JULKLOK

TÄNK VARVET RUNT.

Sillskola med våra unika sillprodukter.

En produkt blir två nya. Använd julbordets delar och skapa nya rätter.

Blir det över blir det mer.

Tips för merförsäljning.

I samarbete med:

Abba KUNGSHAMN · anamma SVENSK VEGO · FELIX · KRÖGARKLASS · menigo

ALLT PÅ EN BRICKA

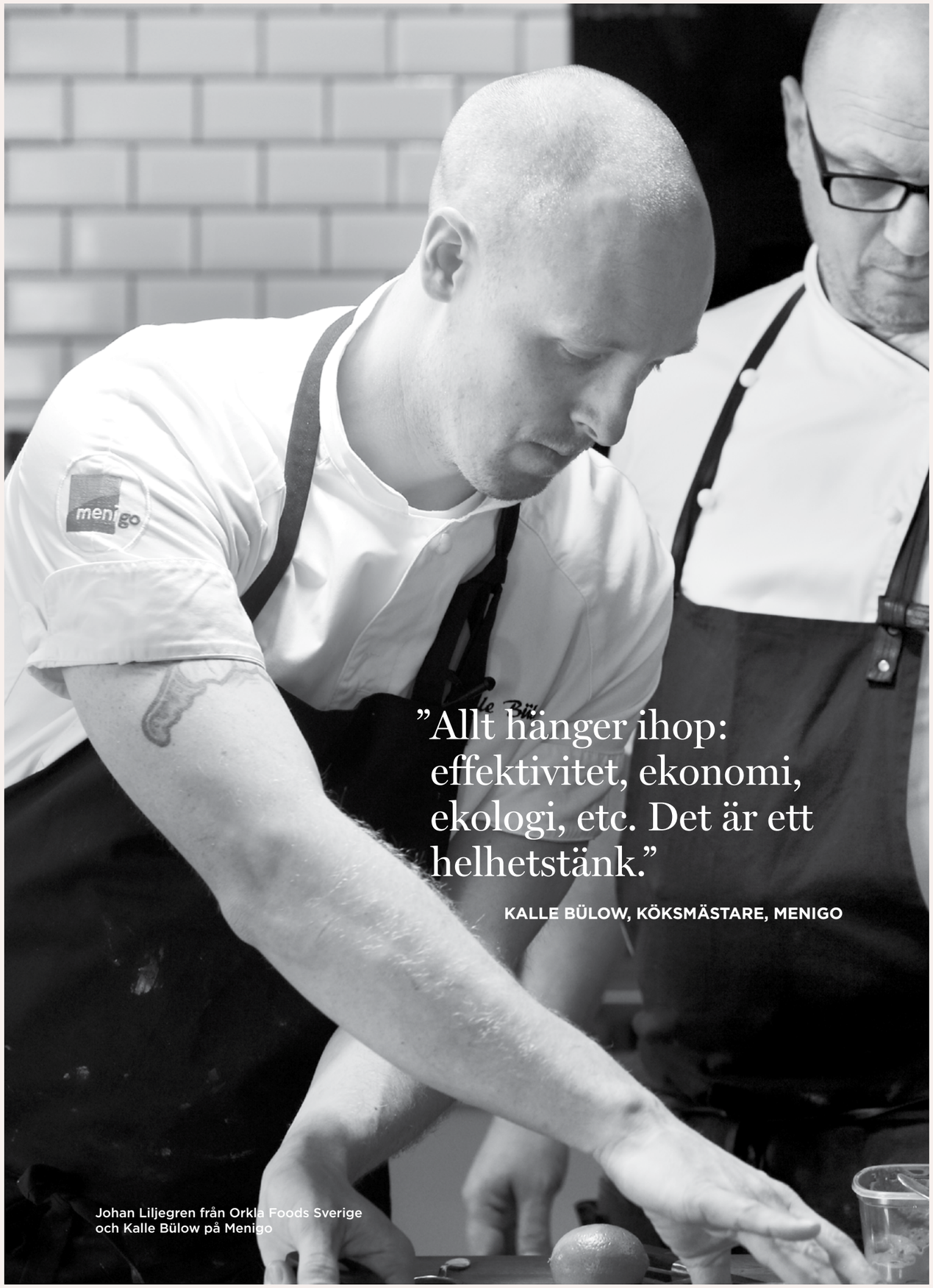
Här får alla chansen att testa julens goda i koncentrerad form. Plocka fram det du hade dagen före. Gör något nytt till dagen efter. Bra råvarutänk.
Bra svinntänk!

NYA RÄTTER AV GAMLA RÄTTER

Mindre stress. Mer lönsamhet. Jodå, det går ihop. Tankarna med den här broschyren är att ge dig inspiration och ett verktyg för att planera julens erbjudanden på ett sätt som både minskar svinnet och ökar lönsamheten. Med bra planering och lite funderingar på hur en hel dag och en hel vecka kan disponeras på ett effektivare sätt, så blir man faktiskt lite julklokare.

Grundidén är det vi kallar 360°-tänket. Det vill säga att planera och hantera maten på ett kreativt och ekonomiskt sätt. En färdig rätt en dag kan bli två nya nästa dag. Någon rätt på lunchen kan förvandlas till en annan rätt till kvällen, o.s.v. Numera har också ätbeteendet förändrats. Många vill ta något med sig ”på språng”. Även här kan små goda rätter gjorda på det ”du har kvar” fungera hur bra som helst. Hoppas att du får en bra och lönsam julbordsperiod.

> ”Bra planering minskar svinnet. En central parameter för lönsamheten.”



”Allt hänger ihop: effektivitet, ekonomi, ekologi, etc. Det är ett helhetstänk.”

