

# GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

APRIL 2026

## VÅRSÄSONG!

Nu när våren är här på riktigt vaknar naturen till liv och dagarna blir längre. Medan vi får njuta av varma solstrålar åker även grillen fram. I det här numret finns gott om råvaror som passar till barbeque och annat!

# GF-NYTT



## DELISSIMO!

Gourmetbladet har träffat bröderna Taspinar - Merdan och Bedran - som driver Delissimo i Göteborg.

Läs mer på sidan 9 om den här ambitiösa duon som på bara några år har gått från en enhet till fyra och mer är på gång!

## VÅR PÅ RIKTIGT!

Våren innebär ett naturligt skifte i både efterfrågan och menyplanering. När dagarna blir ljusare söker vi lättare rätter och fräschare smaker, samtidigt som säsongens första primörer börjar hitta in i köken.

Under den här perioden ökar ofta intresset för lättare proteiner. Fisk och kyckling blir självklara inslag och fungerar väl tillsammans med vårens grönare råvaror. Med enkla tillagningar och tydliga smaker kan råvaran få stå i fokus.

Den här tiden flyttar också en del av matlagningen ut till grillen. Det är något särskilt med att stå ute och laga mat och för många av oss är grillen mer än bara ett sätt att tillaga råvaror; den blir en naturlig samlingspunkt.

Grillen har fått en bredare roll i köket. Det är inte längre bara klassiska kött detaljer som hamnar på gallret. Fisk och vegetariska alternativ har blivit lika självklara inslag.

I takt med att grillkulturen utvecklas ökar fokus på helheten. Det inte bara om råvaran, utan lika mycket om tillbehören - från välbalanserade såser och genomtänkta sallader till andra detaljer.

För att få ut det mesta av grillningen krävs också rätt kol. Vi presenterar än en gång Slakthusets Marabou grillkol - handsorterat kol framställt av Marabu-di-chrostachys-trädet från Kuba. Det ger lång och jämn brinntid, minimala askrester och en fyllig rök-smak som lyfter både kött, fisk och grönsaker.

Med det önskar vi dig en riktigt bra start på vårsäsongen!

## SLAKTHUSETS

KOL SOM KOCKAR KÖPER



MARABU GRILLKOL  
15 KG

Kuba  
09617

15 kg/st

**309.00** kr/st





## MÖT VÅRA UTESÄLJARE!

Erik, Darin, Daniel, Aleks och Håkan arbetar som utesäljare mot restaurang hos oss på Gourmet Food. Ett jobb där relationer, variation och smakupplevelser står i centrum varje dag. Med en gemensam bakgrund inom kök delar de sin passion för mat och människor!

**Erik Berggren** har jobbat åtta år som utesäljare hos oss. Utanför jobbet är han familjekär med fru och två döttrar, gillar träning, god mat, vin – och han älskar golf!

En typisk arbetsdag börjar ofta med ett kundmöte över en kopp kaffe och fortsätter ute på stan med restaurangbesök, provsmakningar och lunchmöten. Erik ser sitt jobb som en dröm och drivs av mötena med kreativa kockar och engagerade krögare.

**Darin Inthirach** började hos oss 2011, lämnade 2016 och återvände 2024. Detta är hennes första år som utesäljare på heltid. Med över 20 års erfarenhet i restaurangbranschen – som servitris, kock, säljare och inköpare – har hon en stark passion för mat.

En dag på fältet består av kundbesök, uppföljning och relationsbyggande. Det bästa med jobbet är mötet mellan människor och mat, tycker Darin.

**Daniel Johansson** är inne på sitt fjärde år som utesäljare hos oss (innan 12 år inne) och uppskattar variationen och kundkontakten i jobbet. Utanför jobbet håller han sig aktiv med löpning, motorcykel-turer och familjetid.

Daniels arbetsdag består av mejl, kundmöten, menyplanering och produktprovningar, och det bästa är att vara ute på fältet och träffa både nya och återkommande kunder.



**Aleks Strugarevic** är Hisingspöjken med familj och barn. Med maten som följeslagare genom livet har han jobbat som både kock och köksis, och de senaste åtta åren som säljare – sju av dem hos oss. Aleks är ett stort fotbollsfan med GAIS, Inter och Röda Stjärnan som favoriter.

Aleks dag börjar på kontoret innan han åker ut på kundbesök med offerter, nykundsbearbetning och råvaruförslag, ofta med lunch hos någon kund. Det bästa med jobbet är mötena med människor i restaurangbranschen, som alltid är lika nyfikna och positiva.

**Håkan Dohsé** bestämde sig redan som femåring för att bli kock – ett yrke han sedan arbetade inom i ungefär 20 år. Därefter följde några år i familjens köttbutik i Stora Saluhallen. Som utesäljare hos oss har han varit i nio år.

På fritiden ägnar han sig främst åt träning, tid i kolonistugan och fotboll. Favoritlagen är GAIS och Leeds United. Håkan tycker det bästa med detta jobb är mötena med alla skickliga kockar som vill utvecklas och ta nästa steg. Det inspirerar och motiverar honom.

# LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –  
perfekta för lunchmenyn!



## KYCKLINGNUGGETS

1 kg/krt

Fryst 05069 Kina 11 kg/krt **49.90** kr/kg



## STILLAHAVSFLUNDRAFILÉ SEASAM

MSC-certifierad, 80-120 g/st,  
Limanda aspera

Fryst 02457 Holland 5 kg/krt **63.90** kr/kg



## PANNKAKA

Enkelvikta, 60 g/st, 100 st/pkt

Fryst 09105 Sverige 6 kg/krt **257.90** kr/krt



TILLFÄLLIGT PARTI!

## LUNCHLAXFILÉ

E-trim, 0,5-2 kg/st

Fryst 02156 Norge 15 kg/krt **99.90** kr/kg



## OXPYTT

Lösfryst

Fryst 03593 Sverige 5 kg/krt **64.90** kr/kg



## KRONMÄSTARSKAV

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

Fryst 04189 Sverige ca 3,2 kg/krt **135.00** kr/kg



## KYCKLINGBRÖST

Saltat, 2 kg/st

Fryst 05169 Brasilien 12 kg/krt **57.00** kr/kg



## KYCKLINGSCHNITZEL

Panerad, 220 g/st

Fryst 05225 Kina 8,8 kg/krt **85.00** kr/kg

## FLÄSKFILÉ ATRIA

Välputsad, vaccad, ca 500 g/st

Färsk 03284 Finland ca 13 kg/krt **99.00** kr/kg

## FLANKSTEK ATRIA

Vaccad, 1-1,5 kg/st

Färsk 02957 Finland 12 kg/krt **189.00** kr/kg

## KAMBEN ATRIA

Layer pack, 570-680 g/st

Färsk 03281 Finland ca 13,5kg/krt **69.00** kr/kg



ATRIA  
Good food - Better meat



# KÖTT



## OXFILE Ca 1,8 kg/st

Färsk 03080 Nya Zeeland ca 15 kg/krt **319.00** kr/kg



## GÖDKALVENTRECÔTE EKRO

Ca 1,5 kg/st

Färsk 03017 Holland ca 15 kg/krt **365.00** kr/kg

## GÖDKALVFILE EKRO

Ca 1,kg/st

Färsk 03000 Holland ca 12 kg/krt **366.00** kr/kg



## ENTRECÔTE OCEAN BEEF

Angus, grain fed 120 dagar,  
ca 4 kg/st

Färsk 03120 Nya Zeeland ca 16 kg/krt **559.00** kr/kg



## RYGGBIFF OCEAN BEEF

Angus, grain fed 120 dagar,  
ca 3,2 kg/st

Färsk 03119 Nya Zeeland ca 15 kg/krt **359.00** kr/kg



## LAMMINNERFILE MAIMOA

Ca 500 g/pkt

Färsk 03308 Nya Zeeland ca 10 kg/krt **339.00** 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

## HÖGREVFSFÄRS EGEN PRODUKTION

Finsk råvara, 4 mm, ca 3,5 kg/st

Färsk PS0012 Sverige ca 20 kg/krt **145.00** kr/kg



## LAMMRACKS MAIMOA

Ca 1 kg/st

Färsk 03315 Nya Zeeland ca 8 kg/krt **349.00** kr/kg



# FÅGEL

## KYCKLINGINNERFILÉ FLEVOGOLD Marinerad 20%

Fryst EU  
05082 10 kg/krt **72.90** kr/kg

## MAJSKYCKLINGFILÉ SUPREME FLEVOGOLD

Med vingben, med skinn, 2 kg/st

Fryst Polen  
04771 10 kg/krt **109.00** kr/kg

## KLUBBFILÉ FLEVOGOLD

Utan skinn, 2 kg/st

Fryst Polen  
05060 10 kg/krt **59.00** kr/kg



## KYCKLINGBRÖST

Utan skinn, 2,5 kg/st

Färsk Lettland  
04812 10 kg/krt **89.00** kr/kg



## FRITERAD KYCKLING

"Karaage"

