

GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

JANUARI 2026

SMART &
HÅLLBART!

Januari är månaden då man sparar smart och tar tag i det man har i skåpen. I Gourmetbladet bjuder vi på prisvärd inspiration till såväl klassiska krogrätter som till lunchmenyn – enkla att laga och fyllda med smak!



PRISVÄRDA MÅL!

Välkommen 2026 och nya hållbara mål. Vi kickstartar året med fantastiska erbjudanden som fokuserar på prisvärd och fräsch mat!

Januari är en månad som utmanar både plånboken och kreativiteten. Efter helgernas intensiva tempo och generösa inköp kliver vi in i ett nytt år där förutsättningarna ofta är stramare, men möjligheterna desto större.

För dig i köket blir januari en perfekt tid att visa hur hållbar mat kan möta smart sparande – med råvaror som tas till vara fullt ut, rester som förvandlas till nya smakupplevelser och där de säsongsbetonade ingredienserna får stå i centrum.

Genom att arbeta mer strukturerat kan du minska matsvinn, maximera resurserna och samtidigt fortsätta bjuda gästerna på rätter som är både hållbara och minnesvärda.

Det handlar inte om att dra ner på ambitionerna, utan om att förädla dem. En genomtänkt meny där varje råvara har flera användningsområden blir ett verktyg för både ekonomi och kreativitet. Med rätt behandling kan enkla ingredienser lyftas till rätter med djup, karaktär och personlighet.

Lunchen hamnar också i fokus under årets första månad. Gäster söker vällagad, mättande och prisvärd mat som fungerar i vardagen, utan att tumma på smak eller kvalitet. Därför har vi som vana att alltid förse dig med ett extra stort lunchuppslag i årets första nummer av Gourmet-bladet.



FRÅN COCTAILBAR TILL KVARTERSKROG!

Nya spännande saker händer i Göteborg, det byggs nya kvarter och med det – nya restauranger!

Nu i januari öppnar den nya kvarterskrogen Bo! Grundarna är inga mindre än killarna bakom den populära cocktailbaren Adamo – Tomas Lyckberg och Simon Gardelin. Mer om det på sidan 9.

KÖTT



HÖGREK

Grass fed, ca 5 kg/st

Färsk 05555 Uruguay ca 15 kg/krt **149.00** kr/kg



RYGGBIFF

Grass fed, ca 4,5 kg/st

Färsk 05550 Uruguay ca 13 kg/krt **259.00** kr/kg



ATRIA

FLÄSKHARE ATRIA

Benfri kotlett, utan strängar,
ca 3 kg/st

Färsk 03293 Finland ca 15 kg/krt **69.00** kr/kg

FLÄSKFILÉ ATRIA

Välputsad, vaccad, ca 500 g/st

Färsk 03284 Finland ca 13 kg/krt **119.00** kr/kg

RYGGBIFF PREMIUM ATRIA

Utan kappa, ca 4 kg/st

Färsk 02931 Finland ca 12 kg/krt **299.00** kr/kg



Ekro

KALVPICANHA ROSÉ EKRO

ca 600 g/st

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

GÖDKALV TRITIP EKRO

ca 800 g/st

Färsk 03074 Holland ca 12,5 kg/krt **149.00** kr/kg

LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –
perfekta för lunchmenyn!

NÖTFÄRS EGEN PRODUKTION

EU-råvara, ca 3,5 kg/st

Färsk Sverige 119.⁰⁰ kr/kg
PS0002 ca 20 kg/krt

BLANDFÄRS EGEN PRODUKTION

EU-råvara, ca 3 kg/st

Färsk Sverige 99.⁰⁰ kr/kg
PS0008 ca 12 kg/krt

HJORTFÄRS EGEN PRODUKTION

Polsk råvara, ca 2,8 kg/st

Fryst Sverige 105.⁰⁰ kr/kg
PS0070 ca 18 kg/krt



KÖTTBULLAR PREMIUM

EU-råvara, gluten- och laktosfria,
22 g/st

Fryst Sverige 129.⁹⁰ kr/kg
03703 6 kg/krt



KLUBBFILÉ FLEVOGOLD Skinnfri

Fryst Polen 55.⁰⁰ kr/kg
05060 10 kg/krt



KYCKLINGBRÖST

Stekt och tärnat, 12 mm,
2,5 kg/st

Fryst Kina 65.⁰⁰ kr/kg
05180 10 kg/krt

LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –
perfekta för lunchmenyn!



