



VÅR VÄRLD

NR 20 – 2024 [21 november]



JHB® – Specialisten inom
kött, fisk & delikatesser



Vad är i säsong?

Håll koll på vilken fisk som gäller med vår säsonsbarometer.

	NOVEMBER	DECEMBER	JANUARI
LUBB	●	●	●
LÅNGA	●	●	●
KUMMEL	●	●	●
SKREI		●	●
UER	●	●	●
MARULK	●	●	●
RÖDTUNGA	●	●	●
BERGTUNGA	●	●	●
PIGGVAR	●	●	●
HÄLLEFLUNDRA	●	●	●

Mycket god tillgång
 Mindre god tillgång
 God tillgång
 Dålig tillgång

Ny förpackning



- Mindre plast
- Längre hållbarhet
- Tar mindre plats

Våra korvar från Johans får en ny förpackning. Den innehåller mindre plast och korvarna får längre hållbarhet. Påsen tar dessutom mindre plats och blir enklare att frysa in.

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.

Håll koll på skrei!

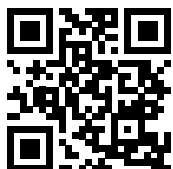
I början av januari startar det norska skreifisket, tillgången är som bäst under februari och mars för att upphöra under april



Idéer till nyår

På jakt efter gott till nyår?

Vi har samlat alla våra favoriter till nyårsmenyn på ett och samma ställe.



Lubb – bra att ha koll på

Vi tycker det är dags att berätta mer om Lubb. Med sitt fasta, vita kött och milda smak är lubben ett utmärkt alternativ till fiskar som torsk och kolja. Smaken är fyllig med en lätt subtil sötma. Köttet har en fin och fast textur även efter tillagning.

Lubb är en kraftigt byggd fisk som återfinns på djupa hårda bottenar. Det är en djuphavsfisk som kan leva ända ner till 1000 meters djup, men mindre fiskar förekommer på grundare vatten.

Lubben lever ensam eller i små grupper som ofta stannar på samma plats under hela sina liv.

Den rör sig vid botten som gärna är stenig och kosten består främst av snäckor, musslor och diverse små skaldjur.

Den återfinns i kalla kustnära vatten längs Kanada, Grönland, Island, Norge, Danmark och den svenska västkusten. Säsongen för lubb sträcker sig över hela året och den förekommer främst som bifångst till annat fiske.

Även om tillgången är relativt jämn innebär det att vi ibland får in större partier lubb och många gånger till ett attraktivt pris i förhållande till sin fina kvalitet. Så håll utkik efter lubb, ett fint alternativ till Skreitorsken. (illustration: Sjömatfrämjandet)



Lubb kan bli hela 120 centimeter lång och väga 20 kilo, men vanligen har den en storlek på cirka 50-60 centimeter och väger mellan 2-6 kilo.



TRYFFEL är en svamp som växer under jorden. Det är först när de är mogna som de avger sin karaktäristiska doft för att låta sig spridas av däggdjur som gräver upp dem som föda. Idag används främst tryffelhundar för att lokalisera läckerheterna, de är mer precisa och enklare att jobba med till skillnad från tryffelsvin som riskerar att böka upp och förstöra tryffeln.

Säsong för tryffel

Italiensk tryffel handlas i stort sett hela året med reservation för att det kan vara lite brist vid för kallt väder under januari. Den mest populära karaktäristiska vita tryffeln har säsong från oktober till december. Den största delen av italiensk vit tryffel är ursprungligen från Alba i Piemonte varför den många gånger kallas för Albatryffel. Från mitten av januari till slutet av april ersätts den av den mildare vita vårtryffeln. Den svarta tryffeln är som bäst från november till mars. Svart sommartryffel (maj-december) och svart hösttryffel (oktober-januari).



