

GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

JULI/AUGUSTI 2026

SOMMARTIDER!

Högsommaren är här – med långa ljusa kvällar och råvaror i toppform. I det här numret bjuder vi på matinspiration för säsongen och passar samtidigt på att fira våra 25-årsjubilarer, vars långa och värdefulla resa tillsammans med oss vi vill uppmärksamma!

Gf-Nytt



Hagis, Strähle, Johan, Fredrik, Lina, Stefan, Arne och Ted på länk ovan.



STEFAN

Stefan Lundgren minns fortfarande sin första dag på jobbet för 25 år sedan – inte minst kylan i frysen. Han började på lagret, gick vidare till försäljning och arbetar idag som inköpschef.

Ett av de starkaste minnena är leverantörsbesöken, som gett både värdefulla insikter och långvariga relationer. Det som fått honom att stanna kvar är variationen i arbetet och möjligheten att ständigt lära sig nytt.

Trots alla trender som kommit och gått genom åren är nötfärs fortfarande hans självklara favorit tack vare dess mångsidighet.

DOWN MEMORY LANE!

Möt våra 25-årsjubilarer! Under sommarfesten i juni firade vi sex medarbetare som varit en del av företaget i 25 år! Här delar de med sig av minnen, milstolpar och vad som gjort att de valt att stanna kvar i ett kvarts sekel!



TED

När **Ted Månpihl** började på företaget som 19-20-åring var han företagets tolfte anställda. Han minns en stark gemenskap där alla hjälptes åt och arbetade nära varandra. De första åren hade han flera olika roller, bland annat som chaufför och lagerarbetare, vilket gav honom bred erfarenhet av verksamheten. Det som fått honom att stanna kvar är den familjära kulturen och möjligheten att följa företagets utveckling genom åren.

Efter många år i branschen är lammracks fortfarande favoriten, och han minns med ett leende när priset låg på 119 kronor kilot!

Arne Andersson började på företaget som inhyrd medarbetare, och ett av hans första uppdrag var att flytta några pallar i frysen – starten på en lång karriär i verksamheten. Bland många minnen lyfter han särskilt företagets 30-årsfest, som han beskriver som episk.

Det som fått honom att stanna kvar är framför allt gemenskapen och de starka vänskapsbanden med kollegorna. Efter många år i branschen är flankstek fortfarande hans självklara favorit.



ARNE

Mattias Strähle har varit en del av företaget i 25 år och minns särskilt det välkomnande mötet med lagerchefen Tommi som fick honom att känna sig hemma direkt. Han började som lagerplockare, en roll han har än idag med väldigt bra koll på våra varor och produkter.

Ett minne som sticker ut är när Börje Salming besökte företaget för lunch. När en kollega berättade om sina tre stygn efter en skada skämtade Mattias om att man inte kunde klaga inför en hockeylegend – något som fick alla att skratta och blev ett minne för livet. Det som fått Mattias att stanna kvar är framför allt gemenskapen och kollegorna. Favoriten efter alla år i branschen är fortfarande kyckling.

Mikael "Hagis" Hagström fick en minst sagt händelserik start på GF när fem mindre incidenter inträffade med chaufförerna under hans första vecka. Sedan dess har han varit chaufför genom hela sin resa på företaget.

Bland alla minnen är det gemenskapen med kollegorna och mötena med kunderna som betyder mest. Favoritmaten är utan tvekan carbonara – en klassiker som alltid håller!



"Att få uppmärksamma er som valt att vara en del av GF i 25 år gör mig både stolt och tacksam. Bakom var och en av er finns otaliga arbetsdagar, relationer, minnen, insatser och beslut som har format företaget till det vi är idag. Ni har varit med genom förändringar, framgångar, motgångar och vardagar – och vi har tillsammans skapat den kultur och gemenskap som gör oss unika. Ett varmt och innerligt tack till er alla."

Lina, VD



Johan Dahlberg började på lagret och har genom åren haft flera roller inom företaget, bland annat som lagerchef, logistikplanerare och logistikchef. Idag ansvarar han för transport, kvalitet och fastighet.

Det som fått honom att stanna kvar i 25 år är möjligheten att utvecklas, ta sig an nya utmaningar och samtidigt vara en del av den familjära företagskulturen.

Favoriten efter alla år i branschen är fortfarande en riktigt bra nödentalj. Han har också sett sortimentet förändras mycket – från ett mer begränsat utbud när han började till dagens betydligt bredare variation.

...OCH SÅ VÅR O-ÅRING!

