



VÅR VÄRLD

NR 1 – 2022 [17 jan - 28 feb]

Johan i Hallen & Bergfalk

Vi vill dela med oss av vår värld – berätta om nyheter, inspirera till att tänka hållbart och handla efter säsong och tillgång. Kanske hittar du något som du inte visste att vi hade.

Säsong för torsk

Atlanttorsken runt Island lever i kalla djupa vatten och är vida känd för sitt fina och fasta kött. Under februari och mars är tillgången som störst.



Nu som ett företag – Sveriges största specialist

Du kanske känner oss som Bergfalk, Johan i Hallen, Fiskgrossisten, Fiskeboa eller Gothia Seafood?

Under 2021 genomförde vi vår sammanslagning, nu är vi ett företag på riktigt, under ett gemensamt varumärke och organisationsnummer. Vi levererar över hela landet och finns på plats lokalt i Stockholm, Göteborg och Helsingborg.

Johan i Hallen & Bergfalk är specialisten som erbjuder ett omsorgsfullt urval av kött, fisk och skaldjur till restauranger och butiker. Varje dag skär vi fisk och detaljstyckar- och förädlar kött efter våra kunders behov. Vi har vår egen produktion där vi med hantverk och tradition tillverkat korvar och charkuterier sedan 1916. Vi har en djup kunskap och ett stort nätverk av framgångsrika uppfödare, producenter och leverantörer. Hos Johan i Hallen & Bergfalk får du kort sagt det bästa från hav och land i en leverans.



Vi har gjort en säsongsbarmeter som förenklar hur du ska tänka när det är dags att planera in fisk och skaldjur på menyn.

	JANUARI	FEBRUARI	MARS	APRIL
TORSK	🌑	●	●	●
LÅNGA	🌑	●	●	●
SEJ	🌑	●	●	●
RÄKOR	●	●	●	🌑
BLÄCKFISK	🌑	●	●	🌑

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



GOD NYHET TILL OSTRONÄLSKARE!

AG Bergfalk erbjuder nu ett 6-pack ostron från Marennes, Frankrike. Ett Fine de Claire odlat i de kalla vattnen på den franska Atlantkusten.



8,3 MILJONER

Stycken smashed burger levererade vi under hela 2021. De populära färs-puckarna väger 100 gram och vi tillverkar dem själva i vår produktion i Göteborg.



502 309 st

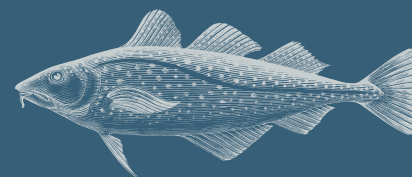
HELA LAXAR har vi förädlat under året som gick. Av dessa blev 33% sushilax, 28% C och D-trim. Resterande förädlas till gravad, kallrökt och varmrökt lax.



Torsk från Island

Island har optimala förhållanden för bra fiske – djupa, kalla och klara vatten. Fisket av torsken sker hållbart med snurrevad eller krokar och linor. Leverantören av vår fisk deltar dagligen på de isländska fiskmarknaderna, väljer noggrant ut de bästa råvarorna och har ett nära samarbete med lokala fiskare och fartyg.

Den isländska torsken finns tillgänglig under hela året, men under februari och mars pågår den bästa perioden med god tillgång och fiskar med extra fast och fint kött. När fisket kring Norge och Danmark blir sämre senare under våren och sommaren är torsken från Island ett mer säkert alternativ.



ATLANTTORSK – *Gadus morhua*

Fiskarna blir i regel fyra till sju år och 45-85 cm långa. Den största torsken som fångats i de isländska vattnen var dock 17 år gammal och hela 186 cm lång.

HÅLLBARA TIPS:

När fisket är som störst under januari till mars är tillgången extra god på udda detaljer som torsken har att erbjuda. Rom, kind, tunga, lever och mjölke används såväl på traditionella restauranger som i det asiatiska köket.

