

anamma

Veganskt, såklart!

Nyhet! 120 GRAM OSTEKT **VEGOBURGARE**

4 BURGARE
FÖR BÅDE
STORA
OCH SMÅ

Intervju GUSTAV
"JÄVLIGT GOTT"
JOHANSSON

5 SERVERINGAR
PÅ SCHYSSTA
VEGOBURGARE



JÄVLAR ANAMMA VAD GOTT



Du vet säkerligen vem Gustav “Jävligt Gott” Johansson är, och kanske även att han tillsammans med Anamma tagit fram flera väldigt goda veganska produkter. Men vad vet du inte om Gustav? Vi ställde 12 frågor till honom, allt från hur han ser på framtiden för växtbaserat till hans godaste burgarrecept. Vi fick 17 svar tillbaka.

Hur brukar du beskriva dig själv?

– Jag är inte utbildad kock, men jag har alltid gillat mat och matlagning var länge en av mina största hobbyer. När jag sedan bestämde mig för att bli vegan ville jag fortsätta äta den mat jag gillade, alltså vanlig god mat.
– Mina två stora favoriter är grillat och husmanskost. Så jag bestämde mig för att göra dem helt vegetariska och precis lika goda. Där någonstans startade jag även min blogg “Jävligt Gott”, som idag är Sveriges största veganska matsajt.

Vad gör du vid sidan av Jävligt Gott?

– Jag är kulinarisk ledare och delägare i den veganska restaurangen ChouChou i Stockholm. Jag skriver kokböcker och driver även det digitala utbildningsföretaget Eat Green Academy. Dessutom debatterar jag ofta i frågor kring hållbarhet.

Vad går du i gång på?

– Jag drivs av att hitta de bästa produkterna som finns och med dem pusha gränserna för hur växtbaserad mat kan smaka.

Vi måste släppa det pretentiösa med växtbaserad mat. Det är pris, smak och bekvämlighet som gäller – oavsett råvara. Så om växtbaserad mat ska bli ett trovärdigt alternativ för de stora massorna, så måste det vara jävligt gott och precis lika enkelt.

Hur ser du på ditt samarbete med Orkla Foods Sverige och Anamma?

– Min del är att fungera som garant för att det är gott. Jag har jobbat hårt på att ta fram det bästa ur de produkter som bär mitt namn.
– Jag vill skapa uppmärksamhet och få människor att se på växtbaserad mat på ett livsbejakande sätt. Och så vill jag nå ut till kockarna med mina idéer, jag vet hur det är att arbeta som kock eftersom att jag driver en egen restaurang.

Varför ytterligare en vegoburgare på marknaden?

– Det behövs bättre växtbaserade produkter på marknaden och jag tycker att vegoburgaren från Anamma är bäst i Sverige just nu.

Det bästa med just Vegoburgare från Anamma signerad av dig?

– Min burgare har tydlig umami-smak och en bra textur. Den är riktigt bra att grilla och den är saftig tack vare att den har en bra fettsammansättning.

Dina bästa tips för att driva den gröna omställningen vidare?

– Som kock måste du våga utmana dina egna gränser. Prova att göra husman växtbaserad, testa den tanken. Kan det fungera för dig?

– Se inte vego-maten som specialkost, eller som en sista grönsaksrätt på menyn. Gör dina populäraste rätter växtbaserade, utmana dig själv. Det finns så klart bra och dåliga rätter, men hitta de som du tycker blir bra och börja där.

Hur ser du på framtiden för växtbaserad mat?

– Vi är i början av ett generationsskifte. Tidigare var växtbaserade produkter för veganer i första hand, men nu vill fler prova. Utvecklingen går otroligt fort framåt och du som kock behöver inte längre kompromissa på smaker, texturer eller sättet du jobbar på i köket.

Det finns ju en uppfattning om att vegetariskt inte smakar gott, vad är din syn på det?

– Växtbaserad mat måste funka för alla om det ska bli populärt. Folk ska inte behöva vänja sig vid att det smakar på ett speciellt sätt. De allra flesta är inte intresserade av att äta växtbaserat till 100%.

– Vi ska locka över dem med mat som ser ut som vanlig mat och smakar som vanlig mat. Dessutom ska det vara lika enkelt att laga. Det är just därför produkter från Anamma är så bra, de är enkla att lyckas med.

