

GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

JULI/AUGUSTI 2025

SOMMAKMAT!

Högsommaren är här – med långa ljusa kvällar och råvaror i toppform. Nu smakar tomaterna som bäst, örterna frodas och grillarna går varma. Sommarens matlagning bygger på enkelhet, att lyfta råvaran utan krusiduller och bara njuta av säsongen!



SOMMARTID, HEJ HEJ!

När solen står som högst och dagarna är långa, fylls juli och augusti av mat som smakar sommar. Det är nu grillarna går varma, kräftorna hamnar på borden och marknaden dignar av färska råvaror!

I juli och augusti är det råvarorna som sätter tonen. Högsommaren bjuder på det bästa från både land och vatten – solmogna tomater, nyskördad färskpotatis, aromatiska örter, strömming, gös och självklart – kräftor. Teknikerna kan vara enkla: grill, rök, syra, råmarinering. Så just därför krävs det skärpa – det är nu råvaran ska få tala, utan att överarbetas.

I detta sommarnummer har vi samlat allt du behöver för att skapa en meny som speglar säsongen. Vi lyfter också två av våra heta varumärken: det argentinska köttet från ANB – och vårt eget Slakthusets – kvalitetskött där hantverk och hållbarhet går hand i hand. Och missa inte intervjun på sidan 10 – en sommarklassiker i ny tappning: Waxholms Hotell.

Vi på Gourmet Food önskar dig en riktigt skön sommar – i och utanför köket.



KRÄFTFISKE



I början av juni fick vi följa med Andreas, en rutinerad yrkesfiskare som levererar signalkräftor till vår fisk- och skaldjursleverantör Seasam. Signalkräftor som sedan ska paketeras under vårt varumärke Slakthusets.



burarna vittjas: 20 burar per lina och totalt blir det tre linor under den tur vi följer.

Andreas använder en elektrisk vev för att dra upp burarna, som agnas med laxhuvuden. På ett bord får vi hjälpa till att sortera och rensa. Endast kräftor över 10 centimeter behålls – de mindre kastas tillbaka i sjön.

Kräftorna samlas sedan i backar och transporteras med kylbil till Seasams anläggning i Södertälje. Där renas de i vattenbad över natten innan de kokas och förpackas.

Vi möter upp Andreas i hamnen i Motala och ger oss ut på Vättern iklädda regnställ, handskar och ett stort mått förväntan. Vättern är en av landets mest unika fiskevatten. Sjöns låga temperatur och klara vatten ger kräftorna ett fast kött, vacker skalstruktur och en ren, tydlig smak.

Färden ut tar oss bara 20 minuter. Ombord på en av Vätterns största fiskebåtar får vi se hur

Genom det starka samarbetet mellan fiskare och producent garanteras både kvalitet, hållbarhet och spårbarhet – från Vätterns djup till färdig burk!



HETA VAKUMÄRKEN



ANB - Azul Natural Beef - erbjuder nötkött av högsta kvalitet. Nötkreaturen lever på de bördiga och näringsrika betesmarkerna i Pampas, mitt i Buenos Aires-provinsen.

Boskapen växer upp under naturliga förhållanden och föds upp på spannmål de sista 200 dagarna, vilket förhöjer köttets smak och struktur.

ANB's engagemang för kvalitet har belönats med flera internationella utmärkelser, inklusive fler än 15 priser från World Steak Challenge. År 2023 erhöill Azul Natural Beef utmärkelsen "Sydamerikas bästa biff" och 2024 fick de guld för sin entrecôte.



