, befria filéer som väger ca 300 gr/st

Frost
60353 10 kg/krt



KOLJAFILÉ TEMPURAINBAKAD

Koljafilé som är inbakad i en spröd tempurapanning och passar perfekt till fish & chips, levereras lösfryst i portionsbitar om 120-160 g, trålfångad, Nordsjön

Frost
62518 5 kg/krt

VÅR VÄRLD #08 – FISK & SKALDJUR



KOLJAFILÉ

Färdigskuren koljafilé från MSC-certifierat fiske med krokar och linor i Barents hav, koljan är en torskfisk och kan väga upp till 19 kg och bli 110 cm lång, men vanligtvis ligger vikten på 0,5-3 kg i våra vatten, säsongen för kolja sträcker sig från september till april

62320 FILÉ MED BEN

62203 FILÉ BENFRI



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

LÅNGARYGG MSC-CERTIFIERAD

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

62407 MED SKINN

62415 UTAN SKINN



SVENSK STÖR-KAVIAR BAERII

74450	10 G
74451	30 G
74452	100 G
74453	500 G

Planera kaviarmenyn med oss under året. Vi kommer presentera fler typer av kaviar från samma farm, bland annat Oscietra, GuBa och Sterlet. Tala med oss, så berättar vi mer.

Dags att servera Svensk störkaviar

Vi på Johan i Hallen & Bergfalk kan nu presentera Svensk Stör, en störodling som producerar kaviar i Nyköping, söder om Stockholm. Fiskarna föds upp i bassänger på land enligt RAS-teknik, med rent klart vatten, odlingen sker helt utan utsläpp, vattnet cirkulerar och återanvänds med hjälp av biofilter och slutrengöring med ozon. Merparten av fisken mjölkas på sin rom och får simma vidare till skillnad från många andra producenter som slaktar fisken.

Först ut är den Svensktoproducerade sibiriska stören (Baerii). Störkornen har en magisk smak och tack vare den silkeslena konsistensen smälter de bokstavligen i munnen. Äggen är fasta och i färgen svarta till platina med delikat smak av färsk hasselnöt.

JOHAN I HALLEN

MINDRE
PLAST

& BERGFALK



RÄKOR I LAG HANDSKALADE LYX

Stora handskalade räkor med god smak och konsistens, praktiskt förpackade i påse för dig som vill undvika plasthinkar i köket, 1,5 kg/påse, från MSC-certifierat fiske, trålfångade, Barents hav

Sverige
72103 6 kg/krt

RÄKOR I LAG HANDSKALADE LYX

Stora handskalade räkor i lag, förpackade i hink, från MSC-certifierat fiske, trålfångade, Barents hav

Sverige
72104 1,5 kg/st



FÄRSKA RÄKOR!



RÄKOR – STRANNEFJORD

Färiska svenska räkor från GG8892 Strannefjord, från MSC-certifierat fiske, Skagerak, Kattagatt

Sverige
72333 15 kg/krt (lösivikt)



Insticksmeny – plats för försäljning med bra marginal

Istället för att driva runt en lång statisk meny vill vi tipsa om att arbeta tillsammans med naturen, tillgång och säsong. Testa att minska antalet fasta rätter och komplettera med instick eller en tavla som ni berikar med råvarorna som är här och nu. Det kan också bli ett bra sätt att menyutveckla, provköra nya rätter eller sälja in halvportioner.

INNEHÅLL TILL INSTAGRAM

Favoriterna från veckans insticksmeny blir också bra content till era följare på instagram, bilder på maten eller hela menyn

EXEMPEL PÅ VAROR TILL INSTICKSMENYN



I SÄSONG

TILLSAMMANS MED VÅR
KÖTT- & FISKHANDLARE
JOHAN I HALLEN & BERGFALK

VECKANS FÅNGST

Ostron

Havskräftor

Färska räkor

Svensk störkaviar

Skreitorsk

Koljarygg

FRÅN GÅRD & LAND

Nattbakat lammlägg

Grissida med svål

Gräsbeteskött från Irland

Svenska kycklinglår

Spansk chorizo

KYCKLING



KYCKLINGFILÉ MED SKINN

Färsk kycklingbröstitfiléer som väger mellan 180-200 g/file. Skinnen är kvar och ger extra smak vid tillagning

Nederländerna
36118 2x5 kg/krt

KYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN

Saftig kycklinglårfilé med skinn

Nederländerna
36157 2x5 kg/krt



KYCKLINGVINGAR DRUMETTE

En drumette är den del av vingen som sitter mot huvuddelen av kycklingen, och är den tjockare delen av vingen.