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

Fryst	Holland	
02427	5 kg/krt	65.00 kr/kg



ALASKA POLLOCKFILÉ
100-200 g/st, MSC-certifierad,
Theragra chaicogramma

Fryst	USA	
02497	5 kg/krt	42.90 kr/kg



SEJFILÉ
MSC-certifierad,
100-200 g/st, Pollachius virens

Fryst	Kina	
02304	5 kg/krt	79.90 kr/kg



PANGASIUSFILÉ
ASC-certifierad, 20% glaserad,
120-160 g/st,
Pangasius hypophthalmus

Fryst	Vietnam	
02329	5 kg/krt	35.00 kr/kg



KYCKLINGNUGGETS
1 kg/krt

Fryst	Kina	
05069	11 kg/krt	52.90 kr/kg



KRONMÄSTARSKAV
EU-råvara, mager skav av hjort,
3 x 3 cm

Fryst	Sverige	
04189	ca 3,2 kg/krt	129.00 kr/kg

FÅGEL

KYCKLINGSCHNITZEL

Rå, av bröstfilé,
8 mm, 150-170 g/st

Fryst
05221

Polen
5 kg/krt

105.00 kr/kg



KLUBBFILÉ

Med skinn, urbenad,
ca 200 g/st, 2,5 kg/pkt

Färsk
04793

Sverige
5 kg/krt

87.00 kr/kg



MAJSKYCKLINGBRÖST

Med skinn, 150-250 g/st,
2 kg/påse

Fryst
04770

Polen
10 kg/krt

115.00 kr/kg



FRITERAD KYCKLING

"Karaage"

Fryst
05107

Thailand
ca 6 kg/krt

109.00 kr/kg



KYCKLINGBRÖST TOP CHOICE POULTRY

Utan skinn, 2,5 kg/st

Färsk
04812

Lettland
10 kg/krt

79.90 kr/kg



KYCKLINGBEN DRUMSTICKS

Fryst
05114

Sverige
6 kg/krt

29.90 kr/kg

TORIKATSU

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

Fryst
05224

Kina
10 kg/krt

79.90 kr/kg



FASANBRÖST

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

Fryst
05172

England
5 kg/krt

199.00 kr/kg

FISK & SKALDJUK



STILLAHAVSKUNGSFLUNDRA FISKANO

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

Fryst 02400	Kina 5 kg/krt	85.00 kr/kg
----------------	------------------	--------------------



RÖDINGFILÉ FISKANO

Portioner med skinn,
ASC-certifierad, 100-200 g/st,
Salvelinus alpinus

Fryst 02440	Island 5 kg/krt	125.00 kr/kg
----------------	--------------------	---------------------



ALASKA RÖDTUNGAFILE FISKANO

MSC-certifierad, 120-160 g/st,
Glyptocephalus zachirus

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



TORPEDO

Panerade, 26/30, 1 kg/st,
Penaeus monodon

Fryst 01675	Indonesien 10 kg/krt	109.00 kr/kg
----------------	-------------------------	---------------------



STRÖMMINGSFILÉ FISKANO

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

Fryst 02379	Holland 5 kg/krt	52.00 kr/kg
----------------	---------------------	--------------------



TONFISKSTEK SEASAM

Linfångad, 140-160 g/st,
Thunnus albacares

Fryst 02529	Vietnam 10 kg/krt	169.00 kr/kg
----------------	----------------------	---------------------



TORSKFILÉ FISKANO

Sprödbakad, förstekt, 120-160 g/st,
Gadus morhua

Fryst 02059	Storbritannien 5 kg/krt	69.90 kr/kg
----------------	----------------------------	--------------------

LAXFILÉ FISKANO

C-trim, vaccad, ca 1,5 kg/st,
endast hel krt, Salmo salar

Fryst 02148	Norge ca 15 kg/krt	129.90 kr/kg
----------------	-----------------------	---------------------

