



VÅR VÄRLD

NR 18 – 2024 [19 augusti]



Skånsk anka från Söderslätt

Under högsommarvärmen besökte vi Häckberga och uppfödningen av den populära Söderslättssankan.

Iberico lagarto

Den tunna, möra och smakrika detaljen har alla förutsättningar att bli en succé på höstmenyn.



JHB växer i Finland – förvärvar Donier Gastronomie

JHB – Johan i Hallen & Bergfalk förstärker sin position som en av Nordens ledande specialister inom kött, fisk och skaldjur genom att köpa den finländska livsmedelsgrossisten Donier Gastronomie.

JHB som varit verksamma i Finland sedan 2015 står som ny ägare av den finska livsmedelsgrossisten Donier Gastronomie. Donier är väl etablerade i den "Gyllene Triangeln" som består av Helsingfors, Tammerfors och Åbo i sydvästra Finland. Företaget är en erkänd specialist och leverantör av främst kött, där

en stor del kommer från egen produktion.

Det finns också stor kunskap och en växande affär inom ost. Man har omkring 850 kunder varav de flesta är verksamma inom restaurang, företaget har 30 heltidsanställda och omsätter 16 miljoner EUR.



SvD Mat&dryck:

"I en klass för sig"

Toppbetyg för AG. Bergfalks signalkräftor som vann Svenska Dagbladets stora kräfttest.

AG. Bergfalks kräftor tar hem förstaplatsen i SvD:s stora kräfttest för tredje året i rad. "Efter att ha smakat och analyserat dessa milda, mjälla och smakrika kräftor vill ingen i panelen gå tillbaka till de andra", SvD Mat&dryck.

Även Bäst i Test.se utsåg AG. Bergfalks kräftor till testvinnare. "Lättskalade och otroligt goda kräftor", Bäst i Test.



Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarmeter.

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

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

Nu smakar krabban som bäst

Även om fisket är tillåtet året runt är säsongen som bäst från september till december. Då är krabban fyllig efter att ha ätit upp sig under våren och sommaren. Det är en uppskattad tid för det kustnära fisket på västkusten. Krabborna fiskas med små båtar och fångas vanligen med tinor (burar) eller med garn. Trots att fisket är relativt småskaligt spelar det en betydande roll i tillförseln av volym.

Utöver Sverige och Norge kommer en stor del av de krabbor vi äter från Irlands västkust. Tillgången och kvaliteten här är mer jämn över året, men även den irländska krabban är som bäst under hösten.

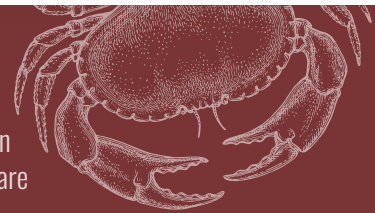
Krabban lever på alla typer av bottenar men föredrar sten och berg, de finns i strandnära miljöer och ända ned till 300–400 meters djup. Under vinterhalvåret söker sig de köns mogna krabborna ofta till djupare vatten.



Längs med västkusten har det fiskats krabbor så länge vi kan minnas, och det var inte ovanligt att de duktigaste fiskarna på de små orterna fick namn så som "Krabbe-Lasse" Skärhamn eller "Krabbe-Ralf" Fotö.

Kort om krabba

Krabban har ett stort, brunrött skal och en gulvit undersida. Skalet är betydligt bredare än det är långt, klorna är kraftiga, och kännetecknas av de svarta klospetsarna. Den kan bli upp till 25 år gammal och hela 30 centimeter bred, men den vanligaste storleken ligger runt 15 till 20 centimeter.



Latin:	Cancer pagurus
Engelska:	Edible crab
Bästa säsong:	September – December
Fångstredskap:	Tinor eller garn
Ursprung:	Sverige/Irland

Våra klassificeringar

Du hittar våra klassificeringar på artiklarna i Vår Värld



- 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.



- 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.



- BRA
- ENKLT
- 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.



Öckerö i Göteborgs skärgård är ett fiskesamhälle med stark tradition, glädje och respekt för havets bästa råvaror. JHB:s produktionsanläggningen ligger bara ett stenkast från de färgglada fiskebodarna i hamnen på ön.

På Öckerö tar vi hand om hela fisken

Visst låter det logiskt att ta hand om hela fisken, men faktum är att vid konventionell hantering återstår en betydande del av det ätbara på fisken.

Genom en kombination av ny teknik och gediget hantverk kan vi på vår anläggning på Öckerö ta hand om allt annat, alltså det som inte är fina filéer. Från det produceras färs, fiskburgare och färdiga portionsbitar.

Efter produktionen sker infrysningen omedelbart med hjälp av flytande kväve, en metod som effektivt bevarar både saftighet och kvalitet i slutprodukten.

Vi arbetar uteslutande med färsk råvaror. All typ av fisk kan portioneras, formas eller rökas, men produktionen består till störst del av torsk, kolja och lax.

Produktionsanläggningen på Öckerö såg sitt ljus 2008 och utöver färsproduktionen skapar vi också klassiska röror och sillinläggningar här. Sedan ett par år tillbaka har vi dessutom ett eget rökeri.



Genom att ta vara på de fina delarna som är kvar och noggrant frigöra dem från ben, tar vi vara på hela fisken.



Efter konventionell hantering återstår en betydande del av det ätbara på fisken – det förädlar vi på Öckerö.



WALLENBERGARE LAX & FETAOST ÖCKERÖ ®

Stekta saftiga wallenbergare av lax, grädde och smaksatt med fetaost och citron, lösfrysta, 130g/st

Frost Norge
52608 ca 5 kg/krt



WALLENBERGARE SKALDJUR ÖCKERÖ ®

Stekta saftiga wallenbergare med vitfisk kolja/torsk, räkor, grädde, citron och kryddor, lösfrysta, 130g/st

Frost Norge
52610 ca 5 kg/krt



LAXBURGARE ÖCKERÖ ®

Laxburgare producerade av omsorgsfullt utvald lax, receptet är utvecklat för att få en saftig burgare som både smakar gott och ger ett fint intryck på tallriken, burgarna är råa och väger 130 gram, levereras lösfryst

Frost Norge
52602 ca 5 kg/krt



Färsen är förpackad i rulle som bidrar till minskad plastanvändning och dessutom tinar snabbt och är lätt att portionera genom att dela den i sin förpackning.

LAXFÄRSRULLE ÖCKERÖ ®

Laxfärs av fin noggrant utvald norsk lax, förpackad i rulle, 1,25 kg/st

Frost Norge
53824 22,5 kg/krt

KOLJAFÄRS RIMMAD MSC ÖCKERÖ ®

Rimrad koljafärs av fisk från MSC-certifierat fiske, förpackad i rulle, 1,25 kg/st

Frost Norge
53825 22,5 kg/krt

TORSKFÄRS RIMMAD MSC ÖCKERÖ ®

Rimrad torskfärs av fisk från MSC-certifierat fiske, förpackad i rulle, 1,25 kg/st

Frost Norge
53828 22,5 kg/krt

KALLRÖKT SASHIMIFÄRS AV LAX ÖCKERÖ ®

Kallrökt sashimifärs av noggrant utvald norsk lax, förpackad i rulle, 1kg/st

Frost Norge
53816 1 kg/st



VARMRÖKT JÄGARBIFF LAX ÖCKERÖ ®

Varmrökt kryddad jägarbiff av utvald pre-rigorlax, färsen blandas försiktigt, formas och kryddas med bland annat paprika och vitlök för att avslutningsvis varmrökas över bokspån ca 80-100g/st

Frost Norge
52712 ca 2 kg/krt



**RÖDSPÄTTA
STORLEK 1**

Spättan är en smakrik plattfisk med en touch av skaldjur och köttet är vitt till ljusgrått i färgen, här inropad från Göteborgs Fiskauktion till dig som hel, eller klippt och flådd, storlek 1 (600-900 g)

64504 HEL
64152 KLIPPT & FLÅDD

**RÖDSPÄTTAFILÉ
STORLEK 1**

Handskuren rödspättafilé av hel fisk som väger 600-900 g, smakrik plattfisk med en touch av skaldjur och köttet är vitt till ljusgrått i färgen, fisken köps in dagligen från Göteborgs Fiskauktion

64505 120-180 g/st



BERGTUNGA

Bergtunga har ett delikat vitt kött som är ovanligt mjällt, den fiskas normalt i Nordsjön, storlek 1 vilket innebär att fisken hel väger 500 g eller mer

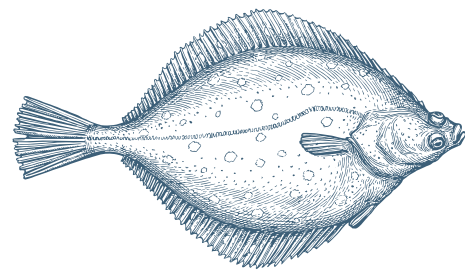
64101 HEL
64347 FILÉ, ca 120 g/st



RÖDTUNGA

Röttunga påminner om bergtunga i smak och har ett vitt och lätt skimmerande kött, fiskas i Skagerak och Nordsjön med trål eller notar, Danmark/Sverige, storlek 1 vilket innebär att fisken hel väger 500 g eller mer

64120 HEL
64342 FILÉ, ca 120 g/st



RÖDSPÄTTA *Pleuronectes platessa*

Rödspätta tillhör en av våra mest populära svenska plattfiskar. En utpräglad saltvattnenfisk som är vanlig i Nordsjön, Skagerrak, Kattegatt och södra Östersjön. På sommaren förekommer den på grunda vatten för att under vintern vandra ut till djupare vatten, rödspättan kan gå ned till 250 meters djup. Namnet har den efter sina roströda fläckar på ovasidan, undersidan är vit. Ynglen simmar fritt i havet men omvandlas till plattfiskar när de är ca 15 mm långa och lever resten av sitt liv på botten Säsongen är bäst under sommar och höst.

HÄLLEFLUNDRAN

är en av våra största plattfiskar. En rovfisk som jagar längs med botten i Skagerrak, Kattegat.



**HÄLLEFLUNDRAFILÉ
MED SKINN**

Vildfångad hälleflundra som vi handskar till fina filéer med skinn, vi köper huvudsakligen vår hälleflundra från Norge, främst i storlekarna 20 till 40 kilo, men inget varar för evigt, under slutet av december upphör fisket i samband med att lekperioden börjar, därefter finns den endast som bifångst

Norge
64305 ca 5 kg/st



KRABBA KOKT IRLAND

Mondikrabba, fiskas i Atlanten och kokas i Cork, Irland, för att få till den goda svenska smaken kokas och kyls krabban tillsammans med dill. De kommer packade i hink om 3 till 4 krabbor.

Irland
70306 ca 2,2 kg/hink

KRABBA KOKT SVERIGE

Krabba från svenska fiskare, kokas hos oss på klassiskt vis, fisket sker utmed kuststräckan Varberg till Tjörn och ut mot Läsö, inom dessa vatten anses den svenska krabban vara som bäst

Sverige
70326 600-800 g/st

KRABBA KOKT NORGE

HITRA

Kokt norsk brunkrabba från Hitra och Smöla utanför Trondheim, krabborna härifrån anses vara bland de bästa

Norge
70304 600-800 g/st

KRABBKÖTT KLO

HITRA

Handplockat kött av klo från Norsk brunkrabba från Hitra

Frost Norge
70338 1 kg/frp

KRABBKÖTT VITT

HITRA

Handplockat vitt kött från norsk brunkrabba

Frost Norge
70327 1 kg/frp



KRÄFTSÄSONG

SIGNALKRÄFTOR

Signalkräftor från svenska insjöar, som levande eller kokta enligt våra klassiska recept

70202 KOKTA 3 kg/hink
70205 LEVANDE 10 kg/låda



KRONDILL

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

81500



SvD Mat&dryck:

"I en klass för sig"

Toppbetyg för AG. Bergfalks signalkräftor som vann Svenska Dagbladets stora kräfttest. för tredje året i rad

SIGNALKRÄFTOR KOKTA

AG.BERGFALK

Signalkräftor 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



Fåglarna på Häckberga tillbringar merparten av sin tid utomhus, när de väljer att vara inomhus är det på halmbäddar i rymliga stallar med fri tillgång till vatten och foder.

Skånsk Söderslättsanka

Söderslättsankan föds upp på Häckberga i Skåne, vackert beläget på de vidsträckta vidderna mellan Malmö och Ystad. Vi träffade Daniel Sernert som tillsammans med sin bror Oskar har bedrivit uppfödning och produktion av pekinganka här sedan 2012. Pekingankan är den vanligaste ankan när det kommer till livsmedelsproduktion, den känns igen på sin vita färg med gul näbb och gula fötter.

Daniel Sernert driver uppfödningen tillsammans med sin bror Oskar. Utöver den populära Söderslättsankan föder de också upp gås.



Ankorna strövar fritt på halmbäddar i rymliga stallar med tillgång till foder och utevistelse under större delen av året. Ankorna växer till sig långsamt och blir 14-16 veckor gamla.

Bröderna Sernert har hand om hela processen, från kläckning till slakt som sker på ett eget gårdsslakteri bara några kilometer från uppfödningen.



ANKLÅR SÖDESLÄTTSANKA

Utskurna råa anklår på ben av Gårdsanka från Häckberga i Skåne, 500 g/st

Fryst
36430 ca 1 kg/pkt



ANKBRÖST SÖDESLÄTTSANKA

Stora fina ankbröst av Gårdsanka från Häckberga gård i Skåne, ca 250 g/st

Fryst
36429 ca 1 kg/pkt

**Fler
detaljer!**

Vi har också hel anka, vingar, hjärta, lever och skrov.



Fåglarna får ett väl sammansatt och noga utprovat vegetabiliskt foder som till största delen består av vete men även sojasmjöl, rapsmjöl, aminosyror och vitaminer. Fodret är fritt från antibiotika, koccidiostatika och hormoner.



PÄRLHÖNSBRÖST SUPRÊME ®

Filé med skinn och del av vingben, av långsamtväxande gårdspärhona (94 dagar), fåglarna är frigående utomhus i en stressfri miljö, ca 350 g/pkt

Fryst Frankrike
36600 ca 5 kg/krt

GÅRDSMAJSKYCKLING HEL ®

Hel gårdsmajskyckling, från långsamtväxande fågel som är frigående utomhus i mindre flockar

Frankrike
35114 ca 1,5kg/st



BLODDUVA HEL MED HUVUD OCH FÖTTER ®

Fransk blodduva med huvud och fötter, mörkt och mörkt kött med en tydlig vilt smak, fötter och huvud lämnades kvar betydligt oftare förr i tiden, dels för att visa köparen att det var en hel och frisk fågel som levte gott, och dels försäkra densamme om att det var rätt typ av fågel, idag är hel fågel med huvud och fötter ett bra alternativ för dig som vill låta den hänga en stund före tillagning eller försäljning, ca 500 g/st

Frankrike
35900 4,8 kg/st



VAKTEL HEL ®

Hel vaktel från Frankrike, fåglarna är frigående och föds upp på helt vegetabiliskt foder, 2 fåglar om 180 g/st per förpackning

Frankrike
35704 380 g/pkt



Delikat småfågel

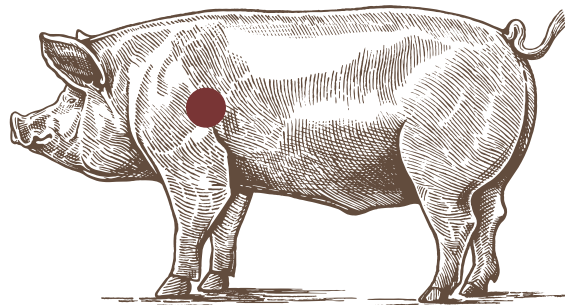
Vakteln är ursprungligen en viltfågel och köttet har därför en sublim vilt smak, samtidigt som det har en fin och fast konsistens. Ursprungligen kom vakteln till Europa som flyttfågel från Asien.



Hos oss köper du även små vackra och utsökta vaktelägg, förpackade om 18 stycken per ask.



LAGARTO styckas ut från grisens skuldra och rygg. En lång tunn detalj med mycket insprängt fett.



Iberico lagarto

Alla förutsättningar att bli en succé på höstmenyn.

Lagarto är en tunn och långsmal detalj som styckas ut mellan skuldra och rygg på Iberico-grisen. Förr togs de ofta om hand av slaktaren själv, men under senare tid har den vuxit sig mycket populär för sin smak och mörhet.

Namnet lagarto betyder ordagrant ödla på spanska och har fått ge namn till de smakrika köttstrimlorna.

Det bästa sättet att tillaga din Iberico Lagarto är att ge den en hård stekyta och en lätt rosa snittyta.

Tillagningstips!

På grillen:

Grilla den hårt och låt den vila en stund. Tillaga gärna neutralt och avsluta med peppar och rikligt med salt. Fettet binder ihop köttet och bidrar till en både saftig och mör köttbit.

På stekbordet:

Eftersom den är ganska fet behövs inget tillsatt fett vid stekning. Använd en het panna och låt gärna fettets karamelisera sig och binda upp köttet.

SPETT Skär den i bitar om tre centimeter och trä på spett

TACO Tunt skuren i en taco

BOWL Använd som topping i en bowl

RAGU Grilla den hel, skär upp efter tillagning och vänd dem snabbt i en smakrik ragu



FLÄSKRACKS IBERICO

Fläskrack av spansk Ibericogris, smaken på kotletten framhävs och blir tydligare tack vare benet, med benet kvar blir den dessutom visuellt vacker att servera

Frost 20704 Spanien
ca 2,4 kg/st



FLÄSKKARRÉ IBERICO

Fläskkarré av Iberico cebo, god mängd insprängt och smakrikt fett som sätter sin karraktär på köttet

Frost 20721 Spanien
ca 1 kg/st



LAGARTO IBERICO

Tunn och långsmal detalj från den spanska Ibericogrisen som styckas ut mellan skuldra och rygg, tillagas ganska hårt för att få vila en stund, utmärkt på spett

Frost 20725 Spanien
ca 1 kg/pkt

ABANICO IBERICO

Abanico är en mör detalj mellan karrén och kotletten, den har likvärdiga egenskaper som Secreto, men kan upplevas något mörare

Frost 20723 Spanien
ca 1,2 kg/pkt

Wagyu från Westholme

Westholme är en av världens mest erkända och etablerade producenter av Wagyu kött utanför Japan. Uppfödningen består av så kallad F1 Wagyu där avelstjuren är 100% fullblodswagyu som korsas med den lokala rasen Mitchell, en ras som trivs i norra Australien. Efter två år av fritt betande på frodiga betesmarker flyttas de till rymliga foderstationer där de får utvald kost under minst 330 dagar. Resultatet blir ett kött med fin marmorering, god konsistens och en extraordinär smak, marmorering 4-5.

OXFILÉ WAGYU WESTHOLME

10163 ca 3 kg/st

FLANKSTEK WAGYU WESTHOLME

10725 ca 2 kg/st

RYGGBIFF WAGYU WESTHOLME

10242 ca 3 kg/st

ENTRECÔTE WAGYU WESTHOLME

10339 ca 3 kg/st

ZABUTON WAGYU WESTHOLME

10726 ca 2 kg/st

PICANHA WAGYU WESTHOLME

10727 ca 3 kg/st





Irish Beef – gräsbeteskött som får möra 14 dagar

Djuren på Irland består både av traditionella kött-raser som Hereford och Angus till magrare kontinentala raser. Kött-rasdjur tillsammans med bra förutsättningar och jämnt åldersspann ger ett naturligt smakrikt kött med god marmorering och jämn kvalitet. Djuren betar ute året om och hjälper till att bibehålla markhälsan och den biologiska mångfalden.

Efter slakt möras köttet under 14 dagar i sin förpackning, en metod som skyddar köttet mot oönskade bakterieangrepp. Det leder dessutom till att ingen vätska lämnar förpackningen och köttet behåller vikten.



Kött-rasdjur av Hereford eller Black Angus



Gräsbete, djuren betar ute hela året om



Mörning, köttet möras under minst 14 dagar efter slakt



FLANKSTEK IRISH BEEF ®

Flanken är en smakrik tunn detalj som lämpar sig bäst att grillas/stekas hel, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus, möras under minst 14 dagar efter slakt

Irland
10716 ca 3 kg/pkt



ENTRECÔTE – IRISH BEEF ®

En smakrik och fint marmorerad entrecôte, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus, köttet möras minst 14 dagar efter slakt

Irland
10360 ca 3 kg/st

RYGGBIFF MED KAPPA IRISH BEEF ®

Klassisk lätt marmorerad och smakrik ryggbiff med kapp, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus, köttet möras minst 14 dagar efter slakt

Irland
11257 ca 3 kg/st

OXFILÉ – IRISH BEEF ®

En stor oxfilé med jämn och hög kvalitet, ett säkert kort helt enkelt, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus, köttet möras under minst 14 dagar efter slakt

Irland
10154 1,8 kg+/st



FLAP MEAT – IRISH BEEF ®

Marmorerad platt detalj med något grövre fibrer än flanksteken, en mångsidig detalj med karaktäristisk och tydlig köttsmak, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus, köttet möras minst 14 dagar efter slakt

Irland
11014 ca 3 kg/st



Tillbaka till det bekanta

När sommaren går mot sitt slut och semesterns lätta måltider ersätts med vardag, märker vi att längtan efter rutiner och klassisk husmanskost återvänder hos restauranggästerna. Efter veckor av grillkvällar och strandpicknickar väljer många att njuta av robusta, hemlagade rätter som köttbullar, raggmunk och kallsops. Vi har samlat några av våra lättlagade favoriter som passar utmärkt för det.



JOHANS
HANTVERK SMÅK & TRADITION
SINCE 1914

SYRLIGA ISTERBAND RÖKTA

Klassiska isterband efter eget recept, de får bland annat lufttorkas för att få fram den fina smaken före de röks, 150 g/st

Sverige
51706 3 kg/pkt



NÖTGRÖYBITAR AV HÖGREV

Utskurna högrevsgröybetar 3x3 cm, av EU-råvara

EU
11405 2,5 kg/pkt

PANNBIFF ITALIANO STEKT

Färdigstekt pannbiff smaksatt med bland annat lök, ost och kryddor

EU
50800 3,2 kg/krt



WALLENBERGARE STEKT

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

EU
52405 3,5 kg/krt

STEKFLÄSK RIMMAT & SKIVAT

Rimmat och skivat sidfläsk som blir fantastiskt gott när det får stekas riktigt knaprigt, av EU-råvara

Polen
21405 ca 800 g/pkt



Alltid säsong för hamburgare

Dags för hamburgare? Från oss på JHB köper du allt från färdiga löspressade hamburgare av högrev och bringa till smashpuckar eller färs när du vill göra slutjobbet själv.