Frost Nederländerna
36195 2x4 kg/krt



KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Kycklinglårfilé av svensk fågel, saftig och lättjobbad.

Frost Sverige
36144 4x2 kg/krt



UPPFÖDDA MED
**HÅLLBAR
GÅRDSGRIS**
LOKALA RESURSER

Dalslandsgris

Vår gårdsgris kommer från Hilmerdahl, Röstorp gård eller Hagsgård i Dalsland. Alla inom 10 kilometer från slakteriet. Fodret odlas lokalt inom en tremilsradie och sojan som används är helt fri från GMO.

Slakt och produktion sker lokalt i hemtrakten – Dalslandscirkeln. Eftersom verksamheten ligger där den ligger kan allt som berör produktionen ske i närområdet – ett lokalt kretslopp som är både klimatsmart och ger full spårbarhet.



FLÄSKKARRÉ BENFRI

Dalslandsgris – saftig fläskkarré med god smak av svensk gårdsgris, Hampshire/Duroc

Sverige
20202 ca 2 kg/st

FLÄSKOTLETT BENFRI

Benfri kotletråd av Dalslandsgris, Hampshire/Duroc som har lagom mängd insprängt fett och ger en hög köttkvalitet, bra textur och god smak

Sverige
20110 ca 4 kg/st



GRISSIDA MED SVÅL

Hel grissida med svålen kvar som blir extra krispig vid tillagning.

Sverige
20401 ca 4,5 kg/st

Förbättra köks- ekonomin – köp hela detaljer

I tider när mycket blir dyrare kan man ibland behöva tänka om och köpa hela eller större detaljer för att hålla nere kostnaden.

Varför inte skapa din meny kring ett helt lamm eller en detaljstyckad lammstek istället för att köpa enstaka detaljer?

Vi styckar ut lammet till er och ger möjligheten att hålla nere den totala kostnaden per kilo.



DETALJSTYCKAT LÄMM:

(Beräknat på ett lamm som väger ca 21 kg)

INNERFILÉ	140 G
YTTERFILÉ	1,8 KG
INNANLÅR	500 G
ROSTBIFF	500 G
YTTERLÅR	500 G
FRANSYSKA	500 G
BOG	1,1 KG
BAK- & FRAMLÄGG	1,2 KG
TUNNBRINGA	1,2 KG
FÄRS	3,5 KG
TALG	3 KG
SKYBEN	6 KG

HELT LÄMM DETALJSTYCKAT

Utstyckat helt svenskt lamm där ni får en god ekonomi på ädla detaljer genom att hitta användningsområden för färs, skyben och talg, se innehåll till vänster

Sverige
25511 ca 21 kg/st

LÄMMTUNNBRINGA

Saftig benfri tunnbringa av lamm från svenska gårdar. Passar perfekt att bressera.

Sverige
25602 ca 1 kg/st



LÄMMGRYTBITAR

Grytbitarna är handskurna på bog, lammnacke och lammrygg med en storlek på ca 2-3 cm.

Sverige
26815 ca 2,5 kg/st

LÄMMSTEK DETALJSTYCKAD

Fyra detaljer ca 400-600 g/st, rostbiff, innanlår, ytterlår och fransyska, utstyckat av oss på Johan i Hallen & Bergfalk, fint svenskt lamm med jämnstora bitar som har lika stekgrad

Sverige
26404 ca 10 kg/pkt





**FÖRÄDLAT
FRÅN OSS!**



FLÄSKSCHNITZEL BANKAD 160 G

Portionsbitar av fläskytterfilé från svensk gårdsgris, vi bankar våra schnitzlar en och en för en jämn storlek och kvalitet

Sverige
21807 ca 160 g/st



SKIVAD FLÄSKKARRÉ

Tunnskivad fläskkarré, skivas hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk av EU-råvara, tjocklek 7 mm

Sverige
21209 1 kg/pkt

SVARTRÖKT BACONSIDA MED SVÅL

Hårt rökt bacon med kraftig röksmak och saftig textur, av Hampshire/Durocgris som ger ett saftig och smakrikt kött tack var mycket insprängt fett.

