



VÅR VÄRLD

NR 19 – 2024 [1 oktober]



På musselodling i Mollösund

Läs om ekologiskt repodlade
blåmuslor från Bohuslän



Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarometer.

	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
RÖDSPÄTTA	☾	☾	☾
RÖDTUNGA	☾	☾	☾
BERGTUNGA	☾	☾	☾
HÄLLEFLUNDRA	●	●	☾
PIGGVAR	☾	☾	☾
SEJ	●	☾	☾
KOLJA	☾	☾	☾
LÅNGA	☾	☾	●
TORSK	☾	☾	☾
UER	☾	☾	☾
MARULK	☾	☾	☾
GÖS	☾	☾	☾

● Mycket god tillgång ☾ Mindre god tillgång
☾ God tillgång ☾ Dålig tillgång

Svensk bläckfisk



10-armed svensk bläckfisk

Intresset för vår Svenska tioarmade bläckfisk har ökat de sista 15 åren. Från att ha varit en fångst som slängdes tillbaka i havet har de blivit mycket uppskattade både på restaurang och i hemmaköken.

På Göteborgs Fiskauktion kan de dyka upp under hela året, men de är mer förekommande under hösten. Man vet inte helt säkert varför, men det verkar som att år med varmare vatten innebär större fångster. Bläckfisken är en bifångst i samband med annat fiske, men fler och fler provar ibland ett riktat fiske.

Våra klassificeringar

Du hittar våra klassificeringar på artiklarna i Vår Värld



- 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.

Våra olika typer av ostron

Av alla ostron vi vant oss vid kommer merparten från två arter, *Magallana gigas*, även kallad Stillahavsostrom och *Ostrea edulis*, känd som europeiskt plattostron.



Magallana gigas är helt klart vanligast bland de ostron vi äter. Arten har sitt ursprung i nordvästra Stilla havet, särskilt längs Asiens kuster, men har introducerats för odling i andra delar av världen inklusive Europa och Nordamerika. Skalet är ofta stort och oregelbundet med en skrovlig och hård yta. Stillahavsostrom är tåliga och växer snabbt och är därför populära för kommersiell odling.



Platta ostron, Ostrea edulis har sitt ursprung i Europa och finns främst längs Atlantkusten, Medelhavet och i delar av Nordsjön. Till utseende är det rundare och plattare jämfört med andra arter med en slät och tunnare yta. Det skiljer sig också genom att det växer långsammare än Stillahavsostrom.

Från andra sidan Atlanten hittar vi **Crassostrea virginica**, även kallat Atlantostron. Ett populärt ostron i Nordamerika som främst finns längs kusten från Kanada ner till Mexikanska golfen.



OSTRON GILLARDEAU NO3

Ostron från Charente Maritime och kända odlarfamiljen Gillardeau vars ostron är något utöver det vanliga, här odlas endast ostron av typen Speciales som har en nötig, söt smak med krispighet, finess och lång eftersmak, ett ostron rikt på kött och med ett högt kvalitetsindex, finns i storlekarna 0 till 6

Frankrike
70618 12 st/krt

Historien om Gillardeau

Allt började år 1898 i hjärtat av Marennes på Frankrikes Atlantkust. Den unga Henri Gillardeau utvecklade en passion för ostronodling och hans ostron blev mycket populära. Henri blev också den första odlaren som valde att sätta sitt namn och varumärke på sina ostron, därmed höjde han kravet för vad som är kvalitet.

På Gillardeau odlas endast Spéciales, det bästa av det bästa. Vid ett års ålder placeras utvalda ostron ut i Frankrike, Irland och Portugal, platser i Atlanten, valda för sin renhet, ström och starka biologiska mångfald. Efter 3-4 år återvänder ostronen

till Gillardeau i Marenne, där de renas varsamt under 2-3 veckor i strömt havsvatten för de skördas och sorteras efter storlek och kvalitet.

Varje ostron får ett "G" ingravert på bottenkalet för att säkerställa att endast dessa ostron säljs som Gillardeau. Ett ostron för finsmakare och sägs vara det enda ostron som serveras på presidentpalatset i Frankrike.





Musselodling i Bohuslän

Regnet hängde i luften på morgonen när vi gav oss av från Göteborgs Fiskhamn. Efter lite mer än en timmes bilfärd norrut tog vi oss via Tjörn till Orust och sedan på små slingriga vägar ut till det lilla kustsamhället Mollösund.

