

GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

NOVEMBER 2026

TID FÖR LÅNGKOK!

När temperaturen sjunker och dagarna blir mörkare lockar värmande rätter med rustika smaker. Mustiga grytor och långkok får ta plats på menyn, och härliga dofter sprider sig i köket. Med tid och omsorg får smakerna utvecklas på djupet och vi kan njuta av måltider som värmer ända in i själen!

GF-NYTT





VÄRME PÅ MENYN!

Låt grytorna ta plats i köket! Med mustiga smaker, fina råvaror och inspiration från världens kök finns det gott om möjligheter att skapa värmande rätter som uppskattas av många.

November är här med kyligare och mörkare dagar så det är ett perfekt läge att låta mustiga grytor ta plats på menyn.

Grytor är älskade världen över och varje kök har sina egna klassiker. Här hemma hittar vi favoriter som kalops, dillkött och mustig köttgryta, medan andra delar av världen bjuder på marockansk tagine, indisk curry och ungersk gulasch. Och självklart har den franska klassikern Boeuf bourguignon, med sitt djup och sina mustiga smaker, en självklar plats bland grytfavoriterna.

Oavsett om du satsar på mustiga långkok eller snabba grytor med spännande smakkombinationer hittar du råvarorna hos oss! Låt dig inspireras av vårt sortiment i det här numret och hitta nya favoriter till höstmenyn.

Vi på Gourmet Food önskar dig en riktigt god och värmande novembermånad!





Lisa Vallin

LITTLE ITALY I LILLA LONDON!

Gourmetbladet har tagit sig till väst, närmare bestämt Avenyn, för att se hur de har det på den omtyckta krogen Joe Farelli´s.

Här möts det bästa från det italienska köket med influenser från New York – i en miljö där det alltid är liv, värme och plats för alla. Läs mer på sidan 9 där vi får ta del av både köksmästaren Lisa Vallins, och restaurangens, långa resa!

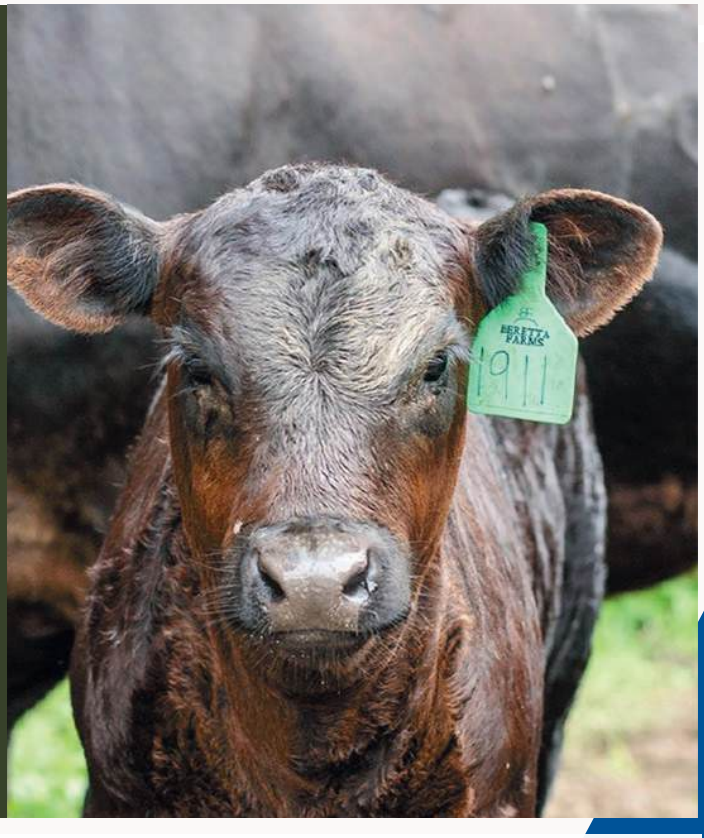
RÄDD ATT MISSA GRYMMA KLIPP OCH OEMOTSTÅNDLIGA ERBJUDANDEN?

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM!

GF-NYTT







NYTT HOS OSS – BLACK APRON!

SOM ENSAM LEVERANTÖR av Black Apron i Sverige kan vi nu erbjuda exklusivt kanadensiskt Anguskött för det professionella köket! Här möts traditionellt slaktarhantverk, noga utvalda styckningsdetaljer och hög kvalitet för dig som vill sätta smak och råvara i fokus.

Så, varför Kanada?
Kanadas vidsträckta landskap, låga befolkningstäthet och relativt låga föroreningsnivåer skapar goda förutsättningar för nötköttsproduktion. Det kalla klimatet och de varierande uppfödningsförhållandena bidrar till att forma köttets egenskaper, där bland annat marmoreringen spelar en viktig roll för smak och mörhet. Handelsavtal mellan EU och Kanada bidrar dessutom till att underlätta handeln och varuflödet mellan marknaderna.

På Gourmet Food vet vi att riktigt bra kött bygger på hantverk, tradition och djuromsorg. Black Apron förenar slaktartraditionens gedigna kunskap med högkvalitativa styckningsdetaljer av Angus, där varje detalj har betydelse.

Med rötterna i den kanadensiska kötttraditionen står Black Apron för kvalitet, äkthet och en smakupplevelse utöver det vanliga.

Black Aprons premiumdetaljer av Angus uppskattas av kockar och restauranger i västra Kanada. Med fokus på kvalitet, smak och mörhet erbjuder de exklusiva styckningsdetaljer som lyfter allt från klassiska kötträtter till gastronomiska kreationer.

Kvaliteten börjar redan på de kanadensiska rancherna. Black Aprons Angusdjur föds upp utan tillsatta hormoner och går fritt på betesmarker och i skogsområden, med tillgång till färskt vatten. Djurhållningen präglas av omsorg och respekt, medan full spårbarhet ger insyn i köttets ursprung och produktion. Med Black Apron från oss på Gourmet Food får du mer än en råvara – du får kanadensiskt Anguskött där tradition, kvalitet och smak står i centrum!

MÄNNISKORNA BAKOM KÖTTET

Mike och Cynthia Beretta, paret som startade allt, har tagit fram nyttiga produkter för familjer ända sedan de köpte sin första gård i Huron County 1992. Med över 30 år inom jordbruket har deras krav bara höjts – de föder upp sina djur precis som de tar hand om sin egen familj: med omsorg, kärlek och hängivenhet.







LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden – perfekta för lunchmenyn!



OXSVANS EGEN PRODUKTION
Sågad

Fryst PS03282 | Sverige ca 5 kg/krt | **129.00** kr/kg

HÖGREVSFÄRS EGEN PRODUKTION
EU-råvara, 4 mm, ca 3,5 kg/st

Färsk PS0012 | Sverige ca 20 kg/krt | **139.00** kr/kg



WALLENBERGARE DAFGÅRDS
145 g/st

Fryst 03680 | EU ca 4 kg/krt | **109.00** kr/kg



SPRÖDBAKAD FLUNDRAFILÉ FISKANO
120-160 g/st, Platichthys flesus

Fryst 02034 | Holland 5 kg/krt | **69.90** kr/kg



NJURTAPP ATRIA
Av nöt, ca 2 kg/st

Fryst 11200 | Finland ca 20 kg/krt | **159.00** kr/kg



KLUBBFILÉ FLEVOGOLD
Skinnfri, 1 kg/st

Fryst 05060 | Polen 10 kg/krt | **58.00** kr/kg



FLÄSKLÄGG "ST CLARA"
Råa, av bakben, ca 1 kg/st

Fryst 12032 | Tyskland ca 11 kg/krt | **49.00** kr/kg



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

Fryst 03703 | Sverige 6 kg/krt | **125.00** kr/kg



HJORTGRYTBITAR MOUNTAIN RIVER

Fryst 04048 | Nya Zeeland ca 5 kg/krt | **159.00** kr/kg



KYCKLINGNUGGETS
1 kg/st

Fryst 05069 | Kina 10 kg/krt | **49.90** kr/kg



LAMMRACKS MAIMOA

Ca 1 kg/st

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

LAMMHARE MAIMOA

Ca 700kg/st

Färsk 03302 | Nya Zeeland ca 13 kg/krt | 359.00 kr/kg





HÖGREV ANB

Angus, grain fed 200 dagar, ca 5 kg/st

Färsk 05506 | Argentina ca 18 kg/krt | 165.00 kr/kg



ENTRECÔTE WAGYU KAGOSHIMA ITO WAGYU

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

Färsk 09514 | Japan ca 9 kg/krt | 990.00 kr/kg



KAMBEN, IBERICO

Layer pack

Fryst 02811 | Spanien ca 6 kg/krt | 89.90 kr/kg



FLANKSTEK ATRIA

1-1,5 kg/st

Fryst 02957 | Finland ca 16 kg/krt | 198.00 kr/kg



PORK SPARERIB "ST LOUIS STYLE"

