

SMARTA JULBORD

- NYA TIDER NYA SERVERINGAR

SMARTA TIPS FÖR
TAKE AWAY &
CATERING

**JULIGA, KULIGA
SPANINGAR**

FÖRSTA TUREN:

- MATJESSILL
- SENAPSSILL
- BKÄNTVIRKSILL
- LÖKSILL
- INLÄGG SILL
- SKÄRÅRDS SILL
- ANSJOVIS
- LUTFISK
- LÖK
- ÄGG
- RÄROR
- MÅJONNÄS
- KALLRUKT LÄX
- GRÄVAD LÄX
- GRÄDDFIL
- GRÄNÄTÄPPLEN
- STENHÄTTEROM
- KALLE S KAVIAR
- GRÄSLÖK
- DILL
- POTÄTTE
- LÖRKOM
- HUVMASTÄRGSÅS

KOM-IHÅG-LISTA

Missa inget till julbordet!



Många trender påverkar hur vi äter julbord. Här har vi samlat en hel julgran med kuliga spaningar om hur årets största högtid kommer att bli.

JULIGA TRENDER

VI VILL HA KLASSISKA SMAKER...

När det kommer till julen så står crossover-köket inte högt i kurs. Enligt undersökningar så är det traditionella kryddor såsom nejlika, kanel, kryddpeppar, ingefära och stjärnanis som vi vill ha för att verkligen uppleva jul.

...MEN MED MER HÄLSA...

Däremot kan rätterna lagas på ett mer modernt och hälsosamt sätt, där feta gräddsåser får stå tillbaka och portionerna gärna görs lite mindre, så att man fortfarande kan smaka på allt.

FÖRSTA TUREN SILL

Inledningen på julbordsturena är för varje år allt mer i klang med trender, där vi gärna äter mer sill för att det är hållbart och att sillen kommer med stora mängder D-vitamin. Med nya spännande kryddningar håller en ny generation på att ny-upptäcka sillen.

SNAPS ELLER SOBER

Under flera år har alkoholvänorna bland de yngre förändrats, där ökat fokus på hälsa och mental prestation får allt fler att välja alkoholfritt. Men ge även dessa gäster chansen att vara med i gemenskapen runt en snapssång, genom att erbjuda dem en "sober snaps" på menyn.

SMITTSÄKER BUFFÉ

Vill du ändå servera en buffé med julmat, hoppa de stora faten och istället portionera rätterna på små assietter och skålar. Mer jobb i köket, men å andra sidan bättre portionskontroll och minskat svinn om du inte ställer ut för mycket på en gång.

...OCH GÄRNA GRÖNARE

Var 4:e kvinna önskar ett mer vegetariskt julbord, där rotfrukter och kålsorter gärna får ta större plats. En del klassiska animaliska proteintunga rätter får gärna strykas, såsom lutfisk, sylta och kanske även pastejer. Köttbullarna får gärna komma i både gröna och vanliga varianter.

BUBBELBORD

Att trängas med okända människor är inte vad många önskar till jul. Skippa buffén och utgå från varje sällskap som en social bubbla. Servera turerna som bordsbuffé, börja med en bricka sill, därefter en bräda skivade delikatesser som korv, skinka och gravad lax. Varmrätten serveras individuellt på tallrik, och ett tårtfat med sötsaker avrundar måltiden.

JULBORDET SOM JULKLAPP

Trots vaccinationen får vi nog räkna med att julborden inte når upp till nivåerna före pandemin, då många företag kommer att vänta med att samla sina medarbetare. Istället kan julbordet bli en gåva till de anställda, där de kan plocka fram hela buffén ur en kasse och ställa upp i hemmen.

MER JUL I ÅR!

ÅRETS SILL ÄR HÄR FÖR ATT STANNA!

Abba Gastronomi Brantevikssill är en omtyckt och efterfrågad klassiker med modern twist. Med fräschör från citronskal, sting från peppar och sötma som balanseras upp med honung.

Självklart är den, precis som vår andra sill, gjord på NVG sill (norsk vårlekande sill) som fångats när den är som fetast och finast och lagras i våra bergrum i Kungshamn. Vår Brantevikssill är gjord med rikligt av finhackade kryddor för att varje tugga ska vara en helhetsupplevelse. Sätt en ny gammal klassiker på bordet. Beställ din Abba Gastronomi Brantevikssill idag!



BRANTEVIKSSILL
2,6 kg (varav sill 1,15 kg)
110-150 bitar
Art nr 510001346

VI VET HUR MAN PACKAR SILL!

Under namnet Abba Gastronomi hittar du sillar, speciellt framtagna för att passa professionella kök. Eftersom syre är sillens värsta fiende har vi gjutit in en barriär i ytskiktet på hinkarna. Både i locket, på sidorna och i botten. Detta garanterar att sillen behåller sin höga kvalitet hela hållbarhetstiden. Smart va?

SYREBARRIÄR

Hela hinken inklusive lock är täckt av en barriär som minskar hinkens genomsläpp av syre.

FÖRSEGLAD MEN LÄTTÖPPNAD

Locket är tätslutande men öppnas enkelt med den inbyggda öppningstappen.

HANDTAG

Gör det lättare att hantera, tömma och bära hinken. (Finns ej på minsta hinkstorleken)

DROPPSTOPP

Det särskilt utformade sillgallret är enkelt att ta ur för att minimera stänk. Finns i hinkarna

med klara inläggningar för att hålla sillen under ytan.

ÅTERVINNINGSBAR PLAST

Inga blandade plastmaterial, utan allt är gjort av PP-plast som går utmärkt att återvinna. Bra ur miljösynpunkt och bidrar till att mindre ny plast behöver tillverkas.

KLIMATAVTRYCK

De svensktillverkade hinkarna ger mindre CO₂-belastning än tidigare burkar. Vi använder mindre totalmängd material och tack vare staplingsbarheten behövs färre transporter i Sverige.



