



VÅR VÄRLD

NR 29 – 2026 [18 augusti]



Schnitzeln – en tidlös favorit!

Från traditionell kalvschnitzel till schnitzel på fläsk eller kyckling. Vi bankar dem med exakt vikt, lättjobbat och full kontroll på portionskostnaden.

JHB® – Specialisten inom
kött, fisk & delikatesser



Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsongsbarometer.

	AUGUSTI	SEPTEMBER	OKTOBER
TORSK	●	●	●
KOLJA	●	●	●
SEJ	●	●	●
LÅNGA	●	●	●
KUMMEL	●	●	●
RÖDSPÄTTA	●	●	●
RÖDTUNGA	●	●	●
HÄLLEFLUNDRA	●	●	●
MARULK	●	●	●
UER	●	●	●
HAVSKATT	●	●	●
RÅKA	●	●	●
KRABBA	●	●	●

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

Datum att ha koll på:

- 23 augusti Köttbullens dag
- 12 september Ostronets dag
- 21 september Hummerpremiär
- 18 september Oktoberfest till 4 oktober
- 13 oktober JHB Julbordsvisning Stockholm
- 19 oktober JHB Julbordsvisning Göteborg



Nyhetsbrev & erbjudanden

Tips! Prenumerera på våra nyhetsbrev och veckoerbjudanden.



jhb.se/anmalan-nyhetsbrev

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
- ENKELT
- 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.

Testvinnare!



Svenska Dagbladet:

"Bäst i test – de här rackarna är lyx som står sig år efter år. En jättegod kräfta med mycket karaktär, helt enkelt."



Bäst i test:

Testvinnare – "Lättskalade och otroligt goda kräftor. Lagen måste faktiskt nämnas separat. Den är fantastiskt aromatisk och bjuder på en ovanligt djup krondillsmak."



Aftonbladet: Testvinnare –

"Här har vi en släng-dig-i-väggen-kräfta som ger testpatrullen puls. Perfekt kokt. Jättebra storlek, härlig smörig och toppenkonsistens."



Expressen/Allt om mat:

"En dilldoftande vackert röd "modell"-kräfta med stor stjärt och stora klor. Skalet är hårt och samtidigt skalvänligt."



Oktoberfest

Snart dags för den kända ölfestivalen som arrangeras i München från slutet av september till början av oktober varje år.

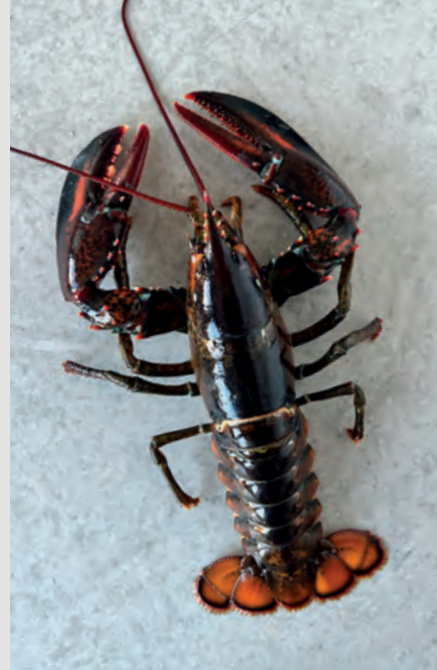
Själva festen har sitt ursprung i ett kungligt bröllop i staden år 1810 och har sedan dess utvecklats till en folkfest där tysk mat, öl, musik och gemenskap är centralt. I år pågår festen från 18 september till 4 oktober.

Här i Sverige är vi inte sena att hänga på, varför inte sätta upp en tidsbegränsad tysk meny eller temavecka? Det behöver inte vara en fullskalig festival

– några väl valda rätter, tysk öl och en festligare inramning kan räcka för att ge gästerna en tydlig Oktoberfest-känsla.

Råvarutips:

- Fläsklägg schweinhaxe, sous vide (22528)
- Fläskläggklubba rimmad, sous vide (22513)
- Tüninger bratwurst (51121)
- Nürnberger bratwurst (51307)



Amerikansk hummer efter importförbudet

Från och med den 15 maj 2026 är det förbjudet att importera eller föra in levande amerikansk hummer till Sverige, eftersom arten klassas som en invasiv främmande art.