Vi välkomnar vår nya utesäljare **Niklas Bencid Kvist** till GF med att ställa några frågor. Här berättar han själv om sin resa inom dagligvaruhandeln, sin vardag som utesäljare och sitt stora intresse för mat och människor.

Jag började som utesäljare på GF i mitten av maj och ansvarar för Skåne-regionen. Med många års erfarenhet från ICA, både i butik och på ICA Sverige, har jag fått en god förståelse för dagligvaruhandeln och butikernas behov.

Jag är gift och har ett barn. På fritiden tycker jag om att resa, upptäcka nya smaker och laga god mat. Jag uppskattar också att arbeta med projekt hemma och i trädgården.

I rollen arbetar jag främst med kundbesök, sortimentsfrågor och att utveckla affärsmöjligheter tillsammans med butikerna. Det bästa med jobbet är mötet med människor – att bygga relationer, samarbeta med engagerade handlare och arbeta med produkter inom mat och delikatesser gör arbetet både roligt och inspirerande.



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 **145.00** kr/kg

BLANDFÄRS EGEN PRODUKTION

EU-råvara, ca 3 kg/st

Färsk PS0008 Sverige ca 12 kg/krt **98.00** kr/kg



KAMBen IBERICO

Layer pack

Frost 02811 Spanien ca 8 kg/krt **89.00** kr/kg



KÖTTBULLAR PREMIUM

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

Frost 03703 Sverige 6 kg/krt **129.00** kr/kg



ALASKA POLLOCKFILÉ FISKANO

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

Frost 02497 USA 5 kg/krt **49.90** kr/kg



TEMPURAINBAKAD KOLJAFILÉ FISKANO

120-160 g/st,

Melanogrammus aeglefinus

Frost 02338 Storbritannien 5 kg/krt **89.90** kr/kg



SPRÖDBAKAD FLUNDRAFILÉ FISKANO

120-160 g/st, Platichthys flesus

Frost 02034 Holland 5 kg/krt **64.90** kr/kg



KYCKLINGKLUBBA KRONFÅGEL

Mörad 13%, med ryggben, 2,5 kg/pkt

Färsk 05089 Sverige 8 kg/krt **39.90** kr/kg



KLUBBFILÉ KRONFÅGEL

Urbenad, med skinn, ca 200 g/st,
ca 2,5 kg/pkt

Färsk 04793 Sverige 5 kg/krt **87.90** kr/kg



Kött

RYGGBIFF WAGYU KAGOSHIMA ITOWAGYU

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

Färsk
09513

Japan
ca 10 kg/krt

950.00 kr/kg



RYGGBIFF OCEAN BEEF

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

Färsk
03119

Nya Zeeland
ca 15 kg/krt

389.00 kr/kg



FLANKSTEK ATRIA

Frys
02977

Finland
ca 1 kg/krt

195.00 kr/kg



KARRÉ IBERICO

Ca 1 kg/st

Frys
02801

Spanien
ca 7 kg/krt

219.00 kr/kg



LAMMINNERFILÉ MAIMOA

Ca 500 g/st

Färsk
03308

Nya Zeeland
ca 10 kg/krt

319.00 kr/kg



LAMMHARE MAIMOA

Ca 700 g/st

Färsk
03302

Nya Zeeland
ca 16 kg/krt

319.00 kr/kg



GÖDKALVILÉ EKRO

Ca 1 kg/st

Färsk
03000

Holland
ca 12 kg/krt

366.00 kr/kg

GÖDKALVENTRECÔTE EKRO

Ca 1 kg/st

Frys
03017

Holland
ca 15 kg/krt

366.00 kr/kg

FÅGEL

KYCKLINGLÅRFILÉ FLEVOGOLD

98% skinnfri

Fryst 05217 Polen 10 kg/krt **63.⁹⁰** kr/kg

KLUBBFILÉ FLEVOGOLD

Utan skinn, 2 kg/st

Fryst 05060 Polen 10 kg/krt **59.⁹⁰** kr/kg

MAJSKYCKLINGBRÖST FLEVOGOLD

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

Fryst 04770 Polen 10 kg/krt **115.⁰⁰** kr/kg



KYCKLINGBRÖST TOP CHOICE POULTRY

Med skinn, 2,5 kg/pkt

Färsk 04813 Lettland 10 kg/krt **89.⁹⁰** kr/kg



POPCORNKYCKLING Friterad

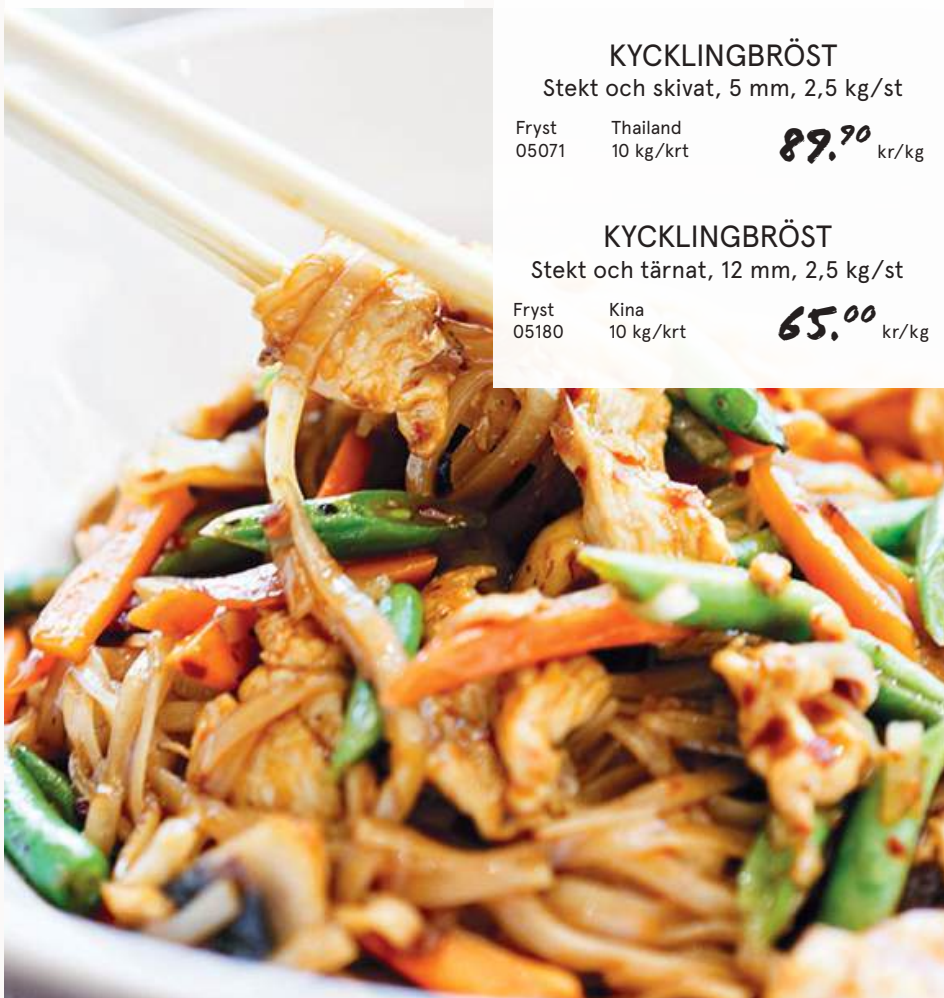
Fryst 05222 Kina 10 kg/krt **79.⁹⁰** kr/kg

