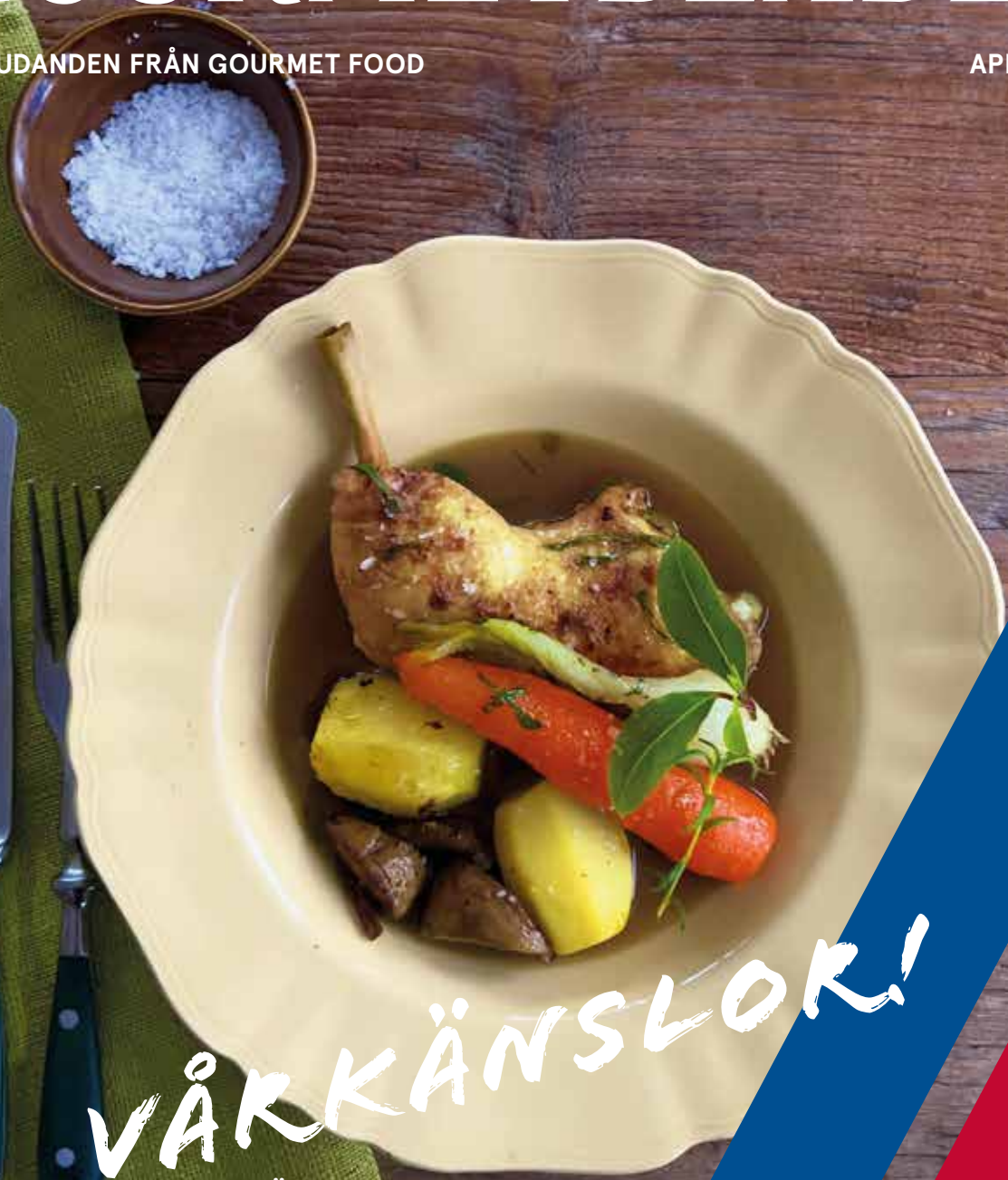


GOURMETBLADET

ERBJUDANDEN FRÅN GOURMET FOOD

APRIL 2024



VÅRKÄNSLOK!

Äntligen april och en vårsol som börjar värma ordentligt!
I det här numret finns mängder av våra erbjudanden så
som vår fina Grannfågel, till exempel. Vi har också besökt
Vår Gård i soliga Saltsjöbaden!





SLÄPP KÄNSLORNA LOSS, DET ÄR VÅR!

Snart så spricker knopparna och det sägs att det gör ont när knoppar brister, men i det här fallet så är våren mer efterlängtd än någonsin. Efter månader av en mörk, kall tid mår vi bra av att få ljuset tillbaka.