KALLE BÜLOW, KÖKSMÄSTARE, MENIGO

Johan Liljegren från Orkla Foods Sverige och Kalle Bülow på Menigo

”Råvarorna ska kunna användas fullt ut och flyttas vidare till nästa dag.”

JOHAN LILJEGREN, KULINARISK KREATÖR, ORKLA FOODS SVERIGE

ALLT BEHÖVER INTE GÖRAS FRÅN GRUNDEN

Johan Liljegren och Kalle Bülow är två rutinerade kockar. Med erfarenhet från de små till de stora köken, från det vardagliga till det finessfina har de hyfsad koll på kökets situation. Båda framhäver ofta kockbristen och svinnet som två negativa krafter i köken. Det är problem som förstås finns året om. Men runt jul, när stressen är extra påtaglig behövs motkrafter och lite extra hjälp på vägen.

”Många gånger när vi träffar kunder/krögare är det påtagligt att det i flertalet fall saknas kunskap om svinnhantering”, fastslår Johan och menar att det finns insikt om problemet, men inte HUR de ska lösa det.

”En riktigt skolad kock har svinntänket med sig. Men en ung person (kanske outbildad) har inte det tankesättet. De kan inte jobba med svinn naturligt. Många vill också ha hjälp med detta”, säger Johan, och tillägger att många också vill ha hjälp med vegetariska lösningar.

”I begreppet kockbrist ingår också kompetensbrist, och vem ska lära de nya att tänka i de här banorna?”, frågar Johan och får snabbt svar från Kalle.

”Vi kan ge dem verktyg att komma igång. Börja planera, fundera, återanvända och våga vara smart.” Johan menar att tänka varvet runt är grunden. Kanske en hel vecka i taget. Precis som recepten och tipsen i den här broschyren.

”Julmat är perfekt för det här tänket. Det är många olika ingredienser, många smaker och det mesta går att kombinera, flytta vidare till nästa dag, bryta upp, lägga ihop, servera på ett kreativt sätt, i små skålar, som munsbitar, på pinne – det finns oändliga möjligheter att ta tillvara på alla ingredienser fullt ut och därmed tjäna mer pengar”, hävdar Johan och poängterar att det är lönsamt att inte betrakta en färdig produkt som just färdig, utan som en råvara – det öppnar upp för nya smarta och roliga smårätter.

”Men det handlar ju inte enbart om ekonomi i sig. Att tvinga sig att förädla maträtterna vidare, sätter inte enbart press på sin egna kulinariska kreativitet utan ger också gästerna nya positiva upplevelser. Alla vill ju att en matgäst kommer tillbaka”, menar Kalle och slår fast att: ”allt går med tankens kraft.”

SILLSKOLA

SILL ÄR ETT MÅSTE OCH SKAPAR OANADE MÖJLIGHETER TILL VARIATION

Johan Liljegren, Kulinarisk Kreatör på Orkla Foods Sverige, älskar sill och kan inte tänka sig ett julbord utan den. Men han är mån om att inte fastna i gamla traditioner. Här berättar han om Abba® Skapa® Inläggningssill och hur den kan bidra till att göra julbordet, -lådan, -tallriken, -brickan, eller -plankan, både godare och mer varierad.

– En smart sillinläggning är en som du inte behöver bestämma dig för i början av julbordssäsongen och sedan stå och sleva från i fem veckor, utan en som du kan göra och variera från dag till dag. Det kräver sill av högsta kvalitet. Det går inte att komma undan att det ger det bästa slutresultatet, konstaterar Johan.

– Och då ska man välja Abba® Skapa® Inläggningssill, säger han, det är helt enkelt den finaste sillen som finns i havet, dessutom kommer den halvvägs färdig. Man kan säga att det ”tråkiga” arbetet redan är gjort.

LEKER PÅ VÅREN – FISKAS PÅ HÖSTEN

NVG-sillen (norsk vårlekande sill) i Abba® Skapa® Inläggningssill fångas på hösten när fettet i fisken har fått tid på sig att gå in i köttet. Det gör att sillen får en rundare smak, och är dessutom extra nyttig, då både smak och näringsämnen sitter just där. Skapa® sill kräver ingen urvattning. För klara sillsorter använder man lagen som sillen kommer i och tillsätter bara sin egen smaksättning. Givetvis kan man också lägga över den i en egen 1-2-3-lag. Men då det här startar en helt ny mognadsprocess i sillen, ska det göras några timmar eller max ett dygn före servering, för att undvika att sillen blir för mjuk i konsistensen.

– Till krämiga sillar kan man ha såserna på ett ställe och sillen på ett annat, hälla av sillen och blanda efterhand som de tar slut på buffén, säger Johan. Det är ett bra sätt att minimera svinn – och risken att något står och blir gammalt. Håll det fräscht helt enkelt!

Att Skapa® sill finns både hel och skuren gör också att serveringsmöjligheterna blir fler, menar Johan.

– Det skapar en fantastisk flexibilitet i köket och är även bättre ur ett svinnperspektiv.

Johan tycker också att ett traditionellt julbord har på tok för många produkter och att man kan begränsa sig i antal sorters sill som erbjuds.

LÅT KÖKET ANVÄNDA FANTASIN

– Man kan ha några klassiska sorter och ”skoja till det” med en eller två andra. Det gör det också roligare för köket som får tänka nytt varje dag under julbordssäsongen och t ex kika på vad man har över från gårdagskvällen och kombinera ihop något av det, säger Johan.

Och visst kan man köpa in helfärdig ”bulksill” som man vet går åt (typ senapssill och löksill) om man har hittat en som man är nöjd med, tycker Johan.