TRYFFELTAPENADE TARTUFATA SVART SALSA

Smakrik tryffeltapenade av svart sommartryffel (Tuber aestivum)

80572 480 g/burk



VIT TRYFFEL

Färsk vit italiensk tryffel (Tuber magnatum), Den eftertraktade Albatryffeln är känd för sin intensiva arom och smak, säsongen är under hösten och vintern, idealisk som smaksättare till pasta, risotto eller på en tarta

81404 10 g+/st



SVART TRYFFEL

Svart italiensk hösttryffel (Tuber Uncinatum Chatin), härligt doftande svart tryffel med intensiv och tydlig smak och en fint melerad kärna

81402 10 g+/st



TRYFFELTAPENADE TARTUFATA SVART SALSA

Smakrik tryffeltapenade av svart sommartryffel (Tuber aestivum)

81403 500 g/burk

TRYFFELBRISURE SKIVAD

Skivad tryffel i olja, (Tuber aestivum)

81405 250 g/burk

RYGGBIFF WAGYU WESTHOLME

Fint marmorerad ryggbiff med kappa, marmoreringsgrad 4-5

Australien
10242 ca 3 kg/st

PICANHA WAGYU WESTHOLME

Rostbifflock med kappa, marmoreringsgrad 4-5

Australien
10727 ca 3 kg/st

OXFILÉ WAGYU WESTHOLME

Fantastiskt mör och fin stor oxfilé, marmoreringsgrad 4-5

Australien
10163 ca 3 kg/st



Wagyu från Westholme

Westholme är en av världens mest erkända och etablerade producenter av Wagyükött utanför Japan. Uppfödningen består av så kallad F1 Wagyu där avelstjuren är 100% fullblodswagyu som korsas med den lokala rasen Mitchell, en ras som trivs i norra Australien. Efter två år av fritt betande på frodiga betesmarker flyttas de till rymliga foderstationer där de får utvald kost under minst 330 dagar. Resultatet blir ett kött med fin marmorering, god konsistens och en extraordinär smak, marmorering 4-5.



ENTRECÔTE WAGYU A5 KAGOSHIMA

Japansk fullblodswagyu, från betrodda produktionsgårdar i prefekturen Kagoshima, Akune Gold Selection innebär att detaljerna selecteras för att alltid kunna leverera högsta kvalitet, marmoreringen är 10+ på den Japanska skalan som går mellan 3 till 12, alltså får du här ett oerhört marmorerat och mört kött

Japan
10320 ca 2 kg/st



Vi samarbetar med Snellman, ett familjeföretag i Jakobstad med över 70 års erfarenhet av kött- och charkproduktion. Snellman arbetar nära lokala uppfödare och familjeägda gårdar främst i Österbotten, alla med ett djupt engagemang för god djurhälsa och respekt för naturen.



Nötkött från Finland

Nötproduktionen i vårt grannland i öst liknar mycket och mycket den vi har här i Sverige. Största delen av slakten kommer via mejeri-produktionen, det vill säga mjölkkor, uppfödda tjur- och kvigkalvar av mjölkkraserna Ayrshire och Holstein. Denna del utgör cirka 65 procent av den totala finska nötköttsproduktionen.

Resterande del är korsningar av biffdjur eller renrasiga biffdjur. De vanligaste raserna är Limousin, Simmental, Charolais och Hereford. Renrasiga biffdjur utgör omkring 13 procent av Finlands slakt av nöt. På JHB finns en stor bredd av finskt utvalt kött, allt från färdiga styckningsdetaljer till kött på ben som får möras till perfektion i våra klimatkammare.



ENTRECÔTE 3 KG+ [®]

Marmorerad entrecote

Finland
10338 3 kg+/st

OXFILÉ 1,8 KG+ [®]

Stor fin oxfilé

Finland
10108 1,8 kg+/st

CLUBSTEK HÄNGMÖRAD [®]

Hängmörad biff på ben, sågad i portionsbitar om 400-500 g

Finland
11801 ca 450 g/st

T-BENSTEK HÄNGMÖRAD [®]

Hängmörad biff på ben, sågad i portionsbitar om 400-500 g

Finland
11820 ca 450 g/st

RYGGBIFF MED KAPPA [®]

Fint marmorerad ryggbiff med kappa

Finland
10209 ca 5 kg/st

Att låta kött hängmöra är ett säkert sätt att fördjupa smaken och få ett mörare kött. Det som händer är att köttets egna enzymer bryter ner proteiner och bindväv i köttet som därför blir mörare. Det tappar också vätska vilket gör smaken mer koncentrerad.



Ren från Norrbottens fjälltrakter

Norrbotten är speciellt känt för sina stora renbetesområden – här bedriver många samebyar renskötsel som en viktig del av sin försörjning och kultur.

Rennäringen är som störst i de nordligaste delarna av Sverige, särskilt i Norrbotten och Västerbottens län, men även i delar av Jämtland och Västernorrlands län.

De största områdena för rennäringen finns i fjälltrakterna och skogslandet, där renarna har tillgång till stora betesmarker under olika säsonger. Födan består främst av lavar, gräs, buskar och svamp.

