JUL FÖR ALLA

SÅ SÄLJER DU SMARTARE I JUL

SPARA TID OCH PENGAR I KÖKET

Tipsen du inte vill missa

SÄLJ JULEN SOM TAKE AWAY

Lönsamt utan att ha julbord

SMAKERNA SOM GÖR GÄSTERNA NYFIKNA

Tänk nytt i jul

I SAMARBETE MED:

Abba KUNGSHAMN · anamma Veganskt, såklart! · FELIX · Kvargarklass · menigo

Julen är mer än ljuvligt klassiska smaker, släktträffar, snapsvisor och klappar. För en krögare innebär denna högtid väldigt mycket planering. Allt från personal, köksekonomi och hållbarhet till förberedelser in i minsta detalj. I den här broschyren har vi tagit fram en mängd olika tips och råd till hur du fixar julen lite smidigare. Vi frågade Johan Liljegren, kulinarisk kreatör på Orkla Foods Sverige och Menigos köksmästare Kalle Bülow om deras bästa knep till en godare jul.

JOHAN OCH KALLES JULBORDSTIPS

DE STÖRSTA UTMANINGARNA I JUL?

JOHAN: Att hitta balansen i hur man utför julen. Ett sätt är att ställa sig några frågor. Ska jag gå all in? Eller bara ha juliga smårätter i baren? Har jag råd att ta bort 16 platser för att ställa upp en buffé? Hur mycket tid är jag beredd att lägga ner?

KALLE: Det beror lite på vem man är, men generellt att våga vara ny och fräsch, utan att tappa traditionen. Att svara upp på tidens krav på hälsa, kost och miljö kan vara svårt då julperioden ofta tenderar att bli slösaktig och innebära en hög arbetsbelastning.

DINA BÄSTA JULBORDSTIPS?

JOHAN: Att våga nischa sig. Utgå från vilken röd tråd restaurangen har i övrigt och sätt kvalitet före kvantitet. Om du inte orkar göra det för stort kan du ha en enkel julmeny med några sillar, lax, revbensspjäll och ris a' la malta.

KALLE: Keep it simple. Förenkla utan att det tappar själen. Ett julbord måste inte vara överdådigt och där allt är gjort från grunden. Våga ta russinen ur kakan och fråga dig vilka rätter som är viktigast för dig att ha med. Det håller även ner svinnet.

TIDIGARE ERFARENHETER?

JOHAN: Den stora utmaningen är att hålla svinnet nere. Det slängs alldeles för mycket mat i julbordstider och i den medvetna värld där hållbarhet blir allt viktigare måste man verkligen fokusera på detta. Mindre uppläggningar och mindre burkar är ett sätt att minska matsvinnet. Man kan använda lunchen till kvällen men aldrig spara till nästa dag.

KALLE: Det kan vara svårbedömt hur mycket mat som verkligen går åt. Därför kan det vara bra att ha en plan på vad man ska göra med sådant som blir över.

HUR HANTERAR MAN KOCKBRISTEN?

JOHAN: Den är tuff. En lösning är att fråga sig själv vad man kan köpa färdigt. Det som tar tid är ju att producera och lägga upp, så våga ta ett beslut att inte göra precis allt från grunden.

KALLE: Jättesvår fråga. Det gäller att utforma julbordet utefter sina resurser. Att de som jobbar inte får slita livet ur sig.

KNEP FÖR ATT MINSKA SVINNET?

JOHAN: Som sagt att göra mindre uppläggningar. Minska på kvantiteten så tar gästerna av allt och det mesta går då åt. Ett bra sätt är att bokföra vad som går bäst och vad som slängs så att man lär sig av erfarenheterna till kommande år. Vill man vara ännu noggrannare kan man till och med väga den mat man slänger.

KALLE: Kill your darlings. Det du vet inte kommer att gå så mycket av kan du lika gärna strunta i att ha med på julbordet. Även om det är traditionellt. Att servera vissa saker på portionsfat gör också att gästen oftast bara tar ett, vilket också leder till minskat svinn. Och som sagt planera redan från början hur du kan omvandla det som inte går åt.

TRADITIONELLT VS VEGETARISKT?

Johan: Här är location, location, location som är det avgörande. Vilken profil har restaurangen? Går det mycket vegetariskt resten av året?

◀ Kalle Bülow, Köksmästare på Menigo

"Det som tar tid är ju att producera och lägga upp, så våga ta ett beslut att inte göra precis allt från grunden." – Johan Liljegren

Vad förväntar sig gästerna? Hur gick det vegetariska på förra julbordet? Trenden går mot grönt men många vill ju fortsatt ha kött på julbordet.
KALLE: Våga bryta normer och servera det som kanske traditionellt inte finns på ett julbord men ändå fungerar smakmässigt. Hellre en riktigt bra vegetarisk rätt än en ren ersättning. Jag vet till exempel inte hur bra en rullsylta på sojaprotein skulle bli.