Fryst Thailand  
05107 ca 6 kg/krt **99.00** kr/kg

## Lönneberga



## KYCKLINGVINGAR LÖNNEBERGA

Utan spets, 2 kg/st

Fryst Sverige  
05112 6 kg/krt **29.90** kr/kg



## KYCKLINGBEN DRUMSTICKS LÖNNEBERGA

Fryst Sverige  
05114 3 kg/krt **31.90** kr/kg



## ANKBRÖST BARBARIE

Fast vikt 450 g/st

Fryst Frankrike  
05140 4,5 kg/krt **179.00** kr/kg



## KYCKLINGSPETT

Stekta, 80 g/st

Fryst Kina  
05178 10 kg/krt **75.00** kr/kg

# FISK & SKALDJUK



## TONFISKLOINS

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

Fryst 02521 Vietnam 25 kg/krt **145.00** kr/kg



## VANNAMEI RÄKA

Skalad, ASC-certifierad, 16/20,  
1 kg/st, lösfryst,  
Penaeus vannamei

Fryst 01637 Vietnam 10 kg/krt **135.00** kr/kg



## ALASKA RÖDTUNGAFILÉ FISKANO

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

Fryst 02442 Holland 5 kg/krt **135.00** kr/kg

## RÖDFISKFILÉ FISKANO

MSC-certifierad, 140-180 g/st,  
Seabastes alutus

Fryst 02468 Kina 5 kg/krt **72.90** kr/kg

## SJÖFRYST KAPKUMMELFILÉ FISKANO

20 % glasering, skinnfri,  
MSC-certifierad, 130-170 g/st,  
Merluccius capensis

Fryst 02318 Sydafrika 14 kg/krt **109.00** kr/kg



## TORSKLOIN

Med skinn, 10% glasering,  
ca 500 g/st, Gadus Morhua

Fryst 02366 Holland 10 kg/krt **225.00** kr/kg



## LÖJROM

500 g/st, Coregonus albula

Fryst 02580 Nordamerika 6 kg/krt **749.00** kr/kg

**NYHET!**

## BLÅMUSSLOR SOUS VIDE

Från Galicien, stora, odlade, 1 kg/st,  
Mytilus gayoprovincialis

Fryst 01954 Spanien 10 kg/krt **49.90** kr/kg



## TONFISKKUBER

Linfångad, ca 50 g/st,  
Thunnus Albacares

Fryst 02522 Vietnam 10 kg/krt **95.00** kr/kg

# CHARK



## COPPA STAGIONATA

Lufttorkad fläskkarré, 900 g/st

Färsk 03526 Italien 14,4 kg/krt **139.00** kr/kg



## CULATTA

Lagrad i 14 månader, ca 2,5 g/st

Färsk 07306 Italien ca 5 kg/krt **347.00** kr/kg



## SALSICCIAFÄRS

Toscana classica, ca 1 kg/st

Färsk 07390 Italien ca 3 kg/krt **88.00** kr/kg



## SALAME EMILIANO RESERVA

1,1 kg/st

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



## BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Ca 1,4 kg/st

Färsk 03522 Italien ca 12kg/krt **289.00** kr/kg



## BAYONNESKINKA P.G.I. LOSTE

Lufttorkad, lagrad i 10 månader, ca 5,5 kg/st

Färsk 07581 Frankrike ca 5,5 kg/krt **199.00** kr/kg

## SALSICCIA - CHILI

Smaksatt med chili, vitlök och svartpeppar, ca 300 g/st

Färsk 07396 Italien 7,2 kg/krt **137.00** kr/kg

## SALSICCIA - FÄNKÅL

Smaksatt med svartpeppar, fänkål och vitlök, ca 300 g/st

Färsk 07397 Italien 7,2 kg/krt **137.00** kr/kg

## SALSICCIA

Naturell fläskkorv, 300 g/st

Färsk 07395 Italien 7,2 kg/krt **129.00** kr/kg



## MINISTICKS SALAMI LOSTE

Naturella, 500 g/st

Färsk 07584 Frankrike 1 kg/krt **267.00** kr/kg

# INTERVJU



Merdan Taspinar

## DELISSIMO!

Gourmetbladet har träffat bröderna bakom Delissimo, Bedran och Merdan Taspinar som egengligen alla kallar för Bado och Mano. Killarna driver restaurangkedjan som började som ett litet café i Partille, men gästerna ville något annat. På bara några månader ställde bröderna om till restaurang, och sedan dess har expansionen gått snabbt. Nu står de inför nästa steg med nyöppningen i Göteborgs glashus Patina.

