



VÅR VÄRLD

NR 14 – 2023 [1 dec - 15 jan]

Ostar för vintern

När kylan är på ingång kan det vara klokt att anpassa ostbrickan efter det kallare vädret





Bergtunga

Bergtungan känns igen på sin unika färgsättning. Sten- och klippbottnar på västkusten och i Nordsjön är bergtungans hemvist och här kamouflerar den sig genom att anta färgen på havsbotten. Den kan väga upp till 2 kilo, vanlig vikt i våra vatten är 300 gram till 1 kilo.

Köttet är vitt, fast och saftigt med en mild smak, vilket gör den till en populär delikatess bland fiskälskare. Bästa säsongen för bergtunga är höst och vinter.



	DECEMBER	JANUARI	FEBRUARI
RÖDTUNGA	◐	◐	◑
BERGTUNGA	◐	◐	◐
HÄLLEFLUNDRA	◑	◐	◐
PIGGVAR	◐	◐	◐
SEJ	◑	●	●
KOLJA	◐	◑	◑
LÅNGA	●	●	◑
TORSK	◑	●	●
SKREI		●	●
VITLING	◑	◑	◐

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



HITTA DINA FAVORITER TILL JULBORDET!

Klassiker och nyheter till julbordet. Läs mer om Johan i Hallen & Bergfalks breda utbud av gott till julbordet.

Hela listan:



jhb.se/jul-2023

Våra klassificeringar

Nu hittar du våra klassificeringar på artiklarna i Vår Värld.

🏆 Premium 🏆 Selected 🏆 Easy



- 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.



STÖRKAVIAR BAERII CLASSIC

Kaviar av den siberiska stören *Acipenser Baerii* som har sitt ursprung i Sibiriens floder och sjöar, de fasta äggen är runt 2,8 mm stora och är svarta till Platina i färgen, en delikat smak av färsk hasselnöt, levereras i en vacker glasburk för en snygg servering, odlad, Nederländerna

74406 28 g/st



STÖRKAVIAR OSCIETRA

Kaviar Oscietra från den ryska stören *Acipenser Gueldenstaedtii*, producerad med endast 3,1 % havssalt, äggen är fasta med platina-färgade kaviarpärlor som ger en delikat smak av torkad hasselnöt och ett avslut av brynt mineralrikt smör, storleken på äggen är runt 3 mm, levereras i en vacker glasburk perfekt för en snygg servering, odlad, Nederländerna

74407 28 g/st



På bilden ser vi en sevruga från en av Anna Dutch bassänger

Kaviar som den smakade förr

Hos Anna Dutch i Eindhoven, Nederländerna har man en tydlig vision med sin kaviar – nämligen att den ska smaka som kaviar gjorde förr, på den tiden då den producerades av vild stör. Detta görs med god djurvälstånd och minsta möjliga miljöpåverkan, odlingen är certifierad av F.O.S. och uppfyller WWF:s kriterier för grönt ljus.

På odlingen föds fisken upp med naturlig diet bestående av råa räkor och sill från kalla Nordsjön och lokala musslor från Nederländerna. För att stimulera fiskarnas aktivitet får de dessutom levande foder, det innebär att de håller sig friska och starka när de rör sig betydligt mer.

OSCIETRA tar desto längre tid på sig och hinner bli hela 12 år och nå en vikt mellan 40–50 kilo före man får tillgång till den fina kaviaren. Färgkombinationen på äggen är från smaragdgrön, guldfärgad till platina. Fisken härstammar från Kaspiska havet.

BAERII, är den stör som växer snabbast och kan ge en kaviar av god kvalitet efter ungefär fyra till sex år. Det är en sötvattenfisk som har sitt ursprung i Sibiriens floder och sjöar.



LÖJROM KALIX – 2023

Certifierad Kalixlöjrom med skyddad ursprungsbeteckning från årets fiske, siklöjan fiskas med trål under en begränsad tid på hösten, hantverket att utvinna löjrommen och att det sker snart efter fångst har en stor del i den delikata smaken

Frost
74201 500 g/st



Tid för Kalix på menyn

År 2022 var det ont om den eftertraktade rommen från Kalix och den nådde sitt högsta pris någonsin. I år är tillgången desto bättre, allt på grund av ökade kvoter av löja. Helt enkelt en god anledning att skriva upp äkta Kalixrom på menyn.