PICANHA

Grain fed 200 dgr, ca 1,8 kg/st

Färsk	Argentina	279.00	kr/kg
05507	ca 17 kg/krt		

FLANKSTEK

Grain fed 200 dgr, ca 700 g/st

Färsk	Argentina	259.00	kr/kg
05504	ca 15 kg/krt		

INNANLÅR

Grain fed 200 dgr, ca 4 kg/st

Färsk	Argentina	169.00	kr/kg
05509	ca 20 kg/krt		

OXRULLE

Grain fed 200 dgr, ca 3 kg/st

Färsk	Argentina	139.00	kr/kg
05512	ca 16 kg/krt		

ENTRECÔTE I BIT

Grain fed 200 dagar, vaccad,
ca 0,8-1,1 kg/st

Färsk	Uruguay	479.00	kr/kg
PS0409	ca 18 kg/krt		

RYGGBIFF I BIT

Grain fed 200 dagar, vaccad,
ca 0,8-1,1 kg/st

Färsk	Uruguay	319.00	kr/kg
PS0408	ca 18 kg/krt		

MARABU GRILLKOL

15 kg/st

Kuba		298.00	kr/st
09617	15 kg/st		

SIGNALKRÄFTOR

Kokta, 1 kg/hink,
Pacifastacus leniusculus

Färsk	Sverige	369.00	kr/kg
01769	6 kg/krt		

SLAKTHUSETS

Allt vi sätter kniven i är vi stolta över

Slakthusets noga utvalda styckningsdelar är för dig som uppskattar hantverksmässig kvalitet – restaurangkött för hemmakocken, helt enkelt.

Men vi erbjuder mer än så. Hos oss hittar du också utvalda premiumprodukter som svenska signalkräfter, grillkol av hög kvalitet och annat som lyfter hela matupplevelsen.

Och ja – det smakar så gott som det låter. Vi hoppas du håller med.



LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –
perfekta för lunchmenyn!

FLÄSKSCHNITZEL EGEN PRODUKTION

Finsk råvara, ca 160 g/st

Färsk
PS0019

Finland
ca 18 kg/krt

98.00 kr/kg

HÖGREVSFÄRS EGEN PRODUKTION

4 mm, Eu-råvara, ca 3,5 g/st

Färsk
PS0012

Sverige
ca 20 kg/krt

136.00 kr/kg



FLÄSKKARRÉ ATRIA

Benfri, ca 2 kg/st

Färsk
03292

Finland
ca 18 kg/krt

76.00 kr/kg



ALASKA POLLOCKFILÉ FISKANO

Sprödbakad, 120-160 g/st,
Theragra chalcogramma

Fryst
02033

Storbritannien
5 kg/krt

67.90 kr/kg



ALASKA POLLOCKFILÉ FISKANO

MSC-certifierad, 100-200 g/st,
Theragra chalcogramma

Fryst
02497

USA
5 kg/krt

54.90 kr/kg

KYCKLINGBRÖST

Stekt och skivat 5 mm,
2,5 kg/st

Fryst
05179

Kina
10 kg/krt

69.90 kr/kg



KYCKLINGNUGGETS

1 kg/st

Fryst
05069

Kina
10 kg/krt

54.90 kr/kg



STRÖMMINGSFILÉ FISKANO

Strömmingsfilé med skinn,
MSC-certifierad, 50-80 g/st,
Clupea harengus

Fryst
02379

Holland
5 kg/krt

52.00 kr/kg





Kött



GÖDKALVFILE EKRO

Ca 1 kg/st

Färsk
03000

Holland
ca 12 kg/krt

359.00 kr/kg

GÖDKALVLEVER EKRO

Ca 1,5 kg/st

Fryst
03063

Holland
ca 4,5 kg/krt

75.00 kr/kg



T-BEN STEK EGEN PRODUKTION

Finsk råvara, hängmörad minst
14 dagar, ca 1 kg/st

Färsk
PS0257

Sverige
ca 15 kg/krt

449.00 kr/kg



ENTRECÔTE PÅ BEN EGEN PRODUKTION

Finsk råvara, sågad, hängmörad minst
21 dagar, ca 1 kg/st

Färsk
PS0251

Sverige
ca 15 kg/krt

389.00 kr/kg



CLUB STEAK EGEN PRODUKTION

Finsk råvara, hängmörad minst
21 dagar, ca 1 kg/st

Färsk
PS0254

Sverige
ca 15 kg/krt

349.00 kr/kg



HAMBURGERFÄRS EGEN PRODUKTION

EU-råvara, 4 mm, ca 3,5 kg/st

Färsk
PS0046

Sverige
ca 20 kg/krt

119.00 kr/kg



ABANICO IBERICO

Fryst
02802

Spanien
ca 5 kg/krt

239.00 kr/kg

SECRETO IBERICO

Fryst
02799

Spanien
ca 4 kg/krt

259.00 kr/kg

KAMBEN IBERICO Layerpack

Fryst
02811

Spanien
ca 8 kg/krt

89.00 kr/kg

FÅGEL

TORIKATSU

Panerad, krispig kycklingsteak av
bröstfilé, 110 g/st, 2 kg/påse

Fryst
05224

Kina
10 kg/krt

79.90 kr/kg



FRITERAD KYCKLING

"Karaage"