Fryst 03585 | USA ca 18 kg/krt | 129.00 kr/kg



GÖDKALVENTRECÔTE EKRO

Ca 1,5 kg/st

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

GÖDKALVLEVER EKRO

Halvor, ca 4,5 kg/st

Fryst 03063 | Holland ca 4,5 kg/krt | 101.00 kr/kg





KYCKLINGBRÖST
Saltat, 2 kg/st

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



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

Fryst 05224 | Kina 10 kg/krt | 305.00 kr/kg



ANKBRÖST FLEVOGOLD
Råa, med skinn, 300 g/st, 2 st/pkt

Fryst 05156 | Polen 12 kg/krt | 119.00 kr/kg

ANKLÅR CONFIT FLEVOGOLD
150 g/st, 1,5 kg/pkt

Fryst 05159 | Irland 6 kg/krt | 115.00 kr/kg

KALKONFÄRS FLEVOGOLD
2 kg/st

Fryst 05158 | Polen 10 kg/krt | 74.90 kr/kg

MAJSKYCKLING SUPRÊME FLEVOGOLD
Med vingben, 2 kg/st

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

KYCKLINGSCHNITZEL FLEVOGOLD
Rå, av bröstfilé, 8 mm, 150-170 g/st

Fryst 05221 | Polen 5 kg/krt | 109.00 kr/kg



KYCKLINGBRÖST TOP CHOICE POULTRY
Utan skinn, 2,5 kg/pkt

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



ANKFETT
3,6 kg/burk

Frankrike 03497 | 3 st/krt | 305.00 kr/st



FISK & SKALDJUR



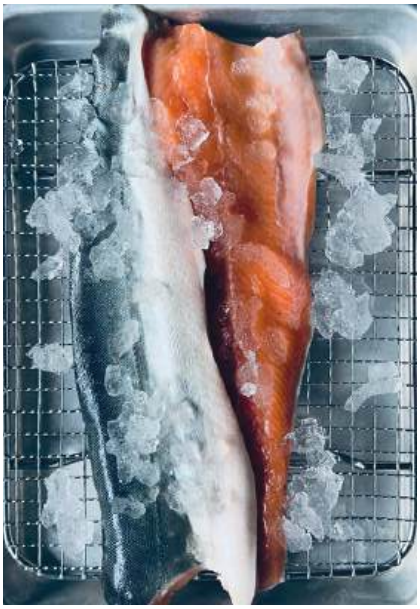
TONFISKLOINS
Linfångad, ca 2,5-5 kg/st,
Thunnus albacares

Fryst 02521 | Vietnam 25 kg/krt | **169.00** kr/kg



LAXFILÉ ROSLAGSFISK
Varmrökt, ca 1,1 kg/st,
Salmon salar

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



RÖDINGFILÉ
160-230 g/st,
Salvelinus alpinus

Färsk 02277 | Sverige 5 kg/krt | **289.00** kr/kg



LAXFILÉ FISKANO
C-trim, benfri, ca 1,5 kg/st,
Salmo salar

Fryst 02148 | Norge ca 13 kg/krt | **129.90** kr/kg

PANGASIUSILÉ FISKANO
20% glasering, ASC-certifierad,
120-160 g/st,
Pangasius hypophthalmus

Fryst 02329 | Vietnam 5 kg/krt | **41.90** kr/kg

SEJFILÉ FISKANO
Portioner, MSC-certifierad,
100-150 g/st, Pollachius virens

Fryst 02271 | Island 5 kg/krt | **104.90** kr/kg



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

Fryst 01637 | Vietnam 10 kg/krt | **129.00** kr/kg



TORSKLOINS
Med skinn, 10 % glasering,
ca 500 g +
Gadus morhua

Fryst 02366 | Holland 10 kg/krt | **289.00** kr/kg

LAXFILÉ
Benfri, 1,4-1,8 kg/st,
Salmo salar

Färsk 02145 | Norge ca 20 kg/krt | *VECKOPRIS!*





PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P

Lagrad i 16 månader
ca 7 kg/st

Färsk 03525 | Italien ca 14 kg/krt | **223.00** kr/kg

PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P

Lagrad i 16 månader, ca 7,5 kg/st

Färsk 03518 | Italien ca 15 kg/krt | **248.00** 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





CULATTA

Lagrad i 14 månader,
ca 2,5 g/st

Färsk 07306 | Italien ca 5 kg/krt | **369.00** kr/kg



BAYONNESKINKA P.G.I.

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

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



COPPA DI PARMA I.G.P.

Lufttorkad fläskkarré,
ca 1,75 kg/st

Färsk 07578 | Italien ca 14 kg/krt | **218.00** kr/kg



MERGUEZKORV.

Av lamm- och nötkött, 50 g/st

Fryst 03555 | Frankrike ca 6 kg/krt | **155.00** kr/kg



SALAMI ROSETTE D.U.C

Vitlökssalami, ca 2,2 kg/st

Färsk 07582 | Frankrike ca 10 kg/krt | **211.00** kr/kg

JAMON IBÉRICO BELOTTA

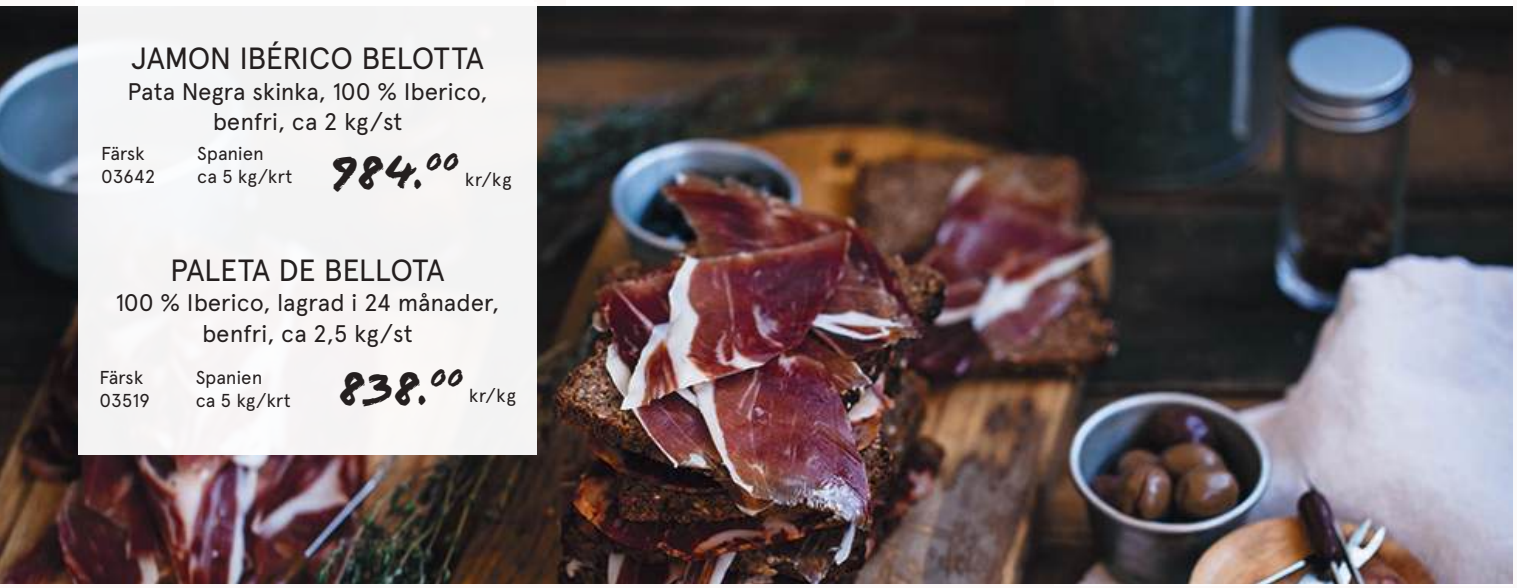
Pata Negra skinka, 100 % Iberico,
benfri, ca 2 kg/st

Färsk 03642 | Spanien ca 5 kg/krt | **984.00** kr/kg

PALETA DE BELLOTA

100 % Iberico, lagrad i 24 månader,
benfri, ca 2,5 kg/st

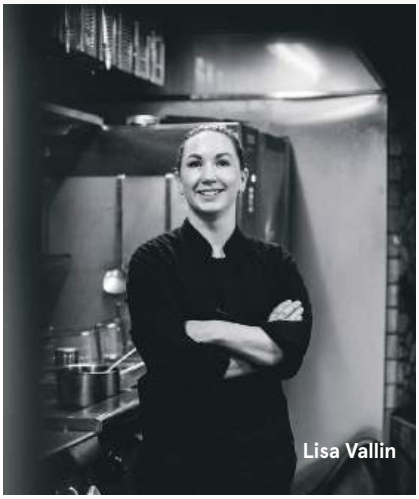
Färsk 03519 | Spanien ca 5 kg/krt | **838.00** kr/kg





INTERVJUN




Lisa Vallin

JOE FARELLI´S!

På Joe Farelli's är helhetsupplevelsen lika viktig som maten. Här står gemenskapen och den välkomnande atmosfären i centrum, med en känsla som får gästerna att vilja stanna lite längre. Köksmästaren Lisa Vallin berättar om maten, råvarorna och filosofin bakom restaurangen, där alla ska känna sig som hemma!

Vem är du, Lisa?
Jag är 37 år och har arbetat inom restaurangbranschen sedan tidig ålder. Jag gick restaurangutbildningen på gymnasiet och har arbetat på Farelli´s sedan 2021, där jag tidigare haft roller som både kallskänka och grillkock innan jag tog steget till köksmästare.

Hur skulle du beskriva Joe Farelli´s och er matfilosofi?
Joe Farelli´s meny har en tydlig grund och flera av rätterna har funnits med sedan restaurangen öppnade 1999. Vårt fokus ligger på att ständigt utveckla och förbättra råvarorna för att höja matupplevelsen, samtidigt som vi värnar om hantverket och lagar all mat från grunden.

Visst serverar ni även lunch här?
Ja, vi serverar allt från svensk husmanskost och grillat till veckans fisk och vegetariska rätter. Vi har mellan 50 och 120 lunchgäster om dagen, allt från affärsgäster som tar en klassisk affärslunch till kontorsarbetare som vill hinna med en god lunch i farten.
För mig är det viktigt att lunchen inte bara handlar om att bli mätt. Vi vill att gästerna ska känna att vi lägger ner lite extra omsorg och kärlek på maten och hela upplevelsen, även när det ska gå snabbt.



Vad tittar ni efter när ni väljer råvaror?
Råvarorna är väldigt viktiga och vi väljer alltid kvalitet framför kvantitet. Om en råvara inte håller den nivå vi vill ha ser vi över alternativen och byter vid behov leverantör eller ursprungsland för att säkerställa att kvaliteten alltid är så bra som möjligt.

Hur arbetar ni för att minimera matsvinn utan att kompromissa med kvaliteten?
Vi bygger menyn så att samma råvaror kan användas i flera rätter, vilket ger ett bra råvaruutnyttjande och minskar svinnet. Varje vecka tar vi också fram en ny lunchmeny, vilket ger oss möjlighet att ta tillvara på råvaror som finns i kylar och frysar och anpassa menyn efter dem.

Hur leder man ett kök när tempot är som högst?
Det handlar om att ha rätt team, kunna planera och vara flexibel när tempot plötsligt ökar. Jag har fördelen att ha arbetat med samma team länge, och alla ser Joe Farelli´s som sitt andra hem. Vi bryr oss om kvaliteten, trivs tillsammans och ställer upp för varandra. En bra mise en place är också avgörande – man måste alltid vara förberedd på det oväntade, även under kvällar utan bokningar.

Vad är det gästen inte ser på tallriken, men som du som kock vet är avgörande för att rätten ska bli riktigt bra?
Alla timmars arbete som ligger bakom varje tallrik, från såser som kokas till råvaror som hackas, bereds och styckas. En stor del av arbetet handlar också om att hitta rätt råvaror, jämföra styckdetaljer och ha en nära dialog med er leverantörer för att hitta den kvalitet vi vill ha till bästa möjliga pris.

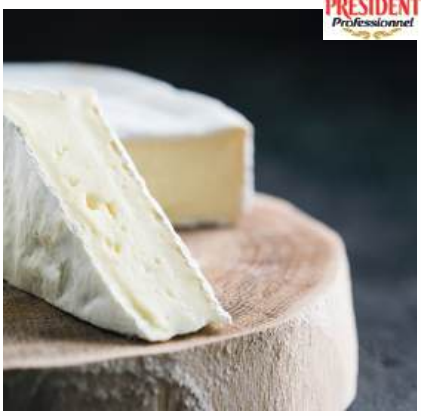
Hur ser samarbetet med oss på Gourmet Food ut?
Det bygger på förtroende och en bra dialog. Det är viktigt att ha en leverantör som känner till våra behov, kan ge ärliga råd och hjälper oss att hitta rätt råvaror till rätt pris!