Sverige
22401 3 kg/pkt



DUNKELRÖKT SKINKA 1916

Alspånsrökt och skivad dunkelskinka, producerad av oss på JHB efter klassiskt recept anno 1916

Sverige
41205 ca 1,5 kg/pkt



KÄSEKRAINER 140 G

Klassisk tysk kokt korv av nöt- och fläskkött smaksatt med Parmigiano Reggiano i naturtarm. Producerad av oss på JHB enligt klassiskt recept anno 1916.

Sverige
51147 ca 2,5 kg/pkt



LOUISIANA HOT 140 G

En het korv inspirerad av söderns USA. Smaksatt med paprika och cayenne, producerad av oss på JHB på klassiskt vis.

Sverige
51316 ca 2,2 kg/pkt



DIJON- & DRAGONKORV 140 G

En fläskkorv av karré och ca 10% nöt. Smaksatt med dijon och dragon och är sedan alspånsrökt i naturtarm hos oss på JHB.

Sverige
51150 ca 2,4 kg/pkt

NATTBAKAT & KLART:



KAMMBEN HICKORYSTEKTA NATTBAKAD

Baby backribs med en tydligt rökig ton, pensla efter uppvärmning med din favoritglaze och bränn av snabbt före servering.

Sverige
22505 8 kg/pkt

PORCHETTA SOUS VIDE NATTBAKAD

Klassiskt kryddad fläskside med fänkål och lök. Långabakad med mör insida.

Sverige
22441 ca 3 kg/st

VI HJÄLPER TILL!

Med höga elkostnader och brist på personal kan det vara idé att låta oss hjälpa till. Vårt sortiment med nattbakat och sous vide bidrar till att ni kan fokusera på sista touchen.

FLÄSKBOG ALVEDSRÖKT SKIVAD

Picnicbog av svensk gårdsgris från Dalsland eller Småland som vi alvedsröker hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk

Sverige
41202 ca 1,5 kg/st

FLÄSKSIDA RIMMAD NATTBAKAD

Sous videkokt hel fläskside, naturell, perfekt för dig som vill göra din egen smaksättning, rub, eller glaze.

Sverige
22422 ca 5 kg/st

FLÄSKLÄGG RIMMAD BENFRI NATTBAKAD

Sous videkokt rimmat fläsklägg, en klassiker tillsammans med rotmos

Sverige
22806 ca 3 kg/st

JOHAN I HALLEN

100%
VEGAN

& BERGFALK

OPTIONAL BURGER 140 G

Växtbaserad burgare med god smak och härlig textur. Grundreceptet består av ett fåtal komponenter med ärtprotein som bas, naturlig arom och fin färg av rödbetspulver. Produceras av oss på JHB.

Sverige
83207 2,5 kg/pkt



VÄXTBASERAD
BURGARE MED
HÄRLIG TEXTUR!

NÄRA GRÄSBETESKÖTT FRÅN IRLAND

Djuren på Irland betar ute året om och hjälper till att bibehålla markhälsan och den biologiska mångfalden. Ett naturligt smakrikt kött med god marmorering och jämn kvalitet.



DENVER STEAK

Denver steak styckas ut från högrevens möraste del, den har en god marmorering och är mycket smakrik.

Irland
10731 ca 3,5 kg/st

FLAT IRON

Flat Iron eller luffarbiff som det också kallas i Sverige, är en detalj som sitter på bogbladet och innehåller mycket fett och smak.

Irland
11258 ca 1,6 kg/st

TERES MAJOR – TENDERSTRIP

Tenderstrip eller bogbladsfilé som den också kallas är en mör detalj från djurets framsida, mellan skulderbladet och frambenet, ca 350 g/st

Irland
11011 ca 2 kg/pkt

BESTÄLL

RESTAURANG: 010-455 08 21

BUTIK: 010-455 08 23

KEDJEKUNDER: 010-455 08 22

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**