- ✓ **TORSKTUNGA** 30-50 G
- ✓ **TORSKKINDER** CA 30 G
- ✓ **TORSKROM** OBEHANDLAD I SÄCK
- ✓ **TORSKLEVER**



SNURREVAD ser ungefär ut som 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.



SKREIRYGG MED SKINN MSC-CERTIFIERAD

Norsk skreitorsk är uppskattad för sitt fasta vita fina kött och goda smak, fisket sker uteslutande under perioden januari till april och med krokar och linor

Norge
62446 ca 1 kg/st

TORSKRYGG MED SKINN MSC-CERTIFIERAD

Hållbart fiskad isländsk atlanttorsk som vi skär här hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk, fångstmetod: Snurrevad

Island
62421 ca 1 kg/st

SKREI HEL UTAN HUVUD MSC-CERTIFIERAD

Stor hel Skreitorsk utan huvud, fiskas under tiden januari - april, fångstmetod: krokar och linor

Norge
62111 ca 6 kg/st

FISH & CHIPS 2.0



TORSKKINDER

Under Skreisäsongen är det god tillgång på torskkinder, utmärkta att smörsteka med örter eller panera och fritera till extra goda Fish & Chips, ca 30 g/st

Norge
62501 ca 3 kg/krt

INGET PRIS PÅ FÄRSK FISK?



Vi köper dagligen in färsk fisk från fiskauktionerna. Här presenterar vi ett urval av fiskarna som är i säsong, men eftersom priset kan variera från en dag till en annan finns det inte med här. Din säljare kan alltid guida dig rätt. Priset i vår e-handel uppdateras löpande.

UER HEL KUNGSFISK

Påminner om aborre men tillhör familjen drak-huvudfiskar, hel uer kan väga 15 kg och bli 1 meter lång, men i våra fiskar väger 1-3 kg, fångstmetod: Nät/garn

Norge
65128 ca 2 kg/st

LÅNGARYGG MSC-CERTIFIERAD

Tillgången på långa är god, hållbart fiskad i Norge med krokar och linor, handskuren hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk

Med skinn Utan skinn
62407 62515

UERFILÉ MED SKINN KUNGSFISK

Fjällad, med skinn, handskuren på Johan i Hallen & Bergfalk, fångstmetod: Nät/garn

Norge
65135 ca 300 g/st

LÅNGAFILÉ UTAN SKINN MSC-CERTIFIERAD

Hållbart fiskad långa, handskuren på Johan i Hallen & Bergfalk, fångstmetod: krokar och linor

Norge
62472

**REGNBÅGSFILÉ C-TRIM.....150:-**

Handskuren regnbågsfilé av odlad regnbåge (hel fisk 2 kg+) från Åland, C-trim innebär att ryggrad, bukben och krage är bortskurna samt att den är pinndragen

Åland
60332 ca 700 g/st

**HÄLLEFLUNDRAFILÉ
MED SKINN.....396:-**

Odlad Sterling-hällflundra – ett bra komplement under tiden som fisket av vild fisk har uppehåll under lekperioden (t.o.m. 31/3)

Norge
64304

**BLÄCKFISK HEL
10-ARMAD**

Hel 10-armad bläckfisk från Skagerak som vi ropar in på Göteborgs Fiskeauktion, vanligtvis 500-800 g/st fångstmetod: Snurrevad

Sverige
73114



Nu är våra svenska havskräftor som allra bäst. På fiskauktionen i Göteborg köper vi dagligen in efter bästa kvalitet.

**HAVSKRÄFTOR LEVANDE
MSC-CERTIFIERADE**

Svenska nyfångade havskräftor

Sverige
70138

**HAVSKRÄFTOR KOKTA
MSC-CERTIFIERADE**

Nykokta havskräftor

Sverige
70131

FÄRSKA RÄKOR!**RÄKOR**

Färska räkor som köps dagligen på fiskeauktionen i Göteborg eller Smögen, fasta och fina med mild sälta, från MSC-Certifierat fiske

Sverige
72311 15 kg/krt

Norge
72301 15 kg/krt

REGNBÅGSROM.....525:-

Fin forellrom av finsk regnbåge, säsongen för färsk rom är precis avslutad och årets rom finns nu tillgänglig som fryst. Infrysningen sker mycket varsamt för att de sköra äggen inte ska spricka.