OST & MEJERI



BRIETÅRTA PRESIDENT
Ca 3 kg/st

Frankrike
08400 ca 3 kg/krt **99.00** kr/kg



GRANA PADANO SNACKS
20 g/st, 113 kr/påse

Italien
08462 2 st/krt **4.52** kr/st



TALEGGIO D.O.P. GALBANI
Kittost av komjölk, ca 2,2 kg/st

Italien
08414 2,2 kg/st **149.00** kr/kg



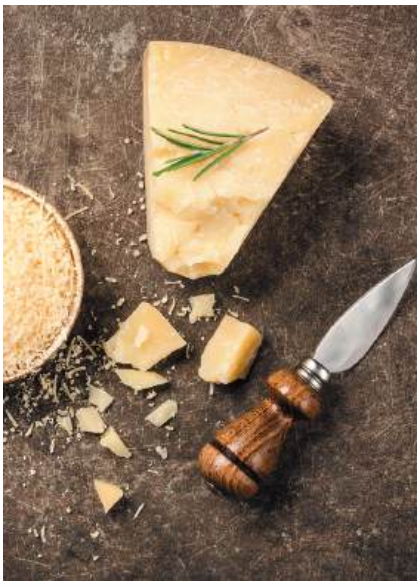
BRILLAT-SAVARIN
Fransk dessertost, ca 600 g/st

Frankrike
08372 3 st/krt **258.00** kr/kg



CHEDDAROST "SERIOUSLY VINTAGE"
Lagrad i 18 månader, 2,5 kg/st

England
08430 5 kg/krt **128.00** kr/kg



PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
Lagrad i 20-22 månader, 1 kg/st

Italien
08407 16 st/krt **285.00** 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 **223.00** 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 FIORIN BLU
Mjuk blåmögelost, lagrad i 3 månader, 4 kg/st

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



LE GRUYÈRE RESERVE
Lagrad i 12 månader, ca 1 kg/st

Schweiz
08434 ca 1 kg/st **299.00** kr/kg





FLYTANDE ÄGGULA
1 kg/st

Sverige
08632
6 st/krt
95.60 kr/st



KOKTA ÄGG
Skalade, 30 st/frp

Färsk
08634
Sverige
4 st/krt
82.00 kr/st



PAGNOTTA PAESANO LA LORRAINE
Stenugnsbakat, 15 x 450 g/st, 355 kr/krt

Fryst
08821
EU
15 st/krt
23.60 kr/st

PETIT PAIN ARDENNAIS LA LORRAINE
Solrosfrö, fullkorn och råg, bake-off, 60 x 80 g/st, 370 kr/krt

Fryst
08843
EU
60 st/krt
6.16 kr/st



RÖDA VINBÄR
2 x 2,5 kg/pkt

Fryst
07170
Polen
5 kg/krt
54.00 kr/kg



GUL LÖK
Tärnad 6 x 6 mm, 2 x 2,5 kg/pkt

Fryst
06017
EU
5 kg/krt
26.90 kr/kg

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

Fryst
07080
Polen
5 kg/krt
41.00 kr/kg





MANGOBITAR
2 x 2 cm, 4 x 2,5 kg/pkt

Fryst
07040
Vietnam
10 kg/krt
43.00 kr/kg



PANKO STRÖBRÖD
1 kg/st

Thailand
08019 10 st/krt **51.00** kr/st



BASMATIRIS
20 kg/säck

Pakistan
08011 1 st/krt **733.00** kr/st



KARAMELLISERAD LÖK I BALSAMICO
450 g/st

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



POMODORI SECCHI AL OLIO
Inlagda soltorkade tomater, 1,85 kg

Italien
07191 6 st/krt **164.00** kr/st

POMODORI CONFIT
Tomater konfiterade i olja, 1,85 kg/st

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



PEPERONATA
Röd/gul paprika, lök och tärnad tomat i solrosolja, 2 kg/st

Italien
07196 6 st/krt **116.00** kr/st



BAULETTI RIPIENI ALL ASTICE
Med hummer

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



LUNETTE
Med tryffel

Fryst
08116 Italien 3 kg/krt **176.00** kr/kg



PASTA FIOCCHI
Med ost och päron

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



SAMBAL OELEK
10 kg/hink

Färsk
08306 Holland 10 kg/hink **339.00** kr/st

Gourmet Food®

Gourmet Food AB
Box 134, 136 22 Haninge

Samtliga priser är exklusive moms och så långt lagret räcker. **Dock längst tom 2026-11-30**

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