



# VÅR VÄRLD

NR 5 – 2022 [16 aug - 30 sep]

## Kräftsäsongen pågår för fullt

Den här tiden på året doftar det  
kronhill och nykokta kräftor hos oss



## Här fiskas de populära räkorna

**Färiska MSC-certifierade räkor fiskade utanför Mandal, Norges sydligaste spets.** Dessa räkor är kända för sin goda kvalitet från de djupa vattnen utanför kusten. Johan i Hallen & Bergfalk har haft ett långt samarbete med Fiskelaget som är vår leverantör. Fångsterna kommer från fyra båtar: Tempo, Tenor, Rosenvoll och Brattholm, alla med hemmahamn i Mandal.



MANDAL är Norges sydligast belägna stad och har länge varit hamn för fiske av bland annat räkor.



## NYHET! HAVSKRÄFTOR KOKTA AG. BERGFALK

För dig som vill sälja hela hinkar, nu presenterar vi våra populära Svenska havskräftor – AG.Bergfalk i en snygg förpackning om 1 kilo. Kräftorna är MSC-certifierade och kokas direkt efter fångst på klassiskt vis utan konserveringsmedel.

### VARFÖR KRÄFTSKIVA?

Dagens kräftska är en tradition som grundar sig i kräftfiskepremiären som tidigare inföll den 7 augusti.

Det är tack vare Erik den fjortonde som kräftan är så populär då det var hans favoriträtt. Den blev så pass populär att man år 1878 lät införa fiskeförbud mellan 1 november till 7 augusti. Förbudet togs sedan bort 1994.

Även i Göteborg firas det med kräftska, men här firar man att havskräftsäsongen äntligen tar vid!

### VAD ÄR I SÄSONG?

OSS PÅ JHB

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

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



## Fler båtar på havet ger stabilare tillgång

Under sommaren sjunker tillgången generellt sett på fisk, dels är vattnen lite varmare och dessutom passar många fiskare på att underhålla sina båtar under semesteråren. Med start från september ökar fisket igen, framför allt av torsk och kolja som utgör huvuddelen av det som fiskas i våra vatten. I och med att fler båtar är ute blir också tillgången stabilare.

# Klimatsmartare nötuppfödning

Grönt frodigt gräs täcker 80% av Irlands betesmarker vilket gör gräsuppfödning till ett naturligt val för irländska bönder. Det är tack vare denna uppfödning som Irland är en av de mest klimatsmarta producenterna av kött i världen.

Genom organisationen Origin Green följer anslutna bönder en femårsplan för att få lägre växthusgasutsläpp, lägre vattenförbrukning, öka energieffektiviteten och minska svinnet. Man arbetar även fram en ny typ av paketering som är mer kostnadseffektiv och förlänger produktens hållbarhet. Djuren på Irland består både

av traditionella kötttraser som Hereford och Angus till magrare kontinentala raser. Kötttrasdjur tillsammans med bra förutsättningar och jämnt åldersspann ger ett naturligt smakrikt kött med god marmorering och jämn kvalitet. Att djuren får beta ute hela året om gör dessutom att man behåller markhälsan och den biologiska mångfalden. Genom att korta ner djurens

livslängd med bara en månad har Irland dessutom minskat sina koldioxidutsläpp med 250.000 ton CO<sub>2</sub> på ca 100 000 kor.



De bönder som anslutit sig till Origin Green har minskat sina utsläpp med 5 procent.



80 procent av Irlands jordbruksmark är täckt av frodigt grönt gräs. (jämfört med 40 procent i Europa)



## Årets vinnare SvD

Svenska Dagbladets Kräfttest 2022: "Fast och fin konsistens med läcker sålta. Här finns en klassik, elegant kryddning med markerad ton av krondill"



### SIGNALKRÄFTOR KOKTA SVERIGE

Svenska nykokta signalkräfter, insjö  
70204 1 kg/hink – AG. Bergfalk  
70202 5 kg/hink

