



VÅR VÄRLD

NR 16 – 2024 [12 april]

Vår och grill

Våren är här och sommaren är på ingång, vi inspirerar med fina råvaror. En av nyheterna är Wagyu från Westholme.

Tid för makrill

Den svenska makrillen är ett säkert vårtecken, under april dyker den upp i våra vatten. Lekperioden pågår under juni-juli i Kattegatt och Skagerrak. Den stannar sedan kvar och äter sig fet på småsill innan den vandrar till nordvästra delen av Nordsjön eller farvatten väster om de Brittiska öarna för att övervintra.

Makrillen fiskas med kroker eller garn vilket betyder att det är skonsamt fiske för våra hav. Säsongen pågår vår till höst, men den smakar som bäst i maj-juni, under sensommaren blir den lite för fet i köttet.



Färsk stenbitsrom

Under mitten av april finns det utöver vår populära saltade stenbitsrom också möjlighet att köpa den som färsk och rensad.



Vacker lilaskimrande 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. Vi köper vår rom 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. Rommen är förpackad i 850 gram per burk.

Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarmeter.



	APRIL	MAJ	JUNI
RÖDSPÄTTA	🟡	🟢	🟢
KUMMEL	🟡	🟢	🟢
HAVSKATT	🟡	🟢	🟢
MAKRILL	🟡	🟢	🟢
SEJ	🟢	🟢	🟢
TORSK	🟡	🟢	🟡
LÄNGA	🟢	🟢	🟢

🟢 Mycket god tillgång 🟡 Mindre god tillgång
🟡 God tillgång 🟡 Dålig tillgång



Fisk Idag blir Johan i Hallen & Bergfalk

I mitten av februari var affären klar och Johan i Hallen & Bergfalk blev ägare av Fisk Idag. Fisk Idag är grossisten med hög specialistkompetens och med ett nära samarbete till lokala fiskare och odlare.

Från och med 2 april ingår Fisk Idag helt i Johan i Hallen & Bergfalk – JHB. För Fisk Idags kunder innebär det först och främst att man nu också har tillgång till kött och chark. För JHB blir det ett betydande tillskott av både kompetens och en förstärkt närvaro i framförallt västra Sverige.

PRODUKTION PÅ ÖCKERÖ

I affären ingick också Fisk Idags produktionsanläggning på Öckerö i Göteborgs skärgård. En modern anläggning med kanske Sveriges vackraste läge för en fabrik.

HELA FISKEN – genom en kombination av ny teknik och gediget hantverk tar man hand om allt som inte är fina filéer.

Kvar sitter nämligen hela 60 procent av det ätbara på fisken. Från dessa produceras färs, fiskburgare och färdiga portionsbitar.

Anläggningen såg sitt ljus 2008 och utöver färsproduktionen skapar man också klassiska röror och sillinläggningar, under åren har den utökats med större maskinpark och ett eget rökeri.



Produktionsanläggningen ligger mycket vackert på Öckerö i Göteborgs skärgård.

Röding från Telemark

I Fyresdalen i Telemark fylke i södra Norge odlas den populära Telemarksrödingen. Rommen kläcks varsamt i anläggningen på land före de sätts ut i stora burar i insjön Fyresvatn.

Det kalla bergsvattnet gör att fisken får växa till sig långsamt och får med det en jämn och hög kvalitet. Telemarksrödingen är dessutom mycket resistent och lever naturligt utan tillsats av läkemedel och vaccin.



Kalla djupa norska vatten leder till att fisken får växa till sig långsamt.

Produktionen sker med hållbarhet i fokus, utrustningen som används drivs av solceller och vindkraft och odlingen är ASC-certifierad.

Till JHB kommer fisken hel i storlek från 800 gram och upp, vi skär den efter beställning till fina benfria filéer, varje filé väger från 250 gram och uppåt.



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

ANSJOVIS BOQUERONES – MSC

Sardeller från Pujadó Solano, handfiléade och därefter marinerade i vinäger, förpackade med olivolja och havssalt

Spanien
66822 50 g/frp



Kom ihåg osten!

Det fanns inte plats för all vår fina ost, men vi har samlat den här.



CHORIZO SALAMI BELLOTA

Smakrik lufttorkad chorizosalami av spansk Bellotagris

Spanien
44125 ca 700 g/st



CECINA SKIVAD

Cecina klassisk spansk delikatess av lättrokt nötkött som får lufttorka under 12 månader, levereras färdigskivad i tråg

Spanien
40225 1 kg/pkt



MARCONAMANDLAR 125 G

Marconamandeln växer endast på den spanska kusten mellan Tarragona i norr och Malaga i söder, mandeln skalas, torkas och friteras sedan i solrosolja och havssalt som ger den en söt och smörig smak

Spanien
81602 125 g/st

VILL DU HA MER?

Finns också som påse på 1 kg



Plockmat till våren

Med våren och värmen är det dags för plockmat – små lätta och varierande rätter till gäster som vill njuta av att umgås utomhus. Vi har samlat några av våra favoriter.



SERRANO GRAN RESERVA TUNNSKIVAD

Lufttorkad skinka, Jamón Serrano, levereras färdigskivad på tråg, lagrad 18 månader

Spanien
40114 1 kg/pkt



LOMO TUNNSKIVAD

Fläskfilé av Durocgris, som får lufttorka i omkring 60 dagar före det skivas i tunna skivor

Spanien
40207 1 kg/pkt



TIPS!
På e-handeln är det enkelt att filtrera på det du önskar

Ta hjälp av klassificeringen

Ibland kan det vara bra att veta att det finns en bättre variant av den vara du köper och andra gånger behövs ett enklare alternativ. För att göra det tydligt är hela vårt sortiment klassificerat i tre nivåer. Märkningen hittar du på alla varor i e-handeln och i våra erbjudanden. Här har vi samlat några goda exempel som gör det enklare att förstå hur vi tänker.

KLASSIFICERING

Selected

Easy

Premium



FLÄSKKÖTT



FLÄSKKARRÉ
Europa



FLÄSKKARRÉ – GÅRDSGRIS
Sverige



KARRÉ AV UNGGRIS
Sverige

NÖTKÖTT



RYGGBIFF MED KAPPA
Sverige



RYGGBIFF HÄNGMÖRAD
Sverige



ENTRECOTE WAGYU
Westholme, Australien

FÅGEL



KYCKLINGFILÉ
Nederländerna



KYCKLINGFILÉ KNÄRED
Sverige



KYCKLINGFILÉ MOWITZTUPP
Marieströms gård

SKALDJUR



KAMMUSSLA HOKKAIDO
Fryst



KAMMUSSLA HOKKAIDO
Guldburk



PILGRIMSMUSSLA MED SKAL
Dykfångade



Djuren strövar fritt på milsvidder av frodiga betesmarker, kalvarna föds i det fria och stannar med sina mödrar tills de är redo att avvänjas.

Wagyu från Australien

Westholme är en av världens mest erkända och etablerade producenter av Wagyükött 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. Lugna, robusta kor med en stark moderdrift och fina ätegenskaper. Tillsammans ger det riktigt bra förutsättningar till ett fantastiskt gott kött.

Uppfödningen sker från 15 olika boskapsstationer i Queensland och Northern Territory i norra Australien, de vidsträckta betesmarkerna här har länge varit bra områden för boskapsuppfödning.

Djuren strövar fritt på milsvidder av land, kalvarna föds i det fria och stannar i sina familjegrupper

för att förbli lugna och avslappnade. Trots storleken är miljön noggrant övervakad med både satellit teknik och inspektioner på plats.

Djuren har alltid tillgång till skugga, rent vatten och näringsrik mat. Betesmarkerna varierar löpande för att säkerställa den bästa tillgången nu och för kommande säsonger. Efter två år av fritt betande flyttas korna till rymliga foderstationer. Under minst 330 dagar består fodret av en egenutvecklade noggrant utvald spannmålsblandning, som till en stor del odlas på plats. Resultatet blir ett kött med fin marmorering, god konsistens och en extraordinär smak.



Boskapsstationerna rör sig över stora ytor men övervakas både med satellit teknik och inspektioner på plats för att säkerställa att de har det bra.



Köttets marmorering graderas på en skala 0-9, vi har till en början marmoringsgrad 4-5 i lager och kan komplettera med högre marmoringsgrader efter beställning.

Sortiment:



- RYGGBIFF
- ENTRECÔTE
- FLANKSTEK
- FLAPSTEAK
- TENDERSTRIP
- PICANHA

Löspressade av högrev och bringa

Bland alla hamburgare sticker våra löspressade varianter ut som favoriter. Vi maler dem på högrev och bringa i storlekarna 160 eller 180 gram. Ett säkert kort när du behöver en bra burgare på menyn.