KOLJAFILÉ

Skärs hos oss på JHB, kolja är en torskfisk och är vanlig i Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt, den kan väga upp till 19 kg och bli 110 cm lång, men vanligtvis ligger vikten på 0,5-3 kg i våra vatten, säsongen för kolja är som bäst under september till maj

62427 ca 300 g/st



BERGTUNGA KLIPPT & FLÅDD

Bergtunga har ett delikat vitt kött som är ovanligt mjällt, den fiskas normalt i Nordsjön, denna är storlek 1 vilket innebär att fisken hel väger ca 500 g+

64149 ca 450 g/st

BERGTUNGAFILÉ

Bergtunga har ett delikat vitt kött som är ovanligt mjällt, här i perfekta portionsfiléer som vi handskar, 1 vilket innebär att fisken hel väger ca 500 g+

64347 ca 120 g/st

TORSKRYGG MED SKINN

Färdigskuren torskrygg med skinn, från MSC-certifierat fiske i nordiska vatten

62423 800 g+/st

FÅ FISKAR HAR SÅ MÅNGA NAMN SOM UER, den är även känd som kungsfisk, rödfisk, rosenfisk och stenfisk. En populär matfisk med ett kött som påminner om abborre. Hel uer kan väga 15 kilo och bli upp till 1 meter lång men den fisk vi köper väger omkring 1 till 2 kilo och ger fina filéer med vikt på mellan 200 och 400 gram. Den fiskas vanligtvis i Barents hav eller Norska havet och fångas med flyttrål eller krokar.



UERFILÉ MED SKINN

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

65135 200-400 g/st



UER HEL

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

65128 1-2 kg/st

**HAR DU UPP-
TÄCKT UER?**



RÖDTUNGA

Rödtunga liknar bergtunga i smak och har ett vitt och lätt skimmrande kött, fiskas i Skagerak och Nordsjön med trål eller notar, Danmark/Sverige

64120 Hel fisk, 1:an, 400-600 g
64122 Klippt & flådd, 1:an
64342 Filé, ca 120 g/st



Håll utkik efter Skrei

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

ÅTERFÅ MSC- MÄRKNINGEN

Efter ett uppehåll sedan 2021 har det norska fisket av torsk som fångas inom 12 nautiska mil från land genomgått en process för att återfå MSC-märkningen. Det står nu klart att norsk torsk, skrei och kolja certifieras igen.



TORSKRYGG MED SKINN

Fin torskrygg med skinn som vi omsorgsfullt skär hos oss på JHB, vi använder riktigt stor fisk med vikt över 6 kilo utan huvud vilket ger stora fina ryggbitar på 1000 gram eller mer, torsken är vanligtvis från de kalla friska vattnen i Barents hav och fiskas med krokar och linor, kompletteras med fisk från norska havet

62480 ca 1 kg/st



HUMMER KANADA

Kanadensisk hummer från våra tankar på JHB, något mjukare i skalet än den europeiska och köttet är väldigt spänstigt vilket gör god att gratinera eller tillaga, från MSC-certifierat fiske, 500-600 g/st

71100 LEVANDE
71202 KOKT



OSTRON GILLARDEAU

Ett speciales-ostron med nötig och söt smak, finess och lång eftersmak, odlade i Charente Maritime på franska atlantkusten av familjen Gillardeau, rika på kött och ett högt kvalitets-index

70617 Storlek 2, 12 st
70618 Storlek 3, 12 st
70620 Storlek 4, 12 st

Hållbart odlad lax från Island

Islandslaxen kommer från Nordvästra Island vid Västfjordarna, ett område där förhållanden för att odla lax är perfekt, tack vare det friska, rena och kalla vattnet. Laxen kommer från en ASC-certifierad odling där fiskarna föds upp och lever i stora rymliga kassar, mycket vatten och lite fisk. Man använder ingen antibiotika eller GMO.