Fryst
05107

Thailand
ca 6 kg/krt

109.00 kr/kg



MAJSKYCKLINGBRÖST

Med skinn, 150-250 g/st

Fryst
04770

Polen
5 kg/krt

109.00 kr/kg



MAJSKYCKLING ROTISSERIE LA BELLE DE FRANCE

Hel, ca 1 kg/st

Fryst
04991

Frankrike
ca 6 kg/krt

67.00 kr/kg



KYCKLINGVINGAR

Utan spets, 3 kg/pkt

Fryst
05112

Sverige
6 kg/krt

29.50 kr/kg

KLUBBFILÉ FLEVOGOLD

Skinnfri

Fryst
05060

Polen
10 kg/krt

61.90 kr/kg



KYCKLINGBRÖST TOP CHOICE POULTRY

Utan skinn, 2,5 kg/pkt

Färsk
04812

Lettland
10 kg/krt

84.90 kr/kg

KYCKLINGBRÖST

Stekt och tärnat, 12 mm, 2,5 kg/st

Fryst
05180

Kina
10 kg/krt

69.90 kr/kg



POPCORNKYCKLING

Friterad

Fryst
05222

Kina
10 kg/krt

79.90 kr/kg

FISK & SKALDJUK



STILLAHAVSKUNGSFLUNDRA

120-160 g/st, 20 % glasing,
MSC-certifierad, Limanda aspera

Fryst 02400 Kina 5 kg/krt **77.00** kr/kg



MATJESILL KLÄDESHOLMEN

1 bit, 5,8 kg/brk

Färsk 02315 Sverige 5,8 kg/brk **355.00** kr/st



LAXFILÉ

Rimmad, skivad, 1,6 kg/st,
Salmo salar

Fryst 02190 Norge 18 kg/krt **245.00** kr/kg



SQUID

Lätt mjölad, 25-30 mm, 1 kg/st
Doryteuthis gahi

Fryst 01989 Spanien 4 kg/krt **189.00** kr/kg



TORSKLOIN

Med skinn, 10 % glasing,
ca 500 g/st, Gadus morhua

Fryst 02366 Island 10 kg/krt **245.00** kr/kg



TONFISKLOINS SEASAM

Linfångad, ca 2,5-5 kg/st,
Thunnus albacares

Fryst 02521 Vietnam 25 kg/krt **159.00** kr/kg



GÖSFILÉ

Med skinn, 170-230 g/st,
Sander lucioperca

Fryst 02450 Kazakstan 5 kg/krt **129.00** kr/kg



TONFISKSTEK SEASAM

Linfångad, 140-160 g/st,
Thunnus Albacares

Fryst 02529 Vietnam 10 kg/krt **165.00** kr/kg



GAMBAS

16/20, peeled, 1 kg/st
Pleoticus muelleri

Fryst 01076 Argentina 10 kg/krt **169.00** kr/kg

GAMBAS

10/20 head on, 2 kg/st
Pleoticus muelleri

Fryst 01070 Argentina 12 kg/krt **139.00** kr/kg

CHARK

SALAME FINOCCHIONA TOSCANA

Salami med fänkål, ca 2 kg/st

Färsk 07403 Italien ca 4 kg/krt **178.00** kr/kg

SALAME TOSCANO EXTRA ca 1 kg/st

Färsk 07402 Italien ca 1 kg/krt **178.00** kr/kg

SALAME IMOLA 1962 200 g/st

Färsk 07556 Italien 2 kg/krt **342.00** kr/kg

SALAME EMILIANO RESERVA 1,1 kg/st

Färsk 07575 Italien 6,6 kg/krt **188.00** kr/kg

SALAME VENTRICINA

Grovmalen och kryddstark,
ca 2,4 kg/st

Färsk 03561 Italien ca 11 kg/krt **99.00** kr/kg

SALAME MILANO

Ca 3 kg/st

Färsk 03563 Italien ca 15 kg/krt **98.00** kr/kg



SALSICCIAFÄRS

Toscana classica,
ca 1 kg/st

Färsk 07390 Italien ca 3 kg/krt **105.00** kr/kg



PROSCIUTTO AFFUMICATO PRAGA

Kokt och rökt italiensk skinka,
ca 4 kg/st

Färsk 03567 Italien 18 kg/krt **89.00** kr/kg



GUANCIALE

Lufttorkad griskind, 300 g/st

Färsk 07549 Italien 3,6 kg/krt **159.00** kr/kg

OST & MEJERI



**BURRATA
GALBANI**
125/st

Italien 08466 6 st/krt **24.00** kr/st



**MOZZARELLA JULIENNE
GALBANI**
Strimlad, 1,5 kg/st

Italien 08420 4 st/krt **149.00** kr/st



**COCKTAILMOZZARELLA
GALBANI**
1 kg/st

Italien 08426 4 st/krt **99.00** kr/st



**PARMIGIANO REGGIANO
D.O.P.**

Lagrad i 20-22 månader, 900 g/st

Italien 08407 16 st/krt **236.00** kr/kg



**GRANA PADANO
FLAKES**

1 kg/st

Italien 08416 8 st/krt **178.00** kr/kg



**PECORINO TOSCANO
FRESCO D.O.P.**

Lagrad 4 månader, 2 kg/st

Italien 08421 4 kg/krt **199.00** kr/kg

PECORINO ROMANO D.O.P.

Lagrad i 6-8 månader,
1 kg/st

Italien 08552 16 kg/krt **225.00** kr/kg

**PECORINO SCODELLATO
TARTUFO D.O.P.**

Lagrad i 1-2 månader, 1,2 kg/st

Italien 08422 3,6 kg/krt **335.00** kr/kg

PECORINO IL PREDICATORE

Lagrad i rödvinsfat 2-3 månader,
1,2 kg/st

Italien 08439 3,6 kg/krt **268.00** kr/kg

PECORINO SARDO

Lagrad i minst 6 månader, 2,5 kg/st

Italien 08440 2,5 kg/krt **238.00** kr/kg

PECORINO DI FOSSA

Lagrad i 9 månader, 1 kg/st

Italien 08441 4 kg/krt **375.00** kr/kg

INTERVJU



BRA MAT UTAN KRÅNGEL!

En varm och skön junidag beger vi oss ut till Waxholm för att träffa Anton Jonsson, kökschef på "nya" Waxholms hotell med visionen att främst servera Waxholmsborna mat i fransk brasseriestil.

Vem är du, Anton?

Jag är uppvuxen i Grisslehamn. Jag har alltid varit matintresserad, även om jag valde kocklinjen lite av en slump. Först var jag inte så inne på restaurangyrket – men jag insåg snabbt att det här var som en sport, och jag älskar sporten.

Jag började min karriär på Sandhamn, sedan jobbade jag på Fredsgatan 12 innan jag flyttade till New York. Där jobbade jag på både Aquavit och Aska och fick verkligen uppleva fine dining på nära håll.

Efter att jag flyttade hem igen har jag jobbat på flera krogar, varav några stjärnkrogar.

Jag har även konsultat och varit med och öppnat några restauranger.

Waxholms hotell har ny regi, eller hur?

Ja, det ägs nu av Stefan Strömberg och Jesper Ahlbom. Stefan har bakgrund från bland annat ESS Group och Sundown, och Jesper har öppnat minst tio krogar i Stockholm. De tog över i december 2024, och jag och Mårten, som är restaurangchef och vd, började nu i februari.

Vi har arbetat i högt tempo för att få allt på plats. Skybaren öppnar nästa vecka, och resten utvecklas stegvis – något gästerna faktiskt uppskattar.

Vad är visionen för Waxholms hotell?

Egentligen handlar det inte om maten i sig, utan om tillgängligheten. Du ska kunna äta en omelett på kvällen eller en köttbit till lunch – samma meny hela dagen, utan krångel. Reaktionerna från Waxholmsborna har varit

otroligt positiva, vilket känns roligt. Många gäster kommer tillbaka – ett kvitto på att vi gör det rätt.