### SIGNALKRÄFTOR LEVANDE

Svenska nyfångade signalkräfter, insjö  
70205



### KRONDILL

Färsk fin dill till dig som kokar själv eller vill dekorera snyggt, knippe om 5 kg/st,  
Sverige  
81500



### HAVSKRÄFTOR KOKTA MSC-CERTIFIERADE

Svenska nyfångade havskräftor, kokta hos oss på JHB, storlek: 6/10, Skagerak

70129 Storlek: 6/10  
70131 Storlek: 11/20

### HAVSKRÄFTOR LEVANDE MSC-CERTIFIERADE

Svenska nyfångade havskräftor, Skagerak

70136 Storlek: 6/10  
70138 Storlek: 11/20

## Dags för hälleflundra

Tillgången på vild hälleflundra börjar bli bättre under denna tid på året, och den odlade hälleflundran finns dessutom som ett bra komplement om väder och vind hindrar båtarna att fiska.



### HÄLLEFLUNDRAFILÉ MED SKINN

Vildfångad hälleflundra som vi handskär till fina filéer här på Johan i Hallen & Bergfalk

Norge  
64305

### HÄLLEFLUNDRA HEL, UTAN HUVUD

Vildfångad, Norge  
64105

### HÄLLEFLUNDRAFILÉ MED SKINN

Odlad Sterling-hälleflundra, handskärs hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk

Norge  
64304

### HÄLLEFLUNDRA HEL, MED HUVUD

Odlad, Norge  
64106

**FISK UTAN PRIS:** Vi köper dagligen in färsk fisk från fiskauktionerna, eftersom priset kan variera från en dag till en annan finns de inte med här. Din säljare kan alltid guida dig rätt och priset i vår e-handel uppdateras löpande.



### FÄRSKA RÄKOR – MANDAL

Fiskas utanför Norges sydligaste spets där räkorna är kända för sin kvalitet från dess djupa vatten, MSC-certifierade, trålfångade

Norge  
72301 15 kg/krt

### KUMMELFILÉ

MSC-märkt kummelfilé med skinn. Kummeln tillhör släktet torskfiskar och är en långsmal fisk som vanligtvis väger runt 1-4 kg. Bästa säsong för Kummeln är under sommaren, hållbart fiskad med trål, Nordsjön



62206 **FILÉ MED SKINN, FÄRDIGSKUREN, NORDSJÖN**  
62218 **FILÉ UTAN SKINN, FÄRDIGSKUREN, NORDSJÖN**



### SEJRYGG UTAN SKINN

MSC-certifierad sejrygg, handskuren hos oss. Ryggen är den höga fina delen och köttet delar sig fint mellan lamellerna vid tillagning, passar att pochera såväl som att steka, Nordsjön

62218

### SEJFILÉ BENFRI

Benfri sejfilé som kommer färdigskuren till oss. Sejfilé är en populär råvara kanske främst vid lunchservering tack vara ett brett användningsområde. MSC-certifierad, Nordsjön.



62311



### SEJRYGG MED SKINN FJÄLLAD

Handskuren och fjällad sejrygg. Ryggen är den höga fina delen och köttet delar sig fint mellan lamellerna vid tillagning, passar att pochera såväl som att steka, Nordsjön

62409

**GÖS**

- 63109 **HEL FISK, INSJÖ, SVERIGE**  
 63203 **FILÉ MED SKINN, FJÄLLAD & HANDSKUREN, INSJÖ SVERIGE**  
 63316 **FILÉ MED SKINN, FÄRDIGSKUREN, INSJÖ HOLLAND**

**GÖS** är en släkting till abborren och har en viss likhet med sitt vita delikata kött. Gösen kommer från våra insjöar och bäst säsong är på hösten och vintern. En gös kan bli upp till 130 cm lång och kan väga 15 kg, men fiskar från 0,7–3 kg är vanligast.

**ABBORRE**

Onekligen en av Sveriges allra mest älskade delikatesser, vitt, delikat kött som smälter i munnen, bästa säsongen för abborren är under hösten och vintern. Abborren finns i våra insjöar och väger normalt 500-1000 g, honorna blir något större än hanarna

- 63107 **HEL FISK, INSJÖ SVERIGE**  
 63305 **FILÉ UTAN SKINN, HANDSKUREN, INSJÖ SVERIGE**  
 63307 **FILÉ UTAN SKINN, FÄRDIGSKUREN, INSJÖ HOLLAND**

**BÄTTRE PRIS PÅ LAX**

Efter en tid med höga priser på lax, ser det ut som att priserna sjunker. Under sommaren konsumeras något mindre lax och i regel är tillgången god under sensommaren då man dessutom gärna ökar produktionen för att möta höstens behov.

**LAX HEL**

Odlad norsk lax 5/6  
 Norge  
 60111 5-6 kg/st

**LAXFILÉ C-TRIM**

Odlad norsk lax 5/6 som vi skär hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk, C-trim innebär att ryggrad, bukben och krage är bortskurna samt att den är pinndragen

Norge  
 60309 ca 1,8 kg/st

**LAXFILÉ D-TRIM**

Odlad norsk lax 5/6 som vi skär hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk, D-trim innebär att bukbenet är bortskuret samt att ryggs- och bukfett är noggrant bortputsat och den är pinndragen

Norge  
 60321 ca 1,7 kg/st



## Asiatiska smaker

Vi har ett rikt sortimentet fisk och skaldjur när det är dags för matupplevelser med asian fusion

Bild: Jennifer Schmidt

### KRABBKÖTT SNOW CRAB, 400 G.....299:-/st

Krabbkött från snökrabba, 60% kroppskött och 40% benkött

Fryst Kanada  
70319 400 g/pkt (netto)

### BLÄCKFISK ÅTTAARMAD BABY OCTOPUS.....89:-

Små babyoctopus, storlek 60/80

Fryst  
73100 1 kg/pkt

### GRÖNMUSSLA I HALVT SKAL.....135:-

Gröna musslor som ligger i halvt skal, utmärkta att gratinera

Fryst  
70702 1 kg/pkt



### KOLFISK BLACK COD.....312:-

Saftigt och gott kött där smaken har en lätt ton av skaldjur, passar både som tillagad fisk, sushi och sashimi, nackad fisk utan huvud, fångstmetod bur/fälla, Nordöstra Stilla havet

Fryst Kanada/USA  
62101 ca 2 kg/st



### SOFT SHELL CRAB MJUKSKALSKRABBA.....380:-

Soft-shell crab - mjukskalsskrabba även kallad Mangrovekrabba, 50-65 g/st

Fryst Vietnam  
70314 1 kg/pkt

### KAMMUSSLA HOKKAIDO.....348:-

Kammusslor (scallops), lösfrysta, storlek: 10/20, från MSC-certifierad fiske

Fryst Japan  
70716 1 kg/st

### VANNAMEIRÄKA EBI FRY.....59:-

Panerade räkor med stjärten kvar, redo att friteras, utmärkt med dipp eller som fyllnad i en sushirulle, ca 30 g/st, 10 st/ask

Fryst Vietnam  
65305 1 kg/pkt

### VANNAMEI UTAN SKAL ASC-CERTIFIERAD.....379:-

Stora fina räkor utan skal, hållbart odlade, storlek 16/20, lösfrysta, Vietnam, 1 kg/pkt

72210 Storlek: 16/20.....165:-  
72209 Storlek: 26/30.....157:-

### TIGERRÄKA MED HUVUD 8/12.....218:-

Viltfångade stora fina tigerräkor med huvud och skal, Stilla havet

Fryst  
72201 1 kg/pkt

### SERIOLAFILÉ HAMACHI – JAPAN.....349:-

Odlad Seriolafilé / Hamachi från Hiuchi-nada havet söder om Japan. En fantastisk sushifisk med sitt ljusrosa kött

Fryst Japan  
67317 ca 1,5 kg/st



### TONFISKBLOCK SAKU.....379:-

Mittbiten av tonfiskryggen som är av Sashimi grade, styckbitar om 300-400g, av gulfnad tonfisk från Stilla havet

Fryst Vietnam  
65817 1 kg/pkt

### TONFISK LOIN GULFNAD TONFISK.....268:-

Stora fina tonfiskloin av sashimi-kvalitet, 3-3,5 kg/st, linfångad, Indiska Oceanen

Fryst Vietnam  
65816 ca 3,5 kg/st

UTVALDA OSTAR  
VI KAN OST  
OCKSÅ

FRÅN OSS PÅ JHB

## GODA OSTAR

**PECORINO SARDO.....248:-**

Smakrik lagrad hårdost från Sardinien, av får mjölk, pecorino används flitigt som matlagningsost eller på en ostbricka

Italien  
80254 2 kg/st

**PARMIGIANO REGGIANO  
D.O.P.....246:-**

Den klassiska italienska hårdosten gjord på komjölk, vår Parmigiano Reggiano lagras minst 18 månader

Italien  
80252 ca 900 g/st

**BURRATA BURRATINA.....32:-/st**

Krämig och delikat mozzarella, fylld med en blandning av strimlor av mozzarella och grädde, knyts försiktigt ihop för hand

Italien  
80211 125 g/st

**BUFFELMOZZARELLA.....24:-/st**

Tillverkad av buffelmjölk som ger en krämigare och kraftigare smak än vanlig mozzarella

Italien  
80287 125 g/st

**MOZZARELLA TÄRNAD.....123:-**

Färdigtärnad god mozzarella, idealisk till Pizza eller paj, Storlek: 8 mm

Italien  
80244 2,5 kg/pkt

**MANCHEGO  
D.O.P.....275:-**

Spansk hårdost, lagrad 12 månader, från La Mancha regionen. D.O.P.

Spanien  
80249 ca 1 kg/st

**FOURME D'AMBERT.....170:-**

Halvhård fransk opastöriserad blåost av komjölk, påminner om Roquefort, tillverkas i Auvergne.

Frankrike  
80245 ca 2,5 kg/st

**COMTÉ.....298:-**

Comté är en fransk hårdost gjord på opastöriserad komjölk från regionen Franche-Comté.

Frankrike  
80218 ca 2 kg/st

**CHÈVRE – GETOST.....154:-**

Klassisk fransk vitmögelost tillverkad av getmjölk, chèvre betyder dessutom get på franska, krämig och samtidigt smulig i sin konsistens

Holland  
80223 1 kg/st

**FETAOST SKIVAD.....142:-**

Mesogios – färdigskivad äkta grekisk fetaost i tråg, 2 kg

Grekland  
80221 2 kg/st

**HALLOUMI.....35:-**

Klassiska grillosten från Cypern, i en sallad eller som vegetariskt alternativ

Cypern  
80234 200 g/st

**CHEDDAR  
EXTRA LAGRAD.....165:-**

En klassisk cheddar som lagrats omsorgsfullt extra länge och därför också är extra smakrik

Sverige  
80216 ca 4,4 kg/st





BELLOTA betyder ekollon på spanska och den svarta Ibéricogrisen är skicklig på att tugga i sig de smakrika ekollonen och spotta ut skalet.

## Iberico Bellota

Den svarta Bellotagrisen lever främst i de sydvästra och södra delarna av Spanien. Här strövar de fritt under ekarna, den naturliga födan består av gräs, örter, ekollon och rötter. En tid före slakt blir kosten strikt begränsad till ekollon.

En Bellotagris måste bestå av minst 75% Iberico och får korsas med max 25% Duroc. Tack vare ras, kost och att grisarna strövar fritt får köttet sin karaktäristiskt kraftiga smak och mörhet. Bellota betyder för övrigt ekollon, därav namnet på grisen.

**KYCKLINGLÅRFILÉ  
UTAN SKINN.....82:-**  
Färsk skinnfria kycklinglår, 5 kg/pkt

Holland  
36161 10 kg/krt

**KYCKLINGFILÉ MED SKINN  
180-200 G.....89:-**  
Färsk kycklingbröstfilé med skinn, 180-200 g,  
5 kg/pkt

Holland  
36118 10 kg/krt

Tid för Iberico!

