

GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

MARS 2026

MAKS MED MERSMAK!

Välkommen till årets första vårmånad! Snart är det äntligen dags att ställa fram klockan, plocka ut utemöblerna och tända grillen igen! Förutom mer ljus bjuder månaden på läckra smaker och uppladdning inför påsken!



MED SMAK AV VÅR!

Ljuset börjar komma tillbaka, råvarorna blir grönare och lättare, och köken fylls av säsongens första primörer. Mars bjuder in till fräschare smaker och enklare tillagning.

Och med enklare tillagning åker kanske även grillen fram nu? Kyckling och fisk tar också plats på tallriken – gärna med rena smaker, krispiga tillbehör och örtiga toner som speglar årstiden.

Samtidigt är det hög tid att börja planera för påsken. Oavsett om det handlar om klassiska påskbord eller moderna värmenyer är det nu grunden läggs. Ta en titt på våra utvalda råvaror här intill och börja preppa redan nu.

Missa inte heller intervjun på sidan 9 med Johan på ICA Supermarket Torghallen i Mariefred!



EN ERA GÅR I GRAVEN

Amerikanska Tyson upphör med export till EU – vi har redan ett alternativ för dig!

För oss, och för många av er, har amerikansk kött av märket IBP varit en självklar del av sortimentet och på tallriken. Vi på Gourmet Food har arbetat med IBP i snart 20 år – nu stängs det kapitlet, den sista leveransen är redan hos oss.

När Tyson stänger sin enda EU-godkända anläggning i Nebraska, upphör leveranserna. Orsaken är lågt kapacitetsutnyttjande, att det skulle krävas stora investeringar och att kraven för export till Europa har blivit allt mer omfattande.

Vi ser dock framåt och har redan ett starkt och uppskattat alternativ i Double R Ranch, som säkerställer samma höga kvalitet och kontinuitet för våra kunder.

Vill du veta mer om Double R Ranch, prata med din säljare!

EN AV OSS



Möt Mattias Strähle på vårt lager!
Det som var tänkt som ett tillfälligt jobb blev en resa som i år pågått i 25 år. Han berättar om oväntade vägval, stark gemenskap och människorna som förvandlade en arbetsplats till en viktig del av livet.

Mattias, som från början är utbildad målare, började på Gourmet Food år 2001. Hans dotter var bara ett år gammal och idag påminner tiden honom om vuxna barn och lite sämre syn.

Planen var aldrig att stanna, Mattias hade andra drömmar, andra vägar i sikte. Men livet ville annorlunda. Åren gick, kollegor blev vänner och arbetet blev mer än bara ett jobb. Det blev en stark gemenskap.

Utöver jobbet har livet rymt resor, fackligt och politiskt engagemang, mat och kärlek – och inte minst till hans vänner, ett litet gäng han är djupt tacksam för.

Mattias säger att det han bär med sig efter 25 år är inte främst siffror eller arbetsuppgifter, utan människorna här på GF; skratten, samtalen, stödet under både lätta och tunga dagar. Jag har lärt mig att det är okej att ändra riktning – ibland leder omvägarna exakt dit man hör hemma!

PÅSKMAT



KALIX LÖJROM
500 g/st

Frysst 02570 Sverige 3 kg/krt **1600.00** kr/kg



RÖKTA RÄKOR
Pandalus borealis

Frysst 01711 Nordatlanten 3 kg/krt **139.00** kr/kg



VAKTELÄGG
18 st/ask

Färsk 04798 Frankrike 12 st/krt **55.00** kr/st



VARMRÖKT LAXFILÉ
Ca 1,1 kg/st, Salmon salar

Färsk 02210 Norge ca 20 kg/krt **219.00** kr/kg



INLAGD SILL
KLÄDESHOLMEN
MSC-certifierad, 2,7 kg/burk,
Clupea harengus

Färsk 02309 Sverige 2,7 kg/krt **289.00** kr/st



LAMMRACKS
MAIMOA

2 st/frp, ca 1 kg/st

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

LAMMHARE
MAIMOA

4 st/pkt, ca 700 g/st

Färsk 03302 Nya Zeeland ca 13 kg/krt **349.00** kr/kg

LAMMROSTBIFF
MAIMOA

Utan kappa, vaccad, ca 600 g/st

Färsk 03320 Nya Zeeland ca 11 kg/krt **199.00** kr/kg

LAMMSTEK PROVENCALE

Rimmad, kryddad och nätdad,
ca 1,5 g/st

Färsk 12075 Nya Zeeland ca 12 kg/krt **198.00** kr/kg

LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –
perfekta för lunchmenyn!

HJORTFÄRS EGEN PRODUKTION

EU-råvara, vaccad, ca 2,8 kg/st

Fryst Sverige
PS0070 ca 18 kg/krt **99.00** kr/kg

BLANDFÄRS EGEN PRODUKTION

EU-råvara, 50/50. vaccad, ca 3 kg/st

Fryst Sverige
PS0049 ca 12 kg/krt **98.00** kr/kg

FLÄKSCHNITZEL EGEN PRODUKTION

EU-råvara, vaccad, 160 g/st

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

TÄRNAD HÖGREV EGEN PRODUKTION

EU-råvara, 3x3 cm, ca 3 kg/st

Färsk Sverige
PS0004 ca 20 kg/krt **149.00** kr/kg



LAXFILÉ FISKANO

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

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



FLÄSKFILÉ

Med huvud, utan sträng, putsad

Fryst EU
03201 9 kg/krt **79.90** kr/kg



ALASKA POLLOCKFILÉ FISKANO

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

Fryst USA
02497 5 kg/krt **42.90** kr/kg



KYCKLINGSCHNITZEL FLEVOGOLD

Rå, av bröstfilé,
8 mm, 150-170 g/st

Fryst Polen
05221 5 kg/krt **95.00** kr/kg



OUMPH FÄRS

Formbar, 2 kg/st

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



KÖTT



GÖDKALVROSTBIFF EKRO

Utan kapp, ca 2 kg/st

Färsk 03034 Holland ca 15 kg/krt **205.00** kr/kg

GÖDKALVINNANLÅR EKRO

Ca 3 kg/st

Färsk 03026 Holland ca 20 kg/krt **289.00** kr/kg



T-BEN STEK EGEN PRODUKTION

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

Färsk PS0257 Sverige ca 15 kg/krt **449.00** kr/kg



RYGGBIFF OCEAN BEEF

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

Färsk 03119 Nya Zeeland ca 15 kg/krt **369.00** kr/kg



FLAP STEAK OCEAN BEEF

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

Färsk 03121 Nya Zeeland ca 12 kg/krt **299.00** kr/kg



ENTRECÔTE OCEAN BEEF

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

Färsk 03120 Nya Zeeland ca 16 kg/krt **529.00** kr/kg



RYGGBIFF WAGYU KAGOSHIMA ITOWAGYU

BMS: 10+, A5+, 5-delad, ca 1,8 kg/st

Färsk 09513 Japan ca 10 kg/krt **1250.00** kr/kg

ENTRECÔTE WAGYU KAGOSHIMA ITOWAGYU

BMS: 10+, A5+, 3-delad, ca 1,8 kg/st

Färsk 09514 Japan ca 9 kg/krt **1250.00** kr/kg

FÅGEL

KLUBBFILÉ FLEVOGOLD Med skinn

Fryst 05070 Polen 10 kg/krt **59.00** kr/kg

MAJSKYCKLINGBRÖST FLEVOGOLD

Med skinn, 150-250 g/st, 2 kg/pkt

Fryst 04770 Polen 10 kg/krt **109.00** kr/kg

STRIMLAD LÅRFILÉ FLEVOGOLD 5 kg/st

Fryst 05106 Polen 10 kg/krt **69.90** kr/kg

FÅGELSKROV FLEVOGOLD Av kycklingkött

Fryst 05125 Polen 10 kg/krt **19.90** kr/kg



TORIKATSU

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

Fryst 05224 Kina 10 kg/krt **79.90** kr/kg



ANKBRÖST FLEVOGOLD

Råa, med skinn, 300 g/st, 2 st/pkt

Fryst 05156 Polen 12 kg/krt **109.00** kr/kg



KYCKLINGLÅRFILÉ Med skinn, 2,5 kg/st

Färsk 04811 Lettland 10 kg/krt **78.90** kr/kg



POPCORNKYCKLING Friterad

Fryst 05222 Kina 10 kg/krt **79.90** kr/kg



VILDANDBRÖST 600 g/st

Fryst 04208 Sverige 4 kg/krt **215.00** kr/kg

FASANBRÖST

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

Fryst 05172 England 5 kg/krt **189.00** kr/kg

FISK & SKALDJUK



LAXFÄRS PREMIUM

Odlad, Salmo salar

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



STRÖMMINGSFILÉ

MSC-certifierad, 20% glasering,
50-80 g/st,
Clupea harengus

Fryst 02379 Holland 5 kg/krt **49.90** kr/kg



HANDSKALADE RÅKOR I HINK

MSC-certifierad, 1,5 kg/st,
Pandalus borealis

Färsk 01741 Estland 4,5 kg/krt **225.00** 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



SPRÖDBAKAD FISKBURGARE

Förstekt, 75 g/st, MSC-certifierad,
Theragra chalcogramma

Fryst 02467 Holland 5 kg/krt **45.00** kr/kg



TONFISKSTEK

Linfångad, 180-220 g/st,
Thunnus albacares

Fryst 02520 Vietnam 10 kg/krt **179.00** kr/kg



FJÄLLRÖDINGFILÉ FISKANO

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

Fryst 02472 Norge 10 kg/krt **149.00** kr/kg



BLÅMUSSLOR

Kokta med skal, 80/100, 1 kg/st,
Mytilus edulis

Fryst 01936 Irland 5 kg/krt **46.90** kr/kg

CHARK



JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

Av Duroc-gris, lagrad i 18 månader,
ca 5,5 kg/st

Färsk 03520 Spanien ca 11 kg/krt **188.00** kr/kg



CULATTA

Lagrad i 14 månader,
ca 2,5 g/st

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



SKIVAD PALETA BELLOTA 90 g/st

Färsk 03677 Spanien 12 st/krt **74.00** kr/st



SALAMI CHORIZO VELA PICANTE Ca 1,9 kg/st

Färsk 03569 Spanien ca 5 kg/krt **98.00** kr/kg

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. Lagrad i 14 månader, halvt block, ca 2,5 kg/st

Färsk 03396 Italien ca 15 kg/krt **296.00** kr/kg

PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P.

Urbenad, lagrad i 16 månader,
ca 7,5 g/st

Färsk 03518 Italien ca 15 kg/krt **199.00** kr/kg

PROSCIUTTO HALV

Lagrad i 9-10 månader,
ca 3 kg/st

Färsk 03523 Italien ca 10 kg/krt **125.00** kr/kg

PROSCIUTTO AFFUMICATO PRAGA Kokt och rökt italiensk skinka, ca 4 kg/st

Färsk 03567 Italien ca 18 kg/krt **79.00** kr/kg



GUANCIALE Lufttorkad griskind, 300 g/st

Färsk 07549 Italien 3,6 kg/krt **164.00** kr/kg



SPECK

Lufttorkad rökt skinka, ca 2,2 kg/st

Färsk 03521 Italien ca 12,5 kg/krt **107.00** kr/kg

INTERVJUN



Johan Rosenberg och Andreas Hedlund (th), köttansvariga

KÖTT, KUNSKAP & KONTAKTER!

