



SMARTA Julbord

Hur kommer julbordet se ut i år? Vi har funderat kring detta och du kan enkelt ta del av våra tankar genom att skanna QR-koderna i foldern. Men visst är det så att julbordet är lite som en tidsmaskin där gamla traditionella rätter som sylta och grisfötter samsas med ultramoderna köttbullar gjorda som 50/50. Häng med, så tittar vi på hur årets Smarta Julbord kan se ut.

2024

SILL som du vill

Det är på julbordet som våra mattraditioner slår rekord i att vara just traditionella. Och först på julbordet kommer sillen! 12% tycker att sillen är viktigast på julbordet. Denna både enkla och kulinariska läckerhet kan varieras i det oändliga. Vilka sillar dukar du fram i jul på julbordet?

SENAPSSILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510003745
2,4 kg (varav sill 1,1 kg)
100-150 bitar



SKÄRGÅRDSSILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510003748
2,3 kg (varav sill 1,1 kg)
100-150 bitar



FRANSK LÖKSILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510003747
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar



LÖKSILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510003743
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar



INLAGD SILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510003744
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar



BRANTEVIKSSILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510003742
2,6 kg (varav sill 1,15 kg)
110-150 bitar



TÄRNAD MATJESSILLFILÉ
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001390
2,3 kg (varav sill 2,1 kg)

**SKAPA® INLÄGGNINGSILL,
KRÖGARSKURNA BITAR**
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001360
5,5 kg (varav sill 2,8 kg)
250-360 bitar

**SKAPA® INLÄGGNINGSSILL,
FILÉER**
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001344
2,6 kg (varav sill 1,2 kg)
13-18 filéer



Lokala delikatesser blir allt viktigare på julbordet. Förra året svarade 51% av julbordsätarna att det viktigaste med julbordet är att maten kommer från Sverige. I år vill man ha mer regional prägel. Norrlänningarna vill ha mer kötträtter jämfört med folk i södra Sverige och på västkusten vill man ha räkor och andra skaldjur på julbordet. Hela 16% tycker att Janssons Frestelse med generösa mängder ansjovis är det bästa på julbordet.

mer från havet

Hög kvalitet, schyssta förhållanden och hållbart fiske. Det är tre viktiga värderingar vi försöker leva efter när det gäller inköp, produktion och försäljning av våra fisk- och skaldjursprodukter. Vi är beroende av ett välmående hav och därför jobbar vi aktivt med att säkra att de råvaror vi använder kommer från hållbara bestånd.

HANDSKALADE RÄKOR HÅLLÖ®

Art. nr: 453009686
7,5 kg 3x2,5 kg (räkvikt 1,5 kg)



HANDSKALADE RÄKOR HÅLLÖ®

Art. nr: 453009670
3x2,3 kg (räkvikt 1,5 kg)



CAVIAR, SVART STENBITSROM ABBA®

Art. nr: 453003073
3,92 kg 8x490 g



CAVIAR, RÖD STENBITSROM ABBA®

Art. nr: 453003008
3,92 kg 8x490 g



ANSJOVISFILÉ ORIGINAL GREBBESTADS®

Art. nr: 453002275
6x860 g (varav skarpsill 610 g)

KALLES ORIGINAL, PET-BURK KALLES®

Art. nr: 510003736
4,72 kg 8x590 g



KALLES VEGAN KALLES®

Art. nr: 510000992
1,2 kg 8x150 g



Årets sill

med smak av tomat, curry, schalottenlök, picklad senap och pepparrot.

TOMAT- & CURRYSILL

400 g	Skapa® Inläggnings sill, krögarskurna bitar
200 g	Felix® Tomatketchup
30 g	Curry, gul
30 g	Schalottenlök, finhackad
20 g	Pepparrot

Gör så här

Låt sillen rinna av, men spara på lagen.

Blanda tomatketchup, curry, schalottenlök och lite av lagen.

Vänd ner såsen med sillen och låt stå i kylan över natten.

Lägg på picklade senapsfrön och riv över färsk pepparrot vid servering.

PICKLADE SENAPSRÖN

3 msk	Vatten
1 msk	Ättika
2 msk	Socker
1 g	Salt
3 msk	Senapsfrön, bruna och gula

Gör så här

Koka upp vatten, socker, ättika och salt.

