

GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

NOVEMBER 2025

VARMT &
RUSTIKT!

När mörkret tätnar och kylan biter sig fast hittar vi tröst i varm och rustik mat. Långkok, mustiga grytor och dofter sprider hemtrevnad i hela köket och smakerna får långsamt mogna och värma oss!



RUSTIKT & RÄTT!

När novembermörkret sänker sig och temperaturen faller söker vi värme i köket – långkok, mustiga grytor och djupa smaker som bär genom hela säsongen.

Boeuf Bourguignon, kalops eller en mustig kycklinggryta?

I det här numret bjuder vi på många fina detaljer som passar perfekt till den rustika köksmenyn.

Vi passar också på att lyfta fram en ny produkt – Grass Root – ett extraordinärt fint och mörkt kött från Uruguay till ett riktigt bra pris!

På sidan nio hittar du en spännande intervju med Charan Hargsjö på Duvel Café, och här bredvid kan du följa med oss på en tur genom Norges storslagna fjordlandskap.

Vi önskar dig en riktigt rustik och härlig november!

ANTONIUS CAVIAR

Vår eminenta caviarproducent och leverantör är familjeägda Antonius Caviar. De är en av få producenter i världen där uppfödningen sker helt i egna dammar och floder!

Antonius caviar produceras i Polen, i en region som kallas för Polens gröna lungor. Antonius är den största caviarproducenten i Europa och den näst största i världen. All störruppfödning sker i familjens egna floder och dammar, som sträcker sig över totalt 2 700 hektar.

Familjen Antonius sköter hela uppfödningen själva, från rom till rom, vilket ger dem full kontroll över hela produktionskedjan. Caviaren packas direkt efter att rommen har utvunnits, inom bara 25 minuter, för att säkerställa maximal färskhet.

Vi är stolta att kunna erbjuda dig 5-star Baeri och 6-star Oscietra, två extraordinära produkter som kommer i olika storlekar om 30, 50 och 125 gram styck. Större storlekar kan även göras på beställning.





FISKERESA MED FISKANO!

Tidigare i höst fick vi möjligheten att följa med vår fiskleverantör Fiskano till Ålesund i Norge. Tillsammans med ett gäng andra entusiastiska matgrossister fick vi ta del av hur öringsodling går till – från bassäng till friskt, norskt fjordvatten!

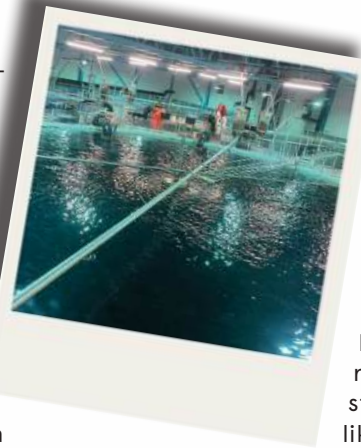


Öringsodling i Ålesund, som i övriga Norge, sker främst genom att föda upp unga fiskar i landbaserade, återcirkulerande system innan de flyttas till havsbaserade kassar. Processen innefattar en kontrollerad miljö där vattnet renas och återanvänds.

All produktion är GLOBAL CAP-certifierad och en viss del även ASC-certifierad.

Resan för en odlad öring börjar i det lilla. När ynglet kläcks väger det bara 0,12 gram och introduceras försiktigt till sin första fasta föda – små pellets. Under de första tolv veckorna växer den snabbt, upp till omkring tio gram, och lär sig äta kontinuerligt.

När fisken blivit lite större går den in i tillväxtfasen, där utfodringen ändras från konstant till måltidsbaserad. Här växer öringen från 10 till 150 gram och förbereds för ett liv i fjorden.



När fisken väger mellan 35 och 60 gram bedövas den och vaccineras automatiskt mot upp till sex olika sjukdomar. Hela processen sker maskinellt och effektivt.

I det sista steget, postmoltfasen, får öringen större portioner som liknar maten den kommer att få ute i fjorden.

Genom att låta fisken växa sig starkare och mer robust innan den sätts ut minskar behovet av behandling mot laxlus och produktionstiden i havet kortas. Resultatet blir friskare fiskar och en mer hållbar uppfödning.

Under den här perioden vaccineras fisken mot sjukdomar och genomgår en biologisk omställning som gör att den klarar övergången från sötvatten till saltvatten.



LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –
perfekta för lunchmenyn!