Gourmetbladet tar sig till Mariefred för en pratstund med Johan Rosenberg, färskvaruchef på Ica Supermarket Torghallen. Med lång erfarenhet och en passion för kött och kvalitet har han varit med och utvecklat en butik som sticker ut genom sitt tydliga fokus på proteiner i en tid av hård konkurrens och pressad tillgång.

Precis som för många andra handlare i dagens hårt konkurrensutsatta dagligvaruhandel gäller det att hitta sätt att sticka ut.

Här har Torghallen hittat sitt eget recept för framgång. Med kunskap, service och Johans starka leverantörskontakter – bland annat genom ett långvarigt samarbete med Gourmet Food – säkrar man tillgången på kött, kyckling och andra proteiner även när marknaden är pressad.

Berätta om dig själv, Johan!

"Jag är från Stockholm, men har bott i Mariefred i drygt 20 år. Jag har tidigare varit försäljningschef på stora företag och även jobbat som tjänsteman.

På Torghallen har jag varit i tre år, men har totalt 22 års erfarenhet i branschen. Man kan säga att jag är en gammal 'köttgubbe'. Jag älskar kött och jag älskar mat", berättar Johan.

Vad gör er butik framgångsrik?

"Vi har byggt upp ett tydligt koncept, särskilt kring kött och andra proteiner. I dag är det mycket fokus på priser och det råder hård

konkurrens. Vi har lyckats hitta en balans mellan bra priser och hög kvalitet.

Vi är ju en sommarstad, vilket gör att verksamheten varierar kraftigt över året. På vintern omsätter vi som en mindre butik, men på sommaren är vi mer som en stor ICA Maxi – sett både till personal och kundflöde.

Kött och andra proteiner är det som verkligen driver försäljningen. Det är det kunderna främst efterfrågar. Sedan köper man annat när man ändå är här", berättar Johan.

Hur upplever ni kundernas inställning till svenskt kontra importerat kött?

"Kunderna är i dag mer öppna och så länge de får bra information och hög kvalitet av oss är det inget problem. Det viktigaste för oss är att veta vad vi säljer och kunna stå för kvalitet. Vi jobbar mycket med sydamerikanskt och

tyskt kött. Det handlar om kvalitet, ursprung och relationer – inte bara om vilket land köttet kommer från."

Hur utbildar ni yngre medarbetare inom hantering och försäljning av kött och andra proteiner?

"Det är en viktig satsning för oss. Vi ska börja stycka och packa vårt eget kött i nära samarbete med er på Gourmet Food. Vi köper in hela detaljer, styckar själva och packar under vårt eget namn och Gourmet Food's varumärke, vilket kräver hög kompetens.

Jag och en erfaren kollega utbildar personalen i både styckning och försäljning och arbetet är redan i gång", säger Johan.

Hur tänker ni kring prissättning i dag när många upplever att maten är dyr?

"Vi jobbar hårt för att hålla nere priserna. Ägarna är väldigt måna om kunderna och återinvesterar mycket i verksamheten just för att kunna erbjuda bra priser. Vi ska inte vara dyrare än konkurrenterna – men vi ska samtidigt leverera kvalitet".

Avslutningsvis – vad är det som särskiljer er butik?

"Det är kombinationen av service, kvalitet och tydligt fokus på proteiner. För oss är köttet och kundandet en central del, samtidigt handlar det om relationer, både med leverantörer och kunder.

Vi vill erbjuda det goda – till rätt pris – med kunskap bakom disken", avslutar Johan.



OST & MEJERI



SVERIGEMJÖLKEN SKÅNEMEJERIER

Fetthalt 3%, högpastöriserad för lång
hållbarhet, 1 l/st

Färsk 08906 Sverige 10 st/krt **13.00** kr/st



COEUR DE BASQUE

Lagrad 3 månader, 1 kg/st

Frankrike 08388 1 kg/st **229.00** kr/kg

PECORINO ROMANO D.O.P.

Lagrad i 6-8 månader, ca 1 kg/st

Italien 08552 ca 16 kg/krt **215.00** kr/kg

PECORINO SARDO D.O.P.

Lagrad i 90 dagar, ca 3,2 kg/st

Italien 08551 ca 3,2 kg/krt **227.00** kr/kg



SMÖRGÅSMARGARIN SKÅNEMEJERIER

"Skånegott", fetthalt 75%,
2 kg/st

Färsk 08642 Sverige 4 st/krt **235.00** kr/st



VÄSTERBOTTENSOST

Riven, 2 kg/st

Färsk 08454 Sverige 4 kg/krt **447.00** kr/st



BURRATA GALBANI

100 g/st

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



MASCARPONE

500 g/st

Italien 07415 6 st/krt **44.00** kr/st



MORBIER

Halvhård kittost från
Jurabergen, 1 kg/st

Frankrike 08386 1 kg/st **224.00** kr/kg



MANCHEGO

Lagrad i 12 månader, 1,5 kg/st

Spanien 08435 1 st/krt **374.00** kr/kg





RABARBER

Skivade 15 mm, 2,5 kg/st

Fryst 07070	Polen 5 kg/krt	59.00 kr/kg
----------------	-------------------	--------------------



BLOMKÅLSBUKETTER

20-30 mm, 2,5 kg/st

Fryst 06022	Kina 10 kg/krt	29.50 kr/kg
----------------	-------------------	--------------------



BLADSPENAT

2,5 kg/st

Fryst 06020	Polen 10 kg/krt	29.50 kr/kg
----------------	--------------------	--------------------



BLÅBÄR

2,5 kg/st

Fryst 07105	EU 5 kg/krt	116.00 kr/kg
----------------	----------------	---------------------



MUKIMAME

Sojabönor, utan skal,
400 g/st

Fryst 06047	Kina 10 kg/krt	39.00 kr/kg
----------------	-------------------	--------------------

Baking a
better world
together



SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN, LA LORRAINE

Stenugnsbakat, skivat, 100 g/st,
364 kr/krt

Fryst 08921	EU 32 st/krt	11.37 kr/st
----------------	-----------------	--------------------

SCHIACCIATA WHITE, LA LORRAINE

Stenugnsbakat, skivat,
100 g/st, 364 kr/krt

Fryst 08889	EU 32 st/krt	11.37 kr/st
----------------	-----------------	--------------------



NYHETER I VÅRT SORTIMENT!



ASIATISKA KÅLDOLMAR DAFGÅRDS

Med fläskfärs, glasnudlar och asiatiska smaker, stekta, lösfrysta, 93 g/st

Fryst 03618 Sverige 4 kg/krt **119.90** kr/kg



VEGETARISK BOLOGNESE DAFGÅRDS

Med grönsaker, linser och bönor, 2 kg/st

Fryst 03617 Sverige 6 kg/krt **85.00** kr/kg



PANZEROTTI PASTIFICIO BACCHINI Med ricotta och karljohansvamp

Fryst 08113 Italien 3 kg/krt **109.00** kr/kg



RIS CARNAROLI PASTIFICIO BACCHINI EXPRESS

Förkokta, 1 kg/st

Fryst 08118 Italien 4kg/krt **168.00** kr/krt



SPARERIBS BBQ Stekta

Fryst 03279 Sverige 5 kg/krt **99.00** kr/kg



ACETO BALSAMICO ARROGANCE Lagrad, 250 ml/st

Italien 07604 12 st/krt **87.00** kr/st

OLIVOLJA BARBERA SELEZIONE UNICA Extra vergine, 500 ml/st

Italien 08510 6 st/krt **58.00** kr/st



PANCIOTTI CON CAPESANTE DIVINE CREAZIONI Med kammussla

Italien 08106 2 kg/krt **245.00** 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 2026-03-31**

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