

GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

JUNI 2026



MIDSOMMARFEST!

Juni har anlänt – en månad som sprudlar av energi, ljus och nya möjligheter för dig inom restaurang och handel. I det här numret vill vi ge dig inspiration att ta tillvara på säsongens alla möjligheter och förbereda dig inför den stora midsommarfesten!

GF-NYTT



GLAD MIDSOMMAR!

Juni markerar starten på sommarens allra härligaste tid. Ljusa kvällar, långa dagar och fler tillfällen att samlas utomhus skapar en speciell energi som många av oss längtar efter hela året!



Med sommaren framför oss går vi också in i en av årets mest händelserika och inspirerande perioder. Studentfiranden, bröllop, sommarfester och välfyllda uteserveringar sätter tonen för den här säsongen och det är en härlig tid för hela branschen – och vi är stolta över att få vara en del av upplevelsen.

Samtidigt närmar sig midsommar, en av årets stora mathelger. På fisk- och skaldjurssidan hittar du favoriter till midsommarlunchen som matjessill och rimmad laxfilé och till kvällens grillmeny finns många fina alternativ från vårt sortiment som entrecôte, lamminnerfilé och saftiga kycklingspett. Vill du lyxa till det ytterligare har vi även ett riktigt bra erbjudande på vår Wagyu ryggbiff från prefekturen Kagoshima.

Oavsett vad du är ute efter finns vi på Gourmet Food här för att hjälpa dig hitta rätt råvaror för säsongens alla tillfällen. Med det önskar vi dig en riktigt Glad Midsommar!



Sara

VI VÄXER SÅ DET KNAKAR!

Vi satsar stort i hela vårt avlånga land och Sara Schalin är en av de senaste tillskotten hos oss på GF!

Sara började sin tjänst som innesäljare i slutet av april och just nu pågår upplärningen för fullt. I sin roll på GF kommer hon att stötta utesäljarna mot både dagligvaruhandeln och restaurangbranschen så att de kan vara ännu mer ute hos er kunder runt om i Göteborg. Arbetsuppgifterna innefattar bland annat orderhantering och kundkontakt från kontoret.

Med över 20 års erfarenhet från restaurangbranschen har Sara arbetat med allt från säsongsjobb, konferenser till stjärnrestauranger. Det kreativa arbetet i köket och mötet med människor har alltid varit en stor drivkraft för henne. Närmast kommer hon från Hugo Ericson Ost i Stora Saluhallen, där hon arbetade med ost, delikatesser och premiumprodukter.

Rollen är helt ny för Sara och kombinationen av försäljning mot både restaurang och dagligvaruhandel känns både utvecklande och väldigt rolig. Hon ser fram emot att bygga många nya relationer framöver och samtidigt återknyta kontakten med tidigare bekantskaper i branschen.

LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –
perfekta för lunchmenyn!

FISKANO



ALASKA POLLOCKFILÉ FISKANO

Sprödbakad, 120-160 g/st,
Theragra chaicogramma

Fryst 02033 Storbritannien
5 kg/krt **74.90** kr/kg



ALASKA POLLOCKFILÉ FISKANO

MSC-certifierad, 100/200,
20% glasering,
Theragra chaicogramma

Fryst 02497 USA
5 kg/krt **54.90** kr/kg

KYCKLINGSPETT Stekta, 80 g/st

Fryst 05178 Kina
10 kg/krt **79.00** kr/kg

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

Fryst 05179 Kina
10 kg/krt **65.00** kr/kg



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

Färsk PS0008 Sverige
ca 20 kg/krt **99.00** kr/kg

HAMBURGERFÄRS EGEN PRODUKTION EU-råvara, 80% högre, 20% talg, 4 mm, ca 3,5 kg/st

Färsk PS0046 Sverige
ca 20 kg/krt **129.00** kr/kg

FLÄKSCHNITZEL EGEN PRODUKTION Finsk råvara, ca 160 g/st

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



PINGVINKLUBBA SOUS VIDE

Av fläsk, nedre del av baklägg,
ca 300 g/st

Fryst 06590 EU
ca 4,5 kg/krt **117.00** kr/kg

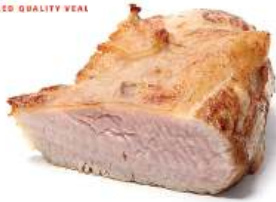


TILLFÄLLIGT KLIPP!