Mollösund ligger längst ut på Orusts sydspets och var länge Bohusläns viktigaste fiskelägen, här bedrevs sillfiske redan på 1500-talet.

Vi är här för att besöka Scanfjord, som bedriver ekologisk repodling av blåmusslor längs den Bohuslänska kusten. Musslorna har blivit populära för sin rika kötthalt tillsammans med sin höga och jämna kvalitet. Genom att de odlas på rep som aldrig kommer i kontakt med botten är de dessutom fria från sand och lera som kan förekomma vid bottenkrapade musslor.

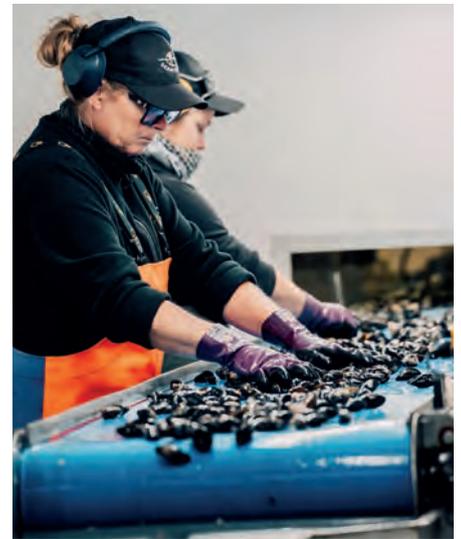
Musselodlingen tar tillvara på havets möjligheter utan negativ påverkan på havsmiljön. Musslorna äter plankton som frodas i det näringsrika kustvattnet. Odlingen bidrar med det till att

minska övergödningen i de Bohusländska fjordarna. Eftersom musslorna inte heller kommer i kontakt med botten riskerar de inte att skada eller påverka andra djurarter när det är dags att skörda. Blåmusslorna från Scanfjord är både KRAV-märkta och MSC-certifierade. Sedan hösten 2023 har Bohusläns blåmusslor också en skyddad ursprungsbeteckning likt Kalix löjrom.

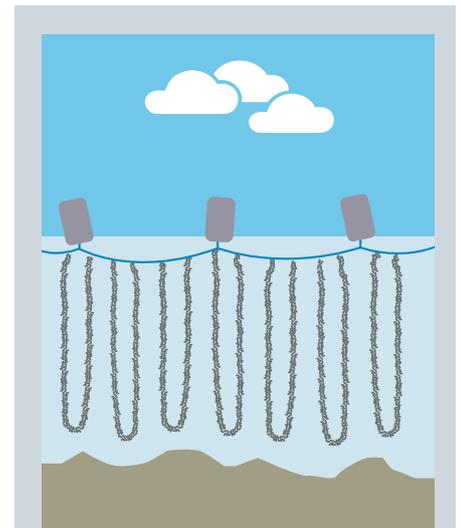
SÅ GÅR DET TILL:

Odlingsplatserna väljs alltid med omsorg så att musslorna växer i friskt och strömmande vatten med god näringstillförsel. Odlingen sker på band som sätts ut i ett system av normalt tio parallella bärlinor som bärs upp av bojar. Banden hänger lodrätt med avstånd till varandra som tillåter vattnet att strömma fritt.

Från att musslorna börjar leka i mitten av maj har mussellarverna som fäst på banden blivit centimeterstora under hösten. Därefter passerar årstiderna förbi och musslorna skördas från odlingen efter 18-36 månader.



Efter att musslorna skördas tvättas de och kontrolleras noggrant på fler stationer före de förpackas varsamt i nät.



DE GRÅ ODLINGSBANDEN är omkring 5 centimeter breda och hänger lodrätt i loopar från de kraftiga blå bärlinorna som bärs upp av stora flytbojar.