### Berätta lite om er – hur började allt?

"Vi har båda bakgrunder från konsertvärlden, men när pappa ville öppna ett café hoppade vi in för att hjälpa till – först lite grann, sedan mer och mer, tills vi var helt inne i det. Pappa har drivit restaurang sedan 1985 så att jobba i kök var egentligen inget nytt för oss", säger både Bedran och Merdan.

### Hur såg konceptet ut från början?

"Tanken var först att ha caféverksamhet i Partille, men det visade sig snabbt att gästerna inte var så intresserade av fika – de ville ha mat – så inom några månader ändrade vi och byggde om köket och gick all in på restaurangverksamhet. Det gynnade oss mycket, särskilt under pandemin när folk inte kunde ta sig in till stan", berättar Bedran och fortsätter: "När verksamheten hade bra rull och vi såg att det fungerade klev pappa åt sidan och vi tog över verksamheten fullt ut".

### Hur utvecklades verksamheten efter det?

"Efter Partille öppnade vi i Gamlestaden, ett område med mycket företag och kontor. Där fick vi ett mycket större kök vilket gjorde att vi kunde köra både lunch och á la carte. Därefter öppnade vi i Öjersjö, samma grundkoncept men med mer kvarterskänsla och många stamgäster", säger Merdan.

### Vad säljer mest hos er?

"Pasta, utan tvekan", säger de unisont. "Cirka 70 procent av vår försäljning är pasta. Vi säljer mycket pizza och kött också, men inget slår pastan".

### Ni har en ny restaurang på gång – kan ni berätta om den?

"Ja, vi sitter just nu i vår fjärde enhet som vi håller på att färdigställa. Tanken är att vi ska kunna öppna om någon vecka (i slutet av mars, reds. anm.) Konceptet är detsamma som övriga enheter men den här restaurangen har över 120 sittplatser, en stor bar och mer av en citykänsla. Byggnaden heter Platina, det är ett stort glashus precis vid Hisingssbron", säger Bedran.

### Hur ser ert samarbete med Gourmet Food ut?

"Vi har jobbat med Aleks sedan 2020–2021. Han trodde på oss tidigt och har varit väldigt stöttande. Samarbetet är nära, för att inte säga familjärt – ni är tillgängliga dygnet runt och hjälper oss även i akuta situationer."

### Så, till sist, vad har ni för planer framåt?

"Vi öppnar faktiskt en till enhet snart, i Karlatornet i Göteborg", berättar Bedran. "Dessutom har vi ett nytt projekt – en proseccobar i nya Grand Central tillsammans med andra aktörer. Fast där är jag mest involverad även om vi alltid backar varandra", avslutar Merdan.



# OST & MEJERI



## NYTT I SORTIMENTET!

Familjemejeriet Il Fiorino i Roccalbegna i Toscana har producerat pecorino av får mjölk sedan 1957. Ostarna tillverkas hantverksmässigt av lokal mjölk och lagras i naturliga grottor som ger dem sin karaktär. Bland de mest uppskattade finns bland annat Pecorino Casio Nero Stagionato och Grotta del Fiorini. Mejeriets ostar har belönats i flera internationella tävlingar och säljs i dag i delikatessbutiker världen över.