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

Fryst 05071 Thailand 10 kg/krt **89.⁹⁰** kr/kg

KYCKLINGBRÖST Stekt och tärnat, 12 mm, 2,5 kg/st

Fryst 05180 Kina 10 kg/krt **65.⁰⁰** kr/kg



FISK & SKALDJUK



INLAGD SILL KLÄDESHOLMEN

MSC-certifierad, 2,7 kg/burk

Färsk 02309 Sverige 2,7 kg/brk **289.90** kr/st



HAVSÖRINGFILE FISKANO

Med skinn, ASC-certifierad,
300-500 g/st, Salmo trutta

Fryst 02452 Norge 10 kg/krt **95.00** kr/kg



RÖDINGFILE FISKANO

Med skinn, ASC-certifierad,
150-600 g/st, Salvelinus alpinus

Fryst 02419 Island 10 kg/krt **139.00** kr/kg



LAXFILE ROSLAGSFISK

Varmrökt, ca 1,1 kg/st,
Salmon salar

Färsk 02210 Norge ca 20 kg/krt **229.00** kr/kg



STRÖMMINGSFILE FISKANO

Rågpanerad, förstekt,
MSC-certifierad, 80-120 g/st,
Clupea harengus

Fryst 02421 Holland 5 kg/krt **65.00** kr/kg



RÖKTA RÄKOR MSC-certifierade

Fryst 01711 Sverige 3 kg/krt **149.00** kr/kg



VONGOLEMUSSLOR

Kokta, 1 kg/st,
Meretrix lyrata

Fryst 01938 Vietnam 10 kg/krt **49.00** kr/kg



GAMBAS

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

Fryst 01076 Argentina 10 kg/krt **159.00** kr/kg

CHARK

CHIPOLATA AUX HERBES

Rå fläskkorv med örter, 700 g/pkt

Frysst 07599 Frankrike 6 x 700 g/krt **89.00** kr/st

SAUCISSE DE TOULOUSE

Rå fläskkorv, 400 g/pkt

Frysst 07598 Frankrike 10 x 400 g/krt **49.00** kr/st

MERGUEZ

Rå, av lamm- och nötkött, 60 g/st

Frysst 03555 Frankrike 6 kg/krt **165.00** kr/kg



SALSICCIAFÄRS

Toscana classica,
ca 1 kg/st

Färsk 07390 Italien ca 3 kg/krt **82.00** kr/kg



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

Lagrad i 16 månader,
ca 7 kg/st, 2 st/pkt

Färsk 03525 Italien ca 14 kg/krt **198.00** kr/kg



PROSCIUTTO COTTO GIGLIO

Kokt italiensk skinka, ca 4,5 kg/st

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

SKIVAD MORTADELLA

100 g/st

Färsk 03669 Italien 12 st/krt **14.00** kr/st



OXBRINGA SOUS VIDE

35% sky, ca 2,5 kg/st

Färsk 03641 Sverige ca 10 kg/krt **165.00** kr/kg



SALAME FINOCCHIONA TOSCANA

Salami med fänkål, ca 2 kg/st

Färsk 07403 Italien ca 4 kg/krt **163.00** kr/kg

TRYFFELSALAMI

500 g/st

Färsk 07394 Italien 5,5 kg/krt **212.00** kr/kg

OST & MEJERI



**BURRATA
GALBANI**
100 g/st

Italien
08489 8 x 100 g/krt **15.50** kr/st



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

Italien
08420 4 st/krt **148.00** kr/st



**GRANA PADANO FLAKES
GRANTERRE**
1 kg/st

Italien
08416 8 st/krt **175.00** kr/kg



**VJSPGRÄDDE
SKÅNEMEJERIER**
40 %, 1 l/st

Färsk 08908 Sverige 10 l/krt **45.00** kr/st



**BRIETÅRTA
SKÅNEMEJERIER**
Pastöriserad, ca 3,2 kg/st

Frankrike 08400 1 st/krt **98.00** kr/kg



VÄSTERBOTTENSOST
Riven, 2 kg/st

Sverige 08454 3 x 2 kg/krt **446.00** kr/st



PRÄSTOST
31% fetthalt, skivad, 700 g/st

Sverige 08480 6 x 700 g/krt **98.00** kr/st

**PECORINO GROTTA
DEL FIORINI**

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

Italien 08396 3,6 kg/krt **289.00** 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 **226.00** kr/kg

PECORINO CON TARTUFO

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

Italien 08398 3 kg/krt **268.00** kr/kg



INTERVJU



Mia och Johan

RINGAR PÅ VATTNET!

Vi besöker idylliska Mariefred och den charmiga restaurangen Rakstugan. Här möter vi Mia och Johan Ek, som sedan 2023 driver verksamheten i den historiska byggnaden med anor från 1930-talet, där det en gång låg en barberarsalong. Med personlig service och återkommande events har de skapat en mycket uppskattad mötesplats!

Berätta, hur började er resa här!
"Innan vi tog över Rakstugan hade vi ett litet mikrobryggeri i Stallarholmen och ville utöka verksamheten med servering och enklare mat. När vi räknade på det

viss koppling till verksamheten. När möjligheten att ta över dök upp kändes det som rätt väg att gå och satsa på restaurangen istället", berättar Johan.

Hur skulle ni beskriva Rakstugans mat- och dryckeskoncept?

"I början bestod menyn nästan enbart av smörrebröd, men idag serverar vi bland annat mindre plockrätter, miniplankor, wraps, soppor och andra mellanrätter. Smörrebröd är dock fortfarande en viktig del av vår meny. Ett koncept som blivit väldigt uppskattat är att olika personer får skapa sitt eget smörrebröd, som vi sedan serverar som 'månadens smörrebröd'. Det kan vara allt från kända kockar till grannar och vänner", säger Mia.

Och så är vi stora på öl förstås, vi har sex olika sorter bara på fat", tillägger Johan.

Hur är det att driva krog i en mindre stad som Mariefred?