HAMBURGARE LÖSPRESSADE, 160 G

Färska burgare på högrev och bringa som vi löspressar, atmosfäriskt förpackade i tråg, 15 st/pkt, av EU-råvara

52115 2,4 kg/pkt

HAMBURGARE LÖSPRESSADE, 180 G

Färska burgare på högrev och bringa som vi löspressar, atmosfäriskt förpackade i tråg, 12 st/pkt, av EU-råvara

52104 2,1 kg/pkt



Det finns mer

Vi fick inte plats med allt här, spana in hela vårt sortiment av hamburgare.



BACON STEKT SPECIAL

Förstekt bacon som är mellan 5-10 cm långa, perfekt till burgaren, förpackade i tråg

22408 2 kg/pkt



De viktiga
tillbehören:

MAJONNÄS 10 KG

En klassisk majonnäs på ägg och olja, god smak och krämig konsistens

Sverige
80701 10 kg/st

VÄDDÖ CHEDDARSÅS 1,5 LITER

Unik cheddarsås med en rik ostig smak, där hela 40% av den består av ost, vilket är det maximala för att den fortfarande ska vara en sås.

80379 1,5 kg/pkt

BURGARCHEDDAR ORIGINAL VÄDDÖ GÅRDSMEJERI

Gårdsproducerat svenskt hantverk, en cheddar med perfekta smältegenskaper, skräddarsydd för din burgare

80285 500 g/pkt

HAMBURGERBRÖD SWEET POTATO BUN

Ett luftigt och mjukt hamburgerbröd som längtar efter saftiga burgare, 80 g/st

Fryst
80804 45 st/krt



STRIPSTEAK HIGHLAND CATTLE

Sitter på ovsidan av högreven och är förlängningen av muskeln till entrecôte, smakrik detalj som tillagas likt flankstek men påminner mer om entrecote i smak, av köttrasdjur från de skottiska högländerna

Skottland
11005 ca 2,5 kg/pkt

FLANKSTEK HIGHLAND CATTLE

Smakrik flankstek av köttrasdjur från de skottiska högländerna, gräsbetesdjur av raserna Galloway, Luing eller Angus

Skottland
10705 ca 5 kg/pkt



TENDER STRIP – TERES MAJOR HIGHLAND CATTLE

Bogbladfilé från de skottiska högländerna, gräsbetesdjur av raserna Galloway, Luing eller Angus

Skottland
11004 ca 1,5 kg/pkt



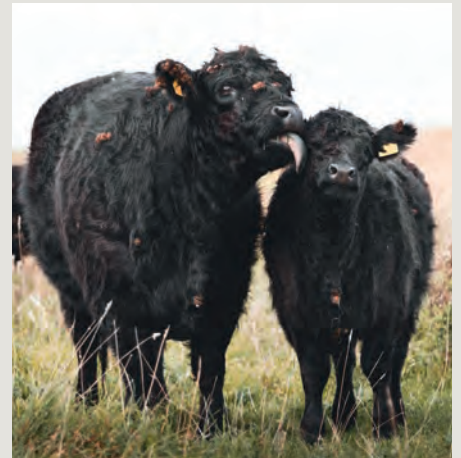
HÖGREVSHJÄRTA FINLAND – RÖNKÄ

Högrevshjärta är specifikt delen i mitten av högreven där musklerna tenderar att vara mer möra

Finland
10408 ca 4 kg/st

Highland cattle från Skottland

De skottiska högländerna har goda förutsättningar för boskapsuppfödning, 82% av jordbruksmarkerna här består av gräs och är idealiska för bete. Djuren strövar fritt och utöver det näringsrika grönbetet finns här också en rik flora av ljung, rötter och annat naturligt foder.



Köttrasdjur för det karga klimatet

GALLOWAY (bild) är en av världens äldsta etablerade raser av nötkreatur och härstammar så långt tillbaka som 1700-talet. Namnet har den fått från Galloway-regionen i Skottland. Galloway har gjort sig känd för att klara det karga klimatet i Skottlands högländer.

LUING utvecklades på ön Luing i Skottland år 1947. Den uppstod genom en korsning av Shorthorn och Highland. Shorthorn valdes på grund av köttets smak och kvalitet, Highland valdes för att klara tuffa väderförhållanden.

ANGUS är Skottlands mest kända inhemska ras och populär över hela världen. Rasen härstammar från de skotska grevskapen Aberdeenshire och Angus och stamboken sträcker sig tillbaka till år 1862. Boskap av Aberdeen-Angus klarar Skottlands klimat utmärkt. Köttet är uppskattat för sin marmorering och mörhet.