LUNCHLAXFILÉ E-trim, 0,5-2 kg/st

Fryst 02156 Norge
15 kg/krt **99.00** kr/kg

KÖTT



GÖDKALV TRITIP EKRO

Ca 800 g/st

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



GÖDKALVHARE EKRO

Ca 1,6 kg/st

Färsk 03010 Holland ca 15 kg/krt **279.00** 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

LAMMHARE MAIMOA

Ca 700 g/st

Färsk 03302 Nya Zeeland ca 16 kg/krt **299.00** kr/kg

LAMMINNERFILÉ MAIMOA

Ca 500 g/st

Färsk 03308 Nya Zeeland ca 10 kg/krt **299.00** kr/kg



OXFILE 1,8-2,2 kg/st

Färsk 03113 Brasilien ca 11 kg/krt **295.00** kr/kg



RYGGBIFF Med kappa, 5-6 kg/st

Färsk 03125 Brasilien ca 10 kg/krt **169.00** kr/kg



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



FÅGEL



KYCKLINGBEN DRUMSTICKS

Fryst 05114 Sverige 3 kg/krt **32.00** kr/kg



STRIMLAD LÅRFILÉ FLEVOGOLD 10 mm, 5 kg/st

Fryst 05106 Polen 10 kg/krt **75.00** kr/kg

KYCKLINGVINGAR HOTWINGS FLEVOGOLD Grillade, 2 kg/st

Fryst 05108 Polen 10 kg/krt **59.00** kr/kg

KLUBBFILÉ FLEVOGOLD Med skinn

Fryst 05070 Polen 10 kg/krt **59.90** kr/kg

MAJSKYCKLING SUPRÊME FLEVOGOLD

Med vingben, 2 kg/st

Fryst 04771 Polen 10 kg/krt **115.00** kr/kg



KYCKLINGBRÖST

Saltat, 2 kg/st

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



MAJSKYCKLING ROTISSERIE

Hel, ca 1 kg/st

Fryst 04991 Frankrike ca 5 kg/krt **75.00** kr/kg



KYCKLINGBRÖST

Utan skinn, 2,5 kg/st

Färsk 04812 Lettland 10 kg/krt **89.90** kr/kg



SALLADSKYCKLING

Av bröstfilé, stekt och kryddad,
2,5 kg/st

Fryst 05090 Thailand 10 kg/krt **95.00** kr/kg

FISK & SKALDJUR

STRÖMMINGSFILE FISKANO

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

Fryst 02379 Holland 5 kg/krt **55.00** kr/kg

STILLHAVSKUNGSFLUNDRA FISKANO

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

Fryst 02400 Kina 5 kg/krt **79.90** kr/kg

ALASKA RÖDTUNGAFILÉ FISKANO

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

Fryst 02442 Holland 5 kg/krt **139.00** kr/kg



TORPEDO

Panerad hel räka, 21/25, 1 kg/st,
Penaeus monodon

Fryst 01674 Indonesien 10 kg/krt **79.00** kr/kg



BLÅMUSSLOR

Kokta med skal,
1 kg/pkt, Mytilus edulis

Fryst 01936 Irland 5 kg/krt **48.50** kr/kg



LAXFILE

Rimmad, skivad, 1,6 kg/st,
Salmo salar

Fryst 02190 Norge 18 kg/krt **249.00** kr/kg



LÖJROM

500 g/st, Coregonus albula

Fryst 02594 Finland 6 kg/krt **1200.00** kr/kg



MATJESILL KLÄDESHOLMEN

Hel filé, 4 kg/brk, Clupea harengus

Färsk 02316 Sverige 4 kg/brk **395.00** kr/kg



TONFISKLOINS

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

Fryst 02521 Vietnam 25 kg/krt **149.00** kr/kg



KRÄFTSTJÄRTAR

I lag, ASC-certifierad, 1,5 kg/st,
Procambarus clarkii

Färsk 01783 Estland 4,5 kg/krt **179.00** kr/kg

CHARK



SALAME FINOCCHIONA TOSCANA

Salami med fänkål, ca 2 kg/st

Färsk 07403 Italien ca 4 kg/krt **169.00** 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 **288.00** kr/kg