VARMRÖKT SKIVSPILL FISKANO

Salladslax, 2,5 kg/st, Salmo salar

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

CHARK

MORTADELLA

Skivad, 100 g/st

Färsk 03669 Italien 12 st/krt **15.00** kr/st

COPPA NOSTRANA

Skivad, ca 500 g/st

Färsk 03535 Italien 3 kg/krt **209.00** kr/kg

BRESAOLA

Skivad, 500 g/pkt

Färsk 03631 Italien 6 st/krt **383.00** kr/kg

MILANO SALAMI

Skivad, 500 g/pkt

Färsk 03630 Italien 6 st/krt **159.00** kr/kg

SALAME SPIANATA PICCANTE

Skivad, 500 g/pkt

Färsk 03646 Italien 6 st/krt **176.00** kr/kg

PROSCIUTTO

Skivad, 500 g/pkt

Färsk 03528 Italien 6 st/krt **209.00** kr/kg

SALSICCIA NAPOLI PICCANTE

Skivad, 1 kg/pkt

Färsk 03668 Italien 4 st/krt **137.00** kr/at



SOTAD KOTLETT

Skivad, ca 800 g/st

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



BACONSIDA

Hel, bokspånsrökt,
benfri,
ca 1,5 kg/st

Färsk 03500 Sverige ca 6 kg/krt **119.00** kr/kg



PROSCIUTTO COTTO GIGLIO

Kokt italiensk skinka,
ca 4,5 kg/st

Färsk 03533 Italien ca 18 kg/krt **94.00** kr/kg

INTERVJU



Tomas och Simon

Var kommer influenserna ifrån?

"Jag gillar inte ordet influenser, men köket har sin ryggrad från Italien, utan att vara en uttalad italiensk restaurang – enkelhet, tydliga smaker och klassisk matlagning. Fyra-fem komponenter som funkade ihop. Det ska vara lätt att känna igen sig", säger Tomas och fortsätter:

"Lunchen har en särskilt viktig roll då det är mycket kontor i området. Klassisk husman på dagen, old school – lagad på rätt sätt."

Vad kännetecknar ditt och Simons ledarskap?

"En restaurang byggs inte kring en ensam stjärnkock, tvärtom! Alla som jobbar hos oss är delaktiga. Köket gör menyn tillsammans, matsalen gör vinlistan ihop så ingen sitter ensam och bestämmer allt. Det är en filosofi som jag och Simon har ihop."

Vi sätter ramarna för hur vi vill att det ska kännas – men det är teamet som skapar innehållet. Alla åsikter är viktiga", säger Tomas bestämt.

Hur länge har du jobbat med oss på Gourmet Food?

"Åh, det är länge. Jag och Aleks (säljare på GF, red. anm.) har känt varandra länge. Han var min chef en gång i tiden, faktiskt. Vi kan verkligen bolla saker med varandra och han vet vad jag behöver, det är skönt", avslutar Tomas och skrattar.

Vi på Gourmetbladet tackar för att vi fått låna Tomas Lyckberg en stund i hans hektiska schema med öppnandet av Bo. En kvarterskrog vi mycket väl tror kommer bli en av de mest intressanta nytilskotten på Göteborgs krogscen framöver!

NY KROG - NYA KVARTER!

När Göteborg får en ny stadsdel vid Göta älv är det två välbekanta namn i restaurangbranschen som står bakom en av de mest efterlängttade öppningarna. Tomas Lyckberg och Simon Gardelin, duon bakom cocktailbaren Adamo, tar nu nästa steg och öppnar restaurang Bo – en modern kvarterskrog med tydligt fokus på service, lunch och klassisk matlagning.

Både Tomas och Simon har lång bakgrund som matutvecklare och konceptansvariga inom en



större svensk restaurangkedja, där de tillsammans varit med och öppnat över 50 restauranger runt om i landet.

Berätta, vad hände sen?

"Ambitionen att bygga något eget, snarare än att fortsätta arbeta åt någon annan, växte fram successivt. Våra första egna projekt öppnades mitt under pandemin. Vi satsade allt vi hade; inga investeringar, inga banklån – bara eget arbete och envishet", berättar Tomas och fortsätter:

"Vi öppnade Adamo 2021 som etablerade sig som en av Göteborgs främsta cocktailbarer. Där jobbar vi med snacks som ska matcha kvaliteten på drinkarna; till exempel egna pizzor, löjrom och klassiska smaker".

Kan du berätta om idén till restaurang Bo?

"Bo öppnar i ett helt nybyggt område, en helt ny stadsdel med bostäder, kontor, park och restauranger."

Målet är att vara öppet från lunch till sen kväll. Finns det gäster så ska köket vara öppet. Det är inget som stör mig mer än restauranger som är öppna men inte serverar mat", säger Tomas.

"Kontinuitet är viktigt och Bo ska vara den självklara kvarterskrogen i det här området. Varm, öppen och inkluderande. Inga sharing-menyer, vi vill tillbaka till klassisk bordsservering där du får din rätt med några tillbehör – men det är DIN rätt."



OST & MEJERI

...DET ÄR JU ÄNDÅ PIZZAMÅNAD!