Iberico – tryggt val på menyn

Spansk Iberico har blivit ett mer eller mindre klassiskt inslag på våra menyer. Och det är inte svårt att förstå varför, Iberico-grisen är känd för sin marmorering och goda fettkvalitet, vilket resulterar i ett otroligt saftigt och smakrikt kött. Kvaliteten är dessutom väldigt jämn och tillgången god.

FLÄSKRACKS IBERICO

Hela fläskracks av spansk Ibericogris som du enkelt skivar till fina kotletter, iberico är ett säkert kort på menyn och racks är inget undantag, smaken förhöjs ytterligare tack vare benet

Frost Spanien
20704 ca 2 kg/st



FLÄSKKARRÉ IBERICO

Fläskkarré av spansk Ibericogris, en karré utan presa, den delen som sitter närmast revbenen, därför är den lite mindre till storleken

Frost Spanien
20721 ca 1 kg/st

LÅT OSS
SKÖTA
PREPPEN!



ENTRECÔTE SKIVAD BLACK ANGUS

Färdigskivade portionsbitar på 250 gram av Black Angus från Uruguay, grain fed, djuren strövar fritt och betar grönt gräs under större delen av sina liv för att under de sista 120 dagarna få en mer kontrollerad kost

Uruguay
11332 250 g/st

Steak minute



BANKAD RYGGBIFF HEREFORD/BLACK ANGUS

Steak minute, färdigbankade portionsbitar på 180 gram av Irländsk Hereford/Black Angus, smakrikt kött med jämn kvalitet, du beställer exakt så många du önskar

Irland
11264 180 g/st



GÅRDSKYCKLING HEL

Hel svensk gårdskyckling, 1050-1160 g/st

Sverige
35121 12 kg/krt



MAJSKYCKLINGFILÉ MED SKINN

Majskycklingfilé med skinn från Frankrike, 140-170 g/st

Frankrike
36200 ca 2 kg/pkt



DET BÄSTA PÅ GRILLEN

Våra bästa varor för grillen, unika varor med högsta kvalitet.



ENTRECÔTE HÄNGMÖRAD SVERIGE

Utskuren hängmörad hel entrecôte av selekterat svenskt kött, att låta köttet hängmöra är ett säkert sätt att fördjupa smaken och få ett mörare kött, i vår klimatkammare får köttet vila på benet under 4-6 veckor före det styckas ut efter beställning

Sverige
10314 ca 3,3 kg/st



RYGGBIFF HÄNGMÖRAD GÅRDSDJUR, SVERIGE

Utskuren hängmörad hel ryggbiff av svenska gårdsdjur, att låta köttet hängmöra är ett säkert sätt att fördjupa smaken och få ett mörare kött, i vår klimatkammare får köttet vila på benet under 4-6 veckor före det styckas ut efter beställning

Sverige
11273 ca 6 kg/st



BLÄCKFISK TENTAKLER KOKTA 100-150 G

Kokta bläckfisktentakler av åttaarmad Atlantbläckfisk från Moyseafod, 12 tentakler per tråg

Fryst Spanien
73113 1,5 kg/pkt

FLÄSKKARRÉ AV UNGGRIS

Unggris uppfödda på skånska gårdar, djuren slaktas vid två till tre månaders ålder och väger mellan 22 till 35 kilo, konventionell gris slaktas vanligen vid 6-8 månaders ålder och väger mer än det tredubbla, en tydlig skillnad med ungris är att nästan alla detaljer är saftiga och mörre med en mjäll och god smak

Sverige
20616 ca 500 g/st





UTVALT PÅ GRILLEN

Utvalt med omsorg, hög kvalitet med smak i fokus.