För vår kära bransch är vår och sommarsäsongen en behövlig högtid, så oavsett konjunktur så kommer våra kära gäster att strömma till när solen visar sig. Särskilt detta är när vi med vår magkänsla tror att våra gemensamma kunder kommer att spendera mer på matupplevelser. Våra känslor är förväntan, förväntan på en bra säsong. Vi har i detta nummer varit i Saltsjöbaden och intervjuat Vår Gård som satsar på att bli en destination med en ny

restaurang som kanske lockar dig ut för ett besök.

Annars har vi som vanligt fina erbjudanden som kan inspirera till vårens och sommarens menyer. Vårkänslor för oss på Gourmet Food är när vi pratar grillat.

VIKTIGT MEDDELANDE!

Från och med januari distribuerar vi Gourmetbladet med våra varutransporter i början av varje månad.

Detta är en del av vårt engagemang för att göra vår verksamhet mer hållbar och bekväm för er.

Om du inte idag redan får Gourmetbladet digitalt men önskar det, scanna då QR-koden nedan och fyll i formuläret så får du det direkt i din mejl.





GODA GRANNAR!

Våren och påsken är kycklingens tid. Kyckling har ett brett användningsområde både till vardag och till fest. Nu vill vi berätta mer om vår fina grannfågel från Lettland, uppfödd helt utan antibiotika.

Vi på Gourmet Food är stolta över vårt varumärke Grannfågel från företaget Putnu fabrika Kekava i Lettland som tillhandahåller färsk kyckling till oss varje vecka. Här bredvid visar vi upp två fina produkter som på restaurangsidan går under namnet Top Choice Poultry och i dagligvaruhandeln heter Grannfågel.

Leveransen kommer via sjötransport från våra goda och nära grannar. Bara 45 mil från Stockholm ligger de lettiska orterna Bauska och Kekava. Här finns hela produktionen - från ägg till färdig produkt - allt inom 6 mils radie.

Kekava använder bara ägg från egen gård och från svenska föräldrarfåglar. Efter äggkläckningen väntar uppfödningen bara någon minut därifrån. Fodret består till huvuddelen av lokalt odlat vete och produceras i anslutning till gården.

Fågeln är uppfödd utan antibiotika i moderna anläggningar med korta resor för djuren.



KYCKLINGLÅRFILÉ TOP CHOICE POULTRY

Utan skinn,
2,5 kg/st

Färsk
04810

Lettland
10 kg/krt

74.90 kr/kg



KYCKLINGBRÖST TOP CHOICE POULTRY

Kycklingbröst utan skinn,
ca 2,5 kg/st

Färsk
04812

Lettland
10 kg/krt

84.90 kr/kg

LUNCHSPECIAL

Här är våra handplockade erbjudanden –
perfekta för lunchmenyn!



SJÖFRYST KAPKUMMELFILÉ
20 % glasering, MSC-certifierad,
ca 120-170 g/st, Merluccius capensis