VÅR VÄRLD #14 – FISK & SKALDJUR



LAXFILÉ D-TRIM

Hållbart odlad lax från Islands kalla vatten, skärs och handpinnas hos oss på JHB, D-trim innebär att även rygg- och bukfett på filén är noggrant bortpustat

60162 ca 1,8 kg/st



LAXFILÉ C-TRIM

Hållbart odlad lax från Islands kalla vatten, skärs och handpinnas hos oss på JHB

60161 ca 1,8 kg/st



KAMTJATKRABBA BEN KOKT

Kokta ben, King Crab legs/kungskrabba, med fast trådigt kött i benen, burfångade, Nordostatlanten, 800-1000 g/st, (endast hel kartong)

Fryst
70337 5 kg/krt



KAMMUSSLA HOKKAIDO – GULDBURK

Musselkött från Hokkaidokamusslan som har sitt ursprung från Ochotska havet norr om Japan. Kan serveras både rå eller tillagad, från MSC-certifierat fiske

70744 1,8 kg/st (netto)

Rätt ost på brickan i vinter

Under vintermånaderna kan det vara klokt att låta ostbrickan genomgå lite förändringar och anpassa den till det kallare vädret.

När kylan knacker på och vi värmer oss med långkok och tyngre smaker i maten passar det också bra att uppdatera till mer robusta och kraftiga ostar med mycket smak.

Det kan också vara en god idé att komplettera ostarna med varma tillbehör som en kryddig glögg, varm cidervariant eller en ljummen fikonkompott. Eller varför inte en klassiker som friterad Camembert med hjortronsylt?

Att baka av en askad Montenegro, som avslut på en tre rätters middag och servera med ett glas madeira eller sherry kan aldrig bli fel.



På bilden hittar vi en Almnäs Wrångebäck, Frome Dambert och Reblochon

Det goda därtill:

VARMA TILLBEHÖR:

I samband med kallare väder kan varma och mustiga tillbehör vara mer lockande. Ljumna fruktkompottar och varma drycker som glögg och cider fungerar utmärkt till osten.

TORKAD FRUKT:

Eftersom färsk frukt kanske inte är lika lättillgänglig under vintermånaderna kan torkad frukt, som aprikoser eller fikon, vara ett utmärkt substitut för att ge lite sötma.

BRÖD:

Byt gärna ut lätta kex mot mer robusta eller kryddiga varianter. Mörkt bröd med nötaktiga smaker kan också vara ett bra alternativ.

Bra vinterostar

KRÄMIGA FAVORITER:

- CAMEMBERT, Frankrike
- SAINT ALBRAY, Frankrike

MÖGELOST

- STILTON, engelsk blåmögleost med intensiv smak
- FOURME D'AMBERT, fransk opastöriserad blåmögleost

HÅRDA OSTAR

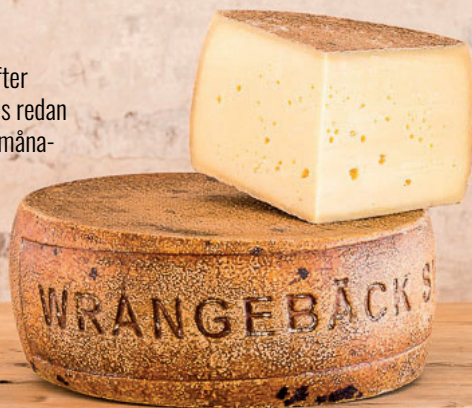
- ALMNÄS WRÅNGBÄCK, Svensk extra lagrad ost med en lätt syrlig smak
- GRUYÈRE RESERVE, klassisk hårdost från Schweiz, nötig karraktär och fruktiga undertoner



**ALMNÄS WRÅNGBÄCK
EXTRA LAGRAD** 

Klassisk svensk hårdost som tillverkas efter samma recept som man gjorde på Almånäs 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

**MONTENEBRO
ASKAD GETOST** 

Den karaktäristiska dekorativa beläggningen av aska hjälper till att reglera fuktigheten under mognadsprocessen, en krämig ost med mild och mjuk syrlighet från getmjölken