Vi fokuserar på att laga bra mat utan genvägar. All fisk köper jag via auktion i Göteborg, och strömmingen kommer lokalt från Roslagsfisk. Köttet vi använder håller också hög kvalitet, som 200 dagars grain fed oxfilé från er, till exempel.

På nedervåningen har vi också Kabyssen, som är en italiensk trattoria – samma tanke där: god mat, bra råvaror, inga konstigheter, tillägger Anton.

Hur ser team och ledarskap ut här på Waxholms Hotell?

Vi har två kök – ett uppe och ett nere i Kabyssen. Totalt är vi 18 personer i köksteamet och alla roterar mellan stationer och mellan köken – en vecka uppe, en vecka nere – för att bygga ett starkt, flexibelt team där alla kan allt. Det skapar trygghet, engagemang och en känsla av gemenskap. Jag är kökschef, men vi jobbar som ett lag. Bra ledarskap för mig handlar om att leda genom exempel. Stämningen i köket är riktigt bra.

Hur ser du på samarbetet med Gourmet Food?

Alltså, det fungerar utmärkt! Kontakten är enkel och naturlig, och skulle något vara fel så rättar ni till det direkt – men det har rullat på smidigt hela vägen!



BLÅBÄR

2 x 2,5 kg/st

Fryst
07105

Sverige
5 kg/krt

79.90 kr/kg



GUL LÖK

Tärnad 6 x 6 mm,
2,5 kg/st

Fryst
06017

EU
5 kg/krt

27.90 kr/kg



GRÖN SPARRIS

9-12 mm, 1 kg/st

Fryst
06072

Kina
5 kg/krt

79.00 kr/kg



TEXAS HONEY BBQ HERMANS

2,5 kg/st

Sverige
08219

4 x 2,5 kg/krt **129.00** kr/st



BBQ SÅS HOT'N SMOKEY HERMANS

2,5 kg/st

Sverige
08223

4 x 2,5 kg/krt **125.00** kr/st



ÄPPELKLYFTOR

Skalade, frysta klyftor, perfekt till paj
eller smoothie, 4 x 2,5 kg/st

Fryst
07080

Sverige
10 kg/krt

47.00 kr/kg

La Lorraine



CIABATTA LA LORRAINE

100 g/st, 279 kr/krt

Fryst
08861

EU
64 st/krt **4.35** kr/st



PEZZO CLASSICO LA LORRAINE

75 g/st, 205 kr/krt

Fryst
08824

Polen
40 st/krt

5.10 kr/st

OUMPH FÄRS

Formbar, 2 kg/st

Frost 08329 Sverige 2 st/krt **129.00** kr/st

OUMPH PURE CHUNK

2 kg/st

Frost 08325 Sverige 2 st/krt **239.00** kr/st



BORETTANE LÖK I BALSAMICO

800 g/st

Färsk 07197 Italien 12 st/krt **53.00** kr/st



SRIRACHA HOT CHILI

Extra stark, 455 ml/st

Färsk 08286 Kina 12 st/krt **49.00** kr/st



RED PEPPER DROPS

Perfekta till sallader eller charkbrickan, 780 g/st

Färsk 07183 Italien 12 st/krt **96.00** kr/st



FETAOST SPILLBITAR

För sallader, röror, pajar, mm
1 kg/st

Grekland 08394 4 kg/krt **119.00** kr/kg



BAULETTI RIPIENI ALL ASTICE DIVINE CREAZIONI

Med hummer

Frost 08104 Italien 2 kg/krt **299.00** kr/kg



RAVIOLACCI LABORATORIO TORTELLINI

Med kronärtskocka

Frost 08123 Italien 3 kg/krt **115.00** kr/kg



FIOCCHETTI LABORATORIO TORTELLINI

Med gorgonzola

Frost 08134 Italien 3 kg/krt **118.00** kr/kg

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM



Gourmet Food AB
Box 134, 136 22 Haninge

Samtliga priser är exklusive moms och så långt lagret räcker. **Dock längst tom 2025-08-31**

Vi förbehåller oss rätten att justera tryckfel och priser som påverkas kraftigt av svängande världsmarknadspriser och valutakursförändringar.

Telefon: Stockholm: 08-600 52 00
Göteborg: 031-762 65 00

Mail: order@gourmetfood.se

Hemsida: www.gourmetfood.se

Adress: Lagervägen 15, Jordbro