SALAME IMOLA 1962 200 g/st

Färsk 07556 Italien 2 kg/krt **342.00** kr/kg



SALAME FELINO Ca 800 g/st

Färsk 07576 Italien ca 6 kg/krt **227.00** kr/kg



PROSCIUTTO GRIGILIATO

Stekt med tryffel, 3,5 kg/st

Färsk 07405 Italien 8 kg/krt **188.00** kr/kg



PROSCIUTTO CRUDO BLOCK Lagrad i 10 månader, ca 4,5 kg/st

Färsk 03511 Italien ca 15 kg/krt **149.00** kr/kg



SALAME SOPRESSA CLAI ca 3 kg/st

Färsk 03565 Italien ca 6 kg/krt **178.00** kr/kg



CULATTA

Lagrad i 14 månader, ca 2,5 g/st

Färsk 07306 Italien ca 5 kg/krt **349.00** kr/kg



SKIVAD MORTADELLA 100 g/st

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

SKIVAD BRESAOLA 500 g/st

Färsk 03631 Italien 3 kg/krt **384.00** kr/kg



**Att välja Grana Padano är att omfamna
de italienska värderingar som gör den unik.**

Regionen där den tillverkas. Ostmästarnas hantverksskicklighet.
Traditionerna. Glädjen runt matbordet.
Välbefinnandet och passionen för god mat.
Grana Padano är en smak av Italien som hela världen älskar.
Ett ögonblick att dela tillsammans.



En italiensk känsla.

GRANAPADANO.IT/EN-EN/



**GRANA PADANO SNACKS
GRANTERRE**

20 g/st, 112,50 kr/krt

Italien
08462

25 st/krt

4,50 kr/st



OST & MEJERI



PIZZA BIANCA SAUCE GALBANI

Crème fraîche, Parmigiano Reggiano
och ricotta, 2 dl/st

Italien
08495 8 st/krt **16.95** kr/st



MORBIER

Halvhård kittost från Jurabergen,
1 kg/st

Frankrike
08386 1 st/krt **219.00** kr/kg



GETOST CHÈVRE

1 kg/st

Frankrike
08411 1 st/krt **138.00** kr/kg



COEUR DE BASQUE

Lagrad 3 månader, 1 kg/st

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



BURRATA GALBANI

100 g/st

Italien
08489 8 st/krt **15.50** kr/st



FÄRSKOST

Naturell, 28%, 1,5 kg/st

Tyskland
08418 4 st/krt **107.00** kr/kg



VISPGRÄDDE SKÅNEMEJERIER

40 %, 1 l/st

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



PROVOLONE PICCANTE

Lagrad i 4 månader,
1 kg/st

Frankrike
08382 1 st/krt **169.00** kr/kg

PECORINO FIORIN BLU

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

Italien
08397 8 kg/krt **319.00** kr/kg

PECORINO FRESCO DEL FIORINI

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

Italien
08391 4 kg/krt **187.00** kr/kg



INTERVJUN



ALLA GODA TING ÄR TVÅ!

Thaibåten har länge varit en självklar del av Stockholms restaurangliv. Tillsammans med systerkrogen Copper Club utgör de två helt unika restaurangkoncept men med samma passion för mat och upplevelser. Vi har träffat driftansvariga Lea Sonesson för att få höra mer!

Berätta, vad är det som skiljer dessa restauranger åt?

Thaibåten är en klassiker som funnits i över 20 år och erbjuder autentisk thaimat i en unik miljö på en båt. Vintertid kan gästerna njuta i uppvärmda igloobubblor och sommartid sitta direkt på stranden mitt i stan.

Copper Club öppnade för två år sedan och är en modern asiatisk fusionrestaurang med lounge-känsla och tydlig ginprofil. Tillsammans representerar de två olika koncept – det klassiska och det mer djärva och nytänkande.

Berätta om dig själv Lea!

Jag har jobbat många år i branschen och började min resa på Thaibåten, där jag lärde mig grunderna i allt från teamarbete till gästupplevelser. För två år sedan var jag med och öppnade Copper Club, och idag ansvarar jag för driften av båda restaurangerna – ett roligt och ibland intensivt arbete med två olika koncept att hålla ihop.

Vad inspirerar er meny just nu?

Thaimat i sig är förknippat med sol, semester och glädje – så på sätt och vis passar det perfekt nu när försommaren är här! Vi har samma meny året runt, det är ett medvetet val. Våra gäster ska alltid kunna hitta sina favoriter, och rätterna ska smaka likadant varje gång. Det finns något tryggt och äkta i det.

Hur arbetar ni med råvaror, kvalitet och säsong?