Finland
74102 500 g/st

SILLROM.....445:-

Isländsk sillrom från (Clupea Horengus), fiskas utanför den Isländska kusten under september till december, rommen tas om hand på båten redan innan den når hamn och de små krispiga kornen har en god salt smak och är idealiska som sushitopping.

Island
74208 500 g/st

Lokalt och noga utvalt

Adrian van de Plasse dyker själv efter ostronen. När han hittat dem hängs de upp i speciellt utvecklade korgar i väntan på beställning. Här kan också en del små ostron hänga för tillväxt.

Genom att förvara ostronen på odlingarna får ostronen en plats där de ligger fritt från sand och lera. De trivs bra där de hänger i korgarna, och det finns mer mat att tillgå än på havsbotten där dom vanligtvis lever.

DYKFÅNGAT FRÅN ORUST



OSTRON GIGAS PÄRLA22:-/st

Lokalt dykfångade från Bohuslän, storlek 2

Sverige
70680 12 st/ask

OSTRON PLATTA39:-/st

Lokalt dykfångade Belonostron från Bohuslän, storlek 2

Sverige
70642 12 st/ask

BLÅMUSSLOR BOHUSLÄN PREMIUM40:-

Lokalt odlade blåmusslor från Orust kust, här växer musslorna på utvalda platser under minst 20 månader. Musslorna skördas för hand och tvättas varsamt före de paketeras och levereras direkt till oss



Sverige
70747 1 kg/nät



OSTRON AG. BERGFALK FINE DE CLAIRE, 6-PACK12:-/st

Smakrika ostron odlade i de kalla vattnen utanför Marennes på franska atlantkusten, storlek 3

Frankrike
70673 6 st/ask

Ta tillvara på maten med danska Smörrebröd

Smörrebröd – en öppen macka på grovt bröd med god topping, något av det bästa danskarna gjort anser många.

Den danska mackan är också ett bra sätt att ta tillvara på maten från helgerna. Det finns egentligen inte så mycket regler kring hur du ska göra – toppa ett rågbröd med dina favoriter. I Danmark har de mest populära varianterna fått egna namn som "Sol över Gudhjem" (rågbröd, sill, gräslök och en rå ägggula) och "Stjernes kud" (rågbröd, sallad, panerad rödspätta, pocherat ägg, räkor och kaviar).