Spanien
80239 1 kg/st

**SÖRMLANDSÄDEL
JÜRS MEJERI** 

En smakrik blåmögelost, relativt mjuk, ganska syrlig och med lätt saltä, 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

**SAINT ALBRAY** 

En krämig rund ost med en lätt rödorange vaxartad yta, mild smak med något nötaktig underton, tillverkas av pastöriserad komjölk

Frankrike
80261 2,5 kg/st

**ROQUEFORT COCCINELLE** 

Fransk blåmögelost som genomgår en kontrollerad mognadsprocess i naturliga grottor, intensiv smak med bra balans mellan saltä och en distinkt nötaktig sötma, av opastöriserad fårmjölk

Frankrike
80260 1,3 kg/st

**FOURME D'AMBERT** 

Halvhård blåmögelost från Aubergne i Frankrike, påminner om Roquefort men med en något mildare smakprofil, tillverkad av opastöriserad komjölk

Frankrike
80245 2,5 kg/st

Mer ost
från oss:



På vår e-handel hittar du all vår ost

**GRANBARKSOST
JÜRS MEJERI** 

Granbarksosten är en speciell ost med aromatisk kitt- och vitmögeläta, 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



Gott om plats i lugnt tempo

På Marieströms gård alldeles intill Göta älv en bit från Trollhättan har familjen Mowitz sin fågeluppfödning. Fåglarna växer långsamt, endast 20 gram per dag och de blir 70 dagar gamla. Fodret består av spannmål från svenska gårdar, naturligtvis fritt från GMO.



KYCKLINGVINGAR STORA MOWITZTUPP®

Stora smakrika kycklingvingar med skinn, av gårdsfågel från Marieströms Gård

Sverige
36172 ca 9 kg/krt



KYCKLINGFILÉ MED SKINN MOWITZTUPP®

Bröstfilé med skinn, av gårdsfågel från Marieströms Gård

Sverige
36104 ca 3 kg/krt

KYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN MOWITZTUPP®

Lårfilé med skinn, av långsamtväxande gårdsfågel från Marieströms Gård, 200-300 g/lår

Sverige
36153 ca 9 kg/krt



VILDANDBRÖST®

Svenskt vildandbröst med skinn, mörkt kött med tydlig vilt smak, en idealisk höstfågel, jakt-säsongen pågår från slutet av augusti och till slutet av november (december i södra Sverige)

Frost Sverige
36807 ca 1 kg/pkt

VILDANDSLÅRFILÉ®

Lårfilé med skinn av svensk vildand, mörkt kött med tydlig vilt smak

Frost Sverige
36809 ca 1 kg/pkt



MAJSKYCKLINGFILÉ MED SKINN – ECC®

Majskycklingfilé med skinn från mellansnabbväxande uppfödning, 45-55 dagar, 180-220 g, ca 1,8 kg/pkt

Frankrike
36221 ca 3,6 kg/krt

MAJSKYCKLING KLUBBFILÉ MED SKINN – ECC®

Urbenad kycklingklubba med skinn, av majskyckling från mellansnabbväxande uppfödning, 45-55 dagar, ca 1,5 kg/pkt

Frankrike
36222 ca 3 kg/krt

Älgkalv från svenska jaktlag

Utvald älgkalv från Västerbottens djupa skogar. All älg styckas och hanteras i Lyckan nära Lycksele. Älgkalv har en mildare viltsmak samtidigt som köttet är mjällare.