Kvalitet är grunden i allt vi gör. Vi arbetar nära utvalda leverantörer och lägger stor vikt vid att hitta rätt råvaror, särskilt asiatiska ingredienser som är avgörande för de autentiska smakerna. Vi kompromissar aldrig med kvaliteten – vi väljer alltid det som är rätt, inte det billigaste.

Finns det några signaturrätter?

På Thaibåten är Pad Thai en självklar klassiker som gästerna återkommer till gång på gång – en rätt som funnits på menyn i över 20 år. På Copper Club är signaturrätterna mer lekfulla, där Krapow Pizza och Wagyu Nigiri visar på djärva smakkombinationer som förenar olika matkulturer på ett oväntat men naturligt sätt.

Hur vill ni att gästen ska känna efter ett besök hos er?

Vi vill ge något de inte kan åter skapa hemma – rätt råvaror, teknik och känsla. Det är det som gör att de kommer tillbaka. Smakupplevelsen ska stanna kvar i minnet långt efter besöket.



Berätta om ert samarbete med Gourmet Food!

Ni har varit en viktig partner under hela vår 20-åriga resa! Samarbetet bygger på förtroende och en förståelse för våra behov – rätt råvaror, levererade i rätt tid. När vi öppnade Copper Club var det därför självklart att ta med er även där!



Copper Club producerar eget gin, vilket speglar deras identitet och sätt att göra saker på.

I Ginlabbet kan gäster skapa sin egen gin genom att välja botanicals, smaksätta och destillera – och ta med flaskan hem samma dag via gårdsförsäljning. En helt unik upplevelse i Stockholm och en perfekt presentidé!

SJÖGRÄSSALLAD GOMA WAKAME

1 kg/st

Fryst
01963

USA
10 kg/krt

86.00 kr/kg



GRILLADE ROTFRUKTER

Potatis, sötotatis, palsternacka,
gul morot, lök, 5 x 1 kg/st

Fryst
06033

Belgien
5 kg/krt

54.90 kr/kg



KANTARELLER

Blancherade, 1 kg/st

Fryst
06216

Polen
10 kg/krt

189.00 kr/kg



SUPERSOFT BAGUETTE

100 g/st, 364 kr/krt

Fryst
08868

Sverige
48 st/krt

7.58 kr/st



BLOMKÅLSBUKETTER

20-30 mm, 2,5 kg/st

Fryst
06022

Kina
10 kg/krt

29.00 kr/kg

Baking a better world together | **La Lorraine** BAKERY GROUP

BAGUETTE À LA ANCIENNE LA LORRAINE

Stenugnsbakat surdegsbröd,
280 g/st, 180 kr/krt

Fryst
08918

EU
20 st/krt

9.00 kr/st



HAMBURGERBRÖD POTATOBUN SESAM

75 g/st, 276 kr/krt

Fryst
08867

Sverige
60 st/krt

4.60 kr/st

MINI PAGNOTTELLA CLASSICO LA LORRAINE

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

Fryst
08828

EU
35 st/krt

8.34 kr/st



GRÖNA OLIVER GIGANTI

1,68 kg/st

Italien 08501 4 st/krt **199.00** kr/st

SVARTA OLIVER GIGANTI

1,68 kg/st

Italien 08500 4 st/krt **199.00** kr/st

OLIVER RIVIERA

Urkärnade oliver i olivolja, 900 g/st

Italien 08514 6 st/krt **169.00** kr/st



TEXAS HONEY BBQ

2,5 kg/st

Sverige 08219 4 st/krt **152.00** kr/kg



MEXICAN CHUNKY SALSA

2,5 kg/st

Sverige 08218 4 st/krt **132.00** kr/kg



KAPRIS MED STJÄLK

700 g/st

Italien 06150 6 st/krt **175.00** kr/st



MANGOBITAR

2 x 2 cm,
2,5 kg/st

Frost 07040 Vietnam 10 kg/krt **43.00** kr/kg



RIS CARNAROLI BACCHINI EXPRESS

Förkokta, 1 kg/st

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



PASTA LUNETTE BACCHINI

Med svart tryffel, ricotta och Parmigiano Reggiano D.O.P.

Frost 08116 Italien 3 kg/krt **173.00** kr/kg



PASTA FIOCCHI BACCHINI

Med ost och påron

Frost 08129 Italien 3 kg/krt **127.00** kr/kg

PÖV OSS PÅ INSTAGRAM



Gourmet Food AB
Box 134, 136 22 Haninge

Samtliga priser är exklusive moms och så långt lagret räcker. **Dock längst tom 2026-06-30**

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