– I övrigt kan man använda Skapa® sill för att hitta på en egen smaksättning, avslutar han.

Våra två nya sillprodukter – Abba® Skapa® Inläggningssill, små filéer till krämiga såser och klara inläggningar – öppnar nya möjligheter. De är cirka hälften så stora som vår tidigare Skapa® Inläggningsill, filéer. Dessutom går det att göra en ny lag för den klara varianten utan att mognadsprocessen startar om. Helt unikt!

ABBA® SKAPA® INLÄGGNINGSSILL

- Fiskas enbart under några få höstmånader när den är som bäst och fetast.
- Är helt klar och kräver ingen urvattning.
- Passar lika bra till klara som krämiga sillinläggningar.
- Ingen egen 1-2-3-lag behöver göras – använd den lag som Skapa® sill ligger i.
- Kan förberedas à la minute.
- Finns i fyra varianter. Både stora och små filéer till krämiga såser och klara inläggningar. Se tabellen nedan.
- Mognas till perfekt konsistens och smak i de unika bergrummen i Kungshamn.

	Skapa® Inläggnings-sill, filéer	Skapa® Inläggningssill, krögarskuren	Skapa® Inläggnings-sill, små filéer till klara inläggningar	Skapa® Inläggningssill, små filéer till krämiga såser
Anpassad för att göra ny inläggningslag			●*	
Anpassad till krämiga såser	●	●		●
Använd befintlig burklag och tillsätt kryddor/örter	●	●		
Blanda sill och sås, kan serveras direkt	●	●		●
Blir bättre om den får ligga och dra ett par dygn			●*	
Små filéer			●	●
Stora filéer, perfekt när du själv vill bestämma snittet på sillen	●			
Krögarskurna bitar (ca 24 mm)		●		
Perfekt till Brantevikssill			●	
Enkelt att beräkna, perfekt för catering med en sillfilé/smak			●	●

*** Vid ny lag rekommenderas en 1/2-3-3 lag (ättika 12% - socker - vatten). 1 liter lag per 1 kg sillråvara.**

360° PÅ RESTER

SEX RÄTTER GJORDA PÅ ÖVERBLIVNA RÄTTER.

Tänk varvet runt. Något från ena dagen blir något annat nästa dag. Frukost blir lunch, lunch blir... o.s.v.

Så här är nästföljande sidor upplagda: Pilen i den lilla symbolen pekar mot den eller de nya rätter du kan göra med delar av färdiga rätter som blivit över (den motsatta bilden). Före/efter alltså.

315°
JULSNACKS I BAREN

Här blev delar av det kalla bordet mobilt och flyttade ut i baren.

- **Honung- & sojaglacerad julskinka med äggröra & Grebbestads® Ansjovisfilé**
- **Rostad surdeg med äggcreme & Grebbestads® Ansjovisfilé**
- **”Betacos” med limemarinerade Hållö® Räkor & dill**

270°
BUFFÉ GOES FÖRRÄTT

Här har vi gjort riktiga julförrätter med ingredienser från julbordet.

- **Krämig romsill med pocherat ägg, marinerad palsternacka & spisknäcke**
- **Rostade gulbetor med Abba® Skapa® Matjessill, äggcreme & rostat kryddbröd**

227°
SWEET DREAMS

Kladdkaka som inte gick åt i två nya skepnader: Kanten på kakan går till take away-dessert. Det mjuka innandömet rullas till goda petit fourer. En produkt – tre försäljningar.

- **Julig Frödinge® Kladdkaka med mousse & bär**
- **Kladdkaksbollar med rostade nötter**

45°
KÖTTBULLSMACKA

Köttbullen har gjort en resa från det varma bordet till en matig frukostmacka.

- **Köttbullsmacka à la Krögarklass® med rödbetspuré & syltad blomkål**

90°
JULIG SNABBLUNCH ELLER ”TA MED”

Sillbordet från igår levererar.

- **Brynt sallad med förlorat ägg, Västerbottensost®, rostad smörcrème & Skapa® Matjessill**
- **Wrap med Abba® Skärgårdssill, syltad blomkål & löskokt ägg**

135°
EKOGRÖNT

Nu spelar det gröna riktiga huvudroller. Här en rätt helt utan animalieinnehåll. EKO står här för det ekonomiska i att servera gröna rätter.

- **Anamma® Pulled Vego med rostade rotfrukter & potatiskompott**

BLIR DET ÖVER BLIR DET MER

EN FÄRDIG RÄTT BEHÖVER ALDRIG VARA FÄRDIG

ANAMMA® VEGOBULLAR
i en tomatkaramell – ny variant på bullar i tomatsås

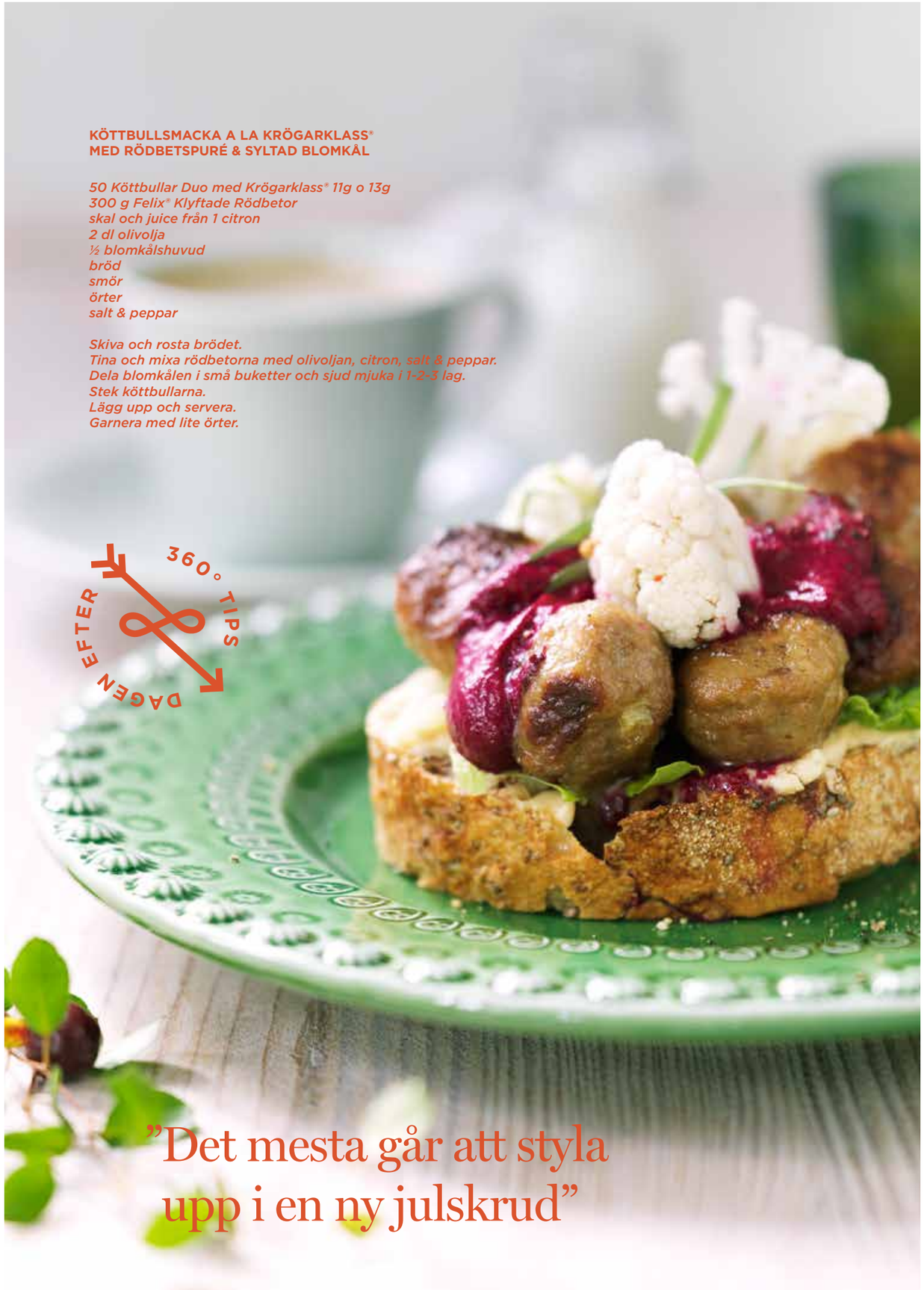
ÄPPLE- & SENAPSGLASERADE KÖTTBULLAR
med Krögarklass® 20g (30% Önos® Äppelmos och 70% Felix® Skånsk Senap)

KÖTTBULLAR
med ungsrostad grönkål, palsternacka och morötter – ypperligt 50/50 tänk!

KÖTTBULLAR 14G, BRAKES
kryddstekta med stjärnanis, kummin och kanel

KÖTTBULLSMACKA

Köttbullen är en mångsysslare. Kan varieras i det oändliga. Här har den gjort en resa från det varma bordet till en matig frukostmacka.



KÖTTBULLSMACKA A LA KRÖGARKLASS®
MED RÖDBETSPURÉ & SYLTAD BLOMKÅL

50 Köttbullar Duo med Krögarklass® 11g o 13g
300 g Felix® Klyftade Rödbetor
skal och juice från 1 citron
2 dl olivolja
½ blomkålshuvud
bröd
smör
örter
salt & peppar

Skiva och rosta brödet.
Tina och mixa rödbetorna med olivoljan, citron, salt & peppar.
Dela blomkålen i små buketter och sjud mjuka i 1-2-3 lag.
Stek köttbullarna.
Lägg upp och servera.
Garnera med lite örter.

360° TIPS DAGEN EFTER

”Det mesta går att styla upp i en ny julskrud”

360° TIPS

DAGEN EFTER

SILL À LA SALLAD

Samma produkter fast på ett annat sätt. En sallad, men mer som en varmrätt. Lite mer matigt med ägg och ost. Ett bra sätt att förvandla det som redan finns.

CHEESE AROUND THE CLOCK

Ost passar till allt och när som helst. Ta en bit Cantal entre-deux AOP med lite Fikonmarmelad, båda från Masion des Gourmets och skapa en ny rätt från något du hade på julbordet dagen innan. En god förvandling.

SILLBORDETS FÖRVANDLING

SILLEN FRÅN BUFFÉN BLIR TILL NYA RÄTTER

WRAP MED ABBA® SKÄRGÅRDSSILL, SYLTAD BLOMKÅL & LÖSKOKT ÄGG

5 ägg
700 g Abba® Skärgårdssill
10 wrapbröd av önskad sort
10 romansalladsblad
1 blomkålshuvud

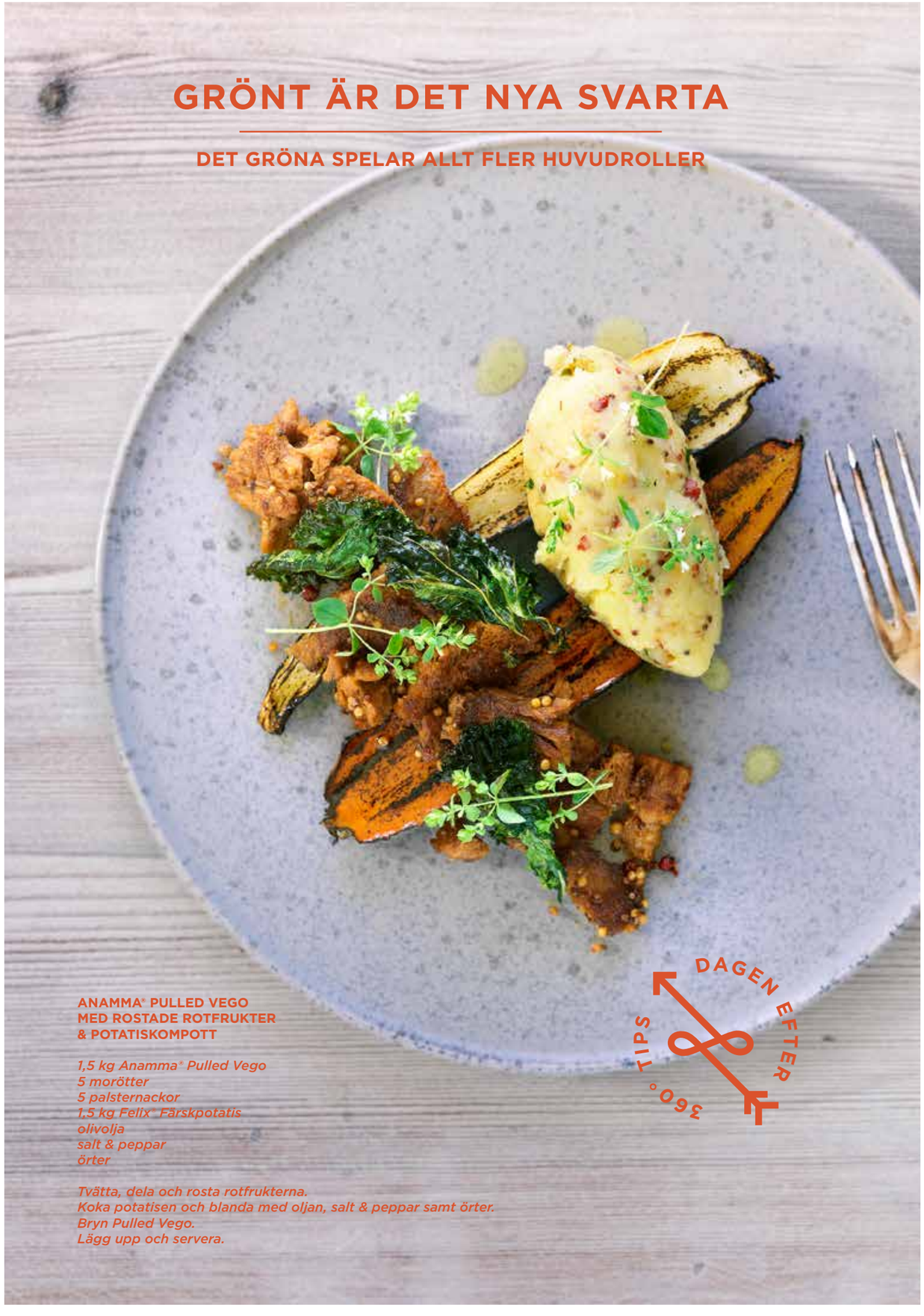
Skiva blomkålen tunt, sylta i 1-2-3 lag.
Koka äggen.
Montera wrapen med alla ingredienserna och vira in i ett fint take away papper.

BRYNT SALLAD
med förlorat ägg, Västerbottensost®, rostad smörcrème & Skapa® Matjessill

Allt behöver inte serveras och ätas på plats. I stressiga december kommer ”julen i handen” att uppskattas av många. Sillbordet blir mobilt till en wrap to go. En matig mellanrätt.

GRÖNT ÄR DET NYA SVARTA

DET GRÖNA SPELAR ALLT FLER HUVUDROLLER



ANAMMA® PULLED VEGO MED ROSTADE ROTFRUKTER & POTATISKOMPOTT

1,5 kg Anamma® Pulled Vego
5 morötter
5 palsternackor
1,5 kg Felix® Färskpotatis
olivolja
salt & peppar
örter

Tvätta, dela och rosta rotfrukterna.
Koka potatisen och blanda med oljan, salt & peppar samt örter.
Bryn Pulled Vego.
Lägg upp och servera.

360° TIPS DAGEN EFTER

EKOGRÖNT

Vegetariska rätter är lika självklart som efterfrågat. Inte bara som tillbehör eller undangömt längst ner på menyerna. Nu spelar det gröna riktiga huvudroller. Här en rätt helt utan animalieinnehåll. Kör den gärna som dagens. Positivt är också att den har sitt ursprung från det du redan har hemma. EKO står här för det ekonomiska i att servera gröna rätter.

FLYTTA MED TILL NÄSTA DAG

MED ENKLA MEDEL BLIR GAMLA RÄTTER TILL NYA RÄTTER

HONUNG- & SENAPSGLACERAD JULSKINKA
med äggröra & Grebbestads® Ansjovisfilé

ROSTAD SURDEG
med äggcrème & Grebbestads® Ansjovisfilé

Satsa på rätter med 50 % animaliskt protein och 50 % grönsaker. Trendriktigt, ser snyggt ut och smakar gott. Plus bra ekonomi.

”BETACOS” MED LIMEMARINERADE HÅLLÖ® RÄKOR

3 polkabetor
100 g Hållö® Handskalade Räkor
1 lime
½ dl olivolja
salt & svartpeppar
dill

Tvätta och hyvla betorna tunt.
Marinera räkorna i lime, olja, dill samt salt & peppar.
Lägg upp och servera.

DAGEN EFTER

Sköna Tips

GREBBESTADS® ANSJOVISFILÉ
på picklad lök med japansk soya

GREBBESTADS® ANSJOVISFILÉ
med rivet ägg, crème fraiche & rosmarin

RÄK- & KRÄFTSALLAD
med polkabetor och krutonger på vörtbröd

JULSNACKS I BAREN

Här blev delar av det kalla bordet mobilt och flyttade ut i baren. Här har vi ett ägg- och ansjovistema. Perfekt som snacks till ölen. Sälj smakpaket: snacks, öl och snaps i ett balanserat smakregister.

OPTIMERA OCH MAXIMERA

GÖR RENA FÖRRÄTTER FRÅN BUFFÉBORDET

KRÄMIG ROMSILL MED POCHERAT ÄGG, MARINERAD PALSTERNACKA & SPISKNÄCKE

700 g Abba® Skapa® inläggningssill, filéer
2 dl crème fraiche
2 dl majonnäs
20 g Abba®, Caviar, Röd Stenbitsrom
20 g Abba®, Caviar, Svart Stenbitsrom
2 palsternackor
10 ägg
spisknäcke
salt & peppar

Dela och blanda sillen med majonnäs, crème fraiche, rommen samt salt & peppar.
Pochera äggen
Skala, hyvla och råmarinera palsternackan
Lägg upp och servera med spisknäcke

DAGEN EFTER
360° TIPS

ROSTADE GULBETOR
med Abba® Skapa® Matjessill, äggcrème & rostat kryddbröd

Marschaller vid ingången ökar både julstämningen och är en indragare.

MARSCHALLER MED LOCK
8 h brinntid (Migi)

BUFFÉ GOES FÖRRÄTT

Här har vi gjort riktiga julförrätter med ingredienser från julbordet. Passar lika bra som eftermiddagsförsäljning som till förrätter till kvällens meny.

SMÅ DESSERTER FÖRE OCH EFTER

FÄRDIGA KAKOR SPARAR BÅDE TID OCH PENGAR

FRÖDINGE® CHOKLADBOLLSKLADDKAKA

MANDELSPÅN
Brakes

FRÖDINGE® OSTKAKA

CHOKLADBAKELSE
med Hasselnötskräm, Davigel

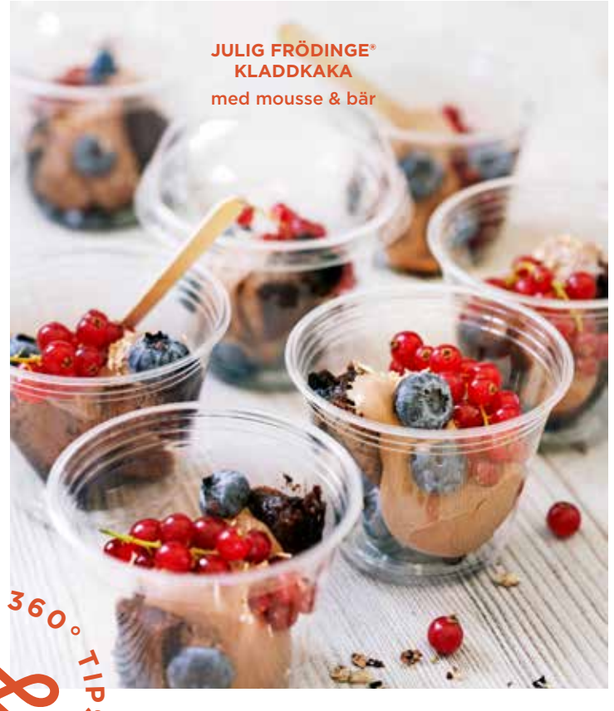
FRÖDINGE® KLADDKAKA

CHEESECAKE KARAMELL
förskuren, Brakes

KOKOSFLAKES
Brakes

CHEESECAKE TOFFEE OCH PRALINESWIRL
förskuren, Brakes

360° TIPS
DAGEN EFTER



JULIG FRÖDINGE® KLADDKAKA
med mousse & bär

KLADDKAKSBOLLAR
med rostade nötter

SWEET DREAMS

Kladdkaka som inte gick åt i två nya skepnader: Kanten på kakan går till take away-dessert. Det mjuka innandömet rullas till goda petit fourer. En produkt – tre försäljningar. Att servera i portionsbitar betyder merförsäljning och bättre ekonomi.

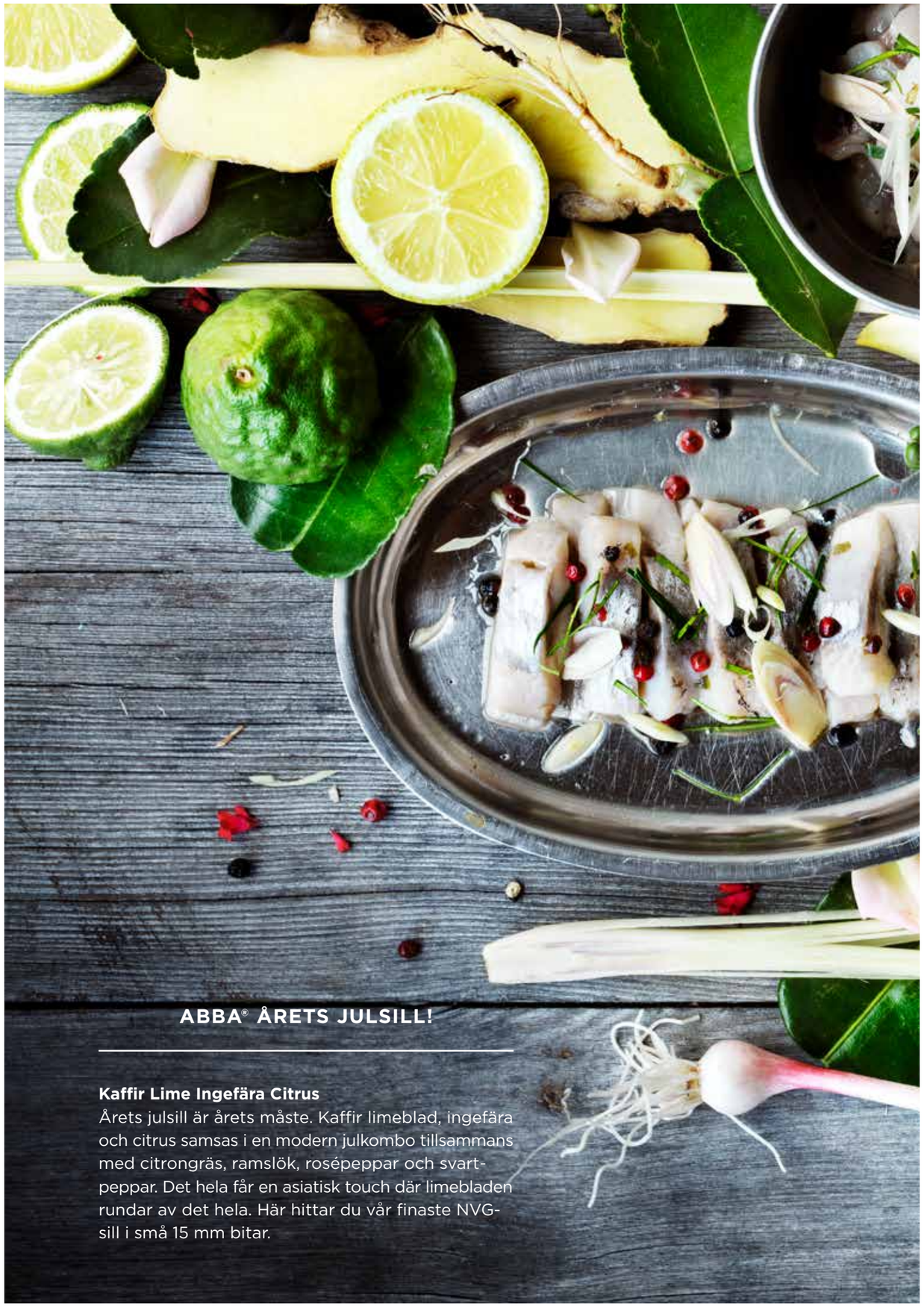
TVÅ KUNGAR PÅ DET KALLA BORDET

ABBA® ÅRETS JULSILL OCH ABBA® SKAPA® INLÄGGNINGSSILL TILL KLARA INLÄGGNINGAR OCH KRÄMIGA SÅSER

”Nu går det att göra en egen ny klar lag utan att processen startar om igen, vilket är absolut unikt.”

NYHET!

Vår nya sill, Abba® Skapa® Inläggningssill (en till klara inläggningar och en till krämiga såser) fiskas utanför Bohuskusten och i Halland och är ungefär hälften så stor som vår andra Skapa® Inläggningssill, filéer. Små filéer till klara inläggningar är perfekt för Brantevikssill.



ABBA® ÅRETS JULSILL!

Kaffir Lime Ingefära Citrus
Årets julsill är årets måste. Kaffir limeblad, ingefära och citrus samsas i en modern julkombo tillsammans med citrongräs, ramslök, rosépeppar och svart-peppar. Det hela får en asiatisk touch där limebladen rundar av det hela. Här hittar du vår finaste NVG-sill i små 15 mm bitar.

FISK & SKALDJUR
Årets Julsill - MSC
Abba® 6 kg. 2 x 3 kg (avrunnen vikt 1,44 kg, varav sill 1,37 kg)
150–200 bitar
Artikelnr: 722704

Skapa® Inläggningssill, krögarskuren i bit - MSC
Abba® 11 kg. 2 x 5,5 kg (varav sill 2,8 kg)
Artikelnr: 200811

Skapa® Inläggningssill, filé - MSC
Abba® 6 kg. 2 x 3 kg (varav sill 1,5 kg)
Artikelnr: 763621

Skapa® Inläggningssill, små filéer till krämiga såser - MSC
Abba® 11 kg. 2 x 5,5 kg (varav sill 3 kg)
Artikelnr: 210872

Skapa® Inläggningssill, små filéer till klara inläggningar - MSC
Abba® 11 kg. 2 x 5,5 kg (varav sill 3 kg)
Artikelnr: 210873

Skärgårdssill - MSC
Abba® 5,5 kg. 2 x 2,75 kg (varav sill 1,3 kg) 120-165 bitar
Artikelnr: 790698

Löksill - MSC
Abba® 6 kg. 2 x 3 kg (avrunnen vikt 1,5 kg, varav sill 1,37 kg)
100-145 bitar
Artikelnr: 201699

Senapssill - MSC
Abba® 5,8 kg. 2 x 2,9 kg (varav sill 1,3 kg) 120-165 bitar
Artikelnr: 700960

Ansjoviskryddad Sillfilé - MSC
Abba® 2,4 kg. 2 x 1,2 kg (varav sill 835 g)
20-35 filéer
Artikelnr: 741221

Matjessillfilé i bit – MSC
Brakes 2,7 kg (sillvikt 1,84 kg)
Artikelnr: 900535

Inlagd sill i bit – MSC
Brakes 2,7 kg (sillvikt 1,3 kg)
Artikelnr: 900516

Julsill 2017 – MSC
Brakes 2,6 kg (avrunnen vikt 1,25 kg)
Artikelnr: 207342

Ansjovisfilé Original
Grebbestads® 5,16 kg. 6 x 860 g
(varav skarpsill 610 g)
Artikelnr: 782254

Handskalade Räkor - MSC
Hållö® 6,9 kg. 3 x 2,3 kg (räkvikt 1,5 kg)
Artikelnr: 714067

Kräftstjärtar i lake 150/250
Brakes 3 x 1,7 kg
Artikelnr: 900498

Caviar, Röd Stenbitsrom - MSC
Abba® 3,92 kg. 8 x 490 g
Artikelnr: 792351

Caviar, Svart Stenbitsrom - MSC
Abba® 3,92 kg. 8 x 490 g
Artikelnr: 792347

KÖTT
Köttbullar Duo med Krögarklass® 11 g & 13 g
Krögarklass® 5 kg. Ca 416 st
Artikelnr: 400825

Köttbullar med Krögarklass® 20 g
Krögarklass® 5 kg. Ca 250 st à 20 g
Artikelnr: 799395

Köttbullar 14 g
Brakes 5 kg. Ca 357 st à 14 g
Artikelnr: 900883

Köttbullar Restaurang 20 g
Brakes 5 kg. Ca 250 st à 20 g
Artikelnr: 900885

Prinskorv natur 20 g
Brakes 6 x 2 kg
Artikelnr: 900072

Julskinka Kokt
Menigo Färskvaruhallen 2 x ca 3,5 kg
Artikelnr: 727622

Julskinka Kokt Skivad
Menigo Färskvaruhallen ca 2 kg
Artikelnr: 727642

VEGETARISKT
Vegobullar
Anamma® 3 kg. Ca 300 st à 10 g
Artikelnr: 407457

Pulled Vego
Anamma® 3 kg
Artikelnr: 408728

Vegoprins
Anamma® 3 kg. Ca 150 st à 20 g
Artikelnr: 408735

Vegme Pulled Naturell
Menigo Färskvaruhallen 2 x 2 kg
Artikelnr: 900928

Vegme Färs
Menigo Färskvaruhallen 2 x 2 kg
Artikelnr: 900930

GRÖNSAKER
Rödbetor, tärnade
Önos® 9,1 kg (avrunnen vikt 6,7 kg)
Artikelnr: 106458

Hel Rödbeta med Krögarklass®
Krögarklass® 3,1 kg (avrunnen vikt 2,1 kg)
Artikelnr: 116534

PAJ & GRYN
Västerbottenpaj (odelad)
Felix® 5,48 kg. 4 st à 1,37 kg
Artikelnr: 401384

Fyra Skånska Gryn med Krögarklass®
Krögarklass® 2 kg
Artikelnr: 118411

OST & MARMELAD
Roquefort AOP
Maison des Gourmets 4 x ca 1,35 kg
Artikelnr: 208058

Cantal Entre-Deux AOP
Maison des Gourmets 4 x ca 2,5 kg
Artikelnr: 208055

Brie
Brakes ca 3,3 kg
Artikelnr: 208059

Fikonmarmelad
Maison des Gourmets 6 x 650 g
Artikelnr: 900889

DESSERTER
Kladdkaka
Frödinge® 5,2 kg. 4 x 1,3 kg
Artikelnr: 793613

Chokladbollskladdkaka
Frödinge® 4,8 kg. 4 x 1,2 kg
Artikelnr: 408444

Chokladbakelse med Hasselnötskräm
Davigel 132 st à ca 19 g
Artikelnr: 408722

Muffins Mini med Choklad och Hasselnöt
Davigel 42 st à ca 26 g
Artikelnr: 408724

Vrigstads Ostkaka
Ekströms® 5 kg. 2 x 2,5 kg
Artikelnr: 710028

Cheesecake Karamell (förskuren)
Brakes 1,3 kg (12 bitar)
Artikelnr: 900052

Cheesecake Toffee och Pralineswirl (förskuren)
Brakes 1,5 kg (14 bitar)
Artikelnr: 900603

DRYCK
Lingon Bärdryck Drickfärdig
JOKK® 12 x 1 l
Artikelnr: 201566

Cloudy Apple Juice
Tropicana® 6 x 1 l
Artikelnr: 207860

Granatäpple Lättsockrad Fruktdryck
Önos® 8 x 1 l
Artikelnr: 108745

TILLBEHÖR
Skånsk Senap
Felix® 3 kg
Artikelnr: 110070

Senap
Felix® 5 kg
Artikelnr: 106343

Sötstark Senap
Felix® 1,8 kg
Artikelnr: 106344

Hasselnötskärnor med skinn, Rostade
Brakes 5 x 1 kg (delbar)
Artikelnr: 900825

Mandelspån
Brakes 5 x 500 g (delbar)
Artikelnr: 900828

Valnötskärnor, halvor
Brakes 6 x 500 g (delbar)
Artikelnr: 900829

Kokosflakes
Brakes 4 x 400 g (delbar)
Artikelnr: 900821

ÖVRIGT
Glöggbägare 15 cl (papper)
Migi 20 x 50 st
Artikelnr: 900953

Marschaller med lock 8 h
Migi 18 x 2 st
Artikelnr: 605391

Blockljus vit (22 x 7 cm)
Migi 1 x 12 st
Artikelnr: 605390

Ljusgryta (20 h)
Migi 2 st
Artikelnr: 605422

Kronljus (20 cm Ø 22 mm)
Migi 30 st
Artikelnr: 900900

Best nr. 9597918 Oktober 2017

För inspiration och recept gå in på
www.menigo.se/julklok