GÖDKALVENTRECÔTE

Mör kalventrecote av ljus kalv som slaktas före 8 månaders ålder

Nederländerna
15302 ca 1 kg/st

GÖDKALVYTTERFILÉ

Kalvhare av ljus kalv, mildt och ljust rosa kött, av djur som slaktas före 8 månaders ålder

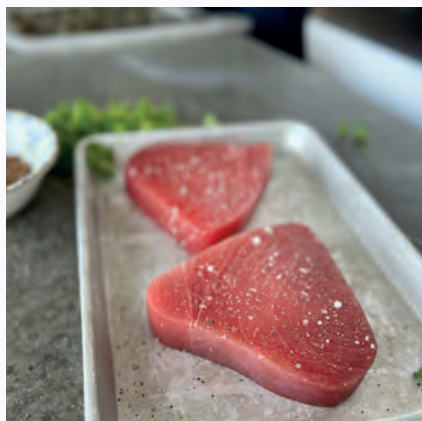
Nederländerna
15605 ca 5 kg/st



MERGUEZ

Kryddig rå korv av lamm- eller fårkött, korv från Johans, ett säkert kort på grillen, 50 g/st

Fryst Sverige
51401 2,2 kg/pkt



TONFISKKOTLETT SASHIMI

Kotletter av gulfenad tonfisk, i bra portionsstorlek 180-220 g/st, idealiska på grillen

Fryst Vietnam
65812 10 kg/krt



FLÄSKKARRÉ DALSLANDSGRIS

Benfri fläskkarré av Hampshire & Duroc, gårdsgris uppförd inom Dalslandscirkeln med lokalt foder fritt från GMO

Sverige
20202 ca 2 kg/st



ENKELT VAL

Bra, enkelt och tillgängligt

RYGGBIFF DRAGEN

En enklare biff utan kappa, av EU-råvara

Europa
10204 ca 3 kg/st

FLÄSKKARRÉ

Benfri fläskkarré av EU-råvara

Europa
20201 ca 2 kg/st

ENTRECOTE

En bra standardentrecote, där "fingrarna" sitter kvar på biten, av EU-råvara, 3 kg+/st

Fryst Europa
10353 ca 3 kg/st





MAKRILL HEL

Mycket omtyckt matfisk, i Sverige fiskas den främst på västkusten. Makrill är Bohusläns landskapsfisk.

Sverige
67120 ca 500 g/st

MAKRILLFILÉ MED SKINN

Makrillen har vackert skimrande skinn och rosaröda kött, den är åt det fetare hållet och passar utmärkt att steka i rikligt med smör eller som rökt eller grillad

Sverige
67312 ca 100 g/st



Riktigt stora och fina norska havskräftor



HAVSKRÄFTOR 4/7

Stora fina havskräftor som får växa till sig långsamt i de kalla vattnen utanför Hitra i Norge, det resulterar i en mycket hög och jämn kvalitet, tillgången är också god under större delen av året, fångas med bur eller nät

70111 KOKT
70101 LEVANDE



KUMMELRYGG MED SKINN – MSC

Stora fina ryggbitar av kummel, skärs på plats hos oss på JHB, från MSC-certifierat fiske

62433 ca 600 g/st



KUMMELFILÉ – MSC MED SKINN

Kummel har ett vitt fast kött och är idealisk att steka, från MSC-certifierat fiske

Danmark
62206 ca 5 kg/krt



FJÄLLRÖDINGFILÉ – TELEMARK BENFRI

Hållbart odlad röding från Fyredalen i Norge, de kalla vattnen gör att fisken växer till sig långsamt och får en mycket jämn och fin kvalitet, odlingen är ASC-certifierad

Norge
60169 250 g/st



OSTRON LILIA LEGRIS N03

Franska ostron som odlas vid hjärtat av Liliahalvön utanför flodmynningen av Aber Wrac'h i Bretagne, fylliga och välsmakande med smak av hasselnöt och hav

Frankrike
70685 24 st/paket



STENBITSROM – MSC PREMIUM CATCH

Vår populära egensaltade stenbitsrom från Premium Catch, rommen som kommer från MSC-certifierat fiske vispas fri från romsäckens hinnor, saltas och fryses in

Island
74556 850 g/st



Tentaklerna är elegant förpackade i tråg, 12 armar per paketet med en total vikt på 1,5 kg blir det enkelt att ha koll på portionskostnaden.



BLÄCKFISK TENTAKLER KOKTA 100-150 G [®]

Kokta bläckfisktentakler av åttaarmad Atlantbläckfisk från Moyseafood, 12 tentakler per tråg

Fryst 73113 Spanien 1,5 kg/pkt

Historien bakom en av världens mest exklusiva bläckfiskar

Vi befinner oss i södra Spanien utmed Atlantkusten och närmare bestämt i El Puerto de Santa Maria. Här ligger Moyseafood, familjeföretaget som under tre generationer etablerat sig som en av världens främsta producenter av åttaarmad Atlantbläckfisk av arten *Octopus Vulgaris*. Bläckfisken från Moyseafood är högt ansedd och återfinns i några av världens bästa kök.

