



VÅR VÄRLD

NR 28 – 2026 [18 maj]

Havsabborre butterfly

Hållbart odlad havsabborre är ett gott exempel på en sommarsäker fisk på menyn – här utskuren som Butterfly



Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarmeter.

	JUNI	JULI	AUGUSTI
TORSK	◐	◐	◐
KOLJA	●	◑	◑
SEJ	●	●	◑
LÅNGA	◑	◑	◑
MAKRILL	●	●	◑
KUMMEL	◑	◑	◐
HAVSKATT	◑	◑	◑
VITLING	◐	◐	◐
FJÄRSING	◑	◑	◐
HÄLLEFLUNDRA	◐	◐	◑
RÖDTUNGA	◑	◑	◑
BERGTUNGA	◐	◐	◑
GÖS	◑	◐	◐

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



Norska stora kräftor i kassett

Nu finns våra fina norska havskräftor som kassettförpackade. De främsta fördelarna med att packa varje kräfta separat är att de håller sig hela och oskadda samt att vi undviker missfärgning. Kräftorna fångas med tinor i Norges kalla fjordar och kommer till oss två till tre gånger per vecka. De vanligaste storlekarna är 4/7 och 5/8.

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 finns på lager för dig som vill arbeta mer från grunden eller behöver ett enklare alternativ.



Levande kammusslor i egna tankar

Genom att hålla våra levande kammusslor i en kontrollerad havsmiljö får vi rena och pigga musslor med säkrare tillgång.

Våra dykfångade levande norska kammusslor är en uppskattad delikatess. JHB samarbetar med Orust Shellfish, som har lång erfarenhet av dykfångade skaldjur av hög kvalitet.

Genom mellanlagring i egna tankar kan vi säkra tillgången över tid och undvika utmaningar med bland annat dåligt väder. Förvaringen sker i cirkulerande havsvatten med noggrann kontroll av temperatur, syre- och salthalt. Det handlar alltså inte om en odling,

utan depåförvaring efter fångst. Under tiden i bassängerna rensar musslorna sig naturligt från sand och partiklar, vilket ger ett renare och finare kött med jämn kvalitet.

Kammusslorna förvaras vanligtvis i bassängerna från några dagar upp till en vecka före leverans. De finns i storlekarna 11–12, 12–13 och 14+ cm i diameter och säljs styckvis eller i hel kartong om 5 kilo.



Ökad efterfrågan på miljömärkt fisk

Intresset för miljömärkt fisk och skaldjur fortsätter att växa bland restauranger och butiker.

Allt fler efterfrågar produkter som är MSC- och ASC-certifierade, fisk och skaldjur från hållbart fiske eller ansvarsfull odling. Under de senaste två åren har sortimentet av MSC- och ASC-certifierade varor ökat med 77 procent och utgör idag omkring 350 artiklar på JHB.

Många kockar och krögare ser det numera som ett naturligt verktyg i arbetet med att skapa hållbara menyer. Gästen och kunden får en trygghet kring råvarans ursprung och framtid. Med anledning av detta har vi valt att lyfta delar av vårt breda sortiment inom hållbara alternativ. Bland annat ASC-certifierad havsabborre och guldsparid – två odlade fiskar som passar utmärkt på sommarens menyer med sitt fasta kött och milda smak.

Vi riktar även lite extra fokus mot Island, där de djupa, kalla och klara vattnen skapar optimala förutsättningar för fiske av hög kvalitet.



Öring från Sirdalen

Den populära öringen från Sirdalens kalla bergsvatten är tillbaka. Sirdalen ligger i sydvästra Norge, det kalla vattnet där öringen odlas gör att fisken växer till sig långsamt och får en fast och fin konsistens och en underbar smak.

MSC (Marine Stewardship Council) är en internationell miljömärkning för hållbart fiskade fisk- och skaldjursprodukter. Certifieringen granskar fiskbestånd, havsmiljö och ansvarsfullt fiske.

ASC (Aquaculture Stewardship Council) är en internationell hållbarhetsmärkning för odlade fisk- och skaldjursprodukter. Certifieringen fokuserar på odlingarnas miljömässiga och sociala ansvar.



Hållbart fiske från Island

Island har optimala förhållanden för bra fiske – djupa, kalla och klara vatten. Fisket är säsongsbetonat och sker småskaligt utmed kusterna.

Med hjälp av ett relativt hårt regelverk och kvotsystem bidrar denna modell till att hålla liv i mindre fiskerier och orter runt ön. En betydande del av fisket sker dessutom med hållbara fångstmetoder som snurrevad eller krokar och linor. Med stöd av den inhemska organisationen IRF (Icelandic Responsible Fisheries) kontrolleras fisket noggrant. Bland annat kan områden snabbt

stängas för att skydda arter under lek och därmed säkerställa en god tillväxt. Sammantaget har detta banat väg för Island som en betydande leverantör av MSC-certifierad och hållbar fisk, inte minst av arter som kan vara mindre livskraftiga i våra vatten. När resten av världen upphör med torskfisket finns det mycket fin torskrygg under sommaren från Island.



Fördelar med snurrevad:

- Liten bottenpåverkan
- Mindre bifångst
- Högre kvalitet genom mindre skador på fisken, på grund av mindre stress och kortare tid i nätet
- Mer bränsleeffektiv än bottentrålning, fartyget ligger stilla under fisket

Snurrevad är en ganska vanlig nordisk fångstmetod, särskilt i Norge, Danmark och Island. Den påminner om en bottentrål, men sätts ut till fångst för att sedan halas in mot fartyget som ligger stilla under fisket. Snurrevaden har så gott som ingen bottenpåverkan. Eftersom fångsten är kort tid i nätet har den dessutom högre kvalitet när den kommer ombord.



EASY

LUBBFILÉ MED BEN – MSC

Lubb påminner om en kort långa, köttet är fast och smaken ger en hint av skaldjur, här som fina filéer, eftersom benen sitter kvar håller filén ihop bättre och ger ett härligt intryck i fiskdisken

Island
62306 ca 1 kg/st

EASY

HAVSKATTFILÉ UTAN SKINN – MSC

Havskatten har ett vitt fast kött och kraftigt skinn, kan tillagas med de flesta metoder som koka, steka och grillas, en smakrik fisk med fast textur.

Island
67325 ca 1 kg/st



EASY

TORSKRYGG MED SKINN – MSC

Färdigskuren torskrygg med skinn, från MSC-certifierat fiske, linfångad/snurrevad

Island
62423 ca 800 g/st



EASY

UERFILÉ MED SKINN – MSC

Uer har ett fast och saftigt kött men en lätt sötma i smaken, den har ganska hög fetthalt vilket gör den lämplig till att steka eller halstra

Island
65121 ca 200 g/st

God på
grillen!



EASY

MARULK

Marulken är en bifångst som fram till mitten av 70-talet slängdes tillbaka i havet – idag en delikatess som älskas av många, födan består av fiskar och kräftdjur som den fångar med sitt stora gap, köttet är fast och en perfekt fisk på grillen

Island

- 67125 Marulk utan huvud, ca 5 kg/st
67313 Marulksfilé, handskuren



RÖDSPÄTTA – MSC

Rödspätta storlek 0, även kallad för Kungsflundra och innebär att hela fisken väger över 1 kg, en väldigt smakrik plattfisk med en touch av skaldjur och köttet är vitt till ljusgrått i färgen

- 64132 Hel fisk
64324 Handskuren filé



BERGTUNGA – MSC

Bergtungan har ett delikat och mjällt vitt kött, tillgången är som bäst under sommar och höst, här hållbart fiskad enligt MSC

- 64102 Hel fisk
64103 Klippt och flådd
64301 Handskuren filé

Säsong 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 krokar 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.

SELECTED

MAKRILL HEL

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

- Sverige
67120 ca 500 g/st

SELECTED

MAKRILLFILÉ MED SKINN

Makrillen har vackert skimrande skinn och rosarött 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



SELECTED

PIGGVAR ODLAD

Piggyback har ett vitt fast kött och god smak, den bästa säsongen är under höst och vinter då det är bra tillgång på fisken, den kommer i två storlekar, 1-2 eller 2-3 kilo och du kan välja att få den klippt, klyvd och flådd, som färdig filé eller hel fisk

- 64110 Hel, 1-2 kg
- 64133 Filé handskuren, 1-2 kg
- 64181 Klippt, klyvd och flådd, 1-2 kg
- 64112 Hel, 2-3 kg
- 64134 Filé handskuren, 2-3 kg
- 64193 Klippt, klyvd och flådd, 2-3 kg

Lax från Havets Silver

Lax utvald med omsorg och förädlad på klassiskt vis, eftersom den har putsningsgrad D-trim betalar du inte för mer än du behöver. Från hållbart odlad lax enligt ASC.

- 61360 Laxfilé varmrökt enkel Havets Silver
- 61364 Laxfilé kallrökt skivad Havets Silver
- 61370 Laxfilé gravad skivad Havets Silver
- 61374 Laxfilé rimmad skivad Havets Silver

Färdigkokta blåmusslor



EASY

BLÅMUSSLOR KOKTA MED SKAL – MSC

Färdigkokta blåmusslor med skal för en enkel hantering, minskat svinn och stabil tillgång för dig som serverar blåmusslor under sommarmånaderna, MSC-certifierade

- Fryst Irland
- 70764 5 kg/krt



PREMIUM

BLÄCKFISK HEL

Den åttaarmade bläckfisksorten "pulpo" på spanska, har ett litet huvud och långa, kraftiga armar. Den åttaarmade bläckfisken är särskilt seg i köttet och blir bäst vid långsam tillagning på låg värme.

- Fryst Marocko
- 73111 3-4 kg/st



PREMIUM

BLÄCKFISKTENTAKLER KOKTA

Pulpo, som är det spanska ordet för åttaarmad bläckfisk, är en tacksam råvara att lägga på grillen, till skillnad från andra havsarter är pulpoarmarna kraftigare och har ett unikt tuggmotstånd

- Fryst Marocko
- 73113 100-150 g/st



Butterfly

Att "butterfly"-skära en fisk innebär att man delar den längs ryggraden och tar bort benen. Filéerna viks sedan ut så att fisken öppnar sig likt en fjäril – ett enkelt sätt att skapa en både elegant och aptitlig presentation. På bilden en havsabborre, som väger cirka 200 gram.



SELECTED

HAVSABBORRE – ASC

Havsabborren är besläktad med vår svenska abborre, den har ett vitt och mjällt kött med många användningsområden, t ex. grillad, stekt, ugnsbakad eller till sashimi, den förekommer främst i Medelhavet, vår havsabborre är hållbart odlad enligt ASC vilket också gör tillgången jämn över hela året

- 67115 Hel fisk, 400-500 g
- 67307 Handskuren filé, ca 100 g
- 67404 Butterfly-skuren, ca 200 g



SELECTED

GULDSPARID – ASC

Guldspariden är en klassisk medelhavsfisk som ofta grillas hel, gärna fylld med citron och örter, hållbart odlad enligt ASC

- 67109 Hel fisk, 400-600 g
- 67104 Fjällad och urtagen rygg, ca 450 g
- 67106 Fjällad och urtagen buk, ca 450 g
- 67302 Fjällad handskuren, ca 100 g

Hållbart fiskade rödräkor på menyn!



SELECTED

RÖDRÄKA MED HUVUD – MSC

Rödräka med huvud storlek 10/20, kända för sin sötma och möra textur, de kan grillas, stekas eller kokas, från MSC-certifierat fiske, sjöfryst

- Fryst Argentina
- 72310 2 kg/pkt

SELECTED

RÖDRÄKA UTAN SKAL – MSC

Rödräka utan skal storlek 16/20, vildfångad utanför Argentinas kust, från MSC-certifierat fiske, sjöfryst

- Fryst Argentina
- 72402 1 kg/pkt



SELECTED

GULFENAD TONFISK SASHIMILOINS – MSC

Fina loins av gulfenad tonfisk, MSC-certifierad, fiskad med handlina

- Fryst Vietnam
- 65831 1-2 kg/st



SELECTED

TONFISK SAKUBLOCK SASHIMI

Renskurna bitar av mittbit – saku, gulfenad fin tonfisk, fiskad med handlina, Stilla havet

- Fryst Vietnam
- 65817 300-500 g/st

Gott om hängmörat till sommaren

Goda nyheter till dig som planerar för hängmörat kött i sommar. Tillgången är god på både svenskt och finskt kött hos oss på JHB. Dessutom ser det lovande ut för det populära polska köttet. Allt hängmöras till perfektion i våra klimatkammare, innan vi styckar och levererar det till er.

