



VÅR VÄRLD

NR 2 – 2022 [1 mar - 18 apr]



Fågel

Få saker passar bättre än fågel när våren gör entré. På Johan i Hallen & Bergfalk har vi allt från småskalig uppfödning från familjen Mowitz på Marieströms Gård, smakrik Bres-sekyckling från Frankrike till prisvärd färsk kyckling från Holland.

Ta tillvara på fåren

Genom att ta tillvara på våra svenska får bidrar vi till en mer hållbar köttproduktion. Vi selekterar ut får efter kvalitet och vikt, storleken skiljer sig bara omkring 15% från lamm.



Kolja

Koljan är vanlig i Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt. Arten håller sig gärna nära botten på djupt vatten, ned till 300 meter. Den trivs bäst på flata bottnar av sand, lera och grus. Den livnär sig på små bottendjur, bläckfisk och fisk. Mycket tyder på att den vandrar mot större djup om vintern och tillbaka till grundare vatten om sommaren.

Kolja tillhör torskfamiljen och den är också smakmässigt mycket nära torsk. Den känns lätt igen på den svarta fläcken ovanför bröstfenorna. Säsongen börjar i september men tillgången är som allra bäst under mars och april. Källa: Sjömatfrämjandet



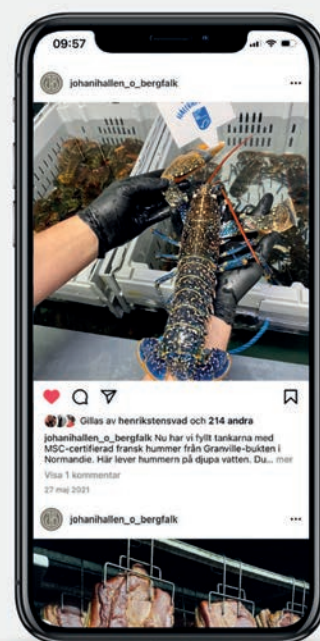
Kolja

Kolja är en torskfisk och kan väga upp till 19 kilo och bli hela 110 cm lång. Men vanligtvis ligger vikten på 0,5-3 kilo i våra vatten.

Tips från oss! Iberico Abanico



Abanicon väger cirka 250 gram styck och är den detalj som lindar in revbenen från utsidan. Tunn och smakrik – ett bra alternativ till den populära secreton.



FÖLJ OSS!

Om du inte redan gör det, så är det dags att börja. På vår Instagram inspirerar vi och delar med oss av råvaror från vår värld.



@johanihallen_o_bergfalk

TILLGÅNG HOS

VAD ÄR I SÄSONG?

OSS PÅ JHB

Vi har gjort en säsongsbarmeter som förenklar hur du ska tänka när det är dags att planera in fisk och skaldjur på menyn.

	FEBRUARI	MARS	APRIL	MAJ
TORSK	●	●	◐	◑
LÅNGA	◐	●	●	◐
KOLJA	◐	●	●	◐
SIRDALSÖRING		●	●	◐
KUMMEL	◑	◐	◐	●

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

Dags att ta tillvara på våra svenska får

När lammen blir över ett år kallas de får. Förr fanns begreppet ungfår, men det används inte längre. Vi på Johan i Hallen & Bergfalk selekterar ut våra får efter kvalitet och vikt, storleken skiljer sig omkring 15% från lamm.

Får som har tillgång till rätt foder och kan ströva fritt mår bra och genererar i sin tur ett smakrikt och mört kött. Fåret äter samma foder som lamm och uppnår en slaktvikt på ca 25–30 kilo. Utöver fårfiol som de flesta känner till, så är klassiska styckningsdetaljer som innerfilé, ytterfilé och entrecote de mest populära.

Allt kött från svenska får styckar vi själva här på Johan i Hallen & Bergfalk. Genom att ta tillvara på svenska får bidrar vi tillsammans till en mer hållbar köttproduktion.

HUR VAR DET MED SMAKEN?