**FLÄSKFILÉ  
IBÉRICO BELLOTA.....224:-**

Smakrik och mör fläskfilé av spansk Ibérico Bellota

Frost Spanien  
20701 ca 800 g/st

**PRESA  
IBÉRICO BELLOTA.....286:-**

Presas är en del av grisens karré, vilket är nackpartiet mellan huvud och kotlettrad. Presan är den del som sitter närmst revbenen och är en av de smakrikaste detaljerna på grisens.

Frost Spanien  
20708 ca 1 g/st



**RIBFINGERS  
IBÉRICO.....217:-**

Ribfingers är köttet som skärs ut mellan revbenen, en väldigt smakrik detalj och ett bra alternativ om du vill skapa egna färsblandningar av Iberico

Frost Spanien  
20718 8,5 kg/krt

**FLÄSKKARRÉ  
IBÉRICO.....135:-**

Saftig och smakrik karré av Ibérico Cebo

Frost Spanien  
20721 ca 2 kg/st

**FLÄSKKOTLETT  
IBÉRICO.....218:-**

Smakrik kotlettrad av Ibérico Cebo

Frost Spanien  
20715 ca 4 kg/st



**ENTRECÔTE – HEREFORD/ANGUS**

Grain fed, kötttradsdjur som strövar fritt och betar friskt gräs på stora gröna vidder och får en kontrollerad kost under de sista minst 120 dagarna

Uruguay  
10305 ca 2,5 kg+/st

**NÖTINNANLÅR  
HEREFORD/ANGUS.....143:-**

Grain fed, mager detalj, utmärkt till råbiff, Tataki Carpaccio eller tillagad som stek

Uruguay  
10615 ca 3 kg/st

**HÖGREV – GRAIN FED.....137:-**

Grain fed, kötttradsdjur som strövar fritt och betar friskt gräs på stora gröna vidder och får en kontrollerad kost under de sista dagarna

Uruguay  
10412 ca 6 kg/st

**JACKS CREEK**

Black Angus uppfödda i New South Wales, Östra Australien, kötttradsdjur som strövar fritt och betar friskt grönt gräs för att därefter under minst 120 dagar få en utvald och kontrollerad kost före slakt, så kallad Grain fed.

**OXFILÉ  
BLACK ANGUS.....671:-**

Jacks Creek – stor, fin och smakrik oxfilé

Australien  
10106 ca 1,8 kg+/st

**OXBRINGA POINT END BRISKET  
BLACK ANGUS.....189:-**

Jacks Creek – oxbringa point end eller Spetsbringa som den också kallas är den främre biten av bringan, den har mindre fett än bringan och mindre bindväv vilket gör den till en lättjobbad detalj

Australien  
10983 ca 3 kg/st

**PICANHA  
BLACK ANGUS.....324:-**

Jacks Creek – rostbifflock med kappa, mör och smakrik detalj

Australien  
10962 ca 1,2 kg/st

**LAMMBOG BENFRI  
SVERIGE.....210:-**

Utstyckad benfri lammfog från svenska lamm, framdelskött är generellt sett väldigt smakrikt och den lilla kappan ger extra prägel på köttet, tillred som en stek eller långsamt på grillen

Sverige  
25609 ca 2,5 kg/st



## Färs för flera tillfällen

Färs och färsprodukter har blivit mer populära. Från våra anläggningar producerar vi dagligen en mängd olika färsblandningar och varianter för olika ändamål.

De flesta av våra färser är atmosfäriskt förpackade i tråg. Med denna förpackningstyp får du kvaliteterna från en ovacad färs, lättarbetad och porös råvara, men med betydligt bättre hållbarhet.