HÅLLBARA TIPS: Smørrebrød

RÄKOR I LAG.....208:-

Handskalade räkor, MSC-certifierade
72100 1,5 kg/hink



LÄTTRÖKT ANKBRÖST.....298:-

Av fransk Barbarieanka som röks hos oss
38410 500 g/pkt

BRANTEVIKSSILL.....340:-/st

MSC-certifierad sill från Havets Silver
66222 3 kg/hink

GRÄDDLEVERPASTEJ.....59:-

Äkta bredbar leverpastej
45102 1,2 kg/pkt

BACON SKIVAD.....77:-

Färdigskivad rökt bacon i tråg
22400 800 g/pkt

MATJESILL.....89:-/st

MSC-certifierad sill från Klädesholmen
66402 2,2 kg/hink

RÖDSPÄTTAFILÉ PANERAD.....109:-

Dubbelpanerad MSC-certifierad rödspätta,
140-160 g, fryst
64500 5 kg/krt

RESTAURANGANSJOVIS.....45:-/st

Ansjovisfilé från Klädesholmen
66805 800 g/st

GINGRAVAD LAXFILÉ.....245:-

Gravad med gin, timotpeppar och syrlig
grapefrukt, skivad
61422 ca 1,6 kg/st

DANSK REMOULADSÅS....189:-/st

Klassisk dansk remoulad från Havets Silver
80157 2,5 kg/st

GRILLAD ROSTBIFF.....158:-

Färdigskivad i tråg
12600 ca 1 kg/pkt

KALLRÖKT LAXFILÉ.....265:-

Klassisk kallrökt och färdigskivad laxsida
61210 ca 1,6 kg/st

SKAGENRÖRA PREMIUM.....225:-

Krämig, god och rik på räkor, Havets Silver
80404 3,3 kg/st

DUNKELRÖKT SKINKA.....139:-

Alspånsrökt och skivad skinka
41205 1,5 kg/pkt



**CLUBSTEK HÄNGMÖRAD
SVERIGE.....329:-**

Svensk biff på ben som hängmöras hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk och portionssågas, 400-500 g/st

Sverige
11803 ca 450 g/st

**RYGGBIFF HÄNGMÖRAD
SVERIGE.....450:-**

Svensk utvald ryggbiff med kappa, hängmöras hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk under minst tre veckor

Sverige
11215 ca 6 kg/st



**T-BENSTEK HÄNGMÖRAD
SVERIGE.....350:-**

Svensk ryggbiff på ben med oxfilé, hängmörad hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk och portionssågas, 800-900 g/st

Sverige
11825 ca 850 g/st

**PORTIONS-
SÅGAT HOS OSS!**

Vi finstyckar och sågar utvalt kött som fått hängmörats i våra kylar. Enkel och portionskontrollerad servering



**FLÄSKKARRÉ MED PRESA
IBÉRICO BELOTTA188:-**

Spansk Ibéricogris som äter bland annat ekollon under större delen av sitt liv vilket bidrar till en intensiv och nyanserad smak, presa är delen av karrén som sitter närmast revbenen

Spanien Fryst
20702 ca 2 kg/st

OXSVANS SÅGAD.....96:-

Portionssågad oxsvans, lösfryst

Sverige Fryst
10818 10 kg/krt

HÖGREV GRAIN FED.....115:-

Stor fin högrev, djuren strövar fritt under större delen av sina liv för att avsluta med en kontrollerad kost, ca 6 kg/st

Uruguay
10412 ca 6 kg/st

KALV TRITIP.....89:-

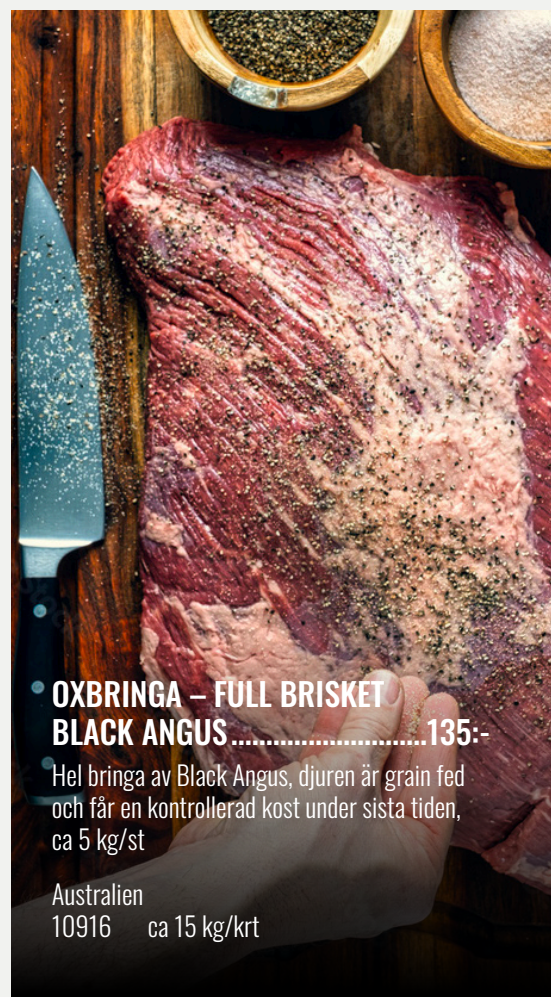
Yttersta delen av rostbiffen, Även kallad triangelstek, ca 1 kg/st