Vilket är ditt bästa recept med Anamma?

– Vår Bistro Burgare på ChouChou är grym. Det är en Anamma Vegoburgare med växtbaserad ost, amerikansk burgardressing, fejkonchutney, soltorkad tomatcrème, pickles och rostad lök. Det är såsigt, fettigt och jävligt gott – helt enkelt.

PATTY MELT MED ÖLSTEKT LÖK

En cheesy rätt du enkelt slår ihop med Anamma Vegoburgare, formfranska, IPA, lök och senap. Servera med klyftad saltgurka och salta potatiships för en klassisk kombi!

Scanna QR koden för receptet



Är det viktigt att växtbaserade produkter ser ut och smakar som kött?

– Ja! Det ska se ut som och smaka som vanlig mat. Det är svårt att etablera nya maträtter som passar alla. Det skulle ta otroligt lång tid. Då är det bättre att byta ut råvarorna i dina vanliga rätter mot växtbaserade produkter som smakar och fungerar likadant.

Vad är allra viktigast att tänka på när det gäller växtbaserad mat?

– Ett första mål måste vara att halvera vår köttkonsumtion. Hur gör vi det enklast? Jag menar att det bästa sättet är om alla äter hälften så mycket kött, i stället för att hälften av befolkningen ska bli veganer.

– Som kock tycker jag att du ska fortsätta att laga god mat, precis som vanligt. Men byt ut hälften av kötträtterna mot växtbaserade produkter, och ta de maträtter som blir bäst. Köttbullar med gräddsås, tacos, spagetti med köttfärsås, burgare och korvar är alla maträtter som blir jävligt goda när du gör dem på veganska produkter från Anamma. Prova, jag lovar att du kommer bli positivt överraskad.

NYHET!

ANAMMA VEGOBURGARE

Vår senaste nyhet är en saftig vegoburgare på 120 g som är lika bra att steka som att grilla. Den är ostekt, glutenfri, vegansk och gjord på ärta, bondböna och sojaprotein. Burgaren har en härligt köttig textur och är en bra källa till protein. Jämfört med hamburgare gjorda på nötfärs har vår vegoburgare 90% mindre klimatpåverkan.



Nyhet!

ANAMMA VEGOBURGARE 120 G OSTEKT

Art. nr: 510002626 Vikt: 5,76 kg, 48 st à 120 g

SOJA-, BONDBÖNE- OCH ÄRTPROTEIN

PROTEINHALT: 11 GRAM • VEGANSK

GLUTENFRI • OSTEKT • TILLAGAD I NORDEN



VEGOBURGARE

MOZZARELLA,
SOTAD TOMAT,
SALTGURKA OCH
CH**SE DIP



- Anamma Vegoburgare 120 g ostekt
- Mozzarella
- Felix Saltgurka
- Frankful Vegan Ch**se dip
- Ruccolasallad

CLASSIC CHEESEBURGER

EDAMEROST,
KRISPIG
SILVERLÖK
& POMPA



- Anamma Vegoburgare 120 g ostekt
- Silverlök
- Felix Smörgåsgurka
- Tomat
- Edamerost (alt vegansk ost)
- Felix Ketchup
- Felix Pommes Strips

GRÖN FAKTA OM FRAMTIDEN

- Den växtbaserade trenden är fortsatt väldigt stark
- Fler och fler väljer aktivt att äta växtbaserat några gånger i veckan
- Att ha goda växtbaserade alternativ på menyn är en självklarhet för krögare
- Det finns en stor efterfrågan på riktigt goda vegoburgare som är ostekta och har rätt storlek

-BBQ- CHEESE 150 g *juicy* BURGER

SILVERLÖK, MAYO & COLESLAW ON THE SIDE

- Naturlig Burger 150 g
- Cheddarost
- Silverlök
- BBQ sauce
- Persilja
- Majonäs

Serverad med Coleslaw



Spicy DOUBLE CHEESE

PICKLAD CHILI,
SOTAD SILVERLÖK
& KORIANDER

- Anamma Vegoburgare 100 g x2
- Chili, picklad
- Silverlök, sotad
- Edamerost
- Cheddarost
- Koriander



CLASSIC KIDDO CHEESEBURGER

CHIPS & CH**SE DIP ON THE SIDE

- Anamma Vegoburgare 60 g
- Ost (gärna vegansk)
- Felix Smörgåsgurka
- Felix Ketchup
- OLW Chips (valfri smak)
- Frankful Vegan Ch**se dip



VEGOBURGARNA HAR
MINST 90% MINDRE
KLIMATPÅVERKAN
JÄMFÖRT MED
HAMBURGARE GJORDA
PÅ NÖTFÄRS

NATURLI' BURGER 150 g

Art. nr: 454156926
Vikt: 5,85 kg, 39 st à 150 g

SOJAPROTEIN • PROTEINHALT: 12 GRAM
VEGANSK • OSTEKT • TILLAGAD I NORDEN

Nyhet!

ANAMMA VEGOBURGARE 120 G OSTEKT

Art. nr: 510002626
Vikt: 5,76 kg, 48 st à 120 g

SOJA-, BONDBÖNE- OCH ÄRTPROTEIN
PROTEINHALT: 11 GRAM • VEGANSK
GLUTENFRI • OSTEKT • TILLAGAD I NORDEN

ANAMMA VEGOBURGARE 100 g

Art. nr: 454060477
Vikt: 3 kg, ca 30 st à 100 g

SOJAPROTEIN • PROTEINHALT: 14 GRAM
VEGANSK • GLUTENFRI • FÖRSTECT
TILLAGAD I SVERIGE

ANAMMA VEGOBURGARE 60 g

Art. nr: 454042477
Vikt: 3 kg, ca 50 st à 60 g

SOJAPROTEIN • PROTEINHALT 14 GRAM
VEGANSK • GLUTENFRI • NYCKELHÅLSMÄRKT
FÖRSTECT • TILLAGAD I SVERIGE

TILLBEHÖR

KETCHUP



FELIX® TOMATKETCHUP

Art. nr: 454008351
Vikt: 6x900 g



FELIX® TOMATKETCHUP

Art. nr: 454008381
Vikt: 3,5 kg
126 portionspåsar á 25 g



FELIX® TOMATKETCHUP

Art. nr: 454008477
Vikt: 15 kg 6x2,5 kg

VEGAN CH**SE DIP



FRANKFUL VEGAN CH**SE DIP

Art. nr: 454008390
Vikt: 1 kg

SE NAP



FELIX® SE NAP

Art. nr: 454008352
Vikt: 6x900 g



FELIX® SE NAP

Art. nr: 454008380
Vikt: 3,5 kg
126 portionspåsar á 25 g



FELIX® SÖTSTARK SENAP

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



FELIX® SE NAP

Art. nr: 454008465
Vikt: 10 kg 4x2,5 kg

ROSTAD LÖK



BÄHNCKE ROSTAD LÖK

Art. nr: 454151730
Vikt: 10x500 g

DRESSING



BÄHNCKE BURGER DRESSING

Art. nr: 454155098
Vikt: 10 kg



BÄHNCKE BURGER DRESSING

Art. nr: 510001963
Vikt: 10 kg, 4x2,5 kg

GURKA



ÖNOS® SALTGURKA

Art. nr: 454006773
Vikt: 3 kg
(avrunnen vikt 1,7 kg)



FELIX® SALTGURKA, HEL

Art. nr: 454005062
Vikt: 8 kg
(avrunnen vikt 4,9 kg)



FELIX® SMÖRGÅSGURKA, TUNNSKIVAD

Art. nr: 454008121
Vikt: 8,9 kg
(avrunnen vikt 4,8 kg)

POMMES FRITES



FELIX® POMMES STRIPS

Art. nr: 454008589
Vikt: 10 kg 4x2,5 kg



FELIX® SLÄT POMMES FRITES

Art. nr: 454155098
Vikt: 10 kg 4x2,5 kg



FELIX® POMMES CRISS CUT®

Art. nr: 454008588
Vikt: 10 kg 4x2,5 kg



anamma

Veganskt, såklart!

Anamma står för riktigt god vegansk mat som vi lagar med omtanke om dig, djuren och miljön. Vi vill göra det gott och enkelt för alla att äta veganskt så att vi tillsammans kan minska avtrycket på vår planet.

Produkter från Anamma har nämligen låg klimatpåverkan om man jämför med många motsvarande animaliska produkter. Allt vi gör ska vara så klimatsmart som möjligt. T ex så använder vi 100% förnyelsebar el i våra anläggningar.