När det kommer till smak är det många som upplever att får faktiskt smakar bättre. Att får skulle smaka kofta bygger till stor del på att man förr inte gjorde samma viktselektering och dessutom hade en sämre hantering vid slakt där det nakna köttet drog tills sig smak från ull.



Svenskt får från Halländska Haverdal där djuren får beta friskt gräs intill havet.

Prisvärda detaljer från utvalda svenska får

Vi selekterar våra får efter vikt och kvalitet, storleken skiljer sig bara omkring 15% från lamm.

FÅRINNERFILÉ.....185:-
Utskuren innerfilé av selekterade svenska får

Sverige
25830 ca 1 kg/pkt

FÅRYTTERFILÉ.....185:-
Utskuren ytterfilé av selekterade svenska får

Sverige
26108 ca 1 kg/st

FÅRGRYTBITAR.....99:-
Handskurna grytbitar av selekterade svenska får

Sverige
25836 2,5 kg/pkt

FÅRFÄRS.....85:-
Av selekterade svenska får

Sverige
25835 2,5 kg/pkt



Säsong för kolja

Hållbart fiskad kolja är en bra fisk på menyn under mars och april.

KOLJARYGG UTAN SKINN

Fint utskurna loins som skärs av oss på Johan i Hallen & Bergfalk, MSC-certifierad kolja, hållbart fiskad med linor

Norge
62508

KOLJA HEL

MSC-certifierad hel kolja, fiskad med linor

Norge
62106

KOLJAFILÉ MED BEN

Skinnfri, MSC-certifierad kolja, fiskad med linor

Norge
62320 5 kg/krt

KOLJAFILÉ BENFRI

Färdigskuren koljafilé, MSC-certifierad, hållbart fiskad med linor

Norge
62203 5 kg/krt

**Tillbaka:
Vår populära
Sirdalsöring!**

ÖRINGFILÉ – SIRDAL ASC-CERTIFIERAD

Benfri öringfilé från kalla norska vatten, handskärs hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk, odlad

Norge
60342

ÖRING HEL – SIRDAL ASC-CERTIFIERAD

Hel öring från kalla norska vatten, 600-900 g/st, odlad

Norge
60126 600-800 g/st



Öring från Sirdalen

Den populära öringen från Sirdalens kalla bergsvatten är tillbaka.

Sirdalen ligger i sydvästra Norge, det kalla vattnen där öringen odlas gör att fisken växer långsamt och får en fast och fin konsistens och en underbar smak.

Vi köper dagligen in färsk fisk från fiskauktionerna, eftersom priset kan variera från en dag till en annan finns de inte med här. Din säljare kan alltid guida dig rätt och priset i vår e-handel uppdateras löpande.



LAX NUGGETS CHILI & VITLÖK

Smaksatta små laxbitar från Savolax, dubbelrökt och kryddad med chili som ger en mild hetta, av odlad norsk lax från Bömlö.

61401 2,5 kg/krt

LAX NUGGETS HULDA GLAZE & CHAMPAGNE

Smaksatta laxbitar från Savolax, dubbelrökt och förpackad tillsammans med en lyxig champagneglaze, av odlad norsk lax från Bömlö.

61412 2,5 kg/krt



Savolax Nuggets kommer snyggt lösförpackade i 2,5 kg låda



TORSKSTJÄRTAR UTAN SKINN

Av linfångad norsk torsk

Norge
62520

OSTRON SUPER CHIRONFILS

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

Frankrike
70654 12 st/krt



HUMMERKÖTT KLO & BEN.....276:-/pkt

Kokt hummerkött av klo och ben, 200 g/pkt, fångstredskap: tinor, Nordvästatlantien

Fryst
71300 4 kg/krt

HUMMERSTJÄRTAR MED SKAL995:-

Råa hela hummerstjärtar med skal, fångstredskap: tinor, Nordvästatlantien singel. vac, 140-170 g/st

Fryst Kanada
71499 4,5 kg/krt



OSTRON JOSEPHINE

Ett generöst och djupt ostron, fast och ljust kött med en balanserad sälta och söt smak, storlek 3

Frankrike
70694 24st/krt



SJÖTUNGA HEL 500-600 G

Hållbart odlad sjötunga

Spanien
64129



Låt Caviar förbättra affären

En pärlemosked med svart lyx och en vodka eller ett glas bubbel – Caviar säljs många gånger bäst från baren. Försäljningen påminner mycket om hur du säljer ostron och är ett utmärkt sätt att få in lite extra TB-kronor. Att toppa ostronen med Caviar brukar också bli succé.

På menyn som ett instick med 10 gram Caviar och ett glas bubbel. Varför inte låta kocken komma ut, presentera Caviaren och lägga på handryggen på gästerna? När fler gäster ser, är det lätt att dras med. Har ni ett överkomligt pris kan ni driva volym och handla större burkar, vilket ger dig ett bättre kilopris.



1

Var aktiv, sälj i baren och vid borden, gärna med en upplevelse

2

Sälj Caviar på samma sätt som du säljer ostron

3

Paketera, gärna med vodka, bubbel eller alkoholfritt alternativ



HITTA EN FAVORIT:

Vi har ett brett utbud med bland annat Oscietra från den ryska stören (*Acipenser gueldenstaedtii*), Baerii Imperial från Madagaskar och Huso Gold av stör som odlas i kinesisk-ryska sjöar. Tala med din säljare så hjälper vi till.



Här fiskas löjrommen

Kalixrom i all ära, men när priset och efterfrågan på den åtråvärda och populära rommen ökar finns det anledning att se sig omkring.

Vi har ett brett sortiment av löjrom, ett fullgott alternativ till Kalixrommen är rommen från Bottenviken som fiskas i likartade vatten. Också fisket i Vänern ger en förstklassig löjrom.

1. KALIX

Kalixrom har skyddad ursprungsbeteckning. Fisket sker sig från Torne älvs utlopp i norr till Åbyälvens utlopp i söder och högst fyra mil ut från kusten. Siklöjan fiskas med trål under en begränsad tid på hösten. Hantverket att utvinna löjrommen och att det sker snart efter fångst har en stor del i den delikata smaken.

2. BOTTENVIKEN

Fiskad på samma sätt som Kalix och i likartade vatten. Helt klart ett fullgott alternativ.

3. VÄNERN

Traditionell tillverkning för hand med 3% salt. Något ljusare i färgen än Kalix, väldigt ren och fin smak.

4. FINLAND

Finsk insjörom är också något ljusare och påminner om Vänern i smak och kvalitet.

LÖJROM VÄNERN

Traditionellt tillverkad, ren och fin smak

Fryst
74205 1 g/st

LÖJROM FINLAND

Från finska insjöar

Fryst
74205 500 g/st

LÖJROM BOTTENVIKEN

Från de fina bräckta vattnen i Bottenviken

Fryst
74206 500 g/st

LÖJROM –KALIX

Certifierad "Kalixlöjrom"

från säsongen fiske
Fryst
74201 500 g/st

LÖJROM USA

Amerikansk löjrom från de stora insjöarna i USA och Kanada

Fryst
74200 500 g/st



Så blir det stenbitsrom

Sjurygg, mer känd som Stenbit är mest populär för sin rom – stenbitsrommen. Säsongen startar i februari när sjuryggen tar sig från havs in mot kusten, och sträcker sig fram till maj. Sjuryggen använder sina bakfenor som sugkoppar till att suga sig fast vid stenar nära kusten, där de lägger sina ägg. I Sverige är sjuryggen som vanligast längs med västkusten och förekommer i mindre utsträckning även i Östersjön. Vi köper vår stenbitsrom från Island där fisket är MSC-certifierat, här är tillgången som bäst i slutet av mars. Rommen vispas fri från romsäckens hinnor, saltas och fryses in för att kunna avnjutas resten av året. Under en begränsad tid under våren finns dock delikatessen som färsk.