Nederländerna
15519 ca 15 kg/krt

KALVSTEK NÄTAD.....142:-

Nätad kalvfransyska, ca 1,5 kg/st

Nederländerna
15706 ca 15 kg/krt



**OXBRINGA – FULL BRISKET
BLACK ANGUS135:-**

Hel bringa av Black Angus, djuren är grain fed och får en kontrollerad kost under sista tiden, ca 5 kg/st

Australien
10916 ca 15 kg/krt



Dalslandsgris

Vår gårdsgris kommer från Hilmerdahl, Röstorp gård eller Hagsgård i Dalsland. Alla inom 10 kilometer från slakteriet. Fodret odlas lokalt inom en tremilsradie och är helt fritt från GMO.

Slakt och produktion sker lokalt i hemtrakten – Dalslandscirkeln. Eftersom verksamheten ligger där den ligger kan allt som berör produktionen ske i närområdet – ett lokalt kretslopp som är både klimatsmart och ger full spårbarhet.

FLÄSKKARRÉ DALSLANDSGRIS.....79:-

Benfri fläskkarré av Hampshire & Duroc, uppfödda inom Dalslandscirkeln med lokalt foder fritt från GMO.

Sverige
20202 ca 2 kg/st

FLÄSKKOTLETT DALSLANDSGRIS.....84:-

Benfri hel fläskhare av Hampshire & Duroc, uppfödda inom Dalslandscirkeln med lokalt foder fritt från GMO.

Sverige
20110 ca 4 kg/st



Både Hampshire och Duroc härstammar från USA och Kanada, de har lagom mängd insprängt fett. Resultatet blir en råvara med hög köttkvalitet, bra textur och god smak.



MAJSKYCKLINGFILÉ SUPRÊME.....109:-

Filé med skinn och del av vingben. Uppfödda i Loiredalen, Frankrike, 170-230 g, 2 bröst/pkt

Frankrike Fryst
36202 5 kg/krt



KYCKLINGKLUBBFILÉ.....73:-

Urbanad kycklingklubba med skinn, saftig kycklingbit med mycket smak. Av gårdsmärkt svensk fågel, 1,75 kg/pkt, 3,5 kg/krt

Sverige
36143 3,5 kg/krt

Förädlat från oss

Vi sköter förberedelsen – i vår köttproduktion skivar, maler och portionsstycker vi kött dagligen.

Det finns många fördelar med att låta oss göra jobbet, ni spar tid i köket och kan lägga mer fokus på goda tillbehör och såser. I många fall blir det också enklare att portionsberäkna när du slipper svinn och vet exakt hur mycket varje portion väger och kostar.



DAGS FÖR SJÖMANSBIFF



NÖTYTTERLÅR SKIVAT.....122:-

Sjömansbiff, skivat nötytterlår av svenska gårdsdjur, förpackad i 2 kg atmosfärpack Sverige
11609 2 kg/pkt

FLÄSKSCHNITZEL BANKAD.....85:-

Bankad fläskschnitzel, 130 g/st

EU-råvara
21823 2,5 kg/pkt



KALVGRYTBITAR.....112:-

Stora fina handskurva kalvgrytbitar, 3x3 cm, ca 2,5 kg/pkt eller efter beställning.

Nederländerna
16507 10 kg/krt

KALVFÄRS.....75:-

Malning 3 mm, fetthalt 15%, ca 2,5 kg/pkt eller efter beställning.

Nederländerna
33504 10 kg/krt

NÖTGRYTBITAR.....110:-

Av högrev, fina grytbitar, 3x3 cm, ca 2,5 kg/pkt eller efter beställning.