I denna region anses atlantbläckfisken vara som allra bäst, födan består enbart av skaldjur och mollusker vilket ger bläckfisken en bra smak med hög och jämn kvalitet. Fisket sker på hantverksmässigt vis med bur och fälla. En avgörande del i processen och nyckeln till en fin slutprodukt är att bläckfisken fryses ned så snabbt som möjligt efter fångstögonblicket. På det sättet bevaras smak och kvalitet när den senare ska kokas.

Det sker en noggrann selektion, bara bläckfiskar med hela och fina armar får gå under varumärket Moyseafood. En stark anledning till att bläckfisken är så populär handlar också om att man har marknadens bästa utfall alltså att den inte tenderar att tappa så mycket vikt vid tillagning.

Bläckfisken säljs både som rå och kokt, och som hel eller varmsamt portionsförpackade armar i tråg.



Fisket sker i östra centrala Atlanten utanför Afrikas norra kust. I denna region anses bläckfisken vara som bäst.

VARFÖR SÅ SPECIELL?

Fisket sker längre söderut och kommer uteslutande från Dakhla och Nouadhibou utanför norra Afrikas atlantkust.

Nyhet!



BLÄCKFISK TENTAKLER 170 G [®]

Råa bläckfisktentakler av åttaarmad Atlantbläckfisk från Moyseafood, 12 tentakler per tråg

Fryst 73139 Spanien 2 kg/pkt



BLÄCKFISK HEL 3-4 KG [®]

Selekterad hel åttaarmad Atlantbläckfisk från Moyseafood

Fryst 73111 Spanien 3-4 kg/st



TIPS! Tonfisk marinerad under cirka en timme i svart risvinäger ger både extra smak och viusellt snygg eftersom den behåller sin röda kärna.



Färdigskurna i rätt längd

Våra färdigskurna tonfisksticks är 18 centimeter långa och passar perfekt i en makirulle. 500 gram per paket.



TONFISK STICKS SASHIMI – JHB

Avlånga stänger av gulfenad tonfisk, färdigskurna, 18 cm längd, perfekt för sushirulle, fiskad med handlina, Stilla havet

Fryst Vietnam
65819 500 g/pkt



TONFISK KUBER SASHIMI – JHB

Skurna tonfiskkuber, 16x16 mm, av gulfenad tonfisk, fiskad med handlina, Stilla havet

Fryst Vietnam
65811 ca 500 g/frp



TONFISK SAKUBLOCK SASHIMI – JHB

Renskurva portionsbitar av mittbit – saku, gulfenad fin tonfisk, fiskad med handlina, Stilla havet

Fryst Vietnam
65817 ca 400 g/st



TONFISKLOIN SASHIMI – JHB

Fina loins av gulfenad tonfisk, från MSC-certifierat fiske med handlina

Fryst Vietnam
65831 1-2 kg/st



TONFISKLOIN SASHIMI – JHB

Stora fina tonfiskloins av gulfenad tonfisk, lin-fångad i Stilla havet, fryses direkt i hela innan de styckas i fryst tillstånd, ca 3,5kg/st

Fryst Vietnam
65816 ca 3,5 kg/st



**PORCHETTA
SOUS VIDE** ®

Porchetta på fläksida, klassiskt kryddad med fänkål och lök, långbakad med mör och smakrik insida

Sverige
22441 ca 3 kg/st

**KOTLETT TIMJAN & CITRON
SOUS VIDE** ®

Kotlettrad tillagad sous vide, smaksatt med timjan och citron

Sverige
22102 3 kg/st

**FLÄKSIDA RIMMAD
SOUS VIDE** ®

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

Sverige
22422 ca 5 kg/st



**BEEFSAUSAGE
120 G** ®

Nötkorv gjord på högrev smaksatt med paprika och lök. En rak korv som funkar fint på rullgrillen

Sverige
51203 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

**KORV RAMSLÖK
140 G** ®

Korv gjord på fläsk- och nötkött smaksatt med ramslök.

Sverige
51162 2,4 kg/pkt

**KÄSEKRAINER
140 G** ®

Klassisk tysk rökt korv av nöt- och fläskkött smaksatt med Grana Padano i naturtarm, producerad av oss på JHB enligt klassiskt recept anno 1916.

Sverige
51147 ca 2,5 kg/pkt

När glöden
är som bäst!



GRILLKOL

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

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



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