Renar rör sig i flockar, så kallade "tokar", vars storlek varierar från några få individer till hundratals hornprydda djur.

Typiskt för renar är att de vandrar långa sträckor varje dag för att hitta nya betesmarker. Renslakten sker under hösten och tidiga vintern. Denna tid är renarna ofta som mest välmående efter att ha ätit upp sig under sommaren och tidiga hösten då betet är rikligt. Djuren är också enklare att samla ihop eftersom de naturligt rör sig närmare vinterbetesmarkerna.

Genom att minska antalet djur i hjorden förbättras också förutsättningarna för att de återstående renarna har tillräckligt med resurser för att klara sig genom den snörika och kalla vintern.



Tänk på!

Ren är ett magert och mörkt kött som kräver en varsam behandling för att behålla sin saftighet och mörhet. Sikta på kärntemperatur 55-56 grader.



Tartar av reninnanlår med tryffel

RENINNANLÅR

Fryst Sverige
30203 ca 600 g/st

RENYTTERFILÉ SKINNAD

Ytterfilé med varsamt bortputsad silverhinna
Fryst Sverige
30212 ca 1 kg/st

RENROSTBIFF

Utskuren rostbiff
Fryst Sverige
30206 ca 600 g/st

RENINNERFILÉ

Enligt de flesta är innerfilén den finaste detaljen på renen, otroligt mör och med en balanserad viltsmak
Fryst Sverige
30223 ca 600 g/st

RENSKAV

Lösfrost renskav av bog
Fryst Sverige
30207 5 kg/krt



LÖJROM KALIX – 2024 BRÖDERNA PERSSON

Ursprungsskyddad Kalixlöjrom från årets fiske
Frost
74203 1 kg/st

LÖJROM KALIX – 2024 BD FISK

Ursprungsskyddad Kalixlöjrom från årets fiske
Frost
74201 500 g/st

LÖJROM KALIX – 2024 NIKKALA

Ursprungsskyddad Kalixlöjrom från årets fiske
Frost
74216 1 kg/st

Kalixrom i tre varianter

Fisket av kalixrom är förenat med tradition och en stor portion hantverk. Vi arbetar tillsammans med tre leverantörer som alla har riktigt fin rom, men som också kan skilja sig något åt i karaktär.

BD FISK är ett av Norrbottens äldsta företag och formades för över 90 år sedan. BD Fisk ägs av yrkesfiskare längs Norrbottens-kusten och har blivit en stor leverantör av Kalixlöjrom. Hit kommer rommen färdig från fiskarna och efter att ha kontrollerats noga paketeras den varsamt i BD Fisks burkar.

NIKKALA löjrom, en småskalig produktion som sköts av Arne Luthström tillsammans med frun Seija. Haparanda hamn i den lilla byn Nikkala utgör hemmahamn och fisket sker i norra delarna av Bottenviken. Här anses löjromen få en något rödare färgton. För Arne är det viktigt att inte ta upp mer fisk än vad de kan ta hand om. De arbetar småskaligt och producerar cirka 800-1000 kilo per säsong. Arne och Seija har

full koll på hela processen och Seija är den som bereder rommen genom att röra och salta för hand. Med stor erfarenhet har de hittat rätt balans med sköljning, hantering och torkning, en löjrom värd att prova.

BRÖDERNA PERSSON har etablerat sig som en väldigt uppskattad leverantör på marknaden. Företaget består av de två bröderna Christer och Magnus. Tillsammans innehar bröderna två av de 36 licenser som finns på marknaden och de fiskar i par. Under processen vid framställning av rommen är teamet ungefär 45 personer varje år. 2023 tilldelades Bröderna Perssons löjrom 5 plus av Aftonbladets bäst i test, och deras Kalixrom har tidigare serverats på Nobel-festen.



**UERFILÉ MED SKINN** 

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

65135 200-400 g/st

**KUMMELRYGG STOR MED SKINN – MSC** 

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

62433 ca 1 kg/st

**KUMMELFILÉ MED SKINN – MSC** 

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

62206 ca 5 kg/krt

LUBBFILÉ MED BEN – MSC 

Lubb påminner om en kort långa, köttet är fast och smaken ger en hint av skaldjur, ca 1kg/st

62306 ca 1 kg/st

Ostron från Navarre i Normandie

Huitres Navarre är ett litet familjeägt företag med endast 6-8 anställda som sköter allt själva, från odling till export. De har ett stort urval av exklusiva ostron som odlas utanför Gouvilles kust i Normandie. Ostronen odlas mellan 12 till 24 månader för att därefter avslutas med en lång affinage (6 till 24 månader), där de får vila i påsar vid kustremsan under lång tid. Här får de växa och formas med bästa möjliga förutsättningar och påsarna vänds dagligen under en kort lucka när tidvattnet dragit sig tillbaka.

