

RÄKSKOLAN

Allt du behöver veta om handskalade räkor.

**HELA SVERIGES
ÄLSKLING!**



MISSA INTE
RÄKMACKANS
DAG DEN
14 OKTOBER!

**SÅ GÖR DU
EN KLASSISK
RÄKSMÖRGÅS!**

**Njut en Grand Prawn
Sandwich på Grand Café Klara**



58° 20' 15" N 11° 13' 2" Ö
HÅLLÖ FYR C 0375 SMÖGEN BOHUSLÄN



De första räkorna började säljas under
varumärket Hållö 1961. Fabriken låg på
Smögen där räkorna skalades för hand.

RÄKMACKAN HELA SVERIGES ÄLSKLING



RÄKOR = FEST

Hur typiskt svensk vi än kan tycka att den är, så är räksmörgåsen faktiskt en dansk uppfinning.

Den första räksmörgåsen med "handpillade" räkor och majonnäs kom med färjetrafiken från kontinenten till Skåne och Göteborg på 1880-talet. Sedan dess har vi svenskar förknippat den med resande och att unna oss lite extra. På 1950-talet fanns den till exempel på matsedeln på exklusiva Berns Salonger, då till ett pris av 4 kronor 50 öre.



Eleganta Berzelii Park 1953.

I dag finns räksmörgåsen i mängder av olika utformningar, på restauranger och caféer över hela landet och njuts av gäster som vill lyxa till det, gärna med en kall öl eller ett glas vin till.

STORA SMÖRGÅSAR SUCCÉ PÅ GRAND CAFÉ KLARA

När lunchrestaurangen på dåvarande Rica Hotell i Stockholm skulle stöpas om hämtades inspirationen från begreppet "All Day Eat & Meet" – något mittemellan restaurang och café, som erbjuder frukost, lunch eller middag lite hur och när gästen vill.

Det här har gjort att vi säljer alla tider på dygnet, och i dag kommer man hit för mackorna, berättar köksmästare Nick Pope. Grand Café Klaras Grand Sandwiches är ett framgångskoncept med höga marginaler som låter dem ta lika mycket betalt för en stor smörgås som för en finare lunchrätt. – Vi såg att vi sålde mycket Club Sandwich och Bookmaker Toast, så vi visste att det fanns en efterfrågan. Alla Grand Sandwiches görs på beställning och Grand Prawn Sandwich som innehåller 150 g handskalade räkor tillhör de populäraste, säger Nick.

EN SMÖRGÅS SOM ÄR EN HEL MÅLTID
Skillnaden mellan en vanlig sandwich och en Grand Sandwich beskrivs så här i menyn:

"En macka är ett mellanmål, på språng. En Grand Sandwich är en måltid. Det är mindre bröd och mycket mer av det goda, toppat med krispiga grönsaker, röror och annat mums".

RÄKONOMI

A la Grand Café Klara

RÄKNEXEMPEL:
150 g handskalade räkor
Sikrom
Avokado
Jungfrusallad
Majonnäs
Färskost
Rågsurdegbröd
Citron
Dill

Råvarukostnad 40-50 kr
Menypris 185 kr
Intjäning
135-145 kr/räksmörgås

Råvarukostnaden
varierar under året
beroende på dagspris
på sallad, räkor osv.

"Idag kommer
folk hit för
mackorna."

INGA HÄNDER I HINKEN

Nick tycker det är viktigt att alltid ha koll på hanteringen i köket för att undvika svinn, speciellt om personalen är lite mindre rutinerad.

– De är gärna extra generösa för att göra gästerna glada, och några räkor för mycket blir snabbt en dyrbar historia, så det är ingen dum idé att väga dem, säger Nick.

Att låta räkorna rinna av ordentligt är en annan viktig regel. Efter avrinning avger handskalade lakeräkor inte mer vätska, till skillnad från frysta räkor som fortsätter vätska sig och riskerar att göra räksmörgåsen platt. Rena redskap och inga bara händer i hinken är också avgörande, menar Nick. Annars håller inte en öppnad förpackning mer än en dag.

OM NICK POPE

- Kökschef och Food & Beverage-ansvarig på Scandic Klara.
- Född i England, men har bott i Sverige i 33 år.
- Har jobbat inom hotell och restaurang hela sitt liv, bland annat som kökschef på Skansen.
- Har ätit lunch med Tore Wretman.
- Favoritsmörgås: Grand Goat Cheese Sandwich med getost, rödbetor, pinjenötter och haricots verts.