LAMMLÄGG

Med ben, ca 500 g/st

Fryst 03337 Nya Zeeland ca 10 kg/krt **159.00** kr/kg



HÖGREV

Angus, grain fed 120 dagar, ca 5 kg/st

Färsk 02687 Uruguay ca 18 kg/krt **149.00** kr/kg



SPRÖDBAKAD TORSKFILE FISKANO

Förstekt, 120-160 g/st, Gadus morhua

Fryst 02059 Storbritannien 5 kg/krt **72.90** kr/kg



LAXFILE FISKANO

C-trim, benfri, vaccad,
endast hel krt, Salmo salar

Fryst 02148 Norge 11 kg/krt **135.00** kr/kg



SPRÖDBAKAD STILLAHAVSFLUNDRA

MSC-certifierad, 120-160 g/st,
Limanda aspera

Färsk 02427 Holland 5 kg/krt **64.90** kr/kg

KÖTTBULLEFÄRS
EGEN PRODUKTION
EU-råvara, 33% kalv, 33% nöt,
33% fläsk, ca 3,5 kg/st

Färsk PS0038 Sverige ca 15 kg/krt **109.00** kr/kg

FLÄKSCHNITZEL
EGEN PRODUKTION
Finsk råvara, ca 160 g/st

Färsk PS0019 Sverige ca 18 kg/krt **98.00** kr/kg

BLANDFÄRS
EGEN PRODUKTION
EU-råvara, 70/30, 3,5 g/st

Färsk PS0008 Sverige ca 20 kg/krt **103.00** kr/kg



KYCKLINGBRÖST

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

Fryst 05179 Kina 10 kg/krt **69.90** kr/kg



Kött



BOGBLAD ANB

Grain fed 200 dgr,
ca 2 kg/st

Färsk 05510 Argentina ca 16 kg/krt **199.00** kr/kg



NYHET!

ENTRECÔTE GRASS ROOT

Grass fed, ca 2,5 kg/st

Färsk 05551 Uruguay ca 13 kg/krt **329.00** kr/kg



SECRETO

Ca 2,5 kg/st

Fryst 06501 Sverige ca 10 kg/krt **119.00** kr/kg



FLANKSTEK GRANDE BEEF

Grain fed, ca 900 g/st

Färsk 05532 Uruguay ca 12 kg/krt **239.00** kr/kg



TRITIP GRANDE BEEF

Grain fed, ca 1,5 g/st

Färsk 05535 Uruguay ca 11 kg/krt **209.00** kr/kg



KALVPICANHA ROSÉ EKRO

Ca 600 g/st

Färsk 03033 Holland ca 15 kg/krt **169.00** kr/kg

GÖDKALVINNANLÅR EKRO

Ca 3 kg/st

Färsk 03026 Holland ca 20 kg/krt **299.00** kr/kg





FÅGEL

ANKLÅR BARBARIE LA BELLE DE FRANCE

350-400 g/st

Fryst
05131

Frankrike
5 kg/krt

109.00 kr/kg



KYCKLINGSCHNITZEL

Rå, av bröstfilé,
8 mm, 150-170 g/st

Fryst
05221

Polen
5 kg/krt

105.00 kr/kg



KYCKLINGSPETT STEKTA

Naturella kycklingspett, 80 g/st

Fryst
05178

Kina
10 kg/krt

84.90 kr/kg



KYCKLINGLÅRFILÉ TOP CHOICE POULTRY

Utan skinn, 2,5 kg/st

Färsk
04810

Lettland
10 kg/krt

89.00 kr/kg



KYCKLINGFÄRS KRONFÅGEL

Gårdsmärkt, 2 kg/st

Fryst
05044

Sverige
4 kg/krt

84.90 kr/kg



MAJSKYCKLINGBRÖST

Med skinn, 150-250 g/st

Fryst
04770

Polen
10 kg/krt

119.00 kr/kg



FRITERAD KYCKLING

"Karaage"