BLÅMUSSLOR SCANFJORD

Rena fina blåmusslor från Mollösund i Bohuslän, KRAV-märkta och från MSC-certifierat fiske, odlas på band som innebär att musslorna är fria från sand och lera, odlad

70753 1 kg/st



KNIVMUSSLOR

Knivmusslan har en köttig konsistens och är god både på grillen eller kokta i vin med vitlök, dessa kommer från MSC-certifierat fiske i Nordsjön

70722 1 kg/st

MUSSELFOND

Naturlig smakrik blåmusselfond som kokas av oss på JHB, fryst, 2,5 liter/st 80332



Mer musslor:

HJÄRTMUSSLOR

Små delikata hjärtmusslor från MSC-certifierat fiske i Nordsjön, till en pasta, soppa eller del av en skaldjursrätt

70703 1 kg/st

VENUSMUSSLOR – VONGOLE

Nätade Venusmusslor, idealiska till en klassisk Linguine Vongole, odlade i Italien

70718 1 kg/st

BLÅMUSSLOR

Nätade blåmusslor från MSC-certifierat fiske, fiskat med skrapor, Danmark

70730 1 kg/st



MANDELMUSSLOR

Mandelmusslan är besläktad med Venusmusslan (Vongole), de är vanliga i europeiska vatten och uppskattade både för sitt ätliga kött och vackra skal

70709 1 kg/st



Nu är fisket i gång. I slutet av september gick startskottet för Kalixromen, snart efter följer Finland. Vänerrommen fiskas från slutet av oktober.



SERVERA LÖJROM PÅ BURK

Vår löjrom AG Bergfolk är utmärkta som de är vid bordet eller i butiken. Finns som Kalix och Bottenviken, vikt: 30 gram

LÖJROM KALIX – 2024

Certifierad "Kalixlöjrom" från årets fiske

Fryst

74201 500 g/st

74203 Bröderna Persson 1 kg/st

LÖJROM VÄNERN

Traditionellt förädlad rom, ren och fin smak

Fryst

74215 500 g/st

LÖJROM USA

Från småskaligt fiske i amerikanska insjöar

Fryst

74200 500 g/st

LÖJROM BOTTENVIKEN

Från de fina bräckta vattnen i Bottenviken

Fryst

74219 500 g/st

LÖJROM FINLAND

Från finska insjöar

Fryst

74213 500 g/st



UER HEL

Hel Uer, även kallad Kungsfisk påminner om aborre men tillhör familjen drakhuvudfiskar, fångstmetod nät/garn

65128 1-2 kg/st

UERFILÉ MED SKINN

Fjällad filé med skinn, skärs för hand hos oss på JHB, fångstmetod nät/garn

65135 200-400 g/st

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



Gös från svenska insjöar

Ringsjön i Skåne är ett av de vattendrag vi hämtar vår gös från. Här sker fisket med nät från små båtar, tillgången i år ser ut att vara god.

GÖS HEL

Hel med huvud, fiskad med nät i svenska insjöar

63109 ca 1kg/st

GÖSFILÉ MED SKINN

Handskuren och fjällad gösfilé med skinn, fiskad med nät i svenska insjöar

63203 ca 220 g/st



HÄLLEFLUNDRAFILÉ MED SKINN

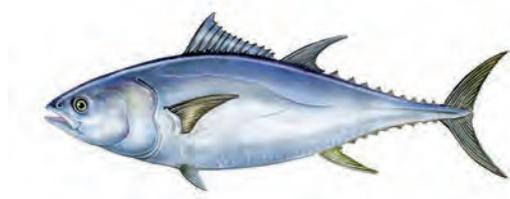
Vildfångad hälleflundra som vi handskär till fina filéer med skinn, vi köper huvudsakligen vår hälleflundra från Norge, främst i storlekarna 20 till 40 kilo, men inget varar för evigt, under slutet av december upphör fisket i samband med att lekperioden börjar, därefter finns den endast som bifångst

Norge
64305 ca 5 kg/st

Tonfisk från Balfegó

På Spaniens ostkust, L'Amatla de Mar hittar vi Balfegó, företaget som anses ha den bästa blåfenade tonfisken.

Fisket till havs sker under perioden maj till juni, därefter lever fisken i de kustnära odlingsanläggningarna cirka 5 kilometer från L'Amatla de Mar. Här har man full kontroll på fiskarna och kan sälja färsk tonfisk hela året om. Under sin tid i odlingsanläggningarna matas tonfisken uteslutande med fisk den hade ätit i sin naturliga miljö.



Den atlantiska blåfenade tonfisken, Thunnus Thynnus är den till storleken största tonfiskarten. De kan bli upp till 3 meter långa och väga hela 600 kilo. Den lever långt från land och finns både nära havsytan och på djup upp till 1000 meter.



Man använder sig av den japanska metoden Ikejime, som anses vara bland de mest humana sätten att avliva fisk på. Den bibehåller också kvaliteten på köttet då avlivningen sker direkt och i en stressfri miljö. Balfegó är ensamma om att mäta andelen fett i varje fisk och

kan på så sätt tillgodose varje kunds specifika önskemål. Alla stadier och aktiviteter såsom utvinningsfiske, utfodring och miljöövervakning kontrolleras fortlöpande. Tonfisken har ICCAT och AENOR certifiering för miljömässigt och hållbart fiske.



SORTIMENT BLÅFENAD TONFISK FRÅN BALFEGÓ

Thunnus thynnus, fisken kommer pinfärsk till er, beställ senast fredag för leverans nästkommande vecka.

65806	LOIN	ca 3 kg/st
65851	LOIN	ca 5 kg/st
65803	BUK	ca 2 kg/st
65852	BUK	ca 7 kg/st

HUMMER SVERIGE

Den svenska hummerpremiären ägde rum 25 september och nu är fisket igång, hos oss köper du den levande eller kokt, ca 700 g/st

71106 LEVANDE
71207 KOKT

HUMMER DANMARK

Dansk hummer finns tillgänglig året om och kan vara ett bra komplement till den svenska, ca 700 g/st

71109 LEVANDE
71213 KOKT

HUMMER FRANKRIKE

Fin fransk hummer från Granville-bukten i Normandie, här lever hummern på djupa vatten, du känner igen den på sitt hårda skal och sin karaktäristiska orangea och blåa färg, ca 700 g/st

71503 LEVANDE
71504 KOKT



HUMMERSTJÄRTAR MED SKAL

140-170 G – MSC

Råa hummerstjärtar med skal, av kanadensisk hummer från MSC-certifierat fiske, väger 140-170 g/st, lösfrysta, säljs endast per hel kartong (4,54 kg)

Kanada
71498 4,54 kg/krt

HUMMERSTJÄRTAR SKALADE

85-115 G

Råa skalade hummerstjärtar, av kanadensisk hummer, väger 140-170 g/st, lösfrysta, säljs endast per hel kartong (4,54 kg)

Kanada
71507 4,54 kg/krt



HUMMER FRANKRIKE

[Homarus gammarus]

Den franska hummern känns igen på sin vackert blåskimrande stjärt. Den tillhör samma art som sin skandinaviska kusin och växer förhållandevis långsamt vilket ger ett hårt och kraftigt skal.

Köttet är fintrådigt och smakrikt.



HUMMER SKANDINAVISK

[Homarus gammarus]

Den skandinaviska hummern är djupt blåsvart i färgen, skalet är hårt och köttet är mjält och fintrådigt med en frisk smak. Den lever längs den svenska, norska och danska kusten. Smaken kan skilja sig något beroende på att havsbotten och därmed födan skiljer sig något mellan våra länder.

Så ser du skillnad

Säsongen för svensk hummer är äntligen här. Våra populäraste humrar skiljer sig åt inte bara i utseende utan också i smak och konsistens.



HUMMER NORDAMERIKA

[Homarus americanus]

Amerikansk hummer är oliv- till brunskimrande och stjärtplattorna har en tydligt ljusare färg. Den växer snabbare än sina europeiska släktingar och skalet är därför lite mjukare. Köttet är väldigt spänstigt vilket gör den amerikanska hummern god att gratinera eller tillaga.

**OSTRON PLATTA** ®

Platta franska ostron med delikat, krispigt och smakrikt kött med en hint av hasselnöt, storlek 0

Frankrike

70606 12 st/krt

**OSTRON POUSSE EN CLAIRE** ®

Uttrycket "Pousse en Claire" används av odlarna när de vill visa vilket som är deras bästa ostron. Förr var det dessa ostron som odlarna själva behöll för att äta det bästa själv. Ostronen renas i bassänger (claires) och just detta Pousse en Claire ligger i minst 4 månader med endast två ostron per kvm. Storlek 3, odlad Frankrike

Frankrike

70643 12 st/krt

**OSTRON VERTE LABEL ROUGE** ®

Karaktäristiskt grönskimrande ostron, färgen kommer av den mikroalg som ostronet filtrerar, säsongen är oktober till maj för att säkra reproduktion, storlek 3

Frankrike

70674 12 st/krt

**Säsong för ostron**

Äntligen dags, under oktober blir vattnen kallare och våra vilda ostron har lekt klart.