FÖRSTA TUREN: SILLBORDET

Många kommer inte längre än till sillen på julbordet. Och det är inte särskilt konstigt. Sill finns i så många härliga inläggningar att man helt enkelt inte kan sluta. Oavsett hur mycket tid du vill lägga på dina sillserveringar, har vi något som passar. Allt från helt färdiga sillar, till filéer som du gör dina egna fantasifulla inläggningar av!



Tomatsill gjord på Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar

Abba® Gastronomi Löksill

Abba® Gastronomi Tärnad Matjessillfilé

Abba® Gastronomi Senapssill

Abba® Gastronomi Skärgårdssill

Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, filé

Currysill gjord på Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar

Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar

Abba® Gastronomi Inlagd Sill

Abba® Gastronomi Fransk Löksill

VÅRA PRODUKTER

Du vet väl att sill är det animaliska protein som har lägst klimatavtryck. 0,6 enligt Rise öppna lista.



ABBA® GASTRONOMI SENAPSSILL
2,4 kg (varav sill 1,1 kg) 100-150 bitar

ABBA® GASTRONOMI BRANTEVIKSSILL
2,6 kg (varav sill 1,15 kg) 110-150 bitar

ABBA® GASTRONOMI RUNDKRYDDAD MATJES FILÉ
2,5 kg (varav sill 1,35 kg) 20-29 filéer



ABBA® GASTRONOMI SKÄRGÅRDSSILL
2,3 kg (varav sill 1,1 kg) 100-150 bitar

ABBA® GASTRONOMI LÖKSILL
2,5 kg (varav sill 1,2 kg) 90-130 bitar

ABBA® GASTRONOMI INLAGD SILL
2,5 kg (varav sill 1,2 kg) 90-130 bitar



ABBA® GASTRONOMI ANSJOVISKRYDDAD SILLFILÉ
1,2 kg (varav sill 830 g) 20-30 filéer

ABBA® GASTRONOMI FRANSK LÖKSILL
2,5 kg (varav sill 1,2 kg) 90-130 bitar

ABBA® GASTRONOMI TÄRNAD MATJESSILLFILÉ
2,3 kg (varav sill 2,1 kg)



Vad-du-vill-sill som vi kallar Abba® Skapa®.

ABBA® GASTRONOMI SKAPA® INLÄGGNINGSSILL, FILÉER
2,6 kg (varav sill 1,2 kg) 13-18 filéer

ABBA® GASTRONOMI SKAPA® INLÄGGNINGSSILL, KRÖGARSKURNA BITAR
5,5 kg (varav sill 2,8 kg) 250-360 bitar



KALLES® ORIGINAL, PET-BURK
8 x 740 g



HÄLLÖ® HANDSKALADE RÄKOR
3 x 2,5 kg (räkviktt 1,5 kg)

HÄLLÖ® HANDSKALADE RÄKOR
3 x 2,3 kg (räkviktt 1,5 kg)



GREBBESTADS® ANSJOVISFILÉ ORIGINAL
6 x 860 g (varav skarpsill 610 g)



ABBA® CAVIAR, RÖD STENBITSROM
8 x 490 g

ABBA® CAVIAR, SVART STENBITSROM
8 x 490 g

KLASSISKT

Sedan kryddsillen kom i slutet av 1800-talet har det gjorts oändligt många inläggningar. Några av dem har blivit odödliga klassiker och har fått sin självklara plats på sillbordet. Och även om du köper färdig sill, kan du enkelt sätta din egen personliga prägel på den!

Tips!
Ha inte för stora skålar, toppa med passande tillbehör.

Till det lilla julbordet räcker det med tre favoritsillar som alla gillar. Höj smakerna med mer av samma!

1. TOMATSILL GJORD PÅ ABBA® GASTRONOMI SKAPA® INLÄGGNINGSSILL, KRÖGARSKURNA BITAR

2. ABBA® GASTRONOMI SENAPSSILL MED SENAPSFÖN OCH TORKADE TRANBÄR

3. CURRYSILL GJORD PÅ ABBA® GASTRONOMI SKAPA® INLÄGGNINGSSILL, KRÖGARSKURNA BITAR

2.

1.

3.

NYSKAPANDE

För dig som vill sätta en modernare touch på sillen är Skapa® perfekt! Få saker kan varieras i det oändliga såsom sill. Så låt kreativiteten flöda, kanske du rent av skapar en framtida klassiker eller trend?

Gör enkla dekorationer och små förrättsliknande serveringar!



SILL MED SALLAD PÅ BJÖRNBÄR, RÖDBETOR, SYLTAD RÖDLÖK OCH DILL

INGREDIENSER	10 port	100 port
Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar	800 g	8 kg
Rödbetor, tunt hyvlade	500 g	5 kg
Syltad rödlök	300 g	3 kg
Björnbär, färska	30 g	300 g
Dill	10 g	100 g
Fänkålsfrön, rostade	3 g	30 g

GÖR SÅ HÄR

Marinera de hyvlade rödbetorna med den syltade rödlöken. Varva sill med de hyvlade rödbetorna och den syltade rödlöken. Garnera med björnbär, dill och rostade fänkålsfrön.

SILL MED BAKAD PURJOLÖK, GRÄDDFIL OCH KRASSE

INGREDIENSER	10 port	100 port
Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, filé	800 g	8 kg
Purjolök	700 g	7 kg
Gräddfil	200 g	2 kg
Krasse	25 g	250 g
Olja	10 g	100 g
Salt	8 g	80 g

GÖR SÅ HÄR

Baka purjolöken med olja och salt i ugnen på 150°C i 60 min. Tag det innersta av purjolöken och baka därefter resten av purjolöken till purjolöksaska. Anrätta och garnera med klippt krasse.

MATJES MED MOROT, APELSIN OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

INGREDIENSER	10 port	100 port
Abba® Gastronomi Rundkryddad Matjesfilé	800 g	8 kg
Morot, hyvlad	500 g	5 kg
Apelsin, filéer	300 g	3 kg
Hasselnötter, rostade	50 g	500 g
Olivolja	50 g	500 g
Salt		
Peppar		

GÖR SÅ HÄR

Dela matjesfiléerna om så önskas. Marinera moroten med apelsinen, olivolja, salt och peppar. Lägg upp allt och garnera med de krossade hasselnötterna.

LAGLÖS!

Att lägga in sill är en skön konst. Men måste verkligen sillen ligga i lag när man serverar den? Nej det behöver den faktiskt inte. Här kommer några ljuvliga sillvarianter som serveras helt utan lag!

1. SILL OCH GRÖNT I ASPIC

INGREDIENSER	10 port
Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, filéer	600 g
Svartkål	300 g
Morot, skalad & skuren	100 g
Purjolök	100 g
Vatten	500 g
Fänkålsfrön	5 g
Kumminfrön	5 g
Lagerblad	1 g
Gelatinblad	2 st
Dill, färsk	50 g

GÖR SÅ HÄR

Blötlägg gelatinbladen. Skala, skär och koka moroten mjuk. Dela purjolöken på längden. Skala av blad och blanchera mjuk. Blanchera svartkålen. Klä en önskad form med plastfilm. Täck den med blancherad svartkål. Varva sill, morot, purjolök och dill. Koka upp vattnet tillsammans med kryddorna. Smält i gelatinet. Låt svalna. Häll lagen i formen, "knacka" formen noga och fyll på mer lag om så krävs. Ställ i press över natten.

2. RÖKT MATJESSILL MED KAREMELLISERAD ÄPPELTERRINE OCH BAKAD ÄGGULA

INGREDIENSER	10 port
Abba® Gastronomi Rundkryddad Matjesfilé	800 g
Äpple, tunt skivat	800 g
Ägg	650 g
Socker	100 g
Smör	100 g

GÖR SÅ HÄR

Skär matjesfiléerna i önskade bitar. Smält smöret och sockret i en gryta. Låt svalna något. Blanda de skivade äpplena med smör- och sockerblandningen. Baka av i ugn 175°C i 15 minuter, låt svalna i press. Baka äggen i ugn på 65°C med ånga i 45 min. Skär upp äppelterrinen och bränn av med brännare tills ytan kare melliserar. Kläck ut äggulan. Rök matjesbitarna med rökpistol. Servera.

3. SILL- OCH SKALDJURSSPREAD

INGREDIENSER	10 port
Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar	100 g
Hällö®	
Handskalade Räkor	100 g
Kräftstjärtar, skalade	50 g
Krabbkött	50 g
Crème Fraîche	100 g
Majonnäs	50 g
Abba® Caviar, Röd Stenbitsrom	10 g
Dill, färsk	30 g

GÖR SÅ HÄR

Mixa sill och skaldjur i en mixer. Vänd i crème fraîche, majonnäs, stenbitsrom och dill. Smaka av med salt, peppar och pressad citronjuice efter tycke och smak.



LAGLIG!

Även om sill inte behöver serveras i sin lag är det ibland själva lagen som gör att sillen kommer till sin fulla rätt! Här kommer några exempel på sillar som gör sig allra bäst att serveras i sin smakfulla lag!



1. INLAGD SILL MED KAREMELLISERAD MOROT OCH LAKRITSÖRT

2. INLAGD SILLSALLAD

3. SKÅNESILL MED ROSTADE BRÖDKRYDDOR OCH ROSTAD ROTSELLERI



SCANNA QR-KOD FÖR RECEPT

GODINGAR SOM GÖR COMEBACK!

Nu blir det en riktig nostalgitripp för alla sillälskare! Ibland blir inläggningarna helt enkelt så lyckade att de förtjänar mer än ett år i rampljuset. Förutom Brantevikssill kommer till mångas glädje även tre av våra tidigare "årets sill" tillbaka!

1. BRANTEVIKSSILL

2. ÅRETS SILL 2011
(APELSIN, NEJLIKA, LÖK)

3. ÅRETS SILL 2009
(HAVTORN, ROSMARIN, ENBÄR)

4. ÅRETS SILL 2014
(5 X PEPPAR OCH HONUNG)



SCANNA QR-KOD
FÖR RECEPT

KRYDDAT MED KREATIVITET!

Med Skapa® sill kan du verkligen sätta din personliga touch på sillinläggningarna. Det är faktiskt få råvaror som är så mångsidiga som just sillen. Här har våra kulinariska kreatörer gnuggat geniknölarna lite extra för att ta sillbordet till nya höjder! Vilken sill skapar du till jul?

1. EN DOFT OCH SMAK AV ORIENTEN

- Valfri Abba® Gastronomi Skapa® sill
- Shisoblad
- Ingefära
- Fänkål
- Sesamfrön

2. EN SMAK OCH TANKE AV VÅR

- Valfri Abba® Gastronomi Skapa® sill
- Nässlor
- Spritärtor
- Crème Fraîche
- Kripig Kavring

3. SKÅNSKA FÄLT OCH ÄNGAR

- Valfri Abba® Gastronomi Skapa® sill
- Rödbetor
- Amarant
- Crème Fraîche
- Kummin
- Fänkål

På orklafoodsolutions.se hittar du ännu mer sillinspiration!



SILL SOM CATERING

När du ska leverera sill till lite större tillställningar är det perfekt att välja någon av våra färdiga sillar, men piffa till dem så att det blir en genuint hemlagad känsla. Snabbt, smidigt och gott!

Var inte rädd för att ta ut svängarna med smakerna och tillbehören - sill är en fantastisk produkt till att bära smaker och konsistenser.

TOMATSILL med gravad tomat

INLAGD SILL med syltad morot

SKÅRGÅRDS SILL med Stenbitsrom

SENA PSSILL med syltade senapsfrön

FRANSK LÖKSILL med syltad silverlök

CURRYSILL med äpple, kapis och schalottenlök

LÖKSILL med torkade lingon och purjolök



SCANNA QR-KOD FÖR RECEPT

Ha en liten guide till serveringsförslag på sociala medier.

SILL SOM TAKE AWAY

Portionsförpackad sill en riktig höjdare som Take Away. Vackert, inbjudande och lagom mycket. Här har vi tagit fram tolv toppengoda tips som är lite mer avancerat än färdiga inläggningar, men fortfarande väldigt enkelt!

Märk tydligt vad burkarna innehåller t ex Senapssill 4 personer.