I våra kylar hängmörar vi kött från Sverige, Finland, Polen, Irland och Spanien



PREMIUM

DUBBELBIFF MED ENTRECÔTE – PLATINUM

Platinumkött från Polen som får hänga på ben till perfektion i våra klimatkammare, dubbelbiff innebär att du får både entrecôte, ryggbiff och filé, du köper alltså hela stocken som vi stycker ut efter er egen specifikation, ett hållbart och prisvärt alternativ eftersom inget går till spillo

Polen
10897 enligt ök

PREMIUM

ENTRECÔTE PÅ BEN HÄNGMÖRAD – COTE DE BOEUF

Svensk entrecôte som vi låter hängmöra i våra klimatkammare för att sedan sågas till fina bitar på ben

Sverige
11830 800-900 g/st



Grain fed från Uruguay – hög och jämn kvalitet

Klimatet i Uruguay är mildt och fuktigt med riklig nederbörd som bidrar till att gräset växer naturligt hela året runt. De stora bördiga slätterna är idealiska betesmarker för naturlig uppfödning av nötkreatur. Djuren växer upp under bar himmel och betar friskt gräs på de stora bördiga vidderna. De blir i genomsnitt 16 till 18 månader gamla, och under de sista 120 dagarna får de en utvald kost bestående av spannmål som majs, korn och hö.

Med detta får köttet en högre marmoring och upplevs mer saftigt. Smakprofilen blir också något mildare och sötare jämfört med gräsuppfött kött.

De vanligaste raserna i landet är Aberdeen Angus och Hereford, köttasdjur som har genetiskt goda förutsättningar att generera ett saftigt kött med hög del intramuskulärt fett.



SELECTED

ENTRECÔTE HEREFORD/ANGUS GRAIN FED – URUGUAY

120 dagar grain fed av rasen Hereford/Black Angus, en ganska kompakt entrecôte som passar bra där det behövs mindre, tjockare skivor

Uruguay
10305 ca 3 kg/st

SELECTED

RYGGBIFF HEREFORD/ANGUS 3,5 KG+ GRAIN FED URUGUAY

Ryggbiff med kappa, grain fed som innebär att djuren får spannmål under de sista 120 dagarna

Uruguay
10205 ca 4 kg/st



Säkra menyn med Iberico

Den spanska svarta Ibericogrisen är känd för sitt möra och smakrika kött. Tillgången i sommar ser ut att vara god, vilket gör den till ett utmärkt val på menyn.

SELECTED

IBERICO LAGARTO

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

Fryst Spanien
20725 ca 1 kg/pkt

SELECTED

IBERICO SECRETO

Secreto som är det spanska namnet syftar till grisens hemlighet, det är den centimetertjocka muskeln som sitter gömd bakom bogen

Fryst Spanien
20720 ca 1 kg/pkt

SELECTED

IBERICO ABANICO

Namnet abanico betyder "solfjäder" på spanska, vilket syftar på köttets form – tunt, marmorerat och solfjäderlikt, den har likvärdiga egenskaper som Secreto, men kan upplevas något mörare

Fryst Spanien
20723 ca 1,2 kg/pkt

SELECTED

FLÄSKKARRÉ IBERICO

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

Fryst Spanien
20721 ca 1 kg/pkt



SELECTED

FLAPMEAT

Kraftigt köttsmak med tydliga fibrer, men mörare än flankstek. En uppskattad detalj i amerikansk BBQ, kallas ibland "sirloin tip" eller "bavette" och säljs ofta som flap steak eller flappstek i Sverige

Sverige
10745 ca 1,5 kg/st

SELECTED

NJURTAPP

Eller Butcher steak som den också kallas har en kraftig köttsmak. Grilla gärna hastigt och låt vila, njurtappen smakar som bäst när den inte tillagas för länge

Finland
10945 ca 1,5 kg/st

Hitta din
favoritkarré till
sommargrillen



SELECTED

FLÄSKKARRÉ FINLAND

Benfri fläskkarré från Finland

Finland
20209 ca 4 kg/pkt



SELECTED

FLÄSKKARRÉ DALSLANDSGRIS

Benfri fläskkarré av Hampshire & Duroc, gårdsgris uppfödd inom Dalsslandsgrisen med lokalt foder fritt från GMO

Sverige
20202 ca 2 kg/pkt

Portionskontroll



EASY

RYGGBIFF BANKAD STEAK MINUTE

Färdigbankad polsk ryggbiff som vi producerar på beställning, 160 g/st

Polen
11229 160 g/st

Löspressade!