### NÖTFÄRS.....105:-

Dubbelmald, 3 mm, en mager färs, fetthalt 12%

Råvara: EU  
53114 2,5 kg/tråg

### BLANDFÄRS.....91:-

Av 50% fläsk (bog av durocgris) och 50% nötkött, dubbelmald, 3 mm, fetthalt 12%

Råvara: EU  
53203 2,5 kg/tråg

### KALVFÄRS.....110:-

Dubbelmald, 3 mm, av kalv (8-12 månader), fetthalt 20%

Råvara: EU  
53504 2,5 kg/tråg

## CAN I SMASH IT?

- Yes you can!

### HAMBURGERFÄRS DUBBELMALD.....106:-

En optimal blandning till goda burgare, dubbelmald, 3 mm av Prime högrev, bringa och talg

Råvara: EU  
53909 2,5 kg/tråg

### HAMBURGERFÄRS SVERIGE.....128:-

En favorit för goda smash-burgare, malning 3 mm, vacuumförpackad

Råvara: Sverige  
53909 2,5 kg/pkt



### WIENERKORV –1916.....85:-

På Johan i Hallen & Bergfalk använder vi samma recept sedan 1916 – klassiska kryddor som ingefära, muskot och vitpeppar. Köthalt på över 70% med finmald nötkött och fläsk. Korven stoppar vi i färtarm för det rätta knäppet och sedan låter vi den rökas på klassiskt vis med alspån. Vår Wienerkorv väger 65 gram per styck och är förpackade tråg.

Sverige  
51131 2,5 kg/st

## HISTORIEN OM WIENERKORVEN

Under början av 1800-talet fick vi in nya kryddor till Europa, såsom muskot, ingefära och olika typer av peppar. I samband med det började vi också experimentera med nya smaksättningar i bakning och matlagning. Mannen bakom Wienerkorven heter Johann Georg Lahner som genomgick sin slaktarutbildning i Frankfurt och sedan flyttade till Wien. Han själv namngav korven efter sin lärostad – Frankfurter, men när den spreds över världen blev den mer känd som Wiener wurst.

### PANNBIFF NÖT – 160 G.....118:-

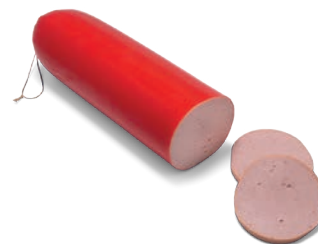
Färdigstekta lösfrysta klassiska pannbiffar

Frost Sverige  
50205 3,2 kg/krt

### PANNBIFF ITALIANO – 160 G.....115:-

Färdigstekta lösfrysta pannbiffar med italienska smaker, tomat och vitlök

Frost Sverige  
50800 3,2 kg/krt



### FALUKORV RAK DUROC.....60:-

Enligt klassiskt recept med nötkött- och fläskkött, lättrokt med alspån som falukorven tillverkades förr, Durocgrisen är känd för sitt saftiga kött

Sverige  
51701 2,5 kg/st



## NÖTKÖTTBULLAR ÅNGADE.....143:-

Köttbullar framtagna för att ge en hemlagad känsla, både i smak och utseende. De är löspressade och sedan ångade för att ge en riktigt saftig köttbulle. De kommer färska i tråg som du kan värma upp direkt i sin förpackning, eller steka till perfekt yta och smak, 28 g/st, tillverkad i Sverige av EU-råvara

Sverige  
50203 2,5 kg/pkt

## LAMMKÖTTBULLAR ÅNGADE.....136:-

Löspressade och ångade lammköttbullar, saftiga och med hemlagad känsla. Kommer färska i tråg som du kan värma upp direkt i sin förpackning, eller steka för en perfekt yta och smak, 28 g/st, tillverkad i Sverige av Irländsk råvara

Sverige  
50402 2,5 kg/pkt



# Frukostfavoriter

Vi levererar vår chark till landets främsta hotell. Här har vi samlat favoriterna.

VÅR VÄRLD #05- FRÅN VÅR PRODUKTION

UTVALT  
DAGS FÖR  
FRUKOST?  
FRÅN OSS PÅ JHB

## PRINSKORV HANDFLÄTAD EXTRA RÖKIG.....94:-

Extrarökt prinskorv med alspån i naturtarm för det rätta knäppet, hög kötthalt och behaglig sälta.