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

Italien 08420 4 st/krt **150.00** kr/st



**BURRATA
GALBANI**
150 g/st

Italien 08466 6 st/krt **25.00** kr/st



**GORGONZOLA D.O.P.
GALBANI**
Intenso, 1,5 kg/st

Italien 08461 2 st/krt **119.00** kr/kg



RIVEN OST GRAN PRIMO
20% Grana Padano + andra hårdostar,
1 kg/st

Italien 08424 8 kg/krt **119.00** kr/kg



GRANA PADANO D.O.P.
Lagrad i 16 månader, ca 1 kg/st

Italien 08412 ca 17 kg/krt **190.00** kr/kg



FÄRSKOST

Naturell, 28%, 1,5 kg/st

Färsk 08418 Tyskland 4 st/krt **113.00** kr/st

SKIVAD HAMBURGEROST MED EMMENTALER

1,25 kg/st

Färsk 08483 Tyskland 6 st/krt **126.00** kr/st

SKIVAD HAMBURGEROST MED CHEDDAR

Ca 1 kg/st

Färsk 08482 Tyskland 8 st/krt **97.00** kr/st



PEZZO CLASSICO

Tina och servera, 75 g/st, 215 kr/krt

Fryst 08824 Polen 40x75 g/krt **5.37** kr/st



ÄPPELKLYFTOR

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

Fryst 07080 Polen 5 kg/krt **49.00** kr/kg



GRÖNA ÄRTOR

2,5 kg/st

Fryst 06034 Belgien 10 kg/krt **32.00** kr/kg



GUL LÖK

Tärnad 6 x 6 mm,
2,5 kg/st

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



XL SCHIACCIATA LINGUA ROMANA, LA LORRAINE

Stenugnsbakat, skivat 56x20 cm,
650 g/st, 650 kr/krt

Fryst 08948 EU 10 st/krt **65.00** kr/st

Baking a better world together | La Lorraine BAKERY GROUP



FLAGUETTE

Stenugnsbakad, bake-off,
100 g/st,
379 kr/krt

Fryst 08837 48 st/krt **7.89** kr/st

SUSHIRIS

20 kg/st

Japan 08016 20 kg/st **548.00** kr/st

JASMINRIS

"Lotus rice", klass AAA,
20 kg/st

Thailand 08005 20 kg/st **479.00** kr/st



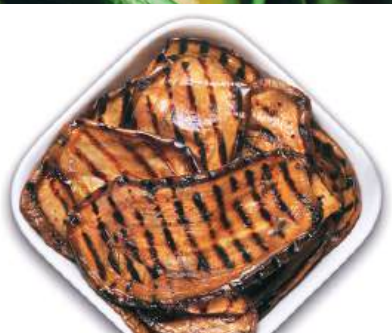
...MEKA DELIKATESSEK TILL PIZZAN!



PEPERONI GRIGLIATI

Grillad paprika inlagd i olja,
1,85 kg/st

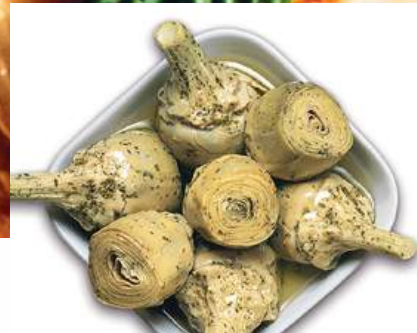
Italien 07193 6 st/krt **148.00** kr/st



MELANZANE GRIGLIATA

Grillad aubergine inlagd i olja,
1,85 kg/st

Italien 07194 6 st/krt **195.00** kr/st



CARCIOFI ROMANA

Inlagda kronärtskockshjärtan
med stjälk, 1,9 kg/st

Italien 07192 6 st/krt **182.00** kr/st



ZUCCHINI GRIGLIATA

Grillad och inlagd i olja, 1,85 kg/st

Italien 07195 6 st/krt **190.00** kr/st



POMODORI SECCHI AL OLIO

Inlagda soltorkade tomater,
1,85 kg

Italien 07191 6 st/krt **165.00** kr/st



PLOMMONTOMATSÅS

Färdig att använda, 1 liter/st

Italien 08585 6 st/krt **65.00** kr/st

FÖLJ OSS
PÅ INSTAGRAM!



MAJONNÄS

80%, 5 kg/st

EU 08150 5 kg/st **35.00** kr/kg

MAJONNÄS

80%, 10 kg/st

EU 08152 10 kg/st **35.00** kr/kg



Gourmet Food AB
Box 134, 136 22 Haninge

Samtliga priser är exklusive moms och så långt
lagret räcker. **Dock längst tom 2026-01-31**

Vi förbehåller oss rätten att justera tryckfel och
priser som påverkas kraftigt av svängande världs-
marknadspriser 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