Favoriten bland våra hamburgare – malda på högrek och bringa med mör och luftig konsistens

SELECTED

LÖSPRESSAD HAMBURGARE AV HÖGREK

Löspressad hamburgare av högrek och bringa, en smakrik burgare, under forrningsprocessen placeras köttfibrerna i samma riktning så den får en extra luftig och mör konsistens, av EU-råvara, förpackad i skyddad atmosfär

52113 100 g/st, 30 st/pkt
52115 160 g/st, 15 st/pkt
52104 180 g/st, 12 st/pkt

Bra råvara

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

Lång hållbarhet

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

Inga tillsatser

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

SELECTED

HAMBURGARE SMASH

Färdiga smash-puckar av högrek och nötfärskött, pressa dem direkt på stekbordet för en snabb tillagning med en jämn och fin stekyta, förpackad i skyddad atmosfär, av EU-råvara, 100 g/st

52123 24 st/pkt



Bra att veta!



Våra färskas hamburgare är förpackade i skyddad atmosfär – en syrefri miljö som bevarar smak, färg och fräschör längre. Hållbarheten är 12 dagar från produktionsdag. I sin förpackning kan hamburgarna se lite färglösa ut, men snart efter att du öppnat träget och syre tillsätts återfår de samma klara röda färg de hade när de formades.



EASY

HAMBURGERBRÖD BRIOCHE

Saftiga hamburgerbröd, 50 g/st

Sverige Fryst
80802 42 st/pkt



SELECTED

VÄDDÖ GRILLOSTBURGARE

Ekologiska grillostpuckar med diameter på 9 cm, perfekt att steka, grilla eller fritera, 90 g/st

Sverige
80298 6 st/pkt



EASY

HALLOUMI

Klassiska grillosten från Cypern som trivs riktigt bra på grillen, utmärkt alternativ som vegetarisk burgare

Cypern
80234 200 g/st



SELECTED

WIENERKORV

Vår Wienerkorv är kryddad på klassiskt vis med ingefära, muskot och vitpeppar, väger 55-60 gram per styck och är förpackade i tråg

Sverige
51131 2,5 kg/pkt



SELECTED

CHORIZO GRILL 140G

Korv av nöt- och fläskkött från Durocgris, smaksatt med paprika och chili, rökt med alspån

Sverige
51103 ca 2,2 kg/pkt



SELECTED

FRANKFURTER

En lyxig variant på wienerkorv tillverkad på både kalv- och fläskkött, rökt korv i naturtarm

Sverige
51149 2,5 kg/pkt



Korv från Johans

Johans historia sträcker sig hela vägen tillbaka till Göteborgs Saluhall 1916. Då som nu fyller vi våra korvar med kött och kryddor – inget annat.

Handtillverkade korvar med noggrant utvalda råvaror som högre, lamm, fläsk, bacon, Parmigiano Reggiano, soltorkade tomater och aromatiska örter.

Vi tillsätter inga bindemedel, inga rökessenser och inga onödiga tillsatser. När vi röker våra korvar görs det med alspån, för en lätt, rund och balanserad röksmak.



SELECTED

GLENNKORV

Oxkorv med bacon, saftig och smakrik korv tillverkad av grovmald högre och rökt baconsida där baconet ger en fin rökgig touch

Sverige
51106 2 kg/pkt

Tillbehör!



SELECTED

KORVBRÖD BRIOCHE

Saftigt och gott, perfekt storlek för Johans korvar

Frost Sverige
80801 60 st/krt



SELECTED

SENAP

En härlig senap med en tydlig syrlighet, god på ett gammalt Johan i Hallen-recept med svarta och gula hela senapskorn, Sverige

80525 Sötstark, 5 kg/st
80522 Grov stark, 5 kg/st



SELECTED

JALAPEÑO CHEESEBOMB

Krämig korv gjord av grovmald bog med rikligt av Grana Padano och het jalapeño, rökt med alspån

Sverige
51128 ca 2,2 kg/pkt



Dags för matiga mackor

Det var länge sedan en bra macka bara var ett snabbt mellanmål. Nu har vi vant oss vid välfyllda, matiga mackor som en hel måltid, och de finns i alla tänkbara smaker och varianter.