DYKFÅNGAT FRÅN ORUST**OSTRON PLATTA – ORUST** ®

Lokalt dykfångade Belonostron från Bohuslän, storlek 2

Sverige

70642 12 st/ask

OSTRON GIGAS PÄRLA – ORUST ®

Lokalt dykfångade från Bohuslän, storlek 2

Sverige

70680 12 st/ask

**OSTRON GIGAS PÄRLA – ORUST** ®

Lokalt dykfångade från Bohuslän, storlek 3

Sverige

70603 12 st/ask

LILIA LEGRIS ®

Franska ostron som odlas vid hjärtat av Lilia-halvön utanför flodmynningen av Aber Wrac'h i Bretagne, fylligt ostron med smaker av hasselnöt och hav, storlek 3

Frankrike

70685 24 st/krt





ÄLGKALVENTRECOTE ®

Fryst Sverige
30140 ca 700 g/st

ÄLGKALVYTTERFILÉ ®

Fryst Sverige
30137 ca 700 g/st

ÄLGKALVINNERFILÉ ®

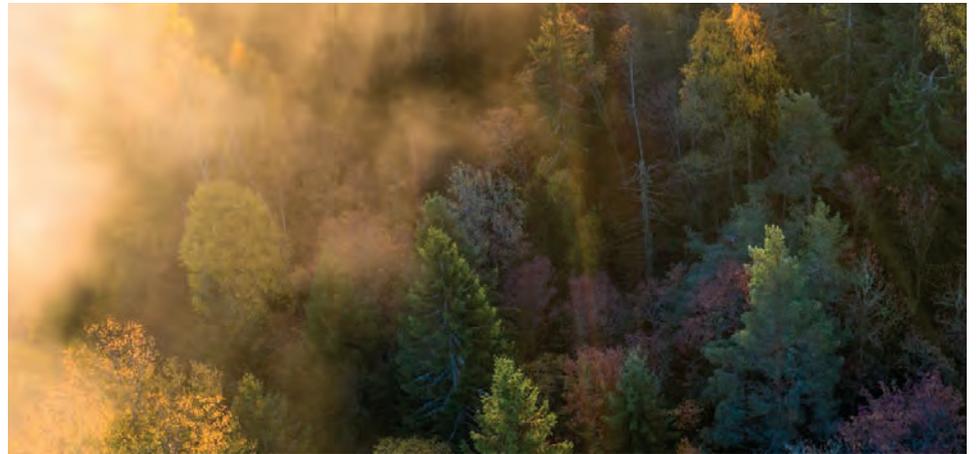
Fryst Sverige
30138 ca 700 g/st

ÄLGKALVINNANLÅR ®

Fryst Sverige
30139 ca 700 g/st

ÄLGKALVROSTBIFF ®

Fryst Sverige
30141 ca 700 g/st



Älgkalv från Norrlands djupa skogar

I Norrlands orörda skogar har älgen idealiska förutsättningar att ströva fritt i sin naturliga miljö.

Men för att kontrollera älgstammen och undvika överpopulation skjuts varje år en betydande mängd älgkalvar. För många djur kan leda till skador på mark och öka risken för trafikolyckor.

Jakten inleds den 1 september, vilket innebär att älgkalvskött finns att tillgå både som färskt och fryst under höstmånaderna.

Älgkött har låg fetthalt och saftig textur, kött av kalv har också en något mildre viltsmak än äldre djur.



För att kontrollera älgstammen och undvika överpopulation skjuts varje år en betydande mängd älgkalvar.



Rådjur – smakupplevelse från södra och mellersta Sverige

Rådjurskött är uppskattat för sin milda viltsmak och fina struktur. Köttet präglas av djurens naturliga diet av örter, blad och skott som ger en ren och unik smak. Våra rådjur lever fritt i skogarna i södra och mellersta Sverige.

Jakt på råbock inleds årligen den 16 augusti och pågår till slutet av september, den allmänna jakten pågår mellan 1 oktober till och med januari. Under denna period är det tillåtet att jaga både bockar och hindar (honor), samt kid (ungdjur). Datumen kan variera något beroende på län och lokala bestämmelser.

Köttbullar i säsong



ÄLGKÖTTBULLAR

50505 Ångade, i tråg, 1 kg/pkt

RÅDJURSKÖTTBULLAR

50521 Ångade, i tråg, 1 kg/pkt

Tillagning av rådjur handlar mycket om att lyfta fram köttets milda viltsmak och möra struktur. Filé och stek är utmärkta att steka för en fin yta och sedan värma varsamt till 55-60C för en rosa kärna. Krydda gärna med salt, peppar och gärna färska örter som timjan eller rosmarin för att lyfta fram köttets naturliga smak. Långkok på rådjur passar bra för beniga detaljer som bog eller lägg. Bryn köttet och låt det koka långsamt i buljong, vin eller öl tillsammans med rotfrukter, lök och kryddor.