**OSTRON ANTILOPE NO 3** 

Ett elegant ostron med krämig och fet konsistens, smaken är söt och blommig med lång eftersmak, odlas i 24 månader med 12 månaders avslutning i affinage

Frankrike
70629 12 st/krt

OSTRON SPECIAL HENRI IV NO 4 

Premiostron som odlas 24 månader och avslutas med hela 24 månader affinage, ett ostron fyllt till bredden där no4 kan upplevas som en no3, lent och mjällt ostron där smaken är komplex och man hittar sötma, blommighet, smörighet och elegans.

Frankrike
70697 24 st/krt

OSTRON FINE NORMANDIE NO 4 

Exklusiva ostron som odlas utanför Gouvilles kust i Normandie, odlas i 24 månader och avslutas med 6 månader affinage, salt och lätt sötma

Frankrike
70605 100 st/krt

LÅNGARYGG MED SKINN 

Långarygg med skinn som handskärs hos oss på JHB till fina ryggfiléer

62459 ca 1 kg/st

**OSTRON FINE DE CLAIRE NO 3 AG.BERGFALK** 

Smakrika, klassiska ostron odlade i de kalla och näringsrika vatten utanför Marennes på franska atlantkusten, 6 ostron per kagge i storlek 3, levereras tillsammans med en ostronkniv

Frankrike
70673 6 st/krt + kniv



Norska havskräftor på 200 meters djup

Utanför ön Fröya vid Trøndelagskysten fiskas havskräftorna varsamt med tinor på djupa vatten.

Längs med kusten utanför Trondheim ligger öarna Hiitra och Fröya, fisket i dessa vatten är sedan länge uppskattat för sin goda tillgång och höga kvalitet. Det är djupa och kalla vattnen som bidrar till idealiska förutsättningar för havskräftor. Fisket sker på traditionellt och skonsamt vis med tinor. Det leder

dels till att man bevarar beståndet av kräftor samtidigt som man inte förstör havsbotten.

Fisket sker söndag till måndag och kräftorna levereras till JHB på onsdag morgon. Från oss kan du få dem levande eller färdigkokta. Storleken är 4/7, alltså fyra till sju stycken per kilo.



HAVSKRÄFTOR STORA 4/7 FRÅN NORGE

Stora fina havskräftor, varsamt fiskade med tinor på djupa och kalla vatten utanför Hiitra och Fröya i Norge

70111 KOKTA
70101 LEVANDE



KAMTJATKAKRABBA BEN KOKT

Kokta ben av kungskrabba från Norge, med fast trådigt kött, burfångade, 800-1000 g/st

Norge Fryst
70337 ca 5 kg/krt

KAMTJATKAKRABBA BEN RÅA

Kokta ben av kungskrabba från Norge, med fast trådigt kött, burfångade, 1000-1300 g/st

Norge Fryst
70303 ca 5 kg/krt

Dags för hummer?

Säsongen är här, vi köper löpande in svensk, kanadensisk och fransk hummer. Från oss köper du dem styckvis levande eller kokta.



**TORSKIFILÉ – MSC** 

Torskfilé från MSC-certifierat fiske,
200-400 g/st,

Frost
62315 ca 5 kg/krt

**KAPKUMMELFILÉ
UTAN SKINN – MSC** 

Kapkummelfilé utan skinn, från MSC-certifierat
fiske, 110-170 g/st, sjöfryst

Frost
62319 ca 7 kg/krt

**STILLHAVSSPÄTTAFILÉ
UTAN SKINN – MSC** 

Populär matfisk, påminner om Rödspättan i
smak och utseende, 80-120 g/st

Frost
64322 ca 5 kg/krt

**REGNBÅGSFILÉ C-TRIM** 

Norsk regnbågsfilé, c-trim, vilket innebär att
rygggrad, bukben och krage är bortskurna samt
att den är pinn dragen, 0,5-2 kg/st

Frost
60389 ca 10 kg/krt

**Säkert alternativ
med fryst i januari**

I början på året kan tillgången på
färsk fisk vara begränsad. De första
veckorna i januari är det generellt sett
färre båtar ute. Den enkla förklaring-
en till det är att många fiskare väljer
att ta semester. Under denna period
kan det vara god idé att säkra upp
med fryst eller odlad fisk.