Stäng av värmen och tillsätt senapsfrön.

Låt svalna ett par timmar innan servering.

SCANNA
FÖR FLER
SILLRECEPT



Årets julsill är en blinkning åt tyskarnas Currywurst men också till alla ungdomar som inte förstår storheten med inlagd sill. Konsistensen på sillen är såklart samma bitiga feta och nästan krämigt söt-salt-syrliga "allt i ett" känsla, som bara den bästa sillen kan ge. Smaken i denna inläggningen är bekant och inbjudande för både stora och små nuvarande och blivande sillälskare.

Våga testa och ta gärna ut svängarna själv genom att addera kryddor och smaksättningar du själv gillar!



50/50 det nya gröna

JULIGA 50/50 BALJVÄRFBULLAR

ca 10 port

750 g	Anamma® Formbar Baljväxtfärs
750 g	Nötfärs
70 g	Crème Fraiche
200 g	Champinjoner, färska, skivade
60 g	Gul lök, finhackad
20 g	Matolja
15 g	Felix® Tomatpuré
10 g	Ingefära, färsk
10 g	Spad från Önos® Smörgåsgurka
10 g	Felix® Äppelmos
6 g	Vitlök, färsk, finhackad
6 g	Grönsaksbuljong, granulat
0,5 g	Kryddpeppar, malen
	Smör
	Salt
	Svartpeppar

Gör så här

1. Tina baljväxtfärsen ca 2 timmar i rumstemperatur, alternativt för bästa resultat i kylan under natten.
2. Stek champinjoner med saltet i matoljan på medelvärme, ca 5 minuter.
3. Tillsätt gul lök och vitlök, stek ytterligare 5 minuter, rör om emellanåt.
4. Häll i tomatpurén och stek i ytterligare 5 minuter tills nästan all vätska är borta.
5. Låt svamp/lökröran svalna i kylan. Finhacka sedan blandningen.
6. Riv ingenfäran fint, pressa ur juicen med händerna i en bunke.
7. Tillsätt äppelmos, crème fraiche, gurkspad, kryddpeppar, grönsaksbuljong och den kalla svamp/lökröran.
8. Blanda ihop till en jämn smet.
9. Tillsätt baljväxt- och nötfärsen, blanda ihop allt.

10. Gör ett stekprov och smaka av med salt och peppar.
11. Rulla bullar i valfri storlek, lägg på ugnsplåt / bleck.
12. Baka bullarna i 160°C med stängt spjäll, till 72°C innertemperatur.
13. Stek bullarna gyllenbruna i smör innan servering. De kan istället för att stekas glaceras i reducerad glögg för att få en blank, fin yta och en ännu juligare doft.

GRILJERAD VEGOJULSKINKA

ca 10 port

500 g	Anamma® Vegoskinkfärs
300 g	Paneer eller Halloumi
2 st	Zucchini
6 g	Vitlök
100 g	Grönkål, färsk, grovhackad
10 g	Felix® Skånsk Senap
0,4 g	Kryddnejlika
0,4 g	Kryddpeppar
1 g	Apelsinzest
	Matolja
	Flingsalt

Gör så här

1. Skär av ändarna på zucchini, gröp försiktigt ur så mycket av köttet som möjligt utan att skada skalet.
2. Gnid skalet med lite matolja och baka i 175°C ca 10 minuter till det mjuknat något.
3. Tärna zucchiniköttet.
4. Fräs vitlök i oljan på låg värme och tillsätt grönkål och zucchiniköttet.
5. Tillsätt kryddorna och vegoskinkfärsen, låt allt steka ett par minuter och dra sedan av från värmen.
6. Tärna osten och rör ner i fräset.
7. Smaka av med apelsinzest, senap och ev mer salt.



8. Låt svalna och fyll sedan zucchiniskalet med blandningen.
9. Grilla hela rullen tills den fått fina grillränder och baka i ugn till 72°C innertemperatur.

SCANNA
FÖR FLER
50/50 RECEPT



gröna vågen

På julbordets småvarma sektion är vegetariska bullar och prinskorvar en självklarhet idag för alla de gäster som vill äta grönare. Men smakerna kommer inte att ändra på sig. Jul ska smaka jul, det håller även de yngre matgästerna med om.



**FORMBAR BALJVÄXTFÄRS
ANAMMA®**
Art. nr: 510002865
2,8 kg



**FORMBAR VEGOFÄRS
ANAMMA®**
Art. nr: 454016577
3 kg



**FORMBAR VEGOFÄRS ÄRTA
ANAMMA®**
Art. nr: 454018577
3 kg



**VEGOSKINKFÄRS
ANAMMA®**
Art. nr: 454019577
3 kg

**VEGOPRINS®
ANAMMA®**
Art. nr: 454051477
3 kg ca 150 st à 20 g

**VEGOBULLAR ÄRTA
ANAMMA®**
Art. nr: 454070477
3 kg ca 300 st à 10 g

**VEGOBULLAR
ANAMMA®**
Art. nr: 454043477
3 kg ca 300 st à 10 g



**EKO MUNGBÖNFÄRS
LECORA**
Art. nr: 9520
6x1 kg



HUR GÖR DU
DITT JULBORD
GRÖNARE?



SMÅVARM
DET FINNS KÖTTBULLAR OCH SÅ
FINNS DET KÖTTBULLAR. SKANNA
QR-KODEN OCH KOLLA HELA
VÅRT JULSORTIMENT.



SMÅ VARM

Julbordet är vår mest traditionsbundna måltid och sprunget ur en tradition där man slaktade grisen, kokade sylta och rullade köttbullarna. Detta betyder med all säkerhet att julbordet inte kommer bli ett helt vegetariskt bord, men bland de småvarma rätterna finns många fina vego-alternativ.

**KÖTTBULLAR 20 G
KRÖGARKLASS®**
Art. nr: 454147585
5 kg 250 st à 20 g

**KÖTTBULLAR DUO
11 G & 13 G
KRÖGARKLASS®**
Art. nr: 454141253
5 kg ca 416 st

**NÖTKÖTTBULLE MED ÄRTA
FELIX®**
Art. nr: 510003133
5 kg ca 416 st à 11 & 13 g

**MAGGANS®
KÖTTBULLAR FRI FRÅN
FELIX®**
Art. nr: 454018850
5,5 kg 393 st à 14 g

**RÖDKÅL
LECORA**
Art. nr: 9681
6 kg 12x500 g

**BRUNKÅL
LECORA**
Art. nr: 9690
6 kg 6x1 kg

**GRYTDOPP
LECORA**
Art. nr: 9801
6 kg 12x500 g

**FRESTELSEPOTATIS
FELIX®**
Art. nr: 454008574
5 kg 2x2,5 kg

TILLBEHÖR

Rör inte min senap! Det finns vissa saker man inte vill byta bort och senapen till julskinkan är ett sådant viktigt tillbehör som bara ska finnas där. Sedan är det alltid gott med inlagda grönsaker, de skänker matupplevelsen lite välbehövligt krisp. På tal om regionala rätter, Västerbottenpajen har lyckats ta sig in på de allra flesta julbord.

VÄSTERBOTTENPAJ FELIX®

Art. nr: 454026100
5,48kg 4 st à 1,37 kg (odelad)



GRÖNKÅL- OCH FETAOSTPAJ FELIX®

Art. nr: 454026091
5,48 kg 4 st à 1,37 kg (6 bitar)



EKO RÖDBETOR, SKIVADE FELIX®

Art. nr: 454008181
9,1 kg (avrunden vikt 6,5 kg)



EKO RÖDBETOR, TÄRNADE FELIX®

Art. nr: 454008183
9,1 kg (avrunden vikt 6,7 kg)



EKO SMÖRGÅSGURKA, SKIVAD FELIX®

Art. nr: 454008122
9,2 kg (avrunden vikt 5,4 kg)



SYTLÖK ÖNOS®

Art. nr: 454073280
3,2 kg (avrunden vikt 2 kg)



EXTRA PRIMA CORNICHONS ÖNOS®

Art. nr: 454076155
6x1625 g (avrunden vikt 975 g)

SENAP FELIX®

Art. nr: 454008446
5 kg

KLYFTADE RÖDBETOR FELIX®

Art. nr: 454008210
5 kg 2x2,5 kg

ROSTAD LÖK PÅSE BÄHNCKE

Art. nr: 454151730
10x500 g

ROSTAD LÖK CRONIONS

Art. nr: 454151740
4x1500 g

SÖTSTARK SENAP FELIX®

Art. nr: 454008472
10 kg 4x2,5 kg

SKÅNSK SENAP FELIX®

Art. nr: 454008444
3 kg

DIJONSENAP FELIX®

Art. nr: 454008445
1,6 kg

KLASSISK SENAP BÄHNCKE

Art. nr: 454150487
6x900 g

Det enkla är ofta det goda. Och finns det något mer juligt än julgröten. Den där doften, konsistensen och smaken som är julen i en enda munbit. Risgrynsgröten är dessutom en utmärkt bas för alla typer av dessertkreationer. Gröt är great!

Älskade



julegröt!



**RISGRÖT
FELIX®**
Art. nr: 454075570
16x500 g

**RISGRYNSGRÖT
LECORA**
Art. nr: 9490
6 kg (6x1 kg)

**JORDGUBBSKOMPOTT
EKSTRÖMS**
Art. nr: 454024231
3,1 kg

**RISGRYNSGRÖT LAKTOSFRI
LECORA**
Art. nr: 9495
4 kg (8x500 g)

**RIS Á LA MALTA
LECORA**
Art. nr: 9841
6 kg (12x500 g)

**LÅT GRÖTEN BLI EN
"CRÉME GRÖT"**

Här bjuder vi på svinnsmarta sätt att
ge julgröten en andra chans.
Skanna bara QR-koden.



Vi jobbar för kockar, åt kockar och med kockar

Vi har tillgång till en gedigen kunskap om restuaranggäster och deras skiftande behov och önskemål kring mat. Med hjälp av vårt team av kulinariska kreatörer hjälper vi dig att hitta balans mellan välsmakande och näringsriktig mat. Vi har en enkel matfilosofi och det är att alla Sveriges kockar ska kunna mätta många magar på ett smidigt, otroligt gott, hälsosamt och snyggt sätt.

Nedan hittar ni några av våra tips och behöver ni fler tveka inte att kontakta oss - vi hjälper dig gärna!

VI VILL HA EN GRÖNARE JUL

Gröna alternativ på julbordet är lika självklart som skinkan. Hur gör du ditt bord grönare?



SKAPA EN EGEN SILL MED VÅR SKAPA® SILL

Sill kan varieras i det oändliga! Kolla in hur våra kockar tänker kring sill.



50/50-KÖTTBULLAR – SKIPPA ÄGG, MEJERI OCH STRÖBRÖD

Det smarta julbordet är mer 50/50! Våra kockar har flera bra tips.



DET SÖTA SLUTET

Hur ser din dessertavdelning på julbordet ut? Har du serverat "crème gröt" någon gång?



SVINNTIPS MED GRÄDDBRYNTA KÖTTBULLAR

Alla är värda en andra chans, eller hur? Även köttbullarna. Kolla in våra svinns smarta tips här!



SAFFRANSSYLTADE CLEMENTINER

Saffran och clementiner är två tydliga smaker under julen. Vad händer om man kombinerar dem? Här hittar du en ny och smakrik kombo.





SCANNA FÖR
KONTAKT-
UPPGIFTER





TÄNK svinnsmart

En utmaning med julbordet är att hålla koll på matsvinnet. Här finns det många och enkla sätt att minska på svinnet.

Prova att servera några utvalda rätter på färdigportionerade assietter. Till exempel laxassietter med några skivor gravad lax. Vill man ha mer får man hämta en assiett till. Fräscht och smart.

Lutfisken, denna urtraditionella maträtt, serveras allt oftare som en rätt man får beställa in separat, just för att minska svinnet.

Bordsbufféer är ett annat sätt att minska svinnet. Varje sällskap får ett eget stort fat med kallskuret eller småvarmt serverat direkt på bordet. Det upplevs lite lyxigt och det minskar springet med gäster i matsalen. Dessutom är det lättare att sälja dryck när hela bordet är samlat.