ÄLGYTTERFILÉ AV KALV

Älgytterfilé, mildt och mjällt kött med balanserad viltsmak, av älgkalv 1,5 till 2 år

Frost Sverige
30137 ca 500 g/st

ÄLGINNANLÅR AV KALV

Innanlår av älgkalv, mildt och mjällt kött med balanserad viltsmak

Frost Sverige
30139 ca 1,5 kg/st

ÄLGRÖSTBIFF AV KALV

Saftig rostbiff av älgkalv som ger en mildare viltsmak, låt den gärna marineras i örter, olja och kryddor över natten, för att sedan brynas på hastigt och gå försiktigt klart i ugnen att den fått brynas på

Frost Sverige
30141 ca 500 g/st

ÄLGFILE AV KALV

Mör innerfilé av älgkalv, mildt och mjällt kött med balanserad viltsmak

Frost Sverige
30138 ca 500 g/st

ÄLGTRECOTE AV KALV

Smakrik entrecote av älgkalv, mildt och mjällt kött med balanserad viltsmak

Frost Sverige
30140 ca 500 g/st



Portionskontroll

Vi styckar, sågar och skär köttet efter era önskemål. Tidsbesparande, enkelt och utan svinn.

RYGGBIFF MED KAPPA HÄNGMÖRAD

Hel utskuren bifftrad av svenska gårdsdjur, hängmörad till perfektion i våra klimatkammare för en djup och tydlig smak

Sverige
11215 ca 5 kg/st



OXFILE Tournedos 160-180 G

Färdigskurna tournedos som du beställer styckvis från oss, enkelt smidigt och utan svinn

EU-råvara
11110 ca 170 g/st



GÖDKALVROSTLOCK

Rostlocket sitter på utsidan av Rostbiffen och är en fin detalj att lägga på grillen, av gödkalv även kallad ljus kalv som är 4 till 5 månader gamla, köttet är ljust rosa och väldigt mörkt

EU-råvara
15505 ca 1 g/st

OXFILE CARPACCIO 80 G

Färdigskivad carpaccio av oxfilé, förpackade med mellanlägg för enkel hantering

EU-råvara
11107 80 g/st



**PORCHETTA
SOUS VIDE**

En saftig och smakrik långbakad porchetta på fläskside, klassiskt kryddad med fänkål och lök

Sverige
22441 ca 3 kg/st



TIMMERMANSKORV

En mustig hårdrokt korv med mycket karaktär, tillverkad av gris- och nötkött samt grisblod

Sverige
51123 2 kg/pkt



**KAMBEN HICKORYTEKTA
SOUS VIDE**

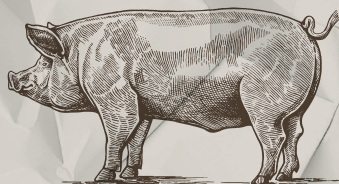
Nattbakade baby backribs med en tydlig rökig ton, pensla efter uppvärmning med din favorit-glacé och bränn av snabbt före servering

Sverige
22505 8 kg/pkt

THÜRINGER BRATWURST 140 G

Kokt korv av fläsk- och nötkött, inspirerad av den klassiska tyska korven från regionen Thüringen, smaksatt med kummin, vitlök, bockhornsklöver och örter, en ljus korv som ska stekas eller grillas

Sverige
51121 2 kg/pkt



Hela djuret

För oss är det viktigt att ta till vara på hela djuret. På vår anläggning i Partille förädlar vi smaker av utvald svensk gris. Här har vi samlat ett aplock.

**KOTLETT MED TIMJAN & CITRON
SOUS VIDE**

Varsamt nattbakad fläskkotlett, balanserat smaksatt med timjan och citron, resultatet blir en mycket mör kotlett marinerad i sitt eget spad som blir en god grund till såsen

Sverige
22102 8 kg/pkt



**GRÄDDLEVERPASTEJ
ÅKTA – BREDBAR**

Vår egen leverpastej på traditionellt recept som härstammar från början av 1900-talet, självklart är den gjord med riktig tjockgräde

Sverige
45102 1,2 kg/st

**FLÄSKKARRÉ
PULLED PORK – HICKORY**

Hel fläskkarré smaksatt med Hickory och sedan långbakad tills den faller isär till pulled pork, varm på och ät som den är, eller krydda på den lite extra för intensivare smak

Sverige
22101 ca 4,5 kg/st





OXKIND RÖDVINSMARINERAD SOUS VIDE

Riktigt möra och fina oxkinder, marinerade med bland annat tomat, rödvin och aromatiska kryddor för att sedan tillagas sous vide för att behålla alla sina smaker, skyn blir dessutom en bra bas till rödvinssäsen