**LAXFILÉ GRAVAD SKIVAD – ASC** 

Färdigskivad gravad lax, filén gravas under fem
dagar i en traditionell kryddblandning av socker,
salt, vitpeppar och dill för att därefter skivas,
av D-trim

61370 Kyld
61371 Fryst

**LAXFILÉ KALLRÖKT
SKIVAD – ASC** 

Färdigskivad kallrökt lax, av D-trim, varsamt
rökt med bokspån

61364 Kyld
61365 Fryst

**LAXFILÉ RÖDBETSGRAVAD
BUFFÉSKIVAD – ASC** 

Rödbetsgravad lax med kummin och dill, av
D-trim, bufféskivad vertikalt för en snyggare
presentation och lätt hantering på buffén

Frost
60215 ca 1,3 kg/st

LAXFILÉ VARMRÖKT – ASC 


Varmrökt laxfilé, producerad av D-trimmad
ASC-certifierad råvara,, ca 1,4kg/st

61360 Kyld
61361 Fryst

**LAXFILÉ GINGRAVAD
BUFFÉSKIVAD – ASC** 

Gingravad lax smaksatt med timutpeppar och
grape, av D-trim, bufféskivad för en snyggare
presentation och lätt hantering på buffén

Frost
60218 ca 1,3 kg/st

**LAXFILÉ NAJADRÖKT
BUFFÉSKIVAD – ASC** 

Kallrökt och gravad laxfilé, bufféskivad för en
snyggare presentation och lätt hantering

Frost
60219 ca 1,3 kg/st



**ANKBRÖST
SÖDERSLÄTTSANKA** 

Stora fina ankbröst av Gårdsanka från Häckberga gård i Skåne, ca 250 g/st

Frost
36429 ca 1 kg/pkt

**ANKLÅR – KLUBBFILÉ
SÖDERSLÄTTSANKA** 

Stora fina ankbröst av Gårdsanka från Häckberga gård i Skåne, ca 250 g/st

Frost
36432 ca 1 kg/pkt



**ANKLÅR
SÖDERSLÄTTSANKA** 

Utskurna råa anklår på ben av Gårdsanka från Häckberga i Skåne, 500 g/st

Frost
36430 ca 1 kg/pkt



Fåglarna på Häckberga tillbringar merparten av sin tid utomhus, när de väljer att vara inne är det på halvbäddar i rymliga stallar med fri tillgång till vatten och foder. De får ett noga utprovat vegetabiliskt foder som till största delen består av vete, men även sojamjöl, rapsmjöl, aminosyror och vitaminer. Fodret är fritt från antibiotika, koccidiostatika och hormoner.



VAKTELFILÉ MED SKINN 

Små delikata filéer av vaktel, skinnet kvar för extra smak, varje filé väger 25-30 g och är förpackade 10 st/pkt

Frost Frankrike
36701 ca 280 g/pkt

VAKTEL HEL 

Hel vaktel från Frankrike, fåglarna är frigeående och föds upp på helt vegetabiliskt foder, 2 fåglar om 180 g/st per förpackning

Frankrike
35704 380 g/pkt



KALKON HEL ADELSÅSEN 

Från Adelsåsen utanför Vara i Västergötland, ett litet familjeföretag, som fött upp kalkoner i över 40 år

Sverige
35300 ca 5 kg/st

KALKONBRÖST ADELSÅSEN 

Kalkonbröst med skinn, från Adelsåsen i Vara, 2 bröst per förpackning

Frost Sverige
36302 ca 3 kg/pkt

Anklever från Toque Blanche

All anklever från Toque Blanche är A-klassad, vilket betyder högsta kvalitet med slät och fin konsistens. Uppfödningen sker i södra och sydvästra Frankrike, ankorna har tillgång till utvistelse och blir minst 84 dagar gamla. Spannmålet djuren får är egenproducerat på gårdarna och helt fritt från GMO.