Fryst
05107

Thailand
ca 6 kg/krt

115.00 kr/kg



FASANBRÖST

Skin- och benfri,
ca 150 g/st, 2 st/pkt

Fryst
05172

England
5 kg/krt

225.00 kr/kg

VILDANDBRÖST

Fryst
04208

Sverige
5 kg/krt

215.00 kr/kg



FISK & SKALDJUK



TONFISKLOINS

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

Fryst 02521 Vietnam 25 kg/krt **175.00** kr/kg



KALIX LÖJROM

500 g/st

Fryst 02570 Sverige 3 kg/krt **1800.00** kr/kg



LAXFÄRS PREMIUM FISKANO

Salmo salar

Fryst 02229 Norge 5 kg/krt **99.00** kr/kg



ALASKA RÖDTUNGAFILÉ FISKANO

MSC-certifierad, 80-120 g/st,
Glyptocephalus zachirus

Fryst 02442 Holland 5 kg/krt **129.00** kr/kg

RÖDFISKLOINS FISKANO

MSC-certifierad, 160-180 g/st,
20% glasering, Sebastes alutus

Fryst 02473 Kina 5 kg/krt **89.90** kr/kg

ALASKA POLLOCKFILÉ FISKANO

MSC-certifierad, 100-200 g/st,
20% glasering,
Theragra chalcogramma

Fryst 02497 USA 5 kg/krt **49.00** kr/kg



FJÄLLRÖDINGFILÉ FISKANO

C-trim, ASC-certifierad, 0,5-1 kg/st,
Salvelinus alpinus

Fryst 02472 Norge 5 kg/krt **159.90** kr/kg



VARMRÖKT SKIVSPILL FISKANO

Salladslax, 2,5 kg/st,
Salmo salar

Fryst 02237 Norge 5 kg/krt **119.00** kr/kg

CHARK

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P

Lagrad i 16 månader
ca 7 kg/st

Färsk 03525 Italien ca 14 kg/krt **215.00** kr/kg

PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P

Lagrad i 16 månader, ca 7,5 kg/st

Färsk 03518 Italien ca 15 kg/krt **248.00** kr/kg

PROSCIUTTO COTTO

Skivad, 100 g/st

Färsk 03650 Italien 12 st/krt **25.00** kr/st



SALAME FELINO

Färsk 07576 Italien ca 6 kg/krt **225.00** kr/kg



SALAME IMOLA 1962 200 g/st

Färsk 07556 Italien 2 kg/krt **335.00** kr/kg



SOTAD KOTLETT

Skivad, ca 800 g/st

Färsk 03543 Italien ca 4,8kg/krt **118.00** kr/kg



SPALLA CRUDA STAGIONATA

Lufttorkad bog, renskuren,
ca 6 kg/st

Färsk 07301 Italien ca 6 kg/krt **296.00** kr/kg



LARDO

Lufttorkat grisfett, kryddat med
svartpeppar och salt

Färsk 03529 Italien ca 6 kg/krt **149.00** kr/kg



PROSCIUTTO AFFUMICATO PRAGA

Kokt och rökt italiensk skinka,
ca 4 kg/st

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



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Ca 1,4 kg/st

Färsk 03522 Italien ca 15 kg/krt **299.00** kr/kg



INTERVJUN



DUVEL CAFÉ!

Mitt i teaterkvarteren i Stockholm ligger Duvel Café – en restaurang med historia, själ och ständig rörelse. Här möts fransk bistrotradition och asiatiska smaker i en varm, familjär atmosfär. Vi träffar kökschefen Charan Hargsjö och Michael Alw Zetterqvist, restaurangchef, för ett samtal om förändring, hantverk och kärleken till gästen.

Hur skulle ni beskriva Duvel Café i dag?

Det är en fransk bistro i grunden, men vi har nyligen lagt till asiatiska influenser – en ny riktning efter renoveringen. Samtidigt vill vi bevara själen och enkelheten. Musslorna är fortfarande vår storsäljare, men nu serverar vi också rätter som ceviche på lax, hälleflundra och steak frites på picanha, berättar Charan.



Misobakad torskrygg med rotfrukter, yuzu-hollandaise och sojamarinerad forellrom.

Ni delar kök med Pressklubben – hur funkar det?

Det är som att ha två personligheter i samma kropp, haha! Pressklubben är mer belgisk i sin profil, både när det gäller maten och de 800–900 ölsorterna. Duvel Café är däremot fransk-asiatiskt. Det är samma hjärta, men olika uttryck.

Berätta om dig själv, Charan!

Jag började som lärling på Nils-Emil, sen blev det Gondolen, Eriks bakficka och flera andra krogar. Jag kom till Duvel 2015 och trivs otroligt bra här. Det här är nog det mest familjära stället jag jobbat på.

Familjär stämning verkar vara en viktig del av kulturen här?

Absolut. Det handlar om att se gästen. Vi hälsar alltid välkommen, följer med till dörren och

försöker få alla att känna sig hemma. Bröderna Rhawi som driver stället, är fantastiska på att hålla ihop teamet.

Hur har branschen förändrats efter pandemin?

Branschen har förändrats en hel del och råvarupriserna har stigit. Vi fokuserar på att fortsatt hålla hög kvalitet till rimliga priser, vilket kräver en del anpassning och balans.

Michael, du har också varit här länge?

Jag har jobbat här i femton år, mest i baren. Nu har vi fått en ny cocktailbar och en ung, kreativ bartender som tagit fram en riktigt fin drinklista. Det känns fräscht men fortfarande som "vårt" Duvel.