Sverige
12902 ca 2,5 kg/pkt

LAMMSTEK HERMES SOUS VIDE

Svensk lammstek tillagad sous vide med grekiska smaker, inom grekisk mytologi var Hermes herdarnas beskyddare, ett passande namn för att ge namn åt ett lamm smaksatt med grekiska toner

Sverige
27408 ca 5 kg/st

FLÄSKKARRÉ PROVENCALE SOUS VIDE

Sous videkokt fläskkarré med provencalsk kryddning, varför inte Pork Chops Provencal

Sverige
22203 ca 5 kg/pkt



Vad gör en bra färs?

Det finns olika kvalitet på färs och den största delen har att göra med vad man lägger i kvarnen. På JHB är vi noggranna när vi selekterar vårt kött. För en bra färs vill man ha kött med låg fett- och kollagenhalt*. För att ytterligare säkerställa en färs med hög kvalitet har vi en brosk- och benseparator på alla våra kvarnar. När det är dags att förpacka färsen görs det i tråg med modifierad atmosfär utan syre, det gör att vår färska färs har en hållbarhet på hela 12 dagar.

*Kollagen är en typ av protein som finns i bindväv och utgörs till en stor del av ben, senor, brosk och ligament.

NÖTFÄRS

Nötfärs, mals hos oss på JHB av EU-råvara, malningsgrad 3 mm, lösförpackad i tråg

EU-råvara
53114 ca 2,5 kg/pkt

HÖGREVSFÄRS GROVMALD

En saftig färs utmärkt för en hamburgare eller mustig ragu, mals hos oss på JHB av EU-råvara, malningsgrad 5 mm, lösförpackad i tråg

EU-råvara
53107 ca 2,5 kg/pkt

KALVFÄRS

Kalvfärs, mals hos oss på JHB av Holländsk kalv, malningsgrad 3 mm, fetthalt 15%, lösförpackad i tråg

Holland
53504 ca 2,5 kg/pkt

LAMMFÄRS

Lammfärs, mals hos oss på JHB av svenska lamm, malningsgrad 3 mm, fetthalt 15%, vakuumpförpackad

Sverige
53400 ca 2,5 kg/pkt

BLANDFÄRS

50% nöt, 50% fläsk, mals hos oss på JHB av EU-råvara, dubbelmald, malningsgrad 3 mm, lösförpackad i tråg

EU-råvara
53203 ca 2,5 kg/pkt

SALSICCIAFÄRS

Salsicciafärs som produceras i norra Italien av italiensk råvara, den är varsamt kryddad för att ge ett brett användningsområde, vakuumpförpackad

Italien
53912 1 kg/pkt



HAVETS
SILVER
GÖTEBORG ANNO 1996

Håll utkik →
Snart kommer laxen
i ny förpackning!



LAXFILÉ GRAVAD SKIVAD

Färdigskivad gravad lax. Den färska laxfilén gravas under fem dagar i en traditionell kryddblandning av socker, salt, vitpeppar och dill för att därefter skivas, av D-trim, odlad, Norge

61313 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ KALLRÖKT SKIVAD

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

61210 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ RÖDBETSGRAVAD BUFFÉSKIVAD

Rödbetsgravad lax med kummin och dill, av D-trim, bufféskivad innebär att den är skivad vertikalt vilket ger en snyggare presentation odlad, Norge

61425 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ VARMRÖKT SKIVAD

Klassiskt varmrökt laxfilé, av D-trim, odlad, Norge

61107 ca 1,4 kg/st

LAXFILÉ GINGRAVAD BUFFÉSKIVAD

Gingravad lax smaksatt med timutpeppar och grape, av D-trim, bufféskivad innebär att den är skivad vertikalt vilket ger en snyggare presentation, odlad, Norge

61422 ca 1,5 kg/st

LAXFILÉ VARMRÖKT ROSÉPEPPAR

Varmrökt laxfilé smaksatt med rosépeppar, av D-trim, odlad, Norge

61109 ca 1,4 kg/st

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



JOHAN I HALLEN
& BERGFALK