LÖSPRESSADE: Färdiga hamburgare i olika storlekar och innehåll. Här sticker våra löspressade varianter ut som favoriter. 180 gram med högrev och bringa är ett säkert kort när du behöver en bra burgare på menyn. EU-råvara och atmosfäriskt förpackade i tråg med 12 burgare per paket.

SMASH: Genom att pressa löst sammansatt färs direkt på det heta stekbordet får man förutom en snabb beredning också en krispig och jämn stekyta, eftersom saften blir kvar i köttet får man också en förhöjd smak. Kommer i smashpuckar i storlekarna 80 eller 100 gram styck

vilket är optimalt för en smashed där man ibland gärna vill lägga två bitar kött i burgaren.

FÄRS: Vår färdiga hamburgerfärs är en favorit bland köken som själva vill göra sina egna smashed burger. Det finns en mängd olika ursprung, malning och köttinnehåll men favoriten är vår grovmalda högrevsfärs.

VEGAN: Optional Burger heter vår veganburgare med god smak och en härlig textur. Grundreceptet består av ett fåtal komponenter med ärtprotein som bas, naturlig arom och en härlig färg från rödbetspulver. Burgarna väger 113 gram.



Upptäck
alla våra
hamburgare



Löspressad favorit!

Bland alla hamburgare sticker våra löspressade varianter ut som favoriter. Malda på högrev och bringa som 80, 100, 160 eller 180 gram. Ett säkert kort när du behöver en bra burgare på menyn.



Inga tillsatser

I våra hamburgare hittar du bara kött, inga bindmedel eller konserveringsmedel



Lång hållbarhet

Förpackas i en modifierad atmosfär utan syre vilket gör att våra hamburgare har en hållbarhet på hela 12 dagar



Bra råvara

Vi lägger bara noga utvalt kött i kvarnen, våra hamburgare innehåller alltid 100% kött



Kort om Comté

MJÖLK FRÅN ALPBETANDE KOR

Comtéosten tillverkas av opastöriserad mjölk från koraserna Montbéliarde och French Simmental. Djuren betar i de franska alperna där det får finnas högst en ko per 1,3 hektar. De utfodras enbart med färskt foder eller naturbete, vilket bidrar till ostens unika arom, smak och kvalitet.

SMAKFÖRSTÄRKARE

Comté är med sin nötiga, syrliga och jordiga smak en utmärkt smakhöjare. Gärna finriven över lite höstinspirerande rätter med djupa smaker som höstlamm och vilt.



COMTÉ D.O.P.

Comté är en fransk hårdost gjord på opastöriserad komjölk från regionen Franche-Comté i nordöstra Frankrike, korna är alpbetande och bidrar till ostens nötiga och lätt söta smak

Frankrike
80218 ca 2 kg/st



ITCHE BAI

Spansk hårdost av mjölk från get och får som behandlas varsamt för hand för att ge den en fin yta, nötig och len smak

Spanien
80292 ca 2,5 kg/st

VÄSTERBOTTENOST

Svensk klassisk hårdost från Burträsk, unik och fyllig smak, konsistensen är spröd och saftig med inslag av kristaller, ett svenskt hantverk som gör sig lika bra som bordsost som smaksättare i matlagning

Sverige
80269 ca 2 kg/st

MANCHEGO

Spansk klassisk hårdost av getmjölk från den spanska provinsen La Mancha, lätt pikant och och nötig smak, lagrad i minst 9 månader

Spanien
80733 ca 1,5 kg/st



CHEDDAR SERIOUSLY STRONG

En kraftfull cheddar lagrad i 18 månader, intensiv och fyllig smak med lätt smulig konsistens, fungerar lika fint på ostbrickan som smakförstärkare i en sås eller ett skum, med sin utstickande syrliga ton och djup är den fantastisk att rosta i ugn till flarn eller crunch

England
80294 ca 2,5 kg/st

BRIE

Fransk klassisk mild vitmögelsest av pastöriserad komjölk

Frankrike
80204 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



Vi har alltid öppet i vår e-handel.
Läs mer och börja handla på www.jhb.se