Från trendiga mackerior och sandwichbarer till klassiska danska smörrebröd – den matiga mackan har tagit plats på menyerna för att stanna.

JHB har mycket gott som passar in, så vi tyckte det var hög tid att samla råvaror och inspirera till goda mackor.



En matig falukorvsmacka. På takbaren Freyjas brunch hittar vi denna härliga Parisare – stekt falukorv på Durocgris, senapskräm, stekt ägg och kapris.

Foto: Ted Jansson



Chicken katsu sandwich
En japansk klassiker som tagit världen med storm. Panerad saftig kyckling som i sin grundform serveras tillsammans med finstrimlad vitkål, majonnäs och en sylrig Tonkatsu-sås

SELECTED

KYCKLINGSCHNITZEL BANKAD AV LÅRFILÉ

Färdigbankad rå kycklingschnitzel av saftig lårfilé, panera i panko före du lägger den i en katsu sandwich

Sverige
37119 2,2 kg/pkt

SELECTED

NYC SMOKED BRISKET PASTRAMI – JOHANS

Hårdrokt bringa, saftig och mycket smakrik med tydliga inslag av svartpeppar och korianderfrön

Sverige
41154 ca 4 kg/st



Reuben Sandwich med Pastrami, senapsmajonnäs, syrad kål, almnäs tegel och saltgurka. Av Emma Shields på Freyjas Söder.

Foto: Ted Jansson



SELECTED

FALUKORV JOHANS

Rak falukorv av svensk gårdsgris av Duroc, känd för sin goda smak och saftiga kött, Johans falukorv tillverkar vi efter klassiskt recept med en något grövre malning och hög kötthalt, innan den kokas lättroks den med alsån

Sverige
51701 ca 2,5 kg/st

Mortadella + Stracciatella

EASY

MORTADELLA SKIVAD

Klassisk Italiensk stor kokt korv med pistagenötter, ett perfekt pålägg på smörgåsen, här som färdigskivad

Italien
51139 1kg/st

SELECTED

OST STRACCIATELLA

En väldigt krämig ost från Italien tillverkad av buffelmjök och grädde, god som den är med lite olivolja och salt eller på mackan tillsammans med mortadella

Italien
80734 2 kg/st

Knäredskyckling

Svensk fågel från Knäred, Halland, varsam fågeluppfödning på två gårdar som alla ligger på ett bekvämt avstånd från slakteriet. Det tar som längst 10 minuter från stallet till slakt. Fodret består av en spannmålsblandning från svenska bönder, fritt från antibiotika och GMO. Det innehåller också tillsatser av proteiner, mineraler och vitaminer som sätter sin prägel på det fina köttet.



SELECTED

HEL KYCKLING – KNÄRED

Hel kyckling från Knäred, Halland, varje kyckling väger ca 1 kg

Sverige

35133 14 kg/krt



SELECTED

KYCKLINGFILÉ MED SKINN – KNÄRED

Kycklingfilé med skinnet kvar för extra smak, från Knäred, Halland, ca 190 g/st

Sverige

36121 ca 2 kg/pkt



Stora fina majs-kycklingvingar!



SELECTED

MAJSKYCKLINGVINGAR STORA – VIKINGFÅGEL

Stora och kraftiga majs-kycklingvingar, fåglarna föds upp med fina förutsättningar på familjegården i Össjö strax öster om Ängelholm

Frost Sverige

36205 2,7 kg/krt



SELECTED

MAJSKYCKLINGFILÉ SUPRÊME

Filé med skinn och del av vingben, som ger extra smak vid tillagning, uppfödd i Loiredalen, Frankrike, 180-220 g/st

Frost Frankrike

36202 5 kg/krt



SELECTED

MAJSKYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN

Saftig lårfilé av majs-kyckling, med skinn som sätter extra smak vid tillagning

Frankrike

36208 5 kg/krt



Upptäck mer burkmat!
Vi fick inte plats med allt, du hittar mer konserverat på jhb.se

Konserverade delikatesser

Lagom till sommaren utökar vi sortimentet på smakrika delikatesser på burk från havet. Här kan du tänka tapas – ljummen bläckfisk i amerikansk sås på grillat surdegsbröd med aioli eller knivmusslor toppade med citronest, persilja och lite chili. De blir också ett härligt tillskott som snacks eller till bar-menyn.



PREMIUM

DROTTNINGKAMMUSLA VITLÖK & GUINDILLA CHILI

Hela drottningkammuslor med olivolja, vitlök och spansk guindilla-chili

Spanien
66841 110 g/st

PREMIUM

VIT TONFISKBUK

Bukkött av vit tonfisk, med olivolja

Spanien
66850 110 g/st

PREMIUM

KNIVMUSSLOR VITLÖK & GUINDILLA CHILI

Hela knivmusslor med olivolja, vitlök och spansk guindilla-chili

Spanien
66840 110 g/st

SELECTED

BLÄCKFISK – SALSA AMERICANA

Bitad åttaarmad bläckfisk i tomatbaserad lätt kryddig sås

Spanien
66858 111 g/st



SELECTED

VENUSMUSSLA I VATTEN

Fina venusmusslor varsamt tillagade och konserverade i vatten för att bevara sin rena, naturliga havssmak, den milda lagen låter musslornas egen sälla och delikata textur stå i centrum, perfekta till pasta, paella, soppor eller som ett inslag på tapasbordet

Spanien
66847 111 g/st

PREMIUM

BLÄCKFISK VITLÖK & GUINDILLA CHILI

Bitad åttaarmad bläckfisk med olivolja, vitlök och spansk guindilla-chili

Spanien
66851 110 g/st

PREMIUM

SARDINER – RIAS GALLEGAS I OLIVOLJA

Fina sardinier/sardinillas i olivolja, från Rias Gallegas i Galicien, en floddal som svämmats över av havet och nu är ett kustlandskap rikt på fisk och skaldjur

Spanien
66852 120 g/st

Välbalanserad ostbricka före eller efter maten

Bra balans i smak och konsistens, vill du addera smaker passar en fikon- eller aprikosmarmelad utmärkt till. Tänk på ätordningen, börja med Délice de Bourgogne följt av Morbier och avsluta med den tunga härliga Sörmlands Ädel.



Värt att veta:

Den svarta randen kommer av att man ursprungligen tillverkade osten i två omgångar, morgon och kväll, för att skydda ytan på den första ostmassan strödde man aska över – därav linjen



PREMIUM

OST SÖRMLANDSÄDEL JÜRSS MEJERI

En krämig blåmögelost med stor och fyllig smak, den är ganska syrlig och lätt salt och har relativt mjuk konsistens, en elegant svensk mögelost från Jürss Mejeri i Södermanland som vunnit många priser och brukar uppskattas av många som vanligtvis inte gillar blåmögelostar, tillverkad av komjölk

Sverige

80265 ca 3 kg/st



SELECTED

DÉLICE DE BOURGOGNE

En färskost från Bourgogne i Frankrike, den tillverkas av pastöriserad komjölk sedan tillsätter man crème fraîche för att göra osten riktigt krämig

Frankrike

80290 2 kg/st



SELECTED

MORBIER

Mild, halvhård 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



PREMIUM

GRILLKOL EUCALYPTUS

En grillkol som tänds snabbt och brinner länge, ger en jämn och hög värme som säkerställer att din mat får en naturlig och autentisk grillsmak, det är en lättarbetad kol som med ren förbränning minimerar rökutvecklingen och ger mindre aska

80569 3 kg/st



PREMIUM

GRILLKOL AKACIA

Ett kompakt, premium grillkol som passar bra till de flesta typer av grillar, brinner länge och väldigt varmt, med minimal rök och aska. Ger en äkta träkolsgrillad smak till maten, med större och jämnare bitar så funkar detta grillkol utmärkt för både low & slow samt för vanlig öppen grillning, tillverkat av 100 procent träkol utan tillsatser, FSC 100% Certifierat

80655 10 kg/st



PREMIUM

GRILLBRIKETTER

Tillverkade av komprimerat träkol utan kemikaliska tillsatser, ger en jämn glödbädd och längre brinntid än vanligt grillkol, den unika formen optimerar luftflödet, vilket ger en effektivare förbränning och en jämnare temperatur, briketterna brinner rent med minimal rök och aska, vilket gör dem både effektiva och lättanvända, för bästa resultat, kombinera dem med grillkol

80568 10 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