RÅDJURSSADEL

Frost Sverige
30508 ca 2 kg/st

RÅDJURSYTTERFILÉ

Frost Sverige
30512 ca 1 kg/st

RÅDJURSINNANLÅR

Frost Sverige
30507 ca 200 g/st

RÅDJURSYTTERLÅR

Frost Sverige
30518 ca 200 g/st

RÅDJURFRANSYSKA

Frost Sverige
30519 ca 5 kg/st

RÅDJURROSTBIFF

Frost Sverige
30520 ca 500 g/st

Klimatsmart viltkött

Eftersom djuren lever fritt utan behov av jordbruksmark eller foderproduktion är viltkött ett klimatsmart val. Genom att servera svensk vilt bidrar du dessutom till hållbar viltvård och stöder bevarandet av den biologiska mångfalden.





Oxkind

Underbar till höstens grytor, har du begränsat med tid passar våra rödvinsmarinerade oxkinder sous vide från Johans bra.

Säsong för långkok och mustiga grytor

När hösten är på ingång och temperaturen sjunker, är vi många som längtar tillbaka till kraftigare mat. Smakrika grytor och långkok tillhör ofta favoriterna, gärna tillagade med säsongens rotfrukter.

OXKIND har blivit en modern klassiker med sin fantastiska textur och smak. En detalj som verkligen behöver tillagas länge, för att sedan falla sönder och bli otroligt mör. Har du ont om tid är våra rödvinsmarinerade oxkinder sous vide ett perfekt alternativ.

Vanligtvis serveras oxkind som rödvinbrässerad tillsammans med potatispuré gärna smaksatt med tryffel. Men varför inte gräddkoka och servera med höstens kantareller? Vill du tänka bredare går det utmärkt att grilla på den snabbt efter brässering för sedan plockas isär och krydda upp till en "oxkind pulled", servera i ett pitabröd eller fajita.



OXKIND PUTSAD – SVERIGE ®

Färdigputsad oxkind från svenska gårdar, redo för ett härligt långkok

Sverige
10925 ca 2,5 kg/pkt

JOHANS
HANTVERK SMAK & TRADITION
• SEDAN 1916 •



BACONSIDA UTAN SVÅL VARMRÖKT – JOHANS ®

Hel baconsida utan svål med tydlig röksmak, styckad med köttet kvar mellan revbenen vilket ger en grissida med mycket köttinnehåll, av svensk gris

Sverige
22406 ca 3,5 kg/st

HÖGREV RÖDVIKSKOKT SOUS VIDE – JOHANS ®

Rödvinssokt hel högrev som marineras i kryddor, tomat och rödvin före den mörkokas sous vide, tillagd hos oss på JHB av EU-råvara

Sverige
12400 ca 3,5 kg/st

OXKIND RÖDVINSMARINERAD SOUS VIDE ®

Mör och fin oxkind marinerad med rödvin, tomat och aromatiska kryddor, tillagad sous vide hos oss på JHB, av EU-råvara

Sverige
12902 2,5 kg/st





OXBRINGA TEXAS SMOKE

BBQ-kryddad oxbringa som är hårt rökt över natten med alspån, råvara från Uruguay

Sverige
41121 3,2 kg/krt


HANTVERK SMÅK & TRADITION
SINCE 1910



OXBRINGA SOUS VIDE

Rimrad spetsbringa som tillagas sous vide, buljongen finns kvar i påsen, spetsbringan är den främre biten av bringan, den har mindre fett och bindväv vilket gör den jämnare rakt igenom, råvara från Uruguay

Sverige
12900 3,2 kg/krt

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



KALVHÖGREV

Ljus och fin högre av kalv från Nederländerna, slaktålder 8-12 månader

Nederländerna
15204 ca 7 kg/st

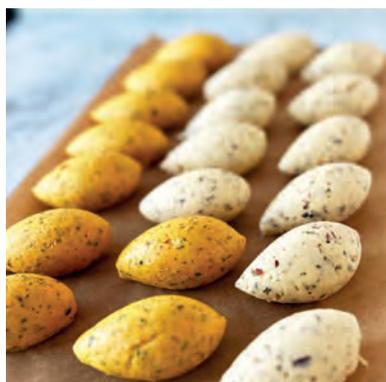


RYGGBIFF STEAK MINUTE

160 G 

Färdigbankade portionsbitar av finsk ryggbiff, perfekt till en steak minute, 160 g/st

Finland
11217 160 g/st



Smör med smak...

Kryddsmör till din steak minute!

Praktiska storförpackningar av kryddsmör från Swedish Culinaire Food, lätt att vispa luftigt till snygga och smakrika serveringar eller varför inte låta chimichurri sätta smak på höstens skaldjur

80778 BUTTER CHIMICHURRI, 2 kg/st
80779 BUTTER CAFÉ DE PARIS, 2 kg/st



FALUKORV DUROC®

Rak falukorv av Duroc, svensk gårdsgris som är känd för sin goda smak och saftiga kött, Johans falukorv tillverkar vi efter klassiskt recept som tillåter en något grövre malning med hög kötthalt, före den kokas lättroks den traditionsenligt med alspån

Sverige
51701 ca 2,5 kg/st



FLÄSKKARRÉ PLOMMONSPÄCKAD SOUS VIDE®

Saftig fläskkarré tillagad sous vide, utmärkt tillsammans med gräddsås, potatis, pressgurka och rårörda lingon, av EU-råvara

Sverige
22200 ca 3 kg/st



FLÄSKLÄGGKLUBBA SOUS VIDE®

Tillagad fläsklägg med skrapade ben, naturell smaksättning som lämnar utrymme för att själv pensla på glaze för en djärvare smaksättning, av EU-råvara, 12 st/tråg

Sverige
22513 ca 3 kg/pkt



RIMMADE FLÄSKLÄGG SOUS VIDE®

Rimmade benfria fläsklägg i nät, en klassiker tillsammans med rotmos, av EU-råvara

Sverige
22806 ca 3 kg/st

FLÄSKBOG MED SVÅL RIMMAD & KOKT®

Fläskbogen är tämligen mör och marmorerad, som i detta fall kokt är användningsområden många, som t ex. skivad till pepparrottsås och potatis, på smörrebröd, eller varför inte tärnat i ärtsoppa

Sverige
22808 ca 3 kg/st



PARMIGIANO REGGIANO, VACCHE ROSSE är en speciell sorts Parmigiano Reggiano som finns under en begränsad produktion. Osten tillverkas uteslutande av mjölk från den antika korasen, Reggiana Rossa även kallad "Vacche rosse" (röda kossor). Reggiana Rossa ger en mjölk av extra hög kvalitet som är rikare på både mineraler och proteiner jämfört med mjölk från andra koraser. Mjölakens speciella egenskaper bidrar till en otroligt krämig och smakrik Parmigiano Reggiano.



PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE

Parmigiano Reggiano som produceras av mineral- och proteinrik mjölk från korasen Reggiana Rossa, även kallad "Vacche rosse", en extra krämig och smakrik Parmigiano Reggiano, lagrad i 30 månader

Italien
80275 ca 4,5 kg/st

GRANA PADANO FLAKES

Färdiga flakes av Grana Padano, 1 kg/pkt

Italien
80201 1 kg/st

GRANA PADANO RIVEN

Färdigriven Grana Padano, 1 kg/pkt

Italien
80215 1 kg/st



MORBIER

Mild, halvård fransk kittost med en distinkt askrand i mitten, tillverkad av komjölk och känd för sin krämiga konsistens och subtila smak av nötter och örter

Frankrike
80240 6 kg/st



GORGONZOLA PICCANTE D.O.P.

En kraftfull italiensk blåmögelost med en skarp, pikant smak och krämig, något smulig textur, tillverkad av komjölk och känd för sina intensiva mögeltoner och kryddighet

Italien
80225 ca 3,5 kg/st



BRILLAT SAVARIN 500 G

Mjuk och krämig fransk vitmögelost med syrlig och gräddig smak, tillverkas av komjölk och tillsatt grädde

Frankrike
80277 500 g/st

PROVOLONE VALPADA

Italiensk kittost tillverkad av komjölk, har sitt ursprung i södra Italien utanför Neapel. Idealisk att riva och skiva, populär att gratinera, till pasta och pizza

Italien
80255 ca 3,5 kg/st



**JHB® – Specialisten inom
kött, fisk & delikatesser**

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