SÅ GÖR DU EN KLASSISK RÄKSMÖRGÅS

TIPS: *Bygg på höjden!*

Centrera ägg och majonnäs och bygg på höjden så ser det ut som att smörgåsen innehåller fler räkor än om man sprider ut fyllningen över hela.



1. Bred smöret på brödskivan.



2. Lägg på salladen, lägg tomatklyftan som stöd under.



3. Täck salladen med skivat, kokt ägg.



4. Klicka, eller spritsa på generöst med majonnäs.



5. Forma en toppig hög med räkor kring majonnäsklicken. (Här används 80 g handskalade räkor.)



6. Dekorera med en citronklyfta och en dillkvist.



INGREDIENSER:

- Bröd, tekaka, vitt formbröd eller mörkt rågbröd
- Smör
- Tomatklyfta
- Sallad
- Ett kokt, skivat ägg
- Majonnäs
- Hållö handskalade räkor
- Citronklyfta
- Dillkvist

LYFT DIN MACKA

Det är aldrig fel att sätta din egen prägel på räksmörgåsen du serverar. Vill du göra det finns mängder av olika vägar att gå. Här är några tips:

Lyxa till räkmackan med (och ta ut ett högre pris för) färsk, kokt, kall sparris, pocherat ägg, rädisor, kaprishär, rom osv.

Gör en festvåningsklassiker och addera lite kallrökt lax.

Erbjud alternativ för matöverkänsliga, med glutenfritt bröd (majonnäs är laktosfri).

Låt gästen välja mellan grovt eller vitt bröd. Grilla det innan servering för en extra dimension.

S - M - L - Erbjud din räkmacka som små-, mellan- eller huvudrätt. Det är inte bara ett sätt att ge gästen ett större urval, det minskar även svinnet.

Servera majonnäsen vid sidan om och erbjud alternativ som aioli, pepparotsgrädde eller guacamole.

Gör din egen majonnäs och smaksätt med t ex dill eller gräslök.

Ge din räksmörgås en japansk touch och toppa med wasabi.

TIPS ATT RÄKNA MED!

- En signatursmörgås är ett perfekt sätt att profilera ditt café/din restaurang.
- En räksmörgås säljer för allt mellan 75-250 kr, beroende på mängd och kvalitet på räkor - och tillbehör.
- 80 g handskalade räkor ser lika mycket ut som 95 g färskskalade eller 150 g skalade, frysta och tinade räkor och är dessutom mycket godare.
- 80 g handskalade räkor är en normalmacka, 180 g är en räkfrossa!
- Glöm inte att marknadsföra din räksmörgås som "Med handskalade räkor" om du väljer sådana.

KOMBINERA OCH SÄLJ MERA



FRESTA GÄSTEN:

Räksmörgås är lika med vardagslyx. Erbjud den till paketpris tillsammans med en kall öl, ett glas vin eller varför inte lite mousserande vin eller cava?

HÅLLÖRÄKANS VÄG FRÅN HAV TILL BORD

Hållö handskalade räkor fiskas i de friska och kalla vattnen utanför Grönland och Kanada. Här lever kallvattensräkan (*Pandalus borealis*) i stim, på 50-500 meters djup. De håller helst till vid botten men gör regelbundet förflyttningar mot ytan, styrda av ljuset.

Räkorna fångas med en räktrål som sorterar ut andra fiskar och djur och gör bifångsterna betydligt mindre. Räkornas ljusröda färg skiftar beroende på när på året och på vilket djup de fiskas, men beror även på vad de lever av. Åter de röda plankton blir de starkare röda till färgen än om de lever på ljusare plankton.

ALLTID SOM NYKOKTA

Räkorna kokas och fryses direkt på båten efter fångst. Resultatet är en smak och en konsistens på den färdiga produkten som om du hade provsmakat en nykokt räka

direkt på båtdäcket. Från Kanada/Grönland skickas räkor sedan med båt, via Danmark, till våra skalanläggningar i Polen och Lettland, där de tinas och skalas för hand. 2/3 är skal och huvud som skalas bort. Huvuddelen av detta tas om hand och används främst till djurfoderframställning.