Vad hoppas ni att gästerna tar med sig efter ett besök?

Att de känner sig sedda! Att de fått bra mat, bra service och lite värme på köpet, säger Charan och Michael unisont.

Hur länge har ni jobbat med oss på Gourmet Food?

Oj, det är länge, ler Charan. Det har alltid funkat väldigt smidigt och bra med er!



Charan och Michael

OST & MEJERI

PRÉSIDENT
Professionnel



BRIETÅRTA
ca 3 kg/st

Frankrike
08400

ca 3 kg/krt

99.00 kr/kg



COMTÉ

Fransk hårdost från Jurabergen,
lagrad i 12 månader,
1 kg/st

Frankrike
08384

1 kg/st

299.00 kr/kg

PECORINO ROMANO D.O.P.

Lagrad i 6-8 månader,
1 kg/st

Italien
08552

16 kg/krt

226.00 kr/kg

PECORINO SARDO

Lagrad i minst 6 månader, 2,5 kg/st

Italien
08440

2,5 kg/krt

226.00 kr/kg

Galbani



TALEGGIO D.O.P.

Kittost av komjolk,
ca 2,2 kg/st

Italien
08414

2,2 kg/st

139.00 kr/kg



PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Lagrad i 20-22 månader,
1 kg/st

Italien
08407

16 st/krt

239.00 kr/kg

Ma Lalland



CHEDDAROST
"SERIOUSLY STRONG".
Lagrad i 18 månader, 2,5 kg/st

England
08430

5 kg/krt

133.00 kr/kg



BRILLAT-SAVARIN

Fransk dessertost, ca 600 g/st

Frankrike
08372

3 st/krt

259.00 kr/kg



LE GRUYÈRE RESERVE

Lagrad i 12 månader, ca 1 kg/st

Schweiz
08434

ca 1 kg/st

299.00 kr/kg



VÄSTERBOTTENSOST RIVEN
2 kg/st

Sverige
08454

3 st/krt

444.00 kr/st



MEKA



CROISSANT LE TOURIER

65 g/st, 413 kr/krt

Fryst 08931 EU 80 x 65 g/krt **5.16** kr/st



CIABATTA

100 g/st, 295 kr/krt

Fryst 08861 EU 64 st/krt **4.61** kr/st



BLOMKÅLSBUKETTER

20-30 mm,
4 x 2,5 kg/st

Fryst 06022 EU 10 kg/krt **29.00** kr/kg



OUMPH FÄRS

Formbar, 2 kg/st

Fryst 08329 Sverige 2 st/krt **124.00** kr/st

OUMPH PURE CHUNK

2 kg/st

Fryst 08325 Sverige 2 st/krt **244.00** kr/st



GUL LÖK

Tärnad 6 x 6 mm,
2,5 kg/st

Fryst 06017 EU 5 kg/krt **29.50** kr/kg



MANGOBITAR

2 x 2 cm, 4 x 2,5 kg/pkt

Fryst 07040 Vietnam 10 kg/krt **49.00** kr/kg



HARICOTS VERTS

4 x 2,5 kg/st

Fryst 06039 Belgien 10 kg/krt **34.50** kr/kg



LINGON

2 x 2,5 kg/pkt

Fryst 07145 Sverige 5 kg/krt **89.00** kr/kg

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM!



PANKO STRÖBRÖD
1 kg/st

Thailand 08019 10 st/krt **64.00** kr/st



**BALSAMICO TRADIZIONALE
ACETO DI MODENA**
12-årig, 100 ml/st

Italien 07601 10 st/krt **549.00** kr/st



SAMBAL OELEK
10 kg/hink

Färsk 08306 Holland 10 kg/hink **265.00** kr/st



**OLIVOLJA NOVELLO
EXTRA VERGINE**
500 ml/st

Italien 08515 12 st/krt **104.00** kr/kg



BALSAMICO MOSTO SACRO
Långlagrad, 250 ml/st

Italien 07603 6 st/krt **114.00** kr/st



**RETTANGOLI
LABORATORIO TORTELLINI**
Med lax och dill

Frost 08109 Italien 3 kg/krt **126.00** kr/st



**LUNETTE
LABORATORIO TORTELLINI**
Med tryffel

Frost 08116 Italien 3 kg/krt **177.00** kr/st



**PANCIOTTI
DIVINE CREAZIONI**
Med aubergine och scamorza

Frost 08099 Italien 2 kg/krt **158.00** kr/st



Gourmet Food AB
Box 134, 136 22 Haninge

Samtliga priser är exklusive moms och så långt lagret räcker. **Dock längst tom 2025-11-30**

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