ANKLEVER FOIE GRAS TOQUE BLANCHE

Fin fransk vendlagen anklever

Frost Frankrike
36400 500 g/st



ANKLEVER SKIVAD TOQUE BLANCHE

Skivad, rå anklever, förpackningen innehåller 20 bitar, 40-60 g/st

Frost Frankrike
36433 500 g/st



ANKLEVERTERRINE

Anklever, plockad, rensad och bakad i form, klar att skiva upp och servera. Innehåller 30% hela bitar

Frankrike
36407 1 kg/st



ANKBRÖST AV MAJSANKA

Barbarieanka uppförd 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, varför inte skriva "Majsanka Bourguignon" på menyn?

Frankrike
36420 300-400 g/st

ANKBRÖST CANETTE – HONA

Canette är utplockade honor, filén är något mindre och anses särskilt mör och saftig, varje filé väger 180-220 g och det ligger 2 bröst per paket

Frankrike
36409 ca 400 g/pkt



Skapa en upplevelse medan gästerna väntar

ERBJUD NÅGOT LÄTT OCH LOCKANDE UNDER TIDEN GÄSTEN VÄNTAR.

Gör väntan till en del av upplevelsen med något snabbt och enkelt, som ett par ostron, lite charkuterier, marconamandlar eller en lätt aptitretare.

Många gånger missas möjligheten att sälja in något litet och delikat då gästen väntar på sitt bord eller tittar igenom menyn. Hitta er egen signaturservering och börja ställa frågan – gästerna kommer att uppskatta den extra omtanken, och det lyfter helhetsupplevelsen och ger er en högre snittnota och med bättre marginal

Enkelt från oss:

FUET PICCANTE – SVERIGE [®]

Lufttorkad korv med ursprunglig från Spanien, här som svensk variant från JHB, smaksatt med bland annat peppar, vitlök och het chili

Sverige
44133 100 g/st

SALAMI AL TARTUFO [®]

Liten italiensk salami, smaksatt med svart tryffel, skivas med fördel för hand med kniv

Italien
44119 250 g/st

JAMÓN IBERICO BELLOTTA PATA NEGRA [®]

Tunt skivad lufttorkad spansk skinka av rasen Iberico, lagrad i 48 månader, pata negra kan direktöversättas till "svart fot" som är karakteristiskt för Ibericogrisen som bland annat ätit ekollon under sin uppväxt vilket ger en fin nötig smak

Spanien
40201 100 g/pkt

ANSJOVIS BOQUERONES – MSC [®]

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

Spanien
66822 50 g/frp

ANKLEVERTERRIN

Strö över lite farinsocker, bränn av hastigt och servera med lättsaltade krutonger och en björnbärskompott (36407)



OSTRON PICO DE GALLO

Ostron toppade med en het och fräsch tomatsalsa (70654)



PANKOPANERADE ASIATISKA LAXBOLLAR

Tillsammans med en söt sesam- och sojadipp (74558)



ALMNÄS WRÅNGEBÄCK EXTRA LAGRAD

Klassisk svensk hårdost som tillverkas efter samma recept som man gjorde på Almnäs redan på 1880-talet, lagringstid mellan 10-15 månader, den har en lätt syrlig och komplex smak av umami

Sverige

80385 1,5 kg/st



ALMNÄS TEGELOST

Almnäs Tegel är en hårdpressad "skållad" ost inspirerad av det handslagna tegel som tillverkades vid Almnäs Bruk från 1700-talets mitt och framåt

Sverige

80389 ca 1,5 kg/st



DÉLICE DE BOURGOGNE

Delikat färskost från Bourgogne i Frankrike, tillverkas pastöriserad komjölk och man tillsätter crème fraiche för att göra osten riktigt krämig

Frankrike

80290 250 g/st



SÖRMLANDSÄDEL JÜRS MEJERI

En smakrik blåmögelost, relativt mjuk, ganska syrlig och med lätt sälta, lagras 3 till 5 månader, men kan med fördel lagras ytterligare flera månader beroende på hur stark man vill ha den, av komjölk

Sverige

80265 ca 3 kg/st



GRANBARKSOST JÜRS MEJERI

Granbarksosten är en speciell ost med aromatisk kitt- och vitmögeltyta, den kan även ha inslag av vildmögel, den skall smältas i ugnen och ätas ungefär på samma sätt som en ostfondue, runt osten är det lindat en tunn ring granbark som fungerar som form när osten värms i ugnen, tillverkad av komjölk

Sverige

80227 450 g/st

Mer ost från oss:

På vår e-handel hittar du all vår ost





**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