1. Abba® Gastronomi Fransk Löksill
2. Abba® Gastronomi Löksill med torkade lingon
3. Abba® Gastronomi Inlagd sill
4. Abba® Gastronomi Senapssill med syltade senapsfrön
5. Currysill gjord på Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar
6. Tomatsill gjord på Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar



7. Abba® Gastronomi Tärnad Matjessillfilé med ägg, potatis, majonnäs
8. Abba® Gastronomi Skårgårdssill med Abba® Caviar, Röd Stenbitsrom och dill
9. Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar med björnbär och peppar
10. Abba® Gastronomi Rundkryddad Matjesfilé med ägg och dill
11. Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, filé med blandade örter och crème fraiche
12. Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar med confiterad purjolök och majonnäs

ANDRA TUREN: VEGO PÅ JULBORDET

Vem har sagt att prinskorvar och köttbullar måste vara gjorda av kött?
Ett modernt julbord bjuder givetvis även på gröna varianter av
våra mest klassiska anrättningar.

Använd de klassiska
julsmakerna till det
vegetariska, så att de
passar in i helheten.



1. Anamma® Vegobullar Ärta
2. Anamma® Vegoprins
3. Anamma® Formbar Vegofärs Ärta
4. Anamma® Vegobullar
5. Anamma® Formbar Vegofärs

VÅRA PRODUKTER



ANAMMA® FORMBAR
VEGOFÄRS ÄRTA
3 kg



1/4

En fjärdedel av den svenska befolkningen planerar att äta mindre kött under det närmaste året. Bland kvinnor är andelen så hög som var tredje.



ANAMMA®
VEGOBULLAR
ca 300 st à 10 g, 3 kg



ANAMMA®
VEGOBULLAR ÄRTA
ca 300 st à 10 g, 3 kg

Några bra saker med ärtprotein:

- Vegansk
- Glutenfri
- Proteinrikt
- Variationsrikt
- Svinnsmart



ANAMMA® VEGOPRINS
ca 150 st à 20 g, 3 kg

ANAMMA®
VEGOPRINS
har mer än 60%
mindre klimat-
påverkan jämfört
med prinskorv.

anamma

Veganskt, såklart!

Filosofin är enkel: Det ska vara gott och enkelt för alla att äta grönt. Maten är 100% vegansk och tillagad i Sverige!

Sojabönan har ett högt proteinvärde och är ett av de livsmedel från växtriiket som innehåller fullvärdigt protein.



Enkel
att krydda
och forma
själv.



ANAMMA®
FORMBAR VEGOFÄRS
3 kg



ANAMMA®
VEGOSKINKFÄRS
3 kg

KLASSISKT SOM GRÖNT

För dig som vill bjuda på klassiska smaker även på det gröna julbordet, är det numera hur enkelt som helst. Köttbullar, prinskorvar, pannbiffar och brunkål kan serveras helt veganskt. Frågan är om dina gäster överhuvudtaget märker någon skillnad?

Tillaga Vegoprins och Vegokorv direkt från frysen, då de är skinnfria.

ANAMMA® VEGOBULLAR

LECORA® BRUNKÅL

ANAMMA® VEGOPRINS

LECORA® RÖDKÅL



BIFFAR PÅ ANAMMA® FORMBAR VEGOFÄRS MED RÅRÖRDA LINGON

INGREDIENSER	10 port	100 port
Anamma® Formbar Vegofärs	1,2 kg	12 kg
Potatis, kokt och pressad	250 g	2,5 kg
Salt	8 g	80 g
Svartpeppar	6 g	60 g
Olja	20 g	200 g
Lingon	100 g	1 kg
Socker	50 g	500 g

GÖR SÅ HÄR
Blanda Formbar Vegofärs med kokt, pressad potatis, olja, salt och svartpeppar. Forma små biffar och baka av i ugnen på 160°C tills de uppnår en innetemperatur av 70°C.
Rör ihop lingon och socker tills sockret har smält.

*Smaksätt ordentligt!
Färsen kan bära massor med smak!*



FRAMTIDENS GRÖNA JULKLASSIKER?

GRÄDBRYNT PORTABELLA

med Vegobullar Ärta och torkad kål

INGREDIENSER	10 port	100 port
Anamma® Vegobullar Ärta	800 g	8 kg
Svartkål, torkad	100 g	1 kg
Portabellasvamp	800 g	8 kg
Smör	50 g	500 g
Grädde	200 g	2 kg
Salt	6 g	60 g
Svartpeppar	4 g	40 g

GÖR SÅ HÄR

Dela ner portabellosvampen och stek den i smör. Reducera grädden, vänd i den stekta portabellasvampen, smaksätt med salt och svartpeppar.
Stek Vegobullar Ärta och vänd i kålen.
Bryn lätt.
Servera med den torkade svartkålen.

FORMBAR ÄRTA

med rostad rotselleri, sellericrème och fänkålsfrön

INGREDIENSER	10 port	100 port
Anamma® Formbar Vegofärs Ärta	1,3 kg	13 kg
Salt	10 g	100 g
Svartpeppar	8 g	80 g
Rotselleri	1 kg	10 kg
Olja	10 g	100 g
Crème fraiche	250 g	2,5 kg
Persilja, strimlad	15 g	150 g
Fänkålsfrön	5 g	50 g

GÖR SÅ HÄR

Blanda Formbar Vegofärs Ärta med salt och peppar, forma sedan till rullar. Baka av rullarna i ugn på 170°C grader tills en innetemperatur av 70°C.
Rosta rotsellerin med olja i ugnen på 150°C i 1½ h. Skär tärningar och klyftor av halva mängden rotselleri. Resterande mixas med crème fraiche till en slät pure. Toppa med strimlad persilja och fänkålsfrön.



EN ANNAN SKINKA PÅ JULBORDET!

Anamma Vegoskinkfärs är inte bara glutenfri och vegansk. Den är också otroligt mångsidig och passar perfekt på julbordet! Varför inte även passa på att servera en växtbaserad Pasta Carbonara, Vesuviopizza eller Croque Monsieur när helgerna är över?



ROSTAD SALLAD

på rödbeta, dill och Vegoskinkfärs

INGREDIENSER 10 port

Felix® Klyftade Rödbetor	600 g
Anamma® Vegoskinkfärs	300 g
Dillfrön	20 g

GÖR SÅ HÄR

Rosta av allt i ugn på 175°C i 8 min.



ÄNNU MER NYKLASSISKT

Att du kan ha växtbaserade köttbullar på julbordet har vi redan visat! Men här kommer en goding till! Även patéälskarna ska kunna få sitt även om de vill äta vegetariskt! Formbar Vegofärs och Vegoskinkfärs från Anamma har verkligen skapat nya förutsättningar för att kunna lyfta de gröna rätterna till jul!

1. VEGOPATÉ MED CORNICHONS

INGREDIENSER 10 port

Anamma® Formbar Vegofärs (soja)	1 kg
Anamma® Vegoskinkfärs	100 g
Potatis, kokt, kall och pressad	100 g
Olivolja	50 g
Rosmarin	50 g
Salt	3 g

GÖR SÅ HÄR

Blanda allt och baka i patéform. Servera med cornichons.

2. VEGOBULLAR MED SIRAP OCH SENAPSKÅL

INGREDIENSER 10 port

Anamma® Formbar Vegofärs (soja)	1 kg
Anamma® Vegoskinkfärs	100 g
Potatis, kokt, kall och pressad	100 g
Olivolja	50 g
Rosmarin	50 g
Salt	3 g

SENAPSKÅL

Svartkål	600 g
Cidervinägersenap	20 g
Crème Fraîche	20 g

GÖR SÅ HÄR

Blanda, forma och baka vegobullarna i ugn på 175°C i 11 minuter.

Blanchera svartkålen, blanda ner cidervinägersenap och crème fraîche.

Servera på fat.



VEGO SOM CATERING

Gröna, juliga smaker är perfekta som catering. Vad sägs om en skivad rulle på Formbar Vegofärs Ärta, Vegobullar Ärta, rödkål och brunkål? Eller Åkerbönsnuggets med rödbeta? Till det en låda med pickles, cornichons, rödbetor och senap, så är det småvarma komplett!

Tips:
Ha en uppvärmningsguide till catering, särskilt om det levereras kallt.

Tänk på mängderna när ni packar, det blir lätt för mycket av det goda.

LECORA® RÖDKÅL
ANAMMA® VEGOBULLAR ÄRTA
LECORA® BRUNKÅL
ANAMMA® FORMBAR VEGOFÄRS ÄRTA



FELIX® EKO RÖDBETOR, SKIVADE
ÖNOS® PICKLES
ÖNOS® CORNICHONS
FELIX® SENAP

VEGO SOM TAKE AWAY

Det småvarma vegetariska fungerar lika bra som take away. Enkelt att packa, enkelt att värma och gott att äta!

Tips:
Packa i förväg så du slipper stressa när gästen står i dörren.

Med Formbar Vegofärs kan du sätta din egen touch på biffarna.

ANAMMA® FORMBAR VEGOFÄRS ÄRTA
ANAMMA® FORMBAR VEGOFÄRS



ANAMMA® VEGOPRINS



ANAMMA® VEGOBULLAR



LECORA® RÖDKÅL
LECORA® BRUNKÅL

TREDJE TUREN: EN LITE KÖTTIGARE RUNDA

Vi får inte glömma bort våra riktiga klassiker. Traditionen med mycket kött på julbordet sträcker sig hela vägen tillbaka till advenstsfesten. Nu är det tid att unna sig korvar, köttbullar och andra köttiga delikatesser.



1. Lecora® Rödkål
2. Krögarklass® Köttbullar
3. Lecora® Brunkål
4. Felix® Maggans® Köttbullar fri från
5. Felix® Klyftade Rödbetor



VÅRA PRODUKTER

**FELIX® MAGGANS®
KÖTTBULLAR FRI FRÅN**
ca 393 st à 14 g, 5,5 kg



Smakrika klassiska köttbullar som alla kan äta

Fria från ägg-, soja, mjölkprotein, laktos och gluten

**KRÖGARKLASS®
KÖTTBULLAR DUO**
11 G & 13 G
ca 416 st, 5 kg



Köttbullar med mycket smak

Hemlagat utseende - 11 g och 13 g bullar mixat i påsen

Hög kötthalt

Synliga lökbitar samt grädde och ägg för bästa smak



Cajsa Warg är den som i svensk skrift första gången omnämner köttbullen 1754. Denna delikatess blir dock inte vardaglig hos den stora massan förrän i mitten av 1800-talet, då köttkvarnen och vedspisen blev vanligare och därmed kunde göra tillagningen enklare.



Kålklassiker

Brunkål är en dansk-skånsk jultradition och även om den fortfarande är vanligast i södra Sverige, dyker denna klassiker allt oftare upp på julbord runt om i hela landet. Och det är inte så konstigt. Denna delikatess, som i grunden är vitkål som steks eller kokats länge tillsammans med ättika, salt och sirap, är väldigt lätt att älska!

LECORA® RÖDKÅL
12 x 500 g, 6 kg

Inget julbord utan rödkål!



LECORA® BRUNKÅL
6 x 1 kg, 6 kg



MEGAKLASSISK

På 70-talet klev köttbullarna in på den småvarma avdelningen på julbordet. Köttbullar, brunkål, pickles, rödbetor och senap. Mer klassiskt än så kan det väl knappast bli?

Fokusera på tillbehören och låt oss göra det tråkiga såsom köttbullar, skala rödbetor och lägga in sill.

Tips:
Glöm inte syra som bryter av de feta smakerna.

LECORA® BRUNKÅL

FELIX® MAGGANS®
KÖTTBULLAR
FRI FRÅN

FELIX® EKO
RÖDBETOR,
SKIVADE

FELIX® EKO
SMÖRÅSGURKA,
SKIVAD

ÖNOS® PICKLES

FELIX® SENAP

NYKLASSISKT

Vill man göra lite mer moderna anrättningar med den klassiska köttbullen som grund, är det faktiskt väldigt enkelt. Här har vi lagt till några trendiga smaksättningar och adderat två varianter av "kål i kål". Klart!