Färsk stenbitsrom

STENBITSROM FÄRSK

Under säsongen kan vi erbjuda färsk stenbitsrom från MSC-certifierat fiske
74521

STENBITSROM EGENSALTAD

Vår populära egensaltade stenbitsrom från Johan i Hallen & Bergfalk, rommen som kommer från MSC-certifierat fiske vispas fri från romsäckens hinnor, saltas och fryses in

Fryst
74507 850 g/st



I kycklingens finrum

Bressekyckling – även kallad kycklingens Rolls Royce. En rustik art med karaktäristiska blå fötter och näbb som växer uteslutande i Bresseområdet i Bourgogne, Frankrike.

Vid soluppgången öppnas dörrarna och fåglarna kan ströva fritt utomhus i det gröna. Det som skiljer dem från annan uppfödning är att de fångar sitt eget protein bestående av maskar och insekter. Eftersom tillgången på föda kan variera efter säsong och väder, får uppfödningen ta sin tid. Det är en långsamtväxande art och de blir minst 120 dagar gamla och har en slaktvikt på cirka 1,6 kilo. En kraftig fågel som fått växa långsamt under bra förhållanden ger såklart ett extra fint kött. Bressekyckling har en djup smak och en mycket fin konsistens i köttet.



Beställ senast tisdag förmiddag för leverans nästkommande vecka

BRESSEKYCKLING.....197:-
36101, Hel Bressekyckling med huvud och fötter, frigående utomhus, 120 dagar, ca 1,9 kg/st

GÅRDSPÄRLHÖNA HEL.....119:-
35115, Hel pärlhöna med huvud och fötter, frigående utomhus, 94 dagar, ca 2,5 kg/st

VAKTEL HEL.....45:-/pkt
35704, Hela vaktlar, 180 g/st, 2 st/förp.

BLODDUVA HEL.....219:-
35900, Hela blodduva med huvud och fötter, ca 4,8 kg/krt

Småskalig uppfödning från familjen Mowitz

På Marieströms Gård strax utanför Trollhättan ligger Sveriges minsta certifierade fågelslakteri. Sedan 1989 har familjen Mowitz drivit uppfödningen på gården. Pappa Bosse och hans fru Wivianne grundade bolaget med fokus på bra djurhållning och kvalitet.

Mowitz är uppskattat av många välrenommerade kök och har bland annat serverats på Nobellmiddagen. Urvalet av tuppsycklingarna sker noggrant och köps in nykläck-



ta från ett kläckeri i Skåne. På gården föds de sedan upp till en ålder på ca 10 veckor – vilket är dubbelt så lång tid som traditionell uppfödning. Varje djurstall har en yta på 100 kvm där 700 kycklingar föds upp på foder helt fritt från antibiotika. 50 meter från uppfödningen ligger slakteriet vilket ger djuren en kort transportsträcka. Gården är delvis självförsörjande med egen vindkraft och stallen värms upp av biobränsle.



KYCKLINGVINGAR STORA MOWITSTUPP.....51:-

Stora smakrika kycklingvingar med skinn av gårdsfågel från Marieströms Gård utanför Trollhättan, ca 3 kg/pkt

Sverige
36172 ca 9 kg/krt

KYCKLINGBRÖSTFILÉ MED SKINN, MOWITSTUPP.....137:-

Stora fina kycklingbröst med skinn, 350-400 g/st, av gårdsfågel från Marieströms Gård utanför Trollhättan, ca 3 kg/pkt

Sverige
36104 ca 9 kg/krt



**CLUBSTEK HÄNGMÖRAD
SVERIGE.....68:-/portion**

Svensk biff på ben som hängmöras hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk och portionssågas, 400-500 g/st, lagom för två, (pris per kilo: 302 kr)

Sverige
11803 ca 450 g/st



**MAJSKYCKLING-
LÅRFILÉ MED SKINN.....89:-**

Saftig lårfilé med skinn

Frankrike
36208 5 kg/krt

**TILLBAKA
HOS OSS!**



**KYCKLINGFILÉ
KNÄREDSKYCKLING.....145:-**

Småskalig uppfödning av svensk kyckling där 90% föds upp inom en radie av bara 5 km, fåglarna är äter uteslutande foder fritt från GMO och antibiotika, ca 190 g/st

Sverige
36121 2 kg/pkt

THE BLACK – Black Angus från Uruguay. Grain fed, djuren är uppfödda på stora gröna viddar med grönt gräs för att under de sista minst 120 dagarna få utvald kost som gör köttet extra marmorerat och smakrikt. The Black blev både guld och silvermedaljör i World Steak Challenge 2019.



THE BLACK
GRAIN FED - BLACK ANGUS
URUGUAY

**RYGGBIFF MED KAPPA
THE BLACK.....248:-**

Smakrik ryggbiff med kapp, Black Angus, grain fed 120 dagar+

Uruguay
10205 3,5 kg+/st

**ENTRECÔTE
THE BLACK.....308:-**

Fint marmorerad entrecôte av Black Angus, grain fed 120 dagar +

Uruguay
10305 2,5 kg+/st

**FLANKSTEK
THE BLACK.....185:-**

Smakrik flankstek av Black Angus, grain fed 120 dagar +

Uruguay
10722 3,5 kg+/st



**SPANSK CHORIZO
IBÉRICO.....103:-**

Rå spansk chorizo med tydlig chilismak

Spanien
51318 500 g/pkt



CHISTORRA129:-

Rå, klassisk spansk korv smaksatt med vitlök och paprika, idealisk på spisen, grillen eller som en smaksättare i grytan eller pastan

Spanien
44100 1 kg/pkt



KALVENTRECÔTE.....195:-

Av holländska kalvar som är mellan 8-12 månader gamla

Nederländerna
15303 ca 1,2 kg/st



GÖDKALVBRÄSS.....469:-

Hjärtbräss av ljus kalv, slaktålder mellan 4-5 månader

Nederländerna
75202 ca 1 kg/pkt

Förädlad från oss

Det finns många fördelar med att låta oss göra jobbet, ni spar tid i köket och kan lägga mer fokus på goda tillbehör och såser.



KALVHÖGREV SOUS VIDE.....156:-

Sous videkokt holländsk kalvhögre, lätt örtmarinerad med timjan och lagerblad

Sverige
17200 ca 5 kg/st



KÖTTBULLAR ÅNGADE99:-

Ångade och löspressade köttbullar för en hemlagad känsla, 28 gram/st, tillverkade hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk av EU-råvara

Sverige
50104 2.5 kg/tråg

KALVSCHNITZEL BANKAD 180 G.....39:-/st

Av holländskt kalvinnanlår, pris per kilo: 217,50 kr

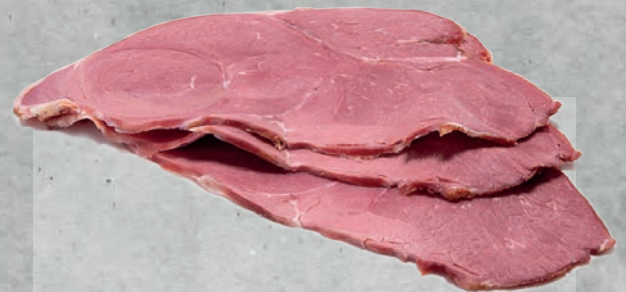
Nederländerna
16512 180 g/st



YAKINIKU – ENTRECÔTE.....169:-

Färdig Yakiniku av tunt skivad entrecôte. Produceras i Sverige av EU-råvara, praktiskt förpackad i 1,5kg/pkt

Frost Sverige
12301 1,5kg/tråg



FÅRFIOL ALVEDSRÖKT SKIVAD SVERIGE.....199:-

Fårfiolen – ett klassiskt inlag på våra storhelger och kanske framförallt på påsken, men vi tycker den är lika bra hela året om.