EU-råvara
11405 10 kg/krt

KALVLÄGG OSSO BUCO.....142:-

Sågade kalvlägg, ca 300 g/st, lösfryst

Nederländerna Fryst
16409 5 kg/krt





**OXBRINGA TEXAS SMOKE
BRISKET.....242:-**

BBQ-kryddad och hårt rökt över
natten med alspån

Sverige
41121 ca 4 kg/st

**SOUS VIDE-KOKT
GRUNDJOBET ÄR KLART –
BARA ATT AVSLUTA!**

Balanserade smaksättningar där du
får sätta sista touchen! Tillsammans
med många av våra kunder har vi
under tid utvecklat och förfinat våra
sous vide-produkter för att hålla en
hög kvalitet och underlätta i köket.



**OXBRINGA
SOUS VIDE 1916.....112:-**

Sous videkokt spetsbringa med balanserad sälta

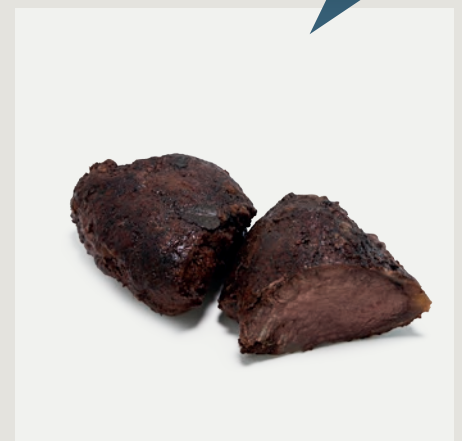
Sverige
12900 ca 4,5 kg/st



**HÖGREV RÖDVINSKOKT
SOUS VIDE.....138:-**

Rödvinskokt hel högrevald efter kvalitet
och marmorering

Sverige
12400 ca 5 kg/st



**OXKIND RÖDVINSMARINERAD
SOUS VIDE178:-**

Långkokta oxkinder, djupt marinerade i rött vin

Sverige
12902 ca 5kg/pkt

SELEKTERAD NÖT FRÅN EUROPA

BISTRO NOME – noggrant utvalt nötkött med hög och jämn kvalitet. Allt kött styckas i Enschede i Holland och det är också där selekteringen och kvalitets-säkringen görs. Djuren växer upp i centraleuropa och god djurvålfärd och djurhållning är en av grundstenarna för att klassas till Bistro Nome.



BISTRO NOME
hittar du bara hos oss
på Johan i Hallen
& Bergfalk

OXFILÉ – PREMIUM BISTRO NOME329:-

Stor fin selekterad oxfilé från
Europeiska bönder, 1,8 kg+/st

Nederländerna
10135 ca 15 kg/krt

ENTRECÔTE – PREMIUM BISTRO NOME295:-

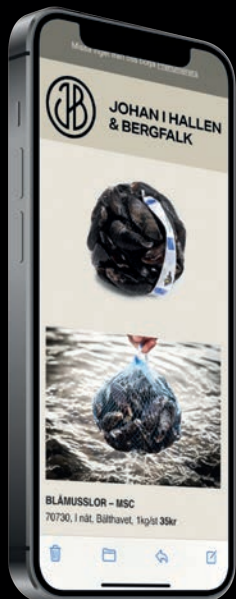
Fint marmorerad, smakrik entrecôte
av selekterade djur, 3 kg+/st

Nederländerna
10337 ca 15 kg/krt

RYGGBIFF – PREMIUM BISTRO NOME219:-

Ryggbiff med kappa av selekterade
djur från Europeiska bönder, 4 kg+/st

Nederländerna
10231 ca 15 kg/krt



MISSA INGET!

Prenumerera på våra digitala
erbjudanden som vi skickar
veckovis via e-post och sms.



<http://eepurl.com/gB9ufL>

BESTÄLL

RESTAURANG: 010-455 08 21

BUTIK: 010-455 08 23

KEDJEKUNDER: 010-455 08 22

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**