HUR STICKER MAN UT I JUL?

JOHAN: Att ta fasta på det som gör restaurangen annorlunda och sticker ut resten av året. Låt er röda tråd vara kvar och använd samma tänk fast som julmat.
KALLE: Våga uttrycka din egen matlagning och kör på det. Oavsett om ni är kända för stora generösa portioner eller någon liten igenkännande detalj.

NÅGRA NYA JULBORDSTRENDER?

JOHAN: Förutom det vegetariska är hållbarhet generellt en stor trend. Att exempelvis klimatberäkna sitt julbord kan vara skillnaden som gör att gästen väljer just ert julbord.
KALLE: Hälsa, måttfullhet och klimatmedvetet. Många tycker att det överdådiga har haft sin tid.

HUR SÄLJER MAN MER PÅ JULEN?

JOHAN: Skylta upp, kommunicera i era sociala kanaler och utbilda personalen i enkel merförsäljning. Sälj en billigare låda att ta med när lunchen är över, packa färdiga fikapåsar och gör goda tilltugg till ölen i baren.
KALLE: Låt julen ta plats på alla ställen i restaurangen, allt från aptitretaren i baren till take away, frukost och fika.

NYA SMAKER PÅ ÅRETS JULBORD?

JOHAN: Julen är väldigt traditionell, smakmässigt. Men man kan ta de smakerna och göra de på nya sätt. Plocka upp julen i det vegetariska: koka och baka en senapsglacerad rotselleri, gör sill på svamp och vegetariska köttbullar med traditionell kryddpeppardoft. Det finns många exempel.
KALLE: Smaker från mellanöstern är både trendigt och fungerar väldigt bra tillsammans med våra traditionella julkryddningar. Mellanösternmat har kommit för att stanna och det kommer att synas mer och mer på julborden.

DINA JULBORDSFAVORITER?

JOHAN: Jag är sillälskare! Lite småvarmt och en Ris a' la Malta, men annars blir det mest goda sillar.

◀ Johan Liljegren, Kulinarisk kreatör på Orkla Foods Sverige

KALLE: Sill, och när jag ser nya influenser. Nyskapande är det mest intressanta tycker jag.

ÄR SOCIALA MEDIER VIKTIGT?

JOHAN: Du kan inte vara utan sociala medier nu när allt digitaliserats. Det är jätteviktigt att hålla sig till den röda tråden. Att kommunikationen går hand i hand med restaurangens tradition. Vissa ska kännas, vardagligt, ofiltrerat, hemmagjort och personligt. Andra restauranger ska kännas mer proffsiga och behöver anlita konsulter som hjälper till med de digitala kanalerna.
KALLE: Gör inte alla det? Det är en självklarhet och blir allt viktigare, då människor är mindre kritiska mot intryck i de kanalerna. Försök att inte göra som alla andra. Kanske bara jobba rörligt eller bygga en liten hajp med en följetong kanske?

DINA 3 FAVORITSILLAR?

JOHAN: Till julen är det enkelt: Brantevikssill, senapssill gjord på skånsk senap och stekt inlagd sill. Några mer ovanliga inläggningar som är väldigt goda är selleri & hasselnöt och aprikos & grönpeppar.
KALLE: Favoriterna är senapssill, stekt inlagt och en 5-spice-sill.

KLASSISK DESSERT ELLER GALET?

JOHAN: Låt gröten, Ris a' la Maltan och ostkakan vara klassiska och addera istället en twist när det kommer till tillbehören. Kanske en vintrig chutney på rostade nötter, aprikos och plommon.
KALLE: Både och. Man kan dekorera galet, då kan en ganska tråkig gröt bli till en riktig upplevelse. Skapa gärna en helhet med anpassade drycker.

FÖR INSPIRATION, SKYLTAR OCH RECEPT GÅ IN PÅ WWW.MENIGO.SE/JULFORALLA

SMARTSIZING - SKAPA UTRYMME, SPARA TID!

Fundera på om det ska vara buffé eller om det är bättre med en färdig jultallrik? Ett bra och lite oväntat tips i så fall är att använda pajskal som tallrik att samla julbordsmaten i.

Sillen på julbordet i ett pajskal

- Menigo Färskvaruhallen Creme fraiche 34%
- Abba® Skapa® inläggningssill, små filéer till klara inläggningar - MSC
- Hållö® Handskalade Räkor - MSC
- Sea Made Laxfilé med skinn

Det småvarma av julbordet i ett pajskal

- Brakes Prinskorv natur 20 g
- Brakes Julskinka kokt skivad SE
- Krögarklass® Köttbullar Duo 11 g & 13 g