Fryst Holland
02460 5 kg/krt **94.⁹⁰** kr/kg



HÖGREV
Grain fed, 4 kg/st

Färsk Argentina
02949 20 kg/krt **109.⁰⁰** kr/kg



**LAXFILÉ
FISKANO**
C-trim, benfri, vaccad,
endast hel krt, Salmo salar

Fryst Norge
02148 11 kg/krt **169.⁰⁰** kr/kg



**KLUBBFILÉ
FLEVOGOLD**
Urbenad kycklingklubba med skinn,
10 kg/krt

Fryst Polen
05070 10 kg/krt **49.⁹⁰** kr/kg

ATRIA
Good food - better meat

**FLÄSKHARE
ATRIA**

Benfri kotlett, utan strängar,
ca 3 kg/st

Färsk Finland
03293 ca 15 kg/krt **67.⁰⁰** kr/kg

**FLÄSKKARRÉ
ATRIA**

Benfri, ca 2,3 kg/st

Färsk Finland
03292 ca 15 kg/krt **73.⁰⁰** kr/kg

**KAMBEN
ATRIA**

Layer pack, endast hel krt

Fryst Finland
03285 ca 13,6 kg/krt **51.⁹⁰** kr/kg





KÖTT



CLUB STEAK EGEN PRODUKTION

Hängmörad minst 21 dagar, vaccad,
ca 1 kg/st

Färsk PS0268 Sverige ca 15 kg/krt **279.00** kr/kg



ENTRECÔTE EGEN PRODUKTION

Med ben, hängmörad minst 21 dagar,
vaccad, ca 1 kg/st,

Färsk PS0267 Sverige ca 15 kg/krt **319.00** kr/kg



RYGGBIFF ANGUS BLACK BOX

Grain fed 120 dagar,
4 kg/st

Färsk 02974 Uruguay ca 12 kg/krt **265.00** kr/kg



KALVPICANHA ROSÉ EKRO

Ca 1,5 kg/st

Färsk 03033 Holland ca 9 kg/krt **119.00** kr/kg

GÖDKALVENTRECÔTE EKRO

Färsk 03017 Holland ca 15 kg/krt **299.00** kr/kg



LAMMROSTBIFF MAIMOA

Utan kappa,
4 x 200 g/pkt

Färsk 03320 Nya Zeeland ca 13 kg/krt **159.00** kr/kg



KAMBEN, IBERICO

ca 1 kg/st

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



LAMMHARE MAIMOA

Ca 700 g/pkt, kodade

Färsk 03302 Nya Zeeland ca 10 kg/krt **229.00** kr/kg



LAMMRACKS MAIMOA

Ca 1 kg/st

Färsk 03315 Nya Zeeland ca 8,5 kg/krt **319.00** kr/kg

FÅGEL

KYCKLINGBEN DRUMSTICKS LAGERBERGS

Fryst
05114

Sverige
3 kg/krt

28.90 kr/kg



KLUBBFILÉ

Urbanad kycklingklubba,
med skinn, ca 200 g/st

Färsk
04793

Sverige
ca 3,5/krt

82.90 kr/kg



MAJSKYCKLINGBRÖST FLEVOGOLD

Med skinn, 190-210 g/st

Fryst
04770

Polen
10 kg/krt

105.00 kr/kg



MAJSKYCKLING Med vingben, 130-170 g/st

Fryst
05052

Frankrike
ca 5/krt

129.90 kr/kg



MAJSVÅRKYCKLING LA BELLE DE FRANCE

Hel, 350-400 g/st,
2 st/pkt

Fryst
04990

Frankrike
ca 9 kg/krt

99.00 kr/kg

SKIVAD KYCKLINGFILÉ

Stekt bröstfilé, handskivad
efter tillagning, 2,5 kg/påse

Fryst
05071

Thailand
10 kg/krt

84.90 kr/kg



KYCKLINGBRÖST

Stekt, handstrimlad
10-12 mm

Fryst
05097

Thailand
10 kg/krt

84.90 kr/kg

KYCKLINGSPETT STEKTA

Naturella kycklingspett,
80 g/st

Fryst
05178

Kina
10 kg/krt

84.90 kr/kg



FISK & SKALDJUK



LAXFILÉ

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

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



RÄKOR

Rökta

Fryst 01711 Sverige 3 st/krt **125.⁰⁰** kr/kg



TONFISKSTEK

Linfångad, 180-220 g/st,
Thunnus albacares

Fryst 02520 Vietnam 10 kg/krt **205.⁰⁰** kr/kg



BLÅMUSSLOR

Kokta med skal,
1 kg/pkt,
Mytilus edulis

Fryst 01936 Irland 5 kg/krt **42.⁹⁰** kr/kg



GAMBAS

Rödräka, hel med huvud
och skal, vildfångad, 10-20 g/st,
Pleoticus muelleri

Fryst 01070 Argentina 12 kg/krt **139.⁹⁰** kr/kg



HANDSKALADE RÄKOR COLDWATER

Handskalade räkor i lag, 90/120,
MSC-certifierad, 1,5 kg/påse

Färsk 01738 Norge 4,5 kg/krt **239.⁰⁰** kr/kg



FORELLROM

500 g/st,

Fryst 02551 Finland 6 kg/krt **519.⁰⁰** kr/kg



RÖDINGFILÉ FISKANO

Portioner med skinn,
ASC-certifierad, 100-200 g/st,
Salvelinus alpinus

Fryst 02440 Island 5 kg/krt **119.⁰⁰** kr/kg

CHARK



Skivat, ca 1,8 kg/st

Sverige
ca 7 kg/krt

95.00 kr/kg



Ca 2 kg/st

Färsk
03657

Sverige
ca 8 kg/krt

94.00 kr/kg



SAN MICHELE

Lagrad i 9-10 månader,
ca 5,5 kg/st

Färsk
0.3511

Italien
ca 15 kg/krt

159.00 kr/kg



Toscana classica,
ca 1 kg/st

Färsk
07390

Italien
ca 3 kg/krt

104.00 kr/kg



Kokt italiensk skinka,
ca 4 kg/st

Färsk
03533

Italien
ca 14 kg /krt

94.00 kr/kg



Lagrad i 16 månader
ca 6 kg/st

Färsk
03525

Italien
2 st/krt

178.00 kr/kg



SALUMI DI TOSCANA
VIANI
DAL 1922

ETT UTMÄRKT URVAL AV ITALIENSKA OCH TOSCANSKA
TRADITIONELLA DELIKATESSER!
ALLA TILLGÄNGLIGA I PRAKTISKA FÖRPACKNINGAR SOM
INTE KRÄVER KYLFÖRVARING (GÄLLER ÖPPNAD
FÖRPACKNING).