Handel med levande amerikansk hummer kräver särskilt tillstånd från Havs- och vattenmyndigheten. JHB har tillstånd att ta emot levande amerikansk hummer och koka den i våra anläggningar.

Våra alternativ:

Glaskokt hummer

JHB har utvecklat ett glaskokt hummerkoncept där hummern kokas under mycket kort tid och därefter snabbt kyls ned. Metoden gör att rommen behåller sin naturliga gröna/svarta färg samtidigt som du får möjlighet att koka klart hummern själv och sätta din egen prägel på lag och smakprofil.

Nykokt nordamerikansk hummer

Vi erbjuder även nykokt hummer från Nordamerika, tillagad och klar för servering.

Levande europeisk hummer

För den som söker levande hummer finns god tillgång på europeisk hummer från bland annat Sverige och Skottland.



Kort om hälleflundran

Hälleflundran är en av våra största plattfiskar som kan väga upp till 320 kg och bli hela 3,6 m lång, men en vanlig vikt i våra vatten är cirka 18 kg för hannar och 35 kg för honor. Det är en rovfisk som jagar längs med botten i Skagerrak och Kattegatt. Köttet är fast, vitt och skivigt och hälleflundran räknas till de allra finaste och godaste matfiskarna.

Tillgången är riktigt god under sensommar och höst, men inget varar för evigt, i slutet av december upphör det riktade fisket i samband med att lekperioden börjar. Under denna period fram till och med mars förekommer hälleflundran bara som bifångst. (Illustration: Sjömatsfrämjandet)



SELECTION

KUMMELRYGG MED SKINN – MSC

Stor fin kummelrygg med skinn, handskuren hos oss på JHB, från MSC-certifierat fiske

62433 ca 600 g/st

SELECTION

KUMMELFILÉ UTAN SKINN – MSC

Handskuren kummelfilé utan skinn, från MSC-certifierat fiske

62208 ca 1 kg/st

SELECTION

KUMMELFILÉ MED SKINN – MSC

Handskuren kummelfilé med skinn, från MSC-certifierat fiske

62205 ca 1,1 kg/st



Sätt
guldkant på
menyn!

SELECTION

HÄLLEFLUNDRAFILÉ

MED SKINN

Vildfångad hälleflundra som vi handskär till fina filéer på JHB, linfångad

Norge

64305 ca 5 kg/st

EASY

HÄLLEFLUNDRA

HEL, UTAN HUVUD

Vildfångad hälleflundra, hel utan huvud, linfångad

Norge

64105 ca 20 kg/st



SELECTION

ABBORRE

Svensk abborre, vitt delikat kött som smälter i munnen, bästa säsongen är under hösten och vintern