Sverige
41228 1,5 kg/pkt

PLANERA PÅSKEN:

BRANTEVIKSSILL.....340:-/st

Klassisk Brantevikssill från Havets Silver, ordentligt uppkryddad med lök, svartpeppar och kryddpeppar, precis som den ska vara
66222 3 kg/st

**DEN GAMLE
DANSKEN SILL.....365:-/st**

Havets Silver
66409 3 kg/st

GIN- & GURKSILL.....335:-/st

Havets Silver
66416 3 kg/st

SENAPESSILL.....229:-/st

Havets Silver, Krämig sill med mild senapssmak
66307 3 kg/st

**ÖSTERLENS ÄPPEL-
& CURRYSILL.....249:-/st**

Havets Silver, både söt och lätt kryddig, krämig sill
66304 3 kg/st

MATJESILLFILÉ.....330:-/st

Klassisk matjesill från Norröna
66406 3,2 kg/st

**STRÖMMING
STEKT & INLAGD.....109:-**

Havets Silver, strömmingsfilé vänd i ströbröd, sedan stekt och inlagd i ättikslag.
66500 3,5 kg/st

ROMSÅS.....225:-/st

Havets Silver, krämig romsås gjord på stenbitsrom och creme fraice.
80106 2,5 kg/st

AIOLI.....180:-/st

Havets Silver, krämig majonnäs smaksatt med vitlök och en skvätt dijonsenap.
90113 2,5 kg/st

**RÄKOR I LAG
HANDSKALADE.....238:-**

Stora fina handskalade räkor i lake, från MSC-certifierat fiske, praktiskt förörpackade i påse om 1,5 kig (nettovikt)
72103 1,5 kg/pkt

LAXFILÉ VARMRÖKT.....237:-

Varmrökt på traditionellt vis med finkluven alved och alspån, D-trim
61107 ca 1,5 kg/st

**LAXFILÉ KALLRÖKT
SKIVAD.....265:-**

Handskuren, D-trim, kallrökt med alspån
61210 ca 1,6 kg/st

**LAXFILÉ GRAVAD
SKIVAD.....259:-**

Handskuren lax D-trim som gravas under fem dagar i en traditionell kryddblandning av socker, salt, vitpeppar och dill för att därefter skivas
61313 ca 1,8 kg/st

**LAXFILÉ GINGRAVAD MED
TIMUTPEPPAR & GRAPE.....245:-**

Handskuren lax D-trim, gingravad och balanserat smaksatt med grapefrukt
61422 ca 1,7 kg/st

**Betala bara för
laxen du använder!**

All vår förädlade lax görs på d-trimrad råvara, vilket innebär att bukbenet är bortskuret samt att ryggs- och bukfett är noggrant bortputsat och den är pinndragen.

**LAXFILÉ VARMRÖKT
DUBBEL.....237:-**

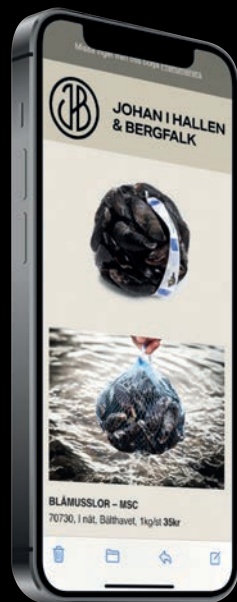
Varmrökt på traditionellt vis med finkluven alved och alspån, dubbelfilé, D-trim
61106 ca 2,5 kg/st

**HOVMÄSTARSÅS.....165:-/st**

Havets Silver, klassisk smakrik hovmästarsås
80103 2,5 kg/st

**SKAGENRÖRA
PREMIUM.....225:-/st**

Havets Silver, krämig och god skagen, rikligt med stora handskalade räkor
80404 3,3 kg/st



MISSA INGET!

Prenumerera på våra digitala erbjudanden som vi skickar veckovis via e-post och sms.



<http://eepurl.com/gB9ufl>

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**