07360	Salsiccia Piccante, 250 g/pkt, 2,5 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07361	Salsiccia Con Chingiale, 170 g/pkt, 1,5 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07362	Salame Con Chingiale, 250 g/pkt, 2,5 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07363	Salame Toscano, 250 g/pkt, 2,5 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07364	Salame Con Tartufo, 250 g/pkt, 2,5 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07365	Pancetta Stagionata, 300 g/pkt, 3 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07366	Salame Finocchiona IGP, 250 g/pkt, 2,5 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07367	Salame Al Vino Chianti, 250 g/pkt, 2,5 kg/krt, färsk	180 KR/KG
07368	Guanciale, 300 g/pkt, 3 kg/krt, färsk	180 KR/KG



SOLIGA SALTIS!

Gourmet Food är nyfiken på Vår Gård och vad som händer i grytorna där. Vägen ut slingrar sig genom gator med otroliga sekelskiftessvillor precis vid vattnet och vi svänger in mot Vår gård, ett stenkast från Grand hotel Saltsjöbaden.

Vi möts av den fantastiska utsikten över Baggensfjärden och leds in i köket där vi träffar Magnus, köksmästaren, som hälsar oss välkomna och vi sätter oss i den ljusa matsalen.

Vem är du, Magnus?

Jag är 34 år, bor i Enskede och har tre barn, Jag har arbetat som kock i 15 år. Min karriär började på det klassiska Ulriksdals vårdshus med Gunnar Ström vid rodret, och sedan blev det Ulla Winbladh.

Jag har en bra grund med mycket fransk-svensk matlagning. Senare har jag jobbat runt på bland annat Franzén-gruppen och varit runt på hotell som Grand Central och Clarion.

Kan du berätta om maten här?

Vi står för det hållbara och försöker hålla oss till lokala råvaror så nära det går, gärna nästgårds och nordiskt. Vi är ett svanenmärkt hotell och försöker hålla oss till att 35% av våra råvaror ska vara ekologiska. Vi försöker helt enkelt handla det som är närmast.

Hur är ditt ledarskap

Svår fråga, men jag tänker lite så

här: Jag tror på att vara tillgänglig och inte gömma mig. Jag vill vara på plats där det händer och våga lyssna på alla. Genom att låta medarbetarna växa genom egna initiativ och bidrag skapas en bra stämning som lyfter köket på alla sätt.

Liam, VG's F&B, slår sig ner och presenterar sig. "Jag är från Irland och arbetar som Food and Beverage manager och arbetar operativt över alla avdelningar. Jag har jobbat med allt från catering till Michelin-krogar och har erfarenhet från många kända krogar och hotell i Stockholm.

Jag har en operativ roll här, vilket passar mig perfekt då jag kan rycka in där det behövs. Mitt arbete sträcker sig från strategier och budget till att hoppa in på någon station under service.

Berätta mer om Vår Gård!

Coop har varit vår ägare sedan 1924, så vi firar 100 år i år.

Från att ha varit en privatbostad av Bernström har Vår Gård bedrivits som kursgård och utbildat kockar, kallsänkcor, butiks-personal och chefer.

De senaste tre åren har verksamheten öppnat upp för privatmarknaden. Vi har byggt om köket och baren samt anpassat rummen för privatgäster.

Dessutom har vi öppnat en fine dining-restaurang där svenska råvaror möter italienska influenser. Villa Skärtofta öppnades den 8 februari och köket leds av John Bråsth, som har arbetat 11 år i Italien.

Restaurangen bedrivs i den anrika gamla privatbostaden Villa Skärtofta som är en del av Vår Gård. Här erbjuds en fast avsmakningsmeny för 1 500 kr/person samt ett dryckespaket för 1 050 kr/person. För att boka bord, besök hemsidan vargard.se.

Hur ser er relation ut till Gourmet Food?

Jag har arbetat med Gourmet Food på många ställen, berättar Magnus. Ni har en bra prisbild och kvalitet på era produkter. Ni är alltid lätt att ha att göra med och om det krånglar rättar ni till det. Förutom att ni inte kör hit på tisdagar då, skrattar Magnus och ser på Daniel, sin säljare.

Tack Vår Gård för en fin visning av era fantastiska lokaler vid Baggensfjärden. Miljön lockar verkligen för ett besök. Bastun med isbad särskilt och även en avslutande middag på Villa Skärtofta!



OST & MEJERI

SKIVAD HAMBURGEROST

Cheddar, 45%, 1 kg/st

Färsk
08482

Tyskland
8 st/krt

94.00 kr/st

SKIVAD HAMBURGEROST

Emmentaler, 1,25 kg/st

Färsk
08483

Tyskland
6 st/krt

119.00 kr/st



PECORINO BRILLO CHIANTI, IL FORTETO

Välbalanserad söt smak, lagrad
i rödvin i 5 månader, ca 1,8 kg/st

Italien
08439

ca 3,6 kg/krt

295.00 kr/kg



MOZZARELLA JULIENNE GALBANI

1,5 kg/st, 4 st/krt

Italien
08420

4 st/krt

149.00 kr/st



BUFFELMOZZARELLA D.O.P GALBANI

125 g/st

Italien
08403

6 st/krt

18.00 kr/st



PECORINO ORO ANTICO D.O.P IL FORTETO

Fårost, lagrad i 6 månader,
ca 1,7 kg/st

Italien
08441

ca 3,6 kg/krt

296.00 kr/kg



GORGONZOLA D.O.P. GALBANI

Intenso, 1,5 kg/st

Italien
08461

2 st/krt

119.00 kr/kg

GRANA PADANO D.O.P.

Lagrad i 16 månader, 1 kg/st

Italien
08412

17 kg/krt

168.00 kr/kg



GETOST CHÈVRE

1 kg/st

Frankrike
08411

1 kg/st

135.00 kr/kg



FÄRSKOST

Naturell, 28%, ca 1,5 kg/st

Färsk
08418

Tyskland
4 st/krt

105.00 kr/st



RABARBER

Skivade, 15 mm
2,5 kg/pkt

Fryst 07070 Sverige 2x2,5 kg/krt **39.00** kr/kg



PEZZO CLASSICO

75 g/st, 199 kr/krt

Fryst 08824 40 st/krt **4.97** kr/st



FLAGUETTE

Stenugnsbakad, bake-off,
100 g/st, 345,60 kr/krt

Fryst 08837 48 st/krt **7.20** kr/st



FOCACCIA OLIO LA LORRAINE

350 g/st, 599 kr/krt

Fryst 08827 20 st/krt **29.95** kr/st



ÄPPELKLYFTOR

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

Fryst 07080 Sverige 4x2,5 kg/krt **35.00** kr/kg



BAGEL NATURELL LA LORRAINE

85 g/st, 325 kr/krt

Fryst 08829 50 st/krt **6.50** kr/st



HALLON

2,5 kg/pkt

Fryst 07110 Polen 10 kg/krt **79.00** kr/kg



JORDGUBBAR

Fryst 07131 Polen 5 kg/krt **55.00** kr/kg



KÖRSBÄR

Kärnfria, 2,5 kg/pkt

Fryst 07140 Polen 5 kg/krt **32.00** kr/kg

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

Färsk
07190

Italien
6 kg/krt

177.00 kr/st



**TEXAS HONEY
BARBEQUE**
2,5 kg

Sverige
08219

4x2,5 kg/krt

129.00 kr/st



MEXICAN CHUNKY SALSA
2,5 kg

Sverige
08218

4x2,5 kg/krt

131.00 kr/st



**GRÖNSAKSBULJONG
SIGNATURE OSCARS**
1 l/st

Finland
08559

6 st/krt

69.00 kr/st



**DEMI GLAZE
SIGNATURE OSCARS**
1 l/st

Finland
08568

10x1 l/krt

1010.00 kr/st



**PANCIOTTI AUBERGINE
DIVINE CREAZIONI**

Med aubergine och scamorza ost

Fryst
08099

Italien
2 kg/krt

158.00 kr/kg



**PASTA GIGANTI
LABORATORIO TORTELLINI**
Med Karljohansvamp

Fryst
08112

Italien
3 kg/krt

123.00 kr/kg



**LASAGNEPLATTOR
PASTASI**

Stora lasagneplattor, 48x25 cm,
tjocklek: 1,2 mm, 60 st/krt, 5x2 kg

Fryst
08110

Italien
10 kg/krt

47.00 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 2024-04-30**

Vi förbehåller oss rätten att justera tryckfel och
priser som påverkas kraftigt av svängande världs-
marknadspriser 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