KÖTTBULLAR DUO
med svartrot och
crème double



KÖTTBULLAR
med grönärtscreme,
ostronskivling,
syltad citron,
ärtskott
och ärtor



Piffa de klassiska
serveringarna med
lite modernare
tillbehör.

RÖDKÅL I KÅL



BRUNKÅL I KÅL



SCANNA QR-KOD
FÖR RECEPT

KÖTTIGT SOM CATERING

Catering av köttbullar går enkelt att piffa till lite. Ett bra tips är att blanda två olika typer av köttbullar, de olika formerna gör att det känns mer som hemlagat! Men lite grönt vill man även bjuda på. Här har vi lagt till lite piffad brunkål och rödkål tillsammans med några vegoprinskorvar.

Tips:
Utgå från vikt
istället för antal.

Skinka, 50 gram
Sill, tre sorter, 50–75 gram totalt
Sillsallad, två matskedar, 50 gram
Små köttbullar, sex stycken, 80 gram
Rödkål, 50 gram
Prinskorv, tre stycken, 60 gram
Janssons frestelse, 70 gram
Lax i skivor, 50 gram
Gravlaxsås, två matskedar, 30 gram

Källa: Konsumentföreningen Stockholm (TT)

Tips:
Packa smart så
att det inte blir
otympligt för
gästen att
bära hem.



Glöm ej
de viktiga
tillbehören.

KÖTTIGT SOM TAKE AWAY

Även som Take Away är det trevligt med lite olika former på köttbullarna. Här har vi blandat Maggans® Köttbullar med Krögarklass® Köttbullar Duo. Lite rostade, klyftade rödbetor tillsammans med rödkål och brunkål så är lådan komplett!



Lägg ner någon
liten överraskning,
sådan
uppskattas!

Glöm ej att
skicka med en
uppvärmningsguide.



FJÄRDE TUREN: ETT GOTT SLUT

Självklart förtjänar dina gäster något riktigt gott som avslutning på julmiddagen. Några vill ha fräscha, lätta desserter, andra gräddigt mastiga. Och några vill ha både och!

Servera gärna den klassiska desserten med ett nytt tillbehör.



OSTKAKA
med vinterfruktsallad.



FELIX® RISGRYNSGRÖT
med hallonkompott.

Glöm inte mandeln i gröten.



LECORA® LAKTOSFRI RISGRYNSGRÖT
med kanel – enklare kan det inte bli.



SCANNA QR-KOD
FÖR RECEPT

VÅRA PRODUKTER

Grötgott

Risgrynsgröt, tomtegröt, risgröt eller julgröt? Kärt barn har som bekant många namn. En jultradition som ovanligt nog äts under hela året. Överbliven gröt blir till härlig Ris à la Malta, gotländsk saffranspannkaka eller risgrynspudding.



I SVERIGE
RÄKNAR MAN MED
ATT 4–10 %
AV DE VUXNA
ÄR LAKTOS-
INTOLERANTA

En
svensk
klassiker



FELIX® RISGRÖT 500 G
16 x 500 g, 8 kg



LECORA® RISGRYNSGRÖT
6 x 1 kg, 6 kg



LECORA® RISGRYNSGRÖT LAKTOSFRI
8 x 500 g, 4 kg



Erbjud dina gäster en "sober" snaps på menyn

SISTA TOUCHEN!

Tillbehören är ofta det som piffar upp anrättningarna och ger dem en professionell touch. Några handskalade räkor som topping, en klick stenbitsrom eller några cornichons kan skapa underverk. Ibland är tillbehören faktiskt helt avgörande.

En Jansson utan ansjovis är ju faktiskt bara en potatisgratäng.

KAVIARGRÄDDE AV
KALLES® KAVIAR
- PERFEKT TILL
ÄGGHALVORNA
ELLER RÅKORNA



ABBA® CAVIAR,
SVART STENBITSROM

ABBA® CAVIAR,
RÖD STENBITSROM



GREBBESTADS®
ANSJOVISFILÉ ORIGINAL



HÅLLÖ® HANDSKALADE
RÅKOR - MSC



FELIX® EKO RÖDBETOR,
SKIVADE



FELIX® EKO RÖDBETOR,
TÄRNADE



FELIX® VÄSTERBOTTENPAJ

FELIX® GRÖNKÅL-
OCH FETAOSTPAJ



FELIX® EKO
SMÖRGÅSGURKA,
SKIVAD



ÖNOS® SYLTLÖK



FELIX® SENAP



ÖNOS® PICKLES



ÖNOS® CORNICHONS

VÅRA PRODUKTER



FELIX® GRÖNKÅL- OCH FETAOSTPAJ
4 st à 1,37 kg (6 bitar), 5,48 kg



FELIX® VÄSTERBOTTENPAJ
4 st à 1,37 kg (odelad), 5,48 kg

**Svinnsmart
med pajskal**

Ett pajskal, lite
äggstanning och
mat som blivit över
är både svinnsmart,
enkelt och magiskt
gott!

FELIX® EKO
RÖDBETOR, SKIVADE
9,1 kg
(avrunnen vikt 6,5 kg)



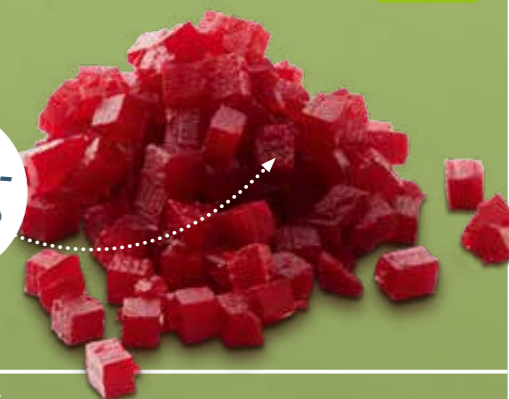
FELIX® EKO
SMÖRGÅSGURKA, SKIVAD
9,2 kg
(avrunnen vikt 5,4 kg)



FELIX® EKO
RÖDBETOR, TÄRNADE
9,1 kg
(avrunnen vikt 6,7 kg)



Svensk-
odlade



Lågt klimatavtryck

För att minska klimatavtrycket använder vi förnyelsebar el i många av våra fabriker. Detta sker med hjälp av ursprungsgarantier från Orklas egna vattenkraftverk i Norge. Även om vattentillgången oftast är god så blir det ibland brist på färskvatten även i Sverige. Därför arbetar vi ständigt för att hushålla med vatten.

LILLA JULBORDET PÅ EN TALLRIK!

Alla har inte plats för en stor julbuffé, men vill servera julmat till sina gäster i alla fall. Bjud på en färdig jultallrik med alla fyra rundorna på en och samma gång!

KRÖGARKLASS®
KÖTTBULLAR DUO
LECORA®
BRUNKÅL

FELIX®
RISGRYNSGRÖT

ABBA® GASTRONOMI
INLAGD SILL

Sött, salt
& sill.

LILLA JULBORDET SOM TAKE AWAY

I år blir det nog fler som beställer julbord som take away. Bjud på fräscha, anpassade rätter som gästerna kan lägga upp på fat eller äta direkt ur förpackningen. Lagom mycket gör det enkelt att planera, leverera och svinminimera!

1. ABBA® GASTRONOMI
LÖKSILL

2. ABBA® GASTRONOMI
SKÄRGÅRDSSILL

3. ABBA® GASTRONOMI
SENAPSSILL

4. ANAMMA®
VEGOBULLAR ÄRTA,
ANAMMA® VEGOPRINS,
LECORA® BRUNKÅL,
LECORA® RÖDKÅL

Packa smart så det
inte blir för stora
paket att bära hem
för kunden.

ÄGG OCH HÅLLÖ®
HANDSKALADE RÅKOR

ÖNOS® PICKELS,
FELIX® RÖDBETOR,
SKIVADE OCH
ÖNOS® MOR ANNAS
SMÖRGÅSGURKA®

RIS À LA MALTA
MED CITRUSTOUCH
AV LECORA®
RISGRYNSGRÖT

1.

2.

3.

KAVRING

4.

VÄSTERBOTTENSOST®

HÅLLBARA NYÅRSMENYN

*Tips!
Idag är det enkelt
att göra samma rätter
som kött och veg så
att ingen känner
sig utanför!*

Servera en klassisk nyårsmeny med minimalt klimatavtryck! Här har vi tagit fram ett trerätters-tips med traditionella smaker, men med ovanligt hållbara råvaror!

BIFF WELLINGTON PÅ FORMBAR VEGOFÄRS ÄRTA OCH SOTAD MOROT

INGREDIENSER	10 port	100 port
Anamma® Formbar Vegofärs Ärta	1,5 kg	15 kg
Salt	6 g	60 g
Svartpeppar	6 g	60 g
Vitlök, rivet	15 g	150 g
Persilja, hackad	20 g	200 g
Smördeg	300 g	3 kg
Ägg (till pensling)	60 g	600 g
Morot	200 g	2 kg
Olja	10 g	100 g
Fänkål, hyvlad	100 g	1 kg
Dill	10 g	100 g
Vegansk sky	300 g	3 kg

GÖR SÅ HÄR

Smaksätt Formbar Vegofärs Ärta med salt, svartpeppar och vitlök. Forma till en rulle och rulla den i hackad persilja. Rulla in i smördeg, pensla med ägg och baka av i ugnen på 225°C till en innertemp på 70°C och smördegen har blivit frasig.

Skär skivor på längden av morot, vänd moroten i olja och baka av den ugnen 160°C i 15-20 min.

Skär en 3 cm skiva av Biff Wellington och servera tillsammans med den sotade moroten, hyvlad fänkål, dill och veganska skyn.

VARM MATJES MED ÄGGKRÄM OCH BRYNT SMÖR

INGREDIENSER	10 port	100 port
Abba® Gastronomi Rundkryddad Matjesfilé	800 g	8 kg
Äggröra på dunk	500 g	5 kg
Gräslök	80 g	800 g
Schalottenlök	80 g	800 g
Smör	200 g	2 kg

GÖR SÅ HÄR

Dela matjesfiléerna i önskad storlek. Stek en krämig äggröra. Hacka löken. Servera med brynt smör.

KLADDKAKA
med vaniljcrème
och färska bär

CATERING GRÖNA NYÅRSMENYN

Många kommer att vilja fira in det nya året med en nyårsmiddag hemma i år. Till de som inte vill ha kött har vi tagit fram en meny som både är ljuvligt god och kanske uppfyller nyårsloftet på en och samma gång!

*Glöm ej
uppvärmings-
guide!*

Erbjud minst en vegetarisk rätt då efterfrågan ökar snabbt.

Nyårscatering fortsätter att öka och är ett bra sätt att tjäna extra pengar på.

ROSTAD SVAMP,
RÖDBETOR MED
TORKAD SVARTKÅL

SVAMP- OCH
RÖDBETS
CONSOMMÉ

VEGETARISKA TOURNEDOS MED
PAK CHOI OCH GRÖNA ÄRTOR

POTATIS-
FONDANT

VEGETARISK
SKY

KLADDKAKA MED
VANILJCRÈME OCH
FÄRSKA BÄR

SCANNA QR-KOD
FÖR RECEP



CHECKA AV DET GODA!

Sällan är det så mycket att hålla i huvudet som inför julen. Här är några kom-ihåg-listor som du kan checka av så att du inte missar det viktigaste! Mycket av det goda hittar du sedan i vår sortimentslista på baksidan!

FÖRSTA TUREN:

- MATJESSILL
- SENAPSSILL
- BRÄNTEVIKSSILL
- LÖKSILL
- INLÄGD SILL
- SKÄRGÅRDSSILL
- ANSJOVIS
- LUTFISK
- LÖK
- ÄGG
- RÄKOR
- MAJONNÄS
- KALLRÖKT LAX
- GRÄVAD LAX
- GRÄDDFIL
- GRANÄTÄPPLEN
- STENBITSROM
- KALLES KAVIAR
- GRÄSLÖK
- DILL
- POTATIS
- LÖJROM
- HOVMÄSTARSÅS



SCANNA QR-KOD FÖR
KOM-IHÅG-LISTOR

ANDRA TUREN:

- GRÖNKÅL
- RÖDBETSSALLAD
- VEGOBULLAR
- BRYSELKÅL
- FORMBAR VEGOFÄRS
- VEGOPRINS
- BRYSELKÅL
- SENAP
- STRÖBRÖD
- RÖDBETOR
- PICKLES
- CORNICHONS
- LINGONSILT
- VEGOSKINKFÄRS
- RÖDKÅL
- BRUNKÅL



TREDJE TUREN:

- KÖTTBULLAR
- PRINSKORV
- PRESSYLTA
- REVBENSPPJÄLL
- FLÄSKKORV
- GRISFÖTTER
- RÖDKÅL
- BRUNKÅL
- VÄSTERBOTTENPAJ
- JULSKINKA
- KRYDDPEPPAR
- SMÖRGÅSGURKA
- SYLTLÖK
- ÄTTIKA

FJÄRDE TUREN:

- CHEDDAROST
- HASSELNÖTTER
- MANDLAR
- FIKON
- RUSSIN
- VÄLNÖTTER
- RISGRYNSGRÖT
- VISPGRÄDDE
- SAFFRAN
- VETEMJÖL
- MARSIPAN
- SIRAP
- SMÖR
- MJÖLKCHOKLAD
- APELSINER
- NEJLIKOR
- VÖRTBRÖD
- JULMUST
- JULÖL
- GLÖGG
- SNAPS
- KAFFE
- TE
- JULKNÄCKE
- BAKPLÅTSPAPPER
- KNÄCK
- ISCHOKLAD
- MINTKYSSAR
- ROCKY ROAD
- SKUMTOMTAR
- WIENERNOUGÄT

Mycket att
komma ihåg
den här julen
också!

SMARTA JULBORD

VEGETARISKT

**454016577 | Anamma®
Formbar Vegofärs**
3 kg



**454019577 | Anamma®
Vegoskinkfärs**
3 kg

**454051477 | Anamma®
Vegoprins**
ca 150 st à 20 g, 3 kg

**454018577 | Anamma® Formbar
Vegofärs Ärta**
3 kg



**454043477 | Anamma®
Vegobullar**
ca 300 st à 10 g, 3 kg



**454070477 | Anamma®
Vegobullar Ärta**
ca 300 st à 10 g, 3 kg

TILLBEHÖR

9681 | Lecora® Rödkaål
12 x 500 g, 6 kg

9690 | Lecora® Brunkål
6 x 1 kg, 6 kg

FÄRS

**454018850 | Felix® Maggans®
Köttbullar fri från**
ca 393 st à 14 g, 5,5 kg

**454141253 | Krögarklass®
Köttbullar Duo 11 g & 13 g**
ca 416 st, 5 kg

PAJ

**454026091 | Felix® Grönkål- och
Fetaostpaj**
4 st à 1,37 kg (6 bitar), 5,48 kg

**454026100 | Felix®
Västerbottenpaj**
4 st à 1,37 kg (odelad), 5,48 kg

GRÖNSAKER

**454008183 | Felix®
Eko Rödbetor, tärnade**
9,1 kg (avrunden vikt 6,7 kg)



**454008181 | Felix®
Eko Rödbetor, skivade**
9,1 kg (avrunden vikt 6,5 kg)



**454008122 | Felix® Eko
Smörgåsgurka, skivad**
9,2 kg (avrunden vikt 5,4 kg)



DESSERT

454075570 | Felix® Risgröt
16 x 500 g, 8 kg

9490 | Lecora® Risgrynsgröt
6 x 1 kg, 6 kg

**9495 | Lecora® Risgrynsgröt
Laktosfri**
8 x 500 g, 4 kg

FISK & SKALDJUR

**510001390 | Abba® Gastronomi
Tärnad Matjessillfilé**
2,3 kg (varav sill 2,1 kg)

**453002275 | Grebbestads®
Ansjovisfilé Original**
6 x 860 g (varav skarpsill 610 g)

**510001352 | Abba® Gastronomi
Inlagd sill**
2,5 kg (varav sill 1,2 kg) 90-130 bitar

**510001350 | Abba® Gastronomi
Löksill**
2,5 kg (varav sill 1,2 kg) 90-130 bitar

**510001343 | Abba® Gastronomi
Fransk Löksill**
2,5 kg (varav sill 1,2 kg) 90-130 bitar

**453015012 | Abba® Gastronomi
Rundkryddad Matjes Filé**
2,5 kg (varav sill 1,35 kg) 20-29 filéer



**510001346 | Abba® Gastronomi
Brantevikssill**
2,6 kg (varav sill 1,15 kg) 110-150 bitar

**510001344 | Abba® Gastronomi
Skapa® Inläggningssill, filéer**
2,6 kg (varav sill 1,2 kg) 13-18 filéer

**510001360 | Abba® Gastronomi
Skapa® Inläggningssill,
krögarskurva bitar**
5,5 kg (varav sill 2,8 kg) 250-360 bitar

**510001353 | Abba® Gastronomi
Senapsill**
2,4 kg (varav sill 1,1 kg) 100-150 bitar

**5100001345 | Abba® Gastronomi
Skärgårdssill**
2,3 kg (varav sill 1,1 kg) 100-150 bitar

**453003073 | Abba® Caviar,
Svart Stenbitsrom**
8 x 490 g, 3,92 kg



**453003008 | Abba® Caviar,
Röd Stenbitsrom**
8 x 490 g, 3,92 kg



**453009670 | Hållö®
Handskalade Råkor**
3 x 2,3 kg (räkvik 1,5 kg)



**45309686 | Hållö®
Handskalade Råkor**
3 x 2,5 kg (räkvik 1,5 kg)



**510001746 | Kalles® Original,
PET-burk**
8 x 740 g, 5,92 kg



MSC-C-50756
Från ett MSC-certifierat
hållbart fiske. www.msc.org/se