"Sommaren är förstås väldigt viktig för oss, då har vi även uteserveringen och vår foodtruck

nere vid hamnen - Rakstugan by the sea - även om det inte direkt är havet härute", skämtar Johan. Vi har också byggt upp en trogen krets av stamgäster som kommer året om och är nöjda. På så sätt sprids ordet och det blir ringar på vattnet. Men för det kan man ju inte sitta lugnt i båten, det gäller att komma på nya idéer för att locka hit gäster under lågsäsongen", berättar Mia.

Kan ni ge exempel på en sån idé?

"Vi ordnar bland annat musik-quiz, vinprovningar, ölprovningar, whiskyprovningar och har till och med en coronne-turnering här! En återkommande favorit är Melodikrysset på lördagsmorgnar. Gästerna kommer vid nio, äter frukost och dricker kaffe tillsammans. Klockan tio börjar Melodikrysset och sedan håller vi på fram till elva. Det har blivit en väldigt uppskattad tradition", berättar Mia och Johan.

Ni har också fått väldigt höga betyg och utmärkelser?

"Det är vi väldigt stolta över. Vi blev faktiskt uppringda av Strängnäs tidning som berättade att vi låg tvåa på Tripadvisor i hela Sörmland. Även White guide har varit här och gett oss fantastiska recensioner, vilket känns extra roligt med tanke på att vi inte har drivit verksamheten så länge", säger Johan.

Och slutligen, hur länge har ni jobbat med oss på GF?

"Det är nog cirka ett år. Saralee och Daniel (*GF:s säljare, reds anm.*) tog kontakt med oss. Vi hade då en annan leverantör men helt ärligt är ni så mycket bättre - bättre råvaror, bättre priser och bättre service. Det får du gärna skriva för det är helt sant", skrattar Johan.

Och vi kan bara säga STORT TACK till Johan, Mia och hela Rakstugan för det fina förtroendet vi fått och önska dem stort lycka till även i framtiden!



insåg vi att det skulle bli alldeles för dyrt och dessutom låg platsen lite för avsides. De som drev Rakstugan tidigare serverade bland annat vår öl, så vi hade redan en





GUL LÖK

Tärnad 6 x 6 mm,
2,5 kg/st

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



JORDGUBBAR

2,5 kg/st

Fryst 07131 Polen 5 kg/krt **69.00** kr/kg



RABARBER

Skivade, 15 mm, 2,5 kg/st

Fryst 07070 Sverige 2x2,5 kg/krt **59.00** kr/kg



BROCCOLI

Små, lösfrysta broccolibuketter,
20-40 mm, 2,5 kg/st

Fryst 06013 Kina 5 kg/krt **39.00** kr/kg



HALLON

2,5 kg/st

Fryst 07110 Polen 10 kg/krt **105.00** kr/kg



GRÖNA ÄRTOR

2,5 kg/st

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



PAGNOTTA PAESANO

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

Fryst 08821 EU 15 st/krt **23.66** kr/st



PEZZO CLASSICO LA LORRAINE

75 g/st, 218 kr/krt

Fryst 08824 Polen 40 st/krt **5.45** kr/st

HAMBURGERBRÖD BRIOCHE BAKING SOLUTIONS

Fryst 08869 Sverige 48 st/krt **4.14** kr/st

HAMBURGERBRÖD GLANS BAKING SOLUTIONS

Fryst 08865 Sverige 48 st/krt **4.14** kr/st



KARAMELLISERAD LÖK BALSAMICO

Färsk 07199 Italien 9 st/krt **56.00** kr/st



BORETTANE LÖK I BALSAMICO

Färsk 07197 Italien 12 st/krt **56.00** kr/st



POMODORI CONFIT

Italien 07190 6 st/krt **194.00** kr/st



RED PEPPER DROPS

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



BAULETTI RIPIENI ALL ASTICE DIVINE CREAZIONI

Med hummer

Fryst 08104 Italien 2 kg/krt **298.00** kr/kg



TAGLIATELLE PASTIFICIO BACCHINI

Fryst 08120 Italien 1,5 kg/krt **69.00** kr/kg



PASTA GIGANTI PASTIFICIO BACCHINI

Med Karljohansvamp

Fryst 08112 Italien 3 kg/krt2 **123.00** kr/kg



HÖGREVSHAMBURGARE

EU-råvara, 70% högre, 30% bringa, mjukpressad, 180 g/st

Fryst 03604 Sverige 24 st/krt **149.00** kr/kg



Gourmet Food AB
Box 134, 136 22 Haninge

Samtliga priser är exklusive moms och så långt lagret räcker. **Dock längst tom 2026-08-31**

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