Det vegetariska på julbordet i ett pajskal

- Anamma® Formbar Vegofärs
- Anamma® Vegobullar
- Önos® Rödbetor, tärnade

- Brakes Pajskal litet 15 cm
- Brakes Pajskal stora 25 cm

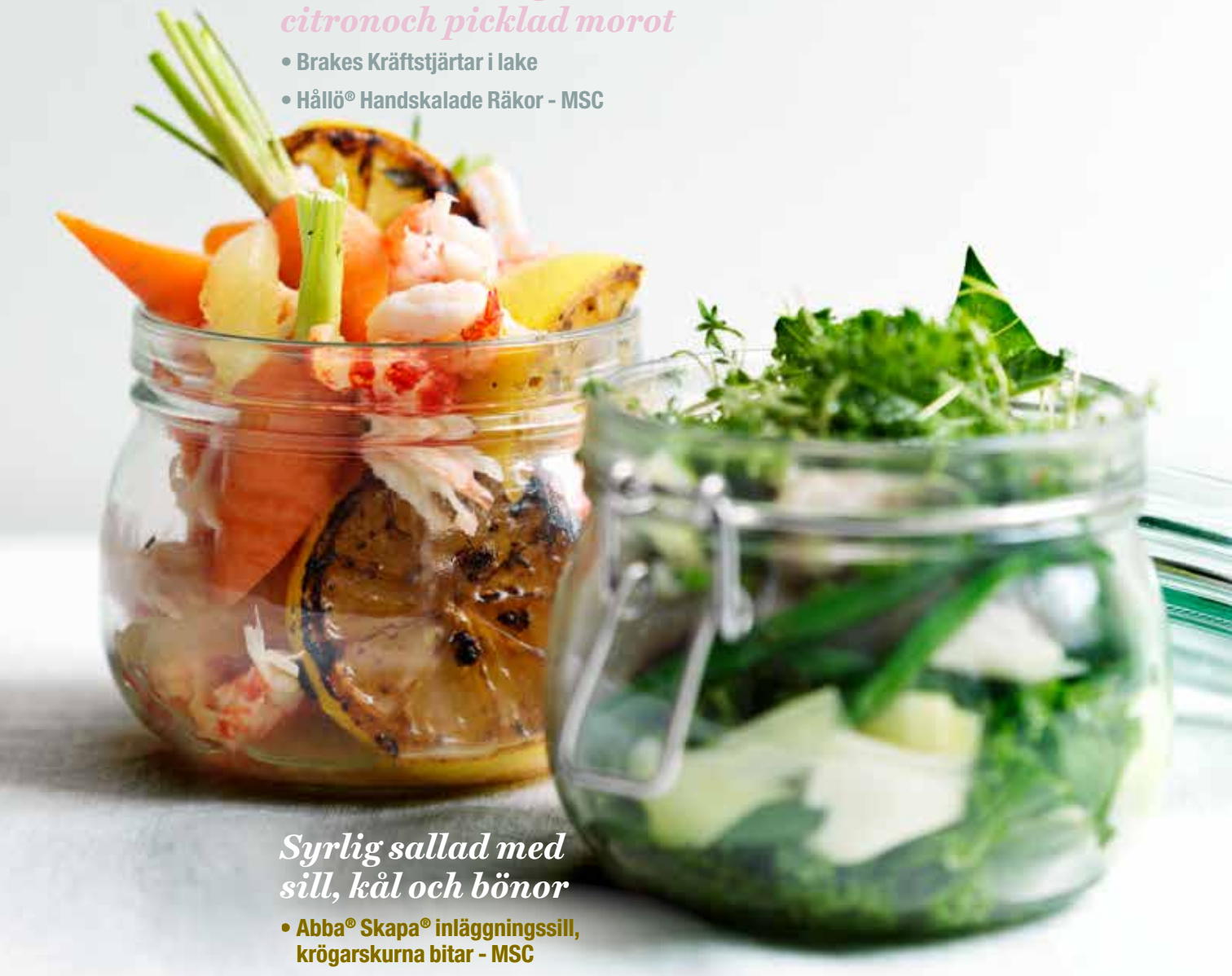
TIDS-TIPS!

Vill du inte göra pajen själv så välj istället våra färdiga matpajer:
- Felix® Grönkål- & Fetaostpaj
- Felix® Västerbottenpaj (odelad)

SLIPP SVINN MED SYRLIG SALLAD

Ett ypperligt sätt att ta hand om överblivna råvaror är att göra härliga sallader. Extra lyxigt lockande om de serveras i snygga glasburkar som blivit över.