### PECORINO FRESCO DEL FIORINI

Mjuk ost med mild och balanserad smak, lagrad i 15 dagar, 2 kg/st

Italien 08391 4 kg/krt **197.00** kr/kg



### PECORINO TOSCANO D.O.P. STAGIONATO

Fast ost med fyllig och nötig smak, lagrad i 4 månader, 1,8 kg/st

Italien 08392 3,6 kg/krt **237.00** kr/kg



### PECORINO CACIO NERO STAGIONATO

Fast ost med nötig och kryddig smak, lagrad i 3 månader, 1,8 kg/st

Italien 08393 3,6 kg/krt **235.00** kr/kg



### PECORINO GROTTA DEL FIORINI

Kompakt ost med aromrik smak, grottagrad i 3 månader, 1,8 kg/st

Italien 08396 3,6 kg/krt **305.00** kr/kg



### PECORINO FIORIN BLU

Mjuk blåmögelost, lagrad i 2 månader, 4 kg/st

Italien 08397 8 kg/krt **342.00** kr/kg



### PECORINO CON TARTUFO

Mjuk ost med tryffelsmak, lagrad i 2 månader, 1 kg/st

Italien 08398 3 kg/krt **282.00** kr/kg



### BUFFELMOZZARELLA D.O.P. GALBANI

125 g/st

Italien 08403 6 st/krt **16.00** kr/st



### BURRATA GALBANI

100 g/st

Italien 08489 8 st/krt **17.50** kr/st



### MOZZARELLA JULIENNE GALBANI

Strimlad, 1,5 kg/st

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



### BRILLAT-SAVARIN

Fransk dessertost, 500 g/st

Frankrike 08372 3 st/krt **285.00** kr/kg



# MEKA



## GRILLADE ROTFRUKTER

Potatis, sötpotatis, palsternacka, gul morot, lök, 1 kg/st

Fryst 06033 Belgien 5 kg/krt **54.90** kr/kg



## KÖRSBÄR

Kärnfria, 2,5 kg/st

Fryst 07140 Polen 5 kg/krt **82.00** kr/kg



## PAGNOTTA PAESANO

Stenugnsbakat grovt bröd, 450 g/st, 355 kr/krt

Fryst 08821 EU 15 st/krt **23.33** kr/st



## GRÖNA ÄRTOR

2,5 kg/st

Fryst 06034 Belgien 10 kg/krt **29.50** kr/kg



## MINI PAGNOTTELLA CLASSICO

Mix av tre olika färger, 35 g/st, 292 kr/krt

Fryst 08828 EU 35 st/krt **2.78** kr/st



## GUL LÖK

Tärnad 6 x 6 mm, 2,5 kg/st

Fryst 06017 EU 5 kg/krt **29.00** kr/kg



## RABARBER

Skivade 15 mm, 2,5 kg/st

Fryst 07070 Polen 5 kg/krt **58.00** kr/kg



## ÄPPELKLYFTOR

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

Fryst 07080 Sverige 4x2,5 kg/krt **47.00** kr/kg

**HAMBURGERBRÖD BRIOCHE  
BAKING SOLUTIONS**

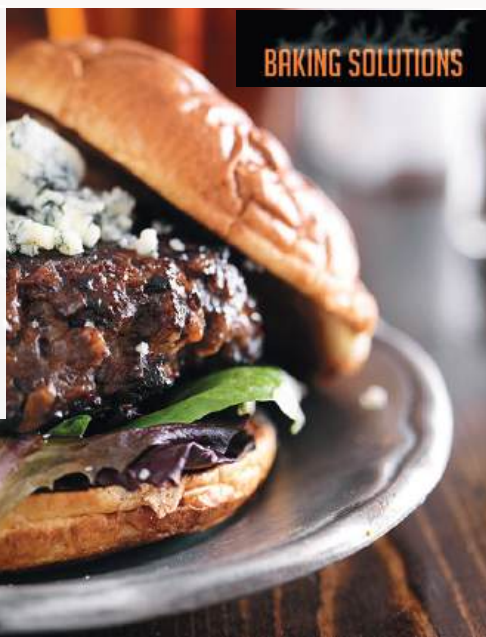
70 g/st, 199 kr/krt

Fryst Sverige 4.14 kr/st  
08869 48 st/krt

**SUPER SOFT BAGUETTE  
BAKING SOLUTIONS**

100 g/st, 364 kr/krt

Fryst Sverige 7.58 kr/st  
08868 48 st/krt



**BAKING SOLUTIONS**



**VONGOLEKÖTT**

800 g/st

Italien 123.00 kr/st  
01939 6 st/krt



**BALSAMICO TRADIZIONALE**

Aceto di Modena, 12-årig, 100 ml/st

Italien 470.00 kr/st  
07601 10 st/krt

**GRÖNA OLIVER GIGANTI**

1,68 kg/st

Italien 199.00 kr/st  
08501 4 st/krt

**SVARTA OLIVER GIGANTI**

1,68 kg/st

Italien 199.00 kr/st  
08500 4 st/krt



**PASTA GIGANTI  
PASTIFICIO BACCHINI**

Med ricotta och sparris

Fryst Italien 123.00 kr/kg  
08114 3 kg/krt



**RAVIOLACCI  
PASTIFICIO BACCHINI**

Med kronärtskocka

Fryst Italien 116.00 kr/kg  
08123 3 kg/krt



**AGNOLI  
DIVINE CREAZIONI**

Med tryffel och Stracchino-ost

Fryst Italien 194.00 kr/kg  
08097 2 kg/krt



**SARDELLER I OLJA**

700 g/st

Italien 198.00 kr/st  
02319 12 st/krt



Gourmet Food AB  
Box 134, 136 22 Haninge

Samtliga priser är exklusive moms och så långt lagret räcker. **Dock längst tom 2026-04-30**

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](mailto:order@gourmetfood.se)

Hemsida: [www.gourmetfood.se](http://www.gourmetfood.se)

Adress: Lagervägen 15, Jordbro