De färdigskalade räkorna packas i hinkar och påsar och skickas med kyltransport till våra grossister. Slutstationen är oftast just räksmörgåsar och smörgåstårter på restauranger och caféer.

RÄKANS LIVSCYKEL



SOMMAR: Honan utvecklar rom i huvudet som befruktas.

HÖST/VINTER: De befruktade äggen fastnar under bakkroppen och förvaras där hela vintern medan de utvecklas.

VÅREN: Ur ägget kläcks en fritt simmande larv som lever ett planktonliv.

Larven växer och ömsar hud flera gånger. Vid den sista hudömsningen omvandlas larven till en ung räka som sedan lever nära botten under cirka ett år.

TRYGGA RÄKAN

Att värna om havsmiljön är en självklar del av Orkla Foods Sverige kvalitetsarbete. Vi ställer höga krav på att alla våra fisk- och skaldjursprodukter ska vara framställda med ansvar och omtanke om människor, hav och miljö genom hela värdekedjan. Våra produkter ska inte bara smaka gott. De ska göra gott och skapa mervärde för våra kunder, för konsumenterna och för samhället i stort.

MED MSC-MÄRKTA RÄKOR HAR DU ETT HÅLLBART SVAR

Hållö handskalade räkor i lake är MSC-märkta. MSC står för Marine Stewardship Council, och märkningen innebär att vi kan garantera att räkorna kommer från ett hållbart och välkött fiske

med full spårbarhet från färdig vara tillbaka till båt. Så med Hållö handskalade räkor på din räksmörgås har du ett hållbart svar när dina gäster frågar var räkorna kommer ifrån!



VAD BETYDER MSC?



MSC-C-50756

MSC-märkning är en branschstandard som betyder att inköpare och konsument kan vara säkra på att fisken och skaldjuren kommer från ett välkött och hållbart fiske.

ORKLA FOODS HÅLLBARHETSPERSPEKTIV

Orkla Foods Sverige utför årligen beståndsvärderingar av alla företagets fiskar och skaldjur. I vårt val av fångstområden och fångstmetoder tar vi del av forskning och beståndsuppskattningar från olika källor. Vi grundar våra beslut på fyra kriterier: tillgång, förvaltning, påverkan på bifångst av hotade arter samt generell klimat- och miljöpåverkan.

För mer information om hur vi arbetar med ett framtida livskraftigt hav, besök orklafoods.se/vaart-ansvar.



Hållö Handskalade Räkor – vår storsäljare i hink.

FRÅGOR OCH SVAR

Var fångas Hållö hand- skalade räkor?

De fångas med räktrål i MSC-certifierade räkbestånd utanför Kanadas och Grönlands kuster.

Var skalas de?

Vi skalar på två anläggningar i Polen och en anläggning i Lettland.

Varför Polen och Lettland?

Anläggningarna är valda utifrån närheten till Sverige, den höga kvaliteten och de omfattande kontrollprogrammen i fabrikena. En bidragande faktor är också att vi i dessa länder generellt har en lägre lönekostnad än i Sverige, vilket gör det möjligt att kunna erbjuda en handskalad räka på den svenska marknaden.

Vad innebär Hållö kvalitet?

Hållö handskalade räkor håller en jämn kvalitet över hela året och oavsett vilken förpackning du väljer får du alltid samma fina produkt. Varje räka skalas varsamt för hand innan den läggs i laken som är en garant för den goda smaken, hållbarheten och den höga kvalitet som gör skillnad på tallriken.

Hur säkrar man hållbarheten på räkorna?

Ett enkelt tips är att tänka på att förvara räkorna kallt. Vi skriver 0 °C - + 6 °C på våra etiketter och ju närmare nollan som produkten kan förvaras desto bättre blir hållbarheten. Ett annat tips är att använda rena redskap i hinken. Det kan förlänga hållbarheten på en öppnad räkhink i flera dagar.

Ibland före- kommer räkor i burken som ser lite gula ut. Vad beror det på?

Utlekta honräkor som har släppt sin rom är ofta svar- ta under huvudskölden (lever och mage). Det här kan ge räkans nacke en gulaktig ton - ett helt naturligt fenomen som främst uppträder under våren. Det är med andra ord inget fel på räkorna och påverkar inte smaken.

Vad är det för skillnad mellan handskalade och färsk- skalade räkor?

Hållö handskalade räkor fiskas från MSC-certifierade räkbestånd utanför Kanada och Grönland. Hållö färskskalade Bohusräkor fiskas i Nordostatlanten.

De handskalade räkorna kokas direkt på båten och fryses sedan ner för att långsamt tinas upp i kylrum innan varje liten räka skalas för hand, precis som du själv skulle skala dem hemma. Det gör att räkorna

FLER FRÅGOR:

*Tveka inte att
kontakta din
säljare!*

behåller sitt naturliga utseende och du får en hel och fin räka att dekorera med.

Våra färskskalade Bohusräkor isas direkt på fångstbåten och transporteras råa till fabriken i Göteborg där de kokas och maskinskalas med hjälp av valsar innan de läggs i lake. Det ger dem ett lite rundare utseende jämfört med de handskalade.

Båda produkterna har mycket god smak och härligt tuggmotstånd och har fördelen att de, efter avrinning i durkslag, inte vätskar sig mer. På så sätt passar de extra bra till räksmörgåsar, smörgåstårter och lyxiga sallader.

Hållö handskalade räkor tillhandahåller vi hela året, men tillgången på råräkor till Hållö färskskalade Bohusräkor varierar över året. Det betyder att vi inte kan garantera att produkten alltid finns på lager.

Är det skillnad på räkorna över året?

Generellt kan man säga att räkorna är som bäst när vattnet är som kallast utanför Grönland och Kanada i december-maj. Räkornas utseende och storlek kan variera under året beroende på var de har trålats, på vilket djup och vad de har levt av. I områden med mycket röda plankton får de skalade räkorna helt naturligt en lite rödare nyans.

Vad är skillnaden mellan Hållö och Marina handskalade räkor?

Marina och Hållö handskalade räkor är likvärdiga produkter under olika varumärken. Samma recept, samma goda kvalitet och smak. Marina handskalade räkor finns enbart som 1,5 kg räkhink och är en produkt som enbart tillhandahålls som anbudsprodukt.



SORTIMENTET

Den kvalitet som Hållö står för är räkor med en jämn och god smak. Oavsett vilken förpackning du väljer får du alltid samma fina produkt. Vi tillhandahåller olika förpackningsstorlekar så att du kan välja den som passar din verksamhet bäst.



Eventuella variationer som ändå förekommer beror på att kallvattensräkan är en levande råvara som följer årstiderna och påverkas av sin miljö och sin kost. Det här gör att utseende och storlek kan variera mellan batcher och under året.

HÅLLÖ

	HÅLLÖ HANDSKALADE RÄKOR Art nr: 5360009670 6,9 kg. 3x2,3 kg (räkvikt 1,5 kg)		HÅLLÖ HANDSKALADE RÄKOR Art nr: 5360009689 3,18 kg 6x530 g (räkvikt 250 g)
	HÅLLÖ HANDSKALADE RÄKOR Art nr: 5360009686 7,5 kg. 3x2,5 kg (räkvikt 1,5 kg)		HÅLLÖ HANDSKALADE RÄKOR Art nr: 5360009673 4,92 kg. 6x820 g (räkvikt 500 g)
MARINA			
	HÅLLÖ HANDSKALADE RÄKOR Art nr: 5360009675 11,2 kg (räkvikt 6,5 kg)		MARINA HANDSKALADE RÄKOR Art nr: 5360009684 6,9 kg. 3x2,3 kg (räkvikt 1,5 kg)

HINK ELLER PÅSE

Gör du av med stora mängder räkor kan påsen vara ett alternativ. Den spar även plats och ger minimalt med avfall.

BRRR

Hållö räkor ska förvaras kylda 0-6°C. Ju kallare man kan hålla den, desto längre hållbarhet.





GLID IN PÅ EN RÄKMACKA

En klassisk räksmörgås, eller en med din alldeles egen twist, är ett enkelt sätt att öka dina marginaler och göra gästerna lite extra glada på samma gång. Men då ska du ha marknadens bästa räkor på mackan! Här samlar vi mer än 100 år av räkhistoria, välsmakande reportage, handfasta räktips, fakta, produktinformation och mycket, mycket räkgäldje.

Trevlig läsning!