"Mindre uppläggningar och mindre burkar är ett bra sätt att minska matsvinnet" – Johan Liljegren

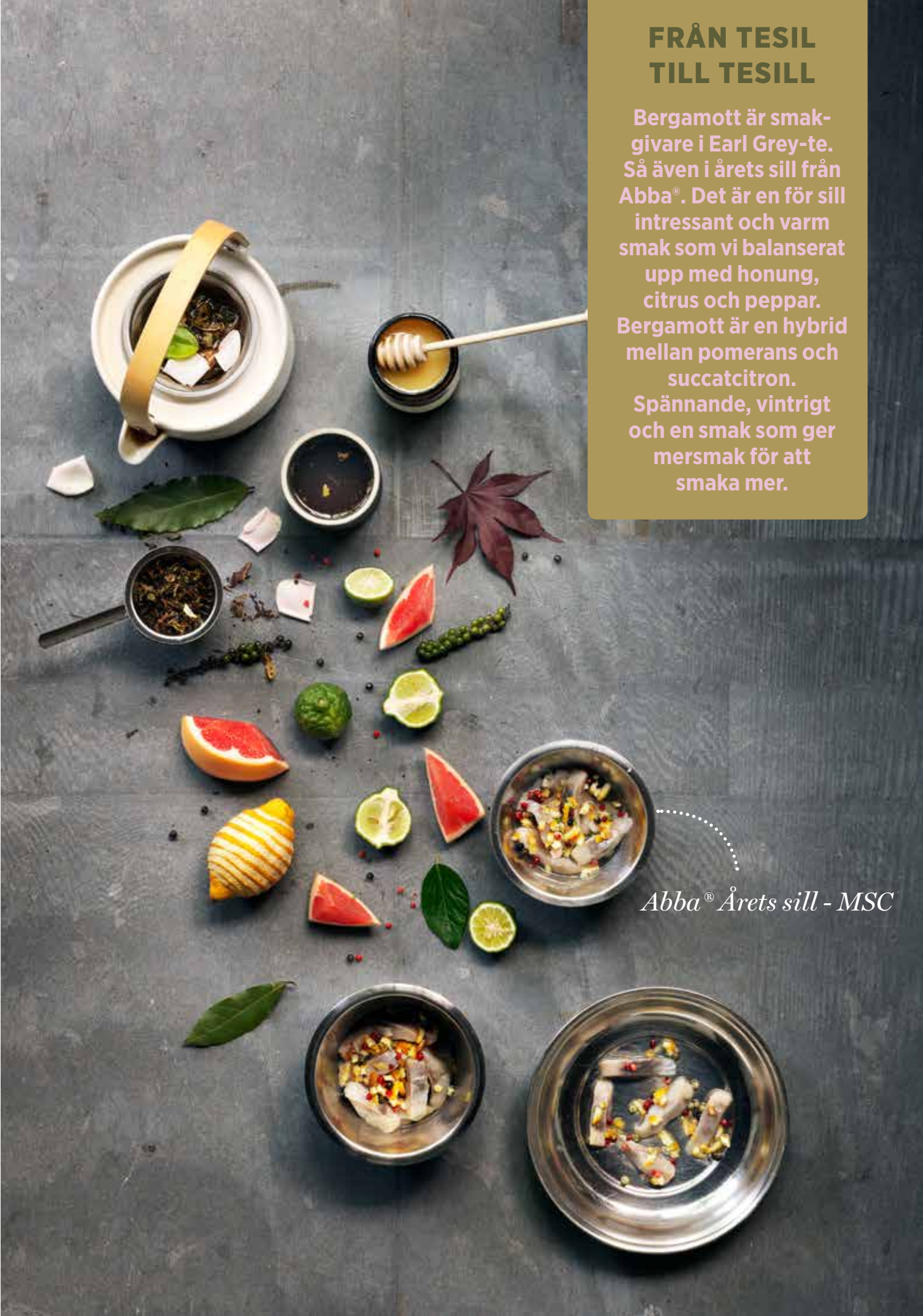


Syrlig sallad med kräftor och räkor samt grillad citronoch picklad morot

- Brakes Kräftstjärtar i lake
- Hållö® Handskalade Räkor - MSC

Syrlig sallad med sill, kål och bönor

- Abba® Skapa® inläggningssill, krögarskurna bitar - MSC



FRÅN TESIL TILL TESILL

Bergamott är smakgivare i Earl Grey-te. Så även i årets sill från Abba®. Det är en för sill intressant och varm smak som vi balanserat upp med honung, citrus och peppar. Bergamott är en hybrid mellan pomerans och succatcitron. Spännande, vintrigt och en smak som ger mersmak för att smaka mer.

VEGO PÅ JULBORDET

Plocka upp de traditionella julsmakerna i det vegetariska. En av tio ungdomar mellan 18 och 29 vill ha vegetariskt julbord.

Vegansk panna med torkad kål och rårörda lingon

En vegansk julinspirerande lunchrätt som leker med de klassiska smakerna på ett nytt sätt.

- Anamma® Formbar Vegofärs
- Önos® Lingonsylt

VÅGA KRYDDA UTANFÖR BOXEN!

Vegansk dopp i grytan med varma smaker från mellanöstern. En väldigt välbekant rätt på julbordet fast med oväntade kryddor.

- Brakes Landgångsbröd kavring

ALKOHOLFRI SNAPS MED STING!

Skippa alkoholen men njut av kryddiga snapsar!

Julkryddig saffranssnaps

Kryddig äpple- och the-snaps

Blodgrapesnaps med bett

- Tropicana® Orange Juice with pulp
- Tropicana® Cloudy Apple Juice

Trenden med drycker utan alkohol växer!

Medel

Använd Abba® Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar eller hel filé som är färdigmarinerad. Du använder lagen som sillen ligger i och kan lägga all tid på det du vill smaksätta sillen med. Låt fantasin flöda helt enkelt!

- **Brakes Stenbitsrom röd - MSC**
- **Abba® Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar - MSC**
- **Abba® Skapa® Inläggningssill, filé - MSC**

- **Menigo Färskvaruhallen Creme fraiche 34%**
- **Brakes Stenbitsrom svart - MSC**

Svår

Använd Abba® Skapa® Inläggningssill, små filéer där du får sätta prägel med din egna 1-2-3 lag eller en krämig sås. Blanda ihop smaker efter behag. Gör t ex. en krämig romsill, en julig klar stjärnanis- & löksill eller dylikt.

- **Abba® Skapa® Inläggningssill, små filéer till krämiga såser - MSC**
- **Abba® Skapa® Inläggningssill, små filéer till klara inläggningar - MSC**

SILLTIPS: LÄTT ELLER SVÅRT?

Hur mycket tid vill du lägga på sillen? Göra allt själv, ta lite hjälp på vägen eller få hjälp med allt? Tre olika vägar, men med samma slutresultat - välj hur mycket tid just du har.

Tre sätt blir en rätt. Sillbuffé på bröd = Sillstarter

- Brakes Landgångsbröd kavring

Lätt

Här kan du släppa sillen helt, den är färdig. Du kan istället fokusera på helheten, koka ett bra ägg, baka ett gott bröd och kreera en god sillmacka. Addera tillbehör efter smak och fantasi!

Vill du inte lägga in din sill själv, använd gärna vår färdiga;

- Abba® Löksill - MSC
- Abba® Årets Sill - MSC
- Abba® Senapssill - MSC

LOCKA MED NYA SILLSMAKER

Skapa nya klassiker och briljera genom att sätta din personliga prägel på sillen. Inspireras av smaktrender, de internationella köken eller kombinera dina smakfavoriter.

FÖR INSPIRATION, SKYLTAR OCH RECEPT GÅ IN PÅ WWW.MENIGO.SE/JULFORALLA

”Smaker från mellanöstern är både trendigt och fungerar väldigt bra tillsammans med våra traditionella julkryddningar." – Kalle Bülow

Löksill med citrus och rosmarin

Abba® Skapa® Inläggningssill, små filéer till klara inläggningar - MSC
- Lagerblad
- Rödlök
- Apelsin
- Rosmarin

Sill med rostad rosenkål, chili och krasse

Abba® Skapa® Inläggningssill, små filéer till klara inläggningar - MSC
- Rosépeppar
- Rosenkål
- Chili
- Krasse

Rödbetssill med ingefära och mynta

Abba® Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar - MSC
- Nejlika
- Rödbeta
- Ingefära
- Mynta

Sill med rostad selleri och hasselnötter

Abba® Skapa® Inläggnings-sill, filé - MSC
- Saffran
- Selleri
- Hasselnötter
- Rödbetsskott

TIPS!
Om ni hellre vill kreera en krämig sill, använd istället Skapa® inläggningssill, små filéer till krämiga såser och sätt din egen personliga touch!

CHRISTMAS TAKE AWAY

**Tjäna pengar i jul utan att ha buffé!
Sälj julens härliga smaker och pimpade drycker som Take Away!**

Varm lingon och granatäppledryck som annorlunda glöggvariant

Takeaway och pimpad dryck - ett sätt att få ut julen i alla kanaler

Kavringssandwich med kall prinskorv, örtmayo, saltgurka och lingon.

Kontrasten mellan örtig, fet majonnäs och skarp, pigg gurka blir ett perfekt komplement till kall prinskorv. Servera på en härlig kavringsmacka.

- **Anamma® Vegoprins 20 g**
- **Brakes Prinskorv natur 20 g**
- **Brakes Lättmajonnäs äggfri 35%**
- **Brakes Landgångsbröd kavring**
- **Menigo Färskvaruhallen Creme fraiche 34%**

Önos® Äpple Lättsockrad Fruktdryck med rosmarin och ingefära

Tropicana® Cloudy Apple Juice med mynta och gurka

Saffransinfused apelsindryck med rosépeppar

på Tropicana® Orange Juice with pulp

Apelsin, ingefära och gurkmeja shot

på Tropicana® Orange Juice with pulp

- Önos® Rödbetor, tärnade

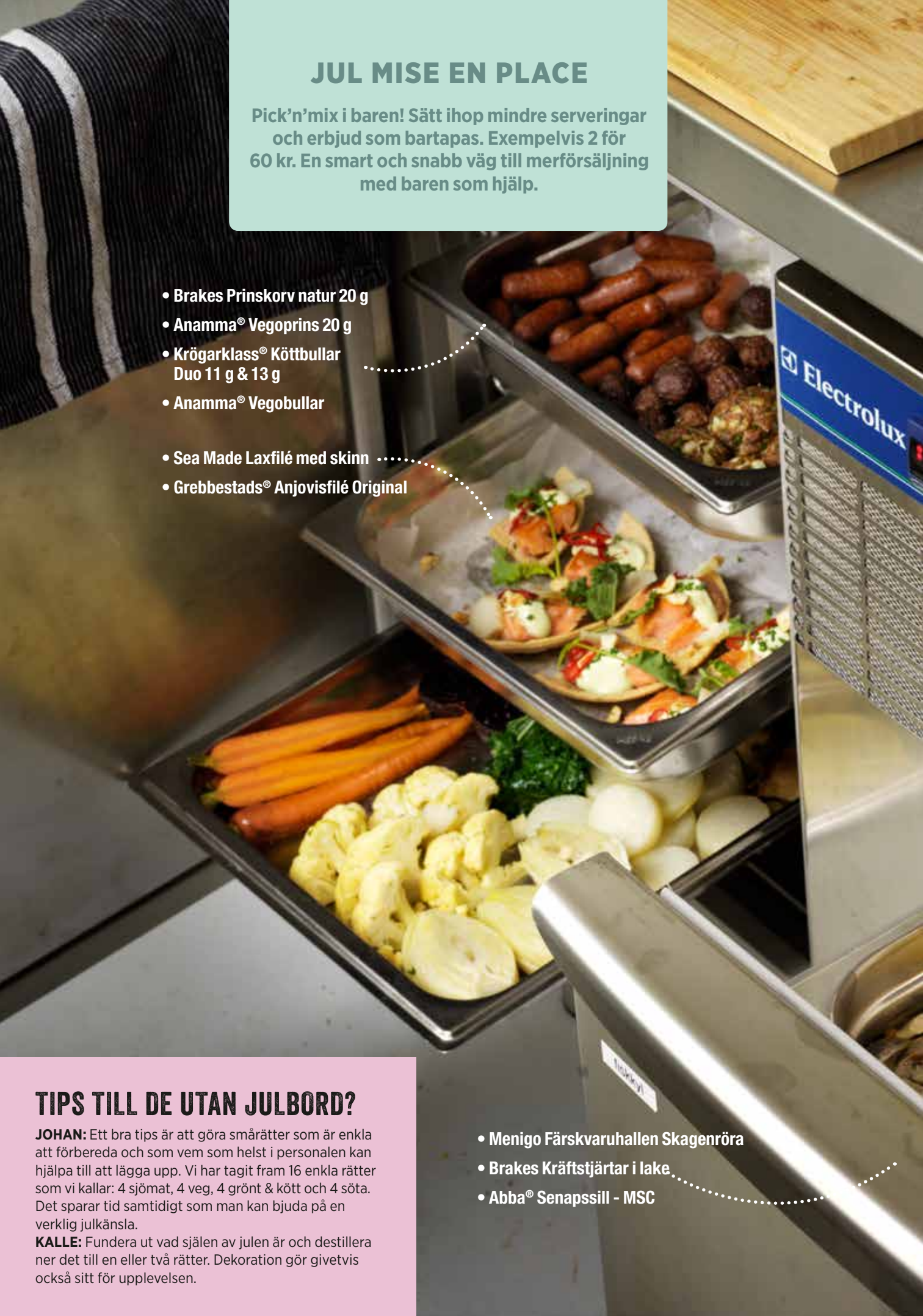
Bruten paj med skinka och rödbetssallad.

Använd med fördel ändbitar av skinka, pajskal som råkat gå sönder samt överblivna rödbetor. Paketera i låda och servera.

- Brakes Pajskal litet 15 cm
- Felix® Klyftade Rödbetor
- Brakes Julskinka kokt SE

JUL MISE EN PLACE

Pick'n'mix i baren! Sätt ihop mindre serveringar och erbjud som bartapas. Exempelvis 2 för 60 kr. En smart och snabb väg till merförsäljning med baren som hjälp.



- Brakes Prinskorv natur 20 g
- Anamma® Vegoprins 20 g
- Krögarklass® Köttbullar Duo 11 g & 13 g
- Anamma® Vegobullar

- Sea Made Laxfilé med skinn
- Grebbestads® Anjovisfilé Original

- Menigo Färskvaruhallen Skagenröra
- Brakes Kräftstjärtar i lake
- Abba® Senapssill - MSC

TIPS TILL DE UTAN JULBORD?

JOHAN: Ett bra tips är att göra smårätter som är enkla att förbereda och som vem som helst i personalen kan hjälpa till att lägga upp. Vi har tagit fram 16 enkla rätter som vi kallar: 4 sjömat, 4 veg, 4 grönt & kött och 4 söta. Det sparar tid samtidigt som man kan bjuda på en verklig julkänsla.

KALLE: Fundera ut vad själen av julen är och destillera ner det till en eller två rätter. Dekoration gör givetvis också sitt för upplevelsen.

MENY

Vi byggde en barmeny med:
4 från havet
4 vegetariska
4 kött & grönt
4 söta

Exempel på rätter till baren:

- Årets sill med krossad kavring och picklad selleri
- Krämig senapssill med kapris och friterad potatis
- Vegobullar med sellericréme och torkad grönkål
- Vegoprins med bäserad morot och crème fraiche
- Christmas mess in a jar
- Rostad ostkaka med vinter-fruktsallad

Skriv ut menyerna på menigo.se/julforalla

• Abba® Årets Sill - MSC

Smaken för i år: Sill i klar lag med Earl Grey Te, citrus och honung

FÖR INSPIRATION, SKYLTAR OCH RECEPT GÅ IN PÅ WWW.MENIGO.SE/JULFORALLA

GOTT I STORT OCH SMÅTT

Du kan enkelt och med ganska få ingredienser skapa härligt goda desserter oavsett om du har ett enkelt litet café, lunchrestaurang eller finkrog.

Frödinge® Kladdkaka med vaniljsyltad blodapelsin och chokladmousse

• Frödinge® Kladdkaka

Vinterfruktsallad med saffran och Vrigstads® Ostkaka

En härlig sötsyrlig efterrätt som funkar bra till både lilla caféet som take away eller restaurangen som en dessert på julbordet eller på tallriken

• Ekströms® Vrigstads Ostkaka

• Brakes Muffins mini m. choklad och hasselnöt

Christmas mess in a jar med Frödinge® Kladdkaka och Ekströms® Chokladmousse samt en klick vispgrädde

• Frödinge® Kladdkaka

SKYLTAR SOM GÖR SKILLNAD

Ett enkelt sätt att öka försäljningen är att med små skyltar erbjuda goda kombinationer eller specialpriser. T ex 2 Julsill-pintxos för 40 kr.
Skyltmallar finns att skriva ut på menigo.se/julforalla

Apelsin, ingefära och gurkmeja shot
på Tropicana® Orange Juice with pulp

- Krögarklass® Köttbullar Duo 11 g & 13 g
- Felix® Maggans® Köttbullar 20 g fri från
- Brakes Prins-korv natur 20 g
- Önos® Rödbetor, tärnade

Exempel på neckhangers och vimplar till tandpetare

Skapa® Sill med rostad och syltad selleri och prästost - en rustik sill perfekt för baren.

- Abba® Skapa® inläggningssill, små filéer till klara inläggningar - MSC

SÄLJ MERA MED SOCIALA MEDIER!

Vi människor älskar att dela med oss av mat och dryck i sociala medier. För att få ut era erbjudanden bredare finns det några saker som kan vara bra att tänka på. Här kommer några av våra tips på hur ni kan bli mer sociala medier-smarta för att öka din försäljning på ett nyskapande sätt!

1 GÖR 2-3 INLÄGG PER VECKA.

2 Säg till kollegorna, och alla du känner att dela, tagga, gilla och kommentera det ni lägger upp.

3 Var inte alltför snäv tidsmässigt i ett erbjudande. Ett inlägg kan bli synligt i flödet på olika tider för olika personer.

4 Kolla med någon språkkunnig att läsa texterna så att det inte blir felstavat i inläggen.

5 Någon på jobbet som är duktig på att ta bilder? Välj den personen till fotograf!

6 FÖR LÅNGA TEXTER BLIR LÄTT OINTRESSANTA.

7 OM NI FÅR KOMMENTARER, SE TILL ATT SVARA PÅ ALLT, OCH SÅ FORT SOM MÖJLIGT.

8 Om ett inlägg fått stor uppmärksamhet, exempelvis ”glöggkväll!”, var inte rädd att göra om det flera gånger.

9 Referera till aktuella händelser, exempelvis om det går bra för juniorkronorna eller någon svensk i tour de ski.

10 SKYLTA MED ATT GÄSTER SOM GILLAR ETT INLÄGG FÅR RABATT.

11 Använd humor som folk gillar att dela. En fyndig meny, en rolig skylt eller en spektakulär servering.

12 SE TILL ATT LOGOTYPEN, ÖPPETTIDERNA OCH ADRESSEN ÄR TYDLIGA.

13 Ha en ”boka nu”-knapp på facebooksidan, en överskådlig meny och betygsfunktion.

14 Har du en peng över till marknadsföring, sponsra inlägget så sprids det mer.

15 Be om önskemål från gästerna, ordna tävlingar eller annat för att interagera.

16 Ta några av säljtipsen här i broschyren och skapa inlägg utifrån dem.

”Försök att inte göra som alla andra. Kanske bara jobba rörligt eller bygga en liten hajp med en följetong kanske?" – Kalle Bülow

FISK & SKALDJUR

Årets sill - MSC
Abba® 2 x 3 kg (avrunnen vikt 1,45 kg varav sill 1,37 kg)
150-200 bitar
Art nr 722704

Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar - MSC
Abba® 2 x 5,5 kg (varav sill 2,8 kg)
Art nr 200811

Skapa® Inläggningssill, filé - MSC
Abba® 2 x 3 kg (varav sill 1,5 kg)
Art nr 763621

Löksill - MSC
Abba® 2 x 3 kg (avrunnen vikt 1,5 kg varav sill 1,37 kg)
100-145 bitar
Art nr 201699

Senapssill - MSC
Abba® 2 x 2,9 kg (varav sill 1,3 kg)
120-165 bitar
Art nr 700960

Anjovisfilé Original
Grebbestads® 6 x 860 g (varav skarpsill 610 g)
Art nr 782254

Skapa® Inläggningssill, små filéer till krämiga såser - MSC
Abba® 2 x 5,5 kg (varav sill 3 kg)
Art nr 210872

Skapa® Inläggningssill, små filéer till klara inläggningar - MSC
Abba® 2 x 5,5 kg (varav sill 3 kg)
Art nr 210873

Handskalade Räkor - MSC
Hållö® 3 x 2,3 kg (räkvikt 1,5 kg)
Art nr 714067

Laxfilé med skinn c-trim
Sea Made 1 x ca 1,4-1,9 kg
Art nr 407445

Kräftstjärtar i lake
Brakes 3 x 1,7 kg
Art nr 900498

Julsill 2018 MSC
Brakes 1 x 2,6 kg, (avrunnen vikt 1,25 kg)
Art nr 207342

Skagenröra
Menigo Färskvaruhallen
1 x 2,5 kg
Art nr 900989

KÖTT

Maggans® Köttbullar 20 g fri från
Felix® 5,5 kg. Ca 275 st à 20 g
Art nr 728931

Köttbullar Duo 11 & 13 g
Krögarklass® 5 kg. Ca 416 st
Art nr 400825

Köttbullar 20 g
Krögarklass® 5 kg. Ca 250 st à 20 g
Art nr 799395

Prinskorv natur 20 g
Brakes 6 x 2 kg
Art nr 900072

Julskinka kokt SE
Menigo Färskvaruhallen
2 x ca 3,5 kg
Art nr 727622

Julskinka kokt SE
Menigo Färskvaruhallen
2 x ca 3,5 kg
Art nr 727622

VEGETARISKT

Vegobullar
Anamma® 3 kg. Ca 300 st à 10 g
Art nr 407457

Vegoprins 20 g
Anamma® 3 kg. Ca 150 st à 20 g
Art nr 408735

Formbar Vegofärs NYHET!
Anamma® 3 kg
Art nr 409228

GRÖNSAKER

Rödbetor, tärnade
Önos® 9,1 kg (avrunnen vikt 6,7 kg)
Art nr 106458

Klyftade Rödbetor
Felix® 5 kg. 2 x 2,5 kg
Art nr 404286

PAJ & PAJSKAL

Västerbottenpaj (odelad)
Felix® 4 st à 1,37 kg
Art nr 401384

Grönkål- & Fetaostpaj
Felix® 4 st à 1,37 kg
Art nr 409093

Pajskal litet 15 cm
Brakes 50 st x 75 g
Art nr 900834

Pajskal stora 25 cm
Brakes 15 st x 280 g
Art nr 900833

DESSERTER

Kladdkaka
Frödinge® 4 x 1,3 kg
Art nr 793613

Vrigstads Ostkaka
Ekströms® 2 x 2,5 kg
Art nr 710028

Rocky Road-rutor TS
Brakes 30 st x ca 97 g
Art nr 900773

Chokladfondant mini
Panesco 96 st x 25 g
Art nr 900592

Chokladbakelse med hasselnötskräm
Brakes 132 st à ca 19 g
Art nr 408722

Muffins mini m. choklad och hasselnöt
Brakes 42 st à ca 26 g
Art nr 408724

Mini Tarte Tatin TS
Brakes 48 st x 33 g
Art nr 408720

Pont Neuf bakelse
Brakes 16 st x 77 g
Art nr 900667

DRYCK

Cloudy Apple Juice
Tropicana® 6 x 1 L
Art nr 207860

Orange Juice with pulp
Tropicana® 6 x 1 L
Art nr 207859

TILLBEHÖR

Landgångsbröd kavring TS
Brakes 2 x 1,8 kg
Art nr 900646

Lättmajonnäs äggfri 35%
Brakes 1 x 5 kg
Art nr 900688

Creme fraiche 34%
Menigo Färskvaruhallen
1 x 2 L
Art nr 900748

Stenbitsrom svart - MSC
Brakes 4 x 400 g
Art nr 900751

Stenbitsrom röd - MSC
Brakes 4 x 400 g
Art nr 900752

Hjortronsylt
Önos® 2,2 kg
Art nr 710100

Jordgubbssylt
Önos® 10 kg
Art nr 730550

Hallon
Brakes 2 x 2,5 L
Art nr 900918