Sverige  
51114 2,2 kg/pkt

## SKINKA TEGELRÖKT & LUFTTORKAD.....227:-

Rökt med stor omsorg i tegelugnar, en process som tar mellan 6-8 veckor beroende på luftfuktigheten, bitarna väger ca 1 kg och har då tappat omkring 40 % av sin totala vikt och fått en härligt intensiv och koncentrerad smak

Sverige  
40214 ca 1 kg/st

## FLÄSKBOG ALVEDSRÖKT SKIVAD.....143:-

Klassiskt rökt med alved, skivad, 1,5 kg/pkt

Sverige  
41202 1,5 kg/pkt

## NÖTKÖTTBULLAR STEKTA -GOURMET.....125:-

Frysta fina köttbullar som produceras efter klassiskt recept, förstekta och fria från laktos, gluten, soja, ägg och mjölkprotein, 18 g/st

Fryst Sverige  
50204 6 kg/krt

## KALKONPASTRAMI SKIVAD.....233:-

Skivad alspånrökt pastramikryddat kalkonbröst

Sverige  
41204 1,5 kg/pkt

## KYCKLINGPRINSKORV.....88:-

En prinskorv för de flesta, balanserad och god smak, idealisk på frukostbuffén

Sverige  
53705 2 kg/pkt

## LEVERPASTEJ BREDBAR.....59:-

Äkta gräddleverpastej, som vi gör enligt traditionellt recept, självklart med riktig tjockgrädd

Sverige  
45102 1,2 kg/pkt

## PASTRAMI AV NÖTRULLE SKIVAD.....242:-

Pastramikryddad sous vide-kokt nötrulle, färdigskivad

Sverige  
42204 1,5 kg/pkt

## KALKONBRÖST SKIVAD.....206:-

Alspånrökt kalkonbröst, färdigskivat och klart att serveras.

Sverige  
41214 1,5 kg/pkt

## FLÄSKKOTLETT SOTAD & RÖKT, SKIVAD.....161:-

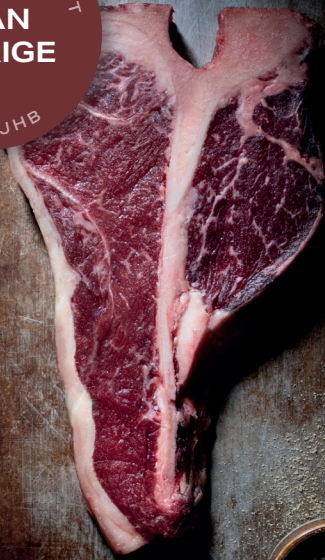
Alspånrökt och sotad kotlett, väl balanserad smak, färdigskivad

Sverige  
42201 1,5 kg/pkt

HÄNGMÖRAT NÖTKÖTT

FRÅN  
SVERIGE

FRÅN JHB



**ENTRECÔTE** .....601:-  
Utskuren hängmörad entrecote, ca 3,3 kg/st  
10314

**ENTRECÔTE PÅ BEN – COTE DE BOEUF**.....461:-  
Sågad hängmörad entrecote, 800-900 g/st  
11830

**RYGGBIFF MED KAPPA** .....505:-  
Utskuren hängmörad ryggbiff med kappa, ca 6 kg/st  
11215

**RYGGBIFF PÅ BEN – CLUBSTEK**.....365:-  
Sågad hängmörad ryggbiff, 800-900 g/st  
11807

**OXFILÉ – HÄNGMÖRAD** .....544:-  
Utskuren hängmörad oxfilé  
10113

**BESTÄLL**

**RESTAURANG:** 010-455 08 21

**BUTIK:** 010-455 08 23

**KEDJEKUNDER:** 010-455 08 22

**E-HANDEL:** [www.jhb.se](http://www.jhb.se)

Vi har alltid öppet i vår e-handel.

Läs mer och börja handla på [www.jhb.se](http://www.jhb.se)



**JOHAN I HALLEN  
& BERGFALK**