63107 Hel fisk, ca 500 g

63304 Filé med skinn, ca 100 g

63305 Filé utan skinn, ca 100 g



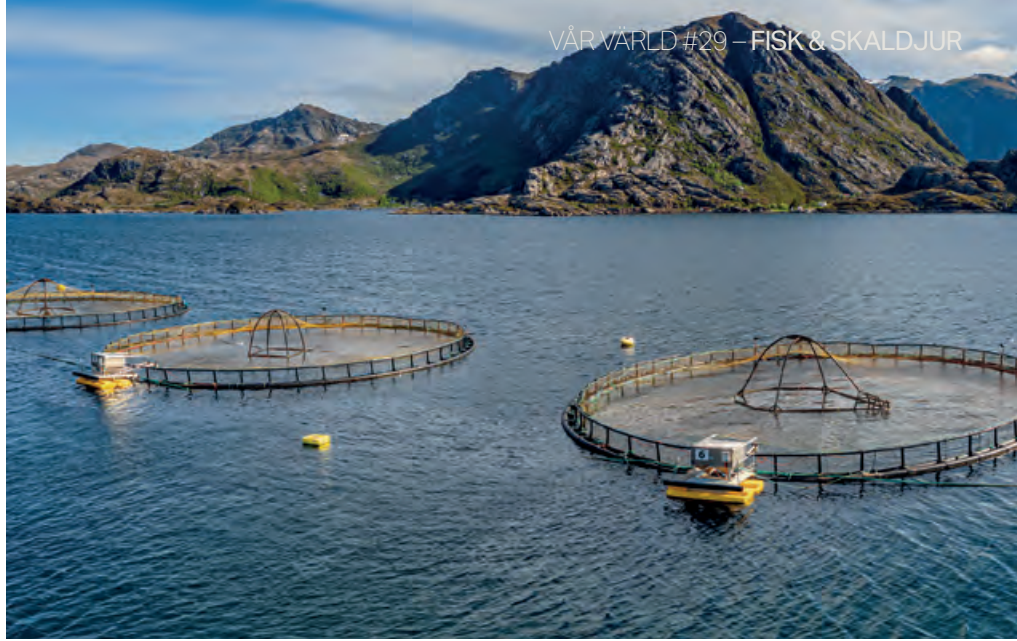
Kummel

Kummeln tillhör torskfamiljen och är vanligt förekommande i Nordsjön och Skagerrak. Den lever vanligtvis på djupt vatten, från 200 till 1000 meter.

Under sommaren vandrar den till grundare vatten och det är under denna period fisket är som bäst. De rör sig vanligtvis i stim, vilket innebär att när våra fiskare väl träffar på kummeln blir det ofta goda fångster under en tid. Kummel har ett fint vitt kött med en delikat smak och fisken passar både att steka eller ugnsbaka.

Prisvärd lax under sensommar och höst

Det finns ett återkommande mönster som gör lax till en mer prisvärd fisk efter sommaren. Lax växer snabbare när vattentemperaturen stiger under vår och sommar. Det innebär att fler fiskar når slaktvikt ungefär samtidigt och utbudet ökar under augusti - oktober.



SELECTED

LAXFILÉ DJUPSKINNAD D-TRIM

Laxfilé av sushikvalitet som vi handskär för att sedan pinna filéerna för hand, skinnet är bortskuret lite djupare än vanligt för att inget fett ska finnas kvar på skinnsidan av filén, odlad, Norge

60409 ca 1,6 kg/st



SELECTED

LAXKOTLETTER FJÄLLADE

Handskurna laxkotletter av fjällad lax, odlad Norge, tjocklek ca 2 cm, skärs av en hel lax

60501 ca 4-5 kg/



SELECTED

LAXFILÉ HANDSKUREN

Odlad norsk lax 5/6 som vi skär hos oss på JHB, trimmningsgrad C innebär att rygg- rad, bukben och krage är bortskurna samt att den är pinndragen, för trimmningsgrad D är dessutom rygg- och bukfett noggrant bortputsat

60309 C-trim ca 1,8 kg/st

60321 D-trim ca 1,8 kg/st

SELECTED

LAXTÄRNINGAR

Små handtärnade laxkuber till bland annat sushi, från odlad, norsk lax av sushikvalitet, utmärkt till laxbowl, vakuumförpackade

65302 ca 1 kg/pkt





SELECTED

OSTRON SPÉCIALES NAKR

Ett fullmatat odlat ostron med smak av jod och hasselnöt, från familjeföretaget Maison Legris i hjärtat av Lilia skärgården i Bretagne, storlek 3

Bretagne, Frankrike
70679 24 st/krt



SELECTED

OSTRON LILIA LEGRIS

Ett franskt fylligt ostron med smaker av hasselnöt och hav, från familjeföretaget Maison Legris i hjärtat av Lilia skärgården i Bretagne storlek 3

Bretagne, Frankrike
70685 24 st/krt

Nyhet!



PREMIUM

GLASKOKT HUMMER – MSC

Kanadensisk hummer som kokas hastigt hos oss på JHB för att därefter snabbt kylas ned, metoden gör att rommen behåller sin naturliga gröna/svarta färg samtidigt som du får möjlighet att koka klart hummern själv och sätta din egen prägel på lag och smakprofil

Kanada
71214 600 - 800g/st

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 ASC-certifierad odling.

- 61364 Laxfilé kallrökt skivad Havets Silver
- 61370 Laxfilé gravad skivad Havets Silver

Färskas räkor från Skagen

EASY

RÄKOR MED SKAL

Färskas skagenräkor med skal, storlek 2, en mindre sortering

Danmark
72319 15 kg/krt / lösvikt

Levande hummer!

PREMIUM

LEVANDE HUMMER

Levande hummer från våra egna tankar, beställs styckvis

- 71106 Sverige, 500-800 g/st
- 71101 Skottland, 600-800 g/st
- 71109 Danmark, 500-800 g/st

PREMIUM

SIGNALKRÄFTOR KOKTA

AG. BERGFALK

Signalkräftor från svenska insjöar, kokta i rikligt med dill på traditionellt vis

70204 1 kg/hink



PREMIUM

HAVSKRÄFTOR KOKTA

AG. BERGFALK

Svenska havskräftor från Göteborgs Fiskauktion, som vi kokar på traditionsenligt vis, MSC-certifierade

70126 1 kg/hink



SELECTED

HAVSKRÄFTOR KOKTA MSC-CERTIFIERADE

Svenska nyfångade havskräftor som köps in dagligen från Göteborgs Fiskauktion och kokas varsamt hos oss på JHB, Fångstområde Skagerrak

71206	Medium 2 kg
70131	Medium 5 kg
70107	Stor 2 kg
70129	Stor 5 kg

PREMIUM

KRABBA KOKT NORGE – HITRA

Kokt norsk brunkrabba från Hitra och Smöla utanför Trondheim, krabborna härifrån anses vara bland de bästa, 600-800 g/st

Norge

70304 7,5 kg/pkt





Gräsbeteskött från Irland

Djuren på Irland består både av traditionella köttraser som Hereford och Angus till magrare kontinentala raser. Köttrasdjur 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.



Köttrasdjur av Hereford eller Black Angus



Gräsbete, djuren betar ute hela året om



Mörning, köttet möras under minst 14 dagar efter slakt



TENDER STRIP – IRISH BEEF TERES MAJOR

Tenderstrip eller bogbladsfilén som den också kallas är en av djurens möraste detaljer, placerad vid bogen, påminner om oxfilé till utseendet men är mindre i storlek

Irland
11011 ca 1,2 kg/pkt



OXFILÉ – IRISH BEEF

En stor oxfilé med jämn och hög kvalitet, ett säkert kort helt enkelt, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus

Irland
10154 1,8 kg+/st



RYGGBIFF MED KAPPA – IRISH BEEF

Klassisk lätt marmorerad och smakrik ryggbiff med kapp, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus

Irland
11257 ca 3 kg/st



ENTRECÔTE – IRISH BEEF

En smakrik och fint marmorerad entrecôte, av irländska gräsbetesdjur, Hereford/Black Angus

Irland
10360 ca 3,5 kg/st



SELECTED

ENTRECÔTE MARMORERAD POLEN

Fint marmorerad utvald entrecôte, av gräsbetesdjur från Polen, bitarna väger från 2,5 kg och uppåt

Polen
10303 2,5 kg+/st

EASY

RYGGBIFF MED KAPPA

En ryggbiff med kappa i lunch-segmentet, från polska gräsbetesdjur

Polen
10259 4 kg+/st

EASY

HÖGREV

Hel högreav från gräsbetesdjur, ca 4 kg/st

Polen
10404 ca 4 kg/st



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 Storlek enligt överenskommelse



Holstein-Friesian är den dominerande rasen som ger en stabil tillgång. Men även köptraser som Simmental, Limousin och Charolais förekommer.



Gårdarna i de centrala regionerna i Polen är specialiserade på uppfödning av nötboskap.



Varje slaktkropp bedöms noggrant utifrån kvalitet så vi kan välja rätt kött till rätt användningsområde.

Från utvalda polska gårdar

Polskt kött har blivit synonymt med bra kött och stabil tillgång, med ett geografiskt läge nära Sverige.

Vår samarbetspartner McKeen Beef har sin bas i Liskow strax väster om Lodz i centrala Polen. Det är i denna samt de närliggande regionerna Wielkopolskie och Kujawsko-Pomorskie som huvuddelen av djuren föds upp. Många gårdar i de här regionerna är specialiserade på nötboskapsuppfödning. McKeen har byggt upp ett nätverk av pålitliga uppfödare, bestående både av enskilda lantbrukare och producentgrupper. Företaget hämtar själva upp djuren från gårdarna vilket bidrar till full kontroll över hela kedjan och säkerställer att djuren transporteras säkert med punktliga leveranser. Den dominerande rasen är Holstein

-Friesian, vilket ger en stabil råvaruförsörjning, men man arbetar även med köptraser som Simmental, Limousin och Charolais. Med hjälp av modern teknik och ett avancerat klassificeringssystem bedöms varje slaktkropp noggrant utifrån kvalitet och gällande standarder. Det ger oss på JHB de bästa förutsättningarna att välja rätt kött till rätt användningsområde – de mest välmarmorade detaljerna får utvecklas vidare genom hängmörning i våra klimatkammare, medan andra styckningsdetaljer blir prisvärda produkter med jämn kvalitet och god tillgång.



Schnitzeln – en tidlös favorit!

Comfort food – välkända smaker och genuina matupplevelser fortsätter vara populärt bland gästerna. Klassiska rätter med hög kvalitet, tydliga smaker och en känsla av hantverk står högt på önskelistan.

Här passar en riktigt vällagad schnitzel in, från den traditionella kalvschnitzeln till schnitzel på fläsk eller kyckling. Dessutom en tacksam rätt att sätta sin egen prägel på, klassiska tillbehör som ansjovissmör, kapris, citron och stekt potatis kompletteras allt oftare med säsongsanpassade grönsaker, olika kryddsmör och potatisalternativ.



Smör till
schnitzeln



SELECTED

KRYDDSMÖR 2 KG – SWEDISH BUTTER

Praktiska storförpackningar av kryddsmör från Swedish Butter, lätta att vispa luftiga till snygga och smakrika serveringar

80778 Chimichurri, 2 kg/hink
80779 Café de Paris, 2 kg/hink

Exakta vikter för Portionskontroll

Vi bankar dina schnitzlar med exakt vikt. Lättjobbat och full kontroll på portionskostnaden

EASY

FLÄKSCHNITZEL BANKAD 160 G

Portionsstyckad och bankad schnitzel, 160 g, tillverkas av hel benfri kotlett, av EU-råvara,

21809 2,5 kg/pkt

EASY

FLÄKSCHNITZEL BANKAD 130 G

Portionsstyckad och bankad schnitzel, 130 g, tillverkas av hel benfri kotlett, av EU-råvara

21823 2,5 kg/pkt

SELECTED

KALVSCHNITZEL BANKAD 160 G

Portionsstyckad och bankad schnitzel, av holländskt kalvinnanlår, 160 g

16514 2,5 kg/pkt

SELECTED

FLÄKSCHNITZEL BANKAD AV KARRÉ 100 G

Portionsstyckad och bankad schnitzel, av svensk fläskkarré 100 g/st

21836 2,5 kg/pkt

EASY

KYCKLINGSCHNITZEL FÖRSTÉKT SVERIGE 180 G

Panerad och förstékt schnitzel av svensk kycklinglårfilé, lösfryst

Fryst Sverige
37120 8 kg/krt



Köttbullar som de ska smaka

När det är dags för köttbullar till restaurangen finns det mycket att tänka på. Johans köttbullar är utvecklade under lång tid tillsammans med professionella matlagare som värdesätter hög och jämn kvalitet i smak tillsammans med enkel hantering och tillagning.

Recepten är noggrant framtagna för att ge en hemlagad känsla i både smak och utseende. Vi använder äkta grädde (laktosfri), och de är glutenfria. Genom att vi lösspressar och ångar köttbullarna blir de riktigt saftiga. De är pastöriserade och ätklara – värms på i ugnen i sin förpackning, stek på för en härlig yta eller doppa dem hastigt i fritösen. Innehåller inga stabiliseringsämnen som håller all vätska kvar i köttbullen, istället blir buljongen i förpackningen en perfekt smaksättare till gräddsåsen. Våra färska köttbullar förpackas varsamt i tråg i en syrefri miljö och har med det en hållbarhet på upp till 105 dagar.



SELECTED

KALVKÖTTBULLAR – JOHANS

Lösspressade saftiga köttbullar av kalv, ångade, 28 g/st

Sverige
50201 1,9 kg/pkt

SELECTED

KÖTTBULLAR – JOHANS

Lösspressade saftiga köttbullar av blandfärs, ångade, från EU-råvara, 28 g/st

Sverige
50104 1,9 kg/pkt

SELECTED

KALKONKÖTTBULLAR – JOHANS

Lösspressade köttbullar av kalkon, ångade, 28 g/st

Sverige
50607 1,9 kg/pkt

SELECTED

LAMMKÖTTBULLAR – JOHANS

Lösspressade köttbullar av lamm, ångade, 28 g/st

Sverige
50402 1,9 kg/pkt

SELECTED

HJORTKÖTTBULLAR – JOHANS

Lösspressade köttbullar av hjort, ångade, 28 g/st

Sverige
50502 1,9 kg/pkt



Johans köttbullar

Hemlagad känsla

Genom att lösspressa och ånga Johans köttbullar samt att använda äkta grädde (laktosfri) blir de riktigt saftiga och får en hemlagad känsla

Tidsbesparande

Köttbullarna är pastöriserade och ätklara – värms på i ugnen i sin förpackning, stek på för en härlig yta eller doppa dem hastigt i fritösen

Lång hållbarhet utan tillsatser

Vi tillagar våra köttbullar sous vide och förpackar dem i tråg med skyddad atmosfär, det ger dem 105 dagars hållbarhet helt utan tillsatser



Äntligen jaksäsong

För vissa områden och djurgrupper påbörjas jakten redan i september, men för de större arterna startar jakten i oktober och fortlöper in i januari och februari. Det är lätt att förknippa ett smakrikt viltkött med hösten, men det finns många gånger att tillgå som fryst under större delen av året. Största delen av svenskt viltkött kommer från älg, vildsvin, hjort och rådjur. Viltköttet är magert och rikt på järn, zink och B12. Vilt är också snällt mot miljön eftersom djuren äter sig mätta i skogen och man undviker foderproduktion.

Färsk älg från Norrbotten

Vill du jobba med färsk älg?

Under september börjar jakten i Norrbotten. Det finns i stort sett älg i våra frysar hela året om, men under säsong får vi tillgång till färska detaljer av ytterfilé, innanlår och högre. Tala med din säljare om du är nyfiken.



Tender strip flat



SELECTED

TENDER STRIP FLAT

Mör detalj som styckas fram från hjortens yttre ryggmuskel, namnet syftar till att den är platt i formen, den har en jämn tjocklek och är helt putsad

Fryst Nya Zeeland
30300 ca 750 g/st

SELECTED

HJORT BABY TOPSIDE

Baby topside är den inre delen av innanlåret, en lite mindre detalj helt utan senor och hinnor, en fin detalj för råbiff på hjort

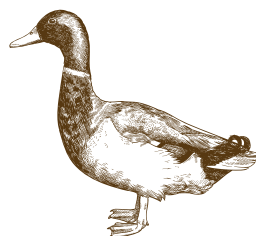
Fryst Nya Zeeland
30307 ca 1 kg/st

SELECTED

HJORT TOP ROUND

Utskuren del av innanlåret

Fryst Nya Zeeland
30360 ca 400 g/st



Under jaksäsongen (september–oktober) tar vi in filé av svensk vildand i lager. Kan du inte hålla dig till bara de två månaderna har vi både filé och hel fågel från Skottland under hela året.

Viltsäsong

Viltbarometern hjälper dig se vilka viltslag som är aktuella varje månad

- PREMIÄR
- HÖGSÄSONG
- JAKTEN PÅGÅR

	AUGUSTI	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
ÄLG	-	●	●	●	●
HJORT	●	●	●	●	●
RÅDJUR	●	●	●	●	●
VILDSVIN	●	●	●	●	●
VILDAND	●	●	●	-	-
REN	-	-	●	●	●



PREMIUM

MAJSANKBRÖST – BARBARIE

Barbarieanka uppfödd i Bourgogne runt insjön La Dombes under minst 84 dagar, fodret består av GMO-fritt fullkornsmajs som ger den dess karakteristiska gula färg i köttet, 300-400 g/st

Frankrike

36420 2 st/pkt



SELECTED

ANKBRÖST – SÖDERSLÄTTSSANKA

Stora fina ankbröst av gårdsanka från Häckberga gård i Skåne, av rasen Pekinganka ca 250 g/st

Fryst Sverige

36429 ca 1 kg/pkt

**Anka frites på menyn**

Anka frites har seglat upp som en uppskattad klassiker. Saftigt ankbröst tillsammans med krispiga pommes frites och en smakrik sås blir ett bra alternativ till nötkött, rik smak, fin balans och en känsla av fransk bistro.

Två populära ankor

Pekinganka, är den vanligaste ankan när det kommer till livsmedelsproduktion, den känns igen på sin vita färg med gul näbb och gula fötter. Milt och saftigt kött, mer fett och ett mycket krispigt skinn.



Barbarieanka, är ofta svart och vit, ibland brun och vit. Till formen är den något smalare och mer muskulös än Pekingankan. Köttet är något mörkare och magrare och smaken lite fylligare och mer åt vilthållet.



EASY

KYCKLINGFILÉ UTAN SKINN

Bröstfilé utan skinn, 160-190 g/st

Polen

36915 5 kg/pkt



EASY

KYCKLINGFILÉ MED SKINN

Bröstfilé med skinn, 160-190 g/st

Polen

36918 5 kg/pkt



Vad blir det till frukost?

När det är dags för frukost har vi det mesta som behövs. På bilden, några av favoriterna – lantbacon, grillad rostbiff och dunkelrökt skinka. Allt från Johans och förädlad med omsorg.

Favorit!



SELECTED

LANTBACON ALRÖKT SKIVAD – JOHANS

Skivad alspånsrökt lantbacon av bog från svensk gårdsgris, inte lika fet som ett klassiskt bacon och tappar betydligt mindre vätska vid tillagning, jämn och god tillgång samt ett hållbart alternativ genom att tänka hela djuret och ta tillvara på bogen på djuret

Sverige
22411 ca 3 kg/pkt

SELECTED

GRILLAD ROSTBIFF SKIVAD – JOHANS

Av innanlår, klassiskt kryddad grillad rostbiff med smak av bland annat paprika och lök

Sverige
12600 ca 1 kg/pkt

SELECTED

KALKONPASTRAMI ALVEDSRÖKT SKIVAD – JOHANS

Skivad alspånsrökt pastramikryddat kalkonbröst.

Sverige
41204 1,5 kg/pkt



SELECTED

DUNKELRÖKT SKINKA SKIVAD – JOHANS

Alspånsrökt och skivad skinka, 1,5 kg per paket

Sverige
41251 ca 1,5 kg/pkt



SELECTED

SOTAD FLÄSKKOTLETT RÖKT SKIVAD – JOHANS

Fläskkotlett som vi sotar och röker med alspån, kommer färdigskivad

Sverige
42201 ca 1,5 kg/pkt

Ost- och charkbricka

Hårda smakfulla ostar som passar utmärkt tillsammans med chark. Perfekt till minglet där det behöver gå lätt att äta. Ostarna på bild är Almnäs Wrångebäck, Itche Bai och Manchego.

Annat gott i bild:

Tryffelsalami al Tartufo (44119), Coppa Bellota Pata Negra (40248) och Marconamandlar (81602).

SELECTED

ITCHE BAI

Hårdost från Baskien, av fårmjolk, nötig och fyllig smak med tydlig sälta och lätt syrlig ton, en perfekt ost på ostbrickan eller riven över maten, passar utmärkt tillsammans med charkuterier och rustika rätter, påminner om Manchego men med lite mer karaktär

Spanien

80292 ca 2,5 kg/st

EASY

MANCHEGO

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

Spanien

80249 ca 1,5 kg/st

SELECTED

GETOST LANDANA

Landana Mild är en hård getost, till färgen vit och relativt slät, smaken är något nötig med lätt syrlig karaktär, mjölk från get, pastöriserad

Holland

80222 ca 2 kg/st



PREMIUM

ALMNÄS WRÅNGBÄCK

En klassisk svensk hårdost tillverkad efter samma recept sedan 1880-talet, den har en lätt syrlig, komplex, smak av umami och munkänslan är mör och knastrig, lagringstid 10-15 månader, opastöriserad ost av ekologisk komjölk

Sverige

80385 ca 1,5 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