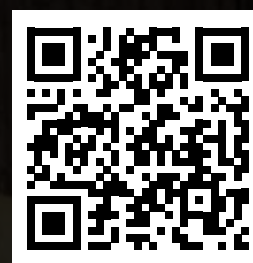


SMARTA Julbord



VI VILL HA EN GRÖNARE JUL

Gröna alternativ på julbordet är lika självklart som skinkan. Hur gör du ditt bord grönare? Skanna QR-koden för tips.



ÅRETS SILL

Varje jul kräver en ny sillinläggning, så även i år. Skanna QR-koden och kolla in Årets sill.



SKAPA EN EGEN SILL MED VÅR SKAPA® SILL

Sill kan varieras i det oändliga! Skanna QR-koden och kolla in hur våra kokar tänker kring sill.



DET SÖTA SLUTET

Hur ser din dessertavdelning på julbordet ut? Skanna QR-koden för en massa enkla och bra tips.



SAFFRANSSYLTADE CLEMENTINER

Saffran och clementiner är två tydliga smaker under julen. Vad händer om man kombinerar dem? Skanna QR-koden och lär dig en ny och smakrik kombo.



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

Det smarta julbordet är mer 50/50! Skanna QR-koden och kolla in våra kokars tips.



SVINNTIPS MED GRÄDDBRYNTA KÖTTBULLAR

Alla är värda en andra chans, eller hur? Även köttbullarna. Skanna QR-koden för svinnsmart tips.



MED 50/50 KAN DU HALVERA KÖTTMÄNGDEN I DIN PÅTE

Hur gör du julbordet mer 50/50? Skanna QR-koden och kolla in våra kokars tips.

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: 510001353
2,4 kg (varav sill 1,1 kg)
100-150 bitar

SKÄRGÅRDS SILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001345
2,3 kg (varav sill 1,1 kg)
100-150 bitar

FRANSK LÖKSILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001343
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar

LÖKSILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001350
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar

INLAGD SILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001352
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar

BRANTEVIKS SILL
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001346
2,6 kg (varav sill 1,15 kg)
110-150 bitar

TÄRNAD MATJESSILLFILÉ
ABBA® GASTRONOMI
Art. nr: 510001380
2,3 kg (varav sill 2,1 kg)

SKAPA® INLÄGGNINGSSILL, KRÖGARKURNA 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

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 här på baksidan. 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.

2023

Lokala delikatesser blir allt viktigare på julbordet. Förra året svarade 51% av julbordsätsarna 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 råkor och andra skaldjur på julbordet. Hela 16% tycker att Janssons Frestelse med generösa mängder ansjovis är det bästa på julbordet.

Hög kvalitet, schysta 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 välmenande hav och därför jobbar vi aktivt med att säkra att de råvaror vi använder kommer från hållbara bestånd.

HANDSKALADE RÅKOR HÄLLO®
Art. nr: 453009698
7,5 kg 3x2,5 kg (räkvvikt 1,5 kg)

HANDSKALADE RÅKOR HÄLLO®
Art. nr: 453009670
3x2,3 kg (räkvvikt 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
6x880 g (varav skarpill 610 g)

KALLES ORIGINAL, PET-BURK KALLIES®
Art. nr: 510001746
5,92 kg 8x740 g

KALLES VEGAN KALLIES®
Art. nr: 510000992
1,2 kg 8x150 g

mer från havet

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.



gröna vågen

Allt fler vill äta grönare, utan att för den delen bli vegetarianer. Detta syns tydligt på julbordets småvarma sektion där vegetariska bullar och prinskorvar är en självklarhet idag. Men smakerna kommer inte att ändra på sig. Jul ska smaka jul, det håller även de yngre matgästerna med om.

HUR GÖR DU DITT JULBORD GRÖNARE?



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

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

VEGETARISKA DELIKATESSBULLAR FELIX®
Art. nr: 510002574
3 kg ca 375 st à 7-9 g **NYHET!**

EKO MUNGÖNFÄRS LECORA
Art. nr: 9520
6x1 kg

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



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

MAGGANS® KÖTTBULLAR FRI FRÅN FELIX®
Art. nr: 454018950
5,6 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: 9601
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 julsinkan 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
5,48 kg 4 st à 1,37 kg (odelad)

EKO RÖDBETOR, SKIVADE FELIX®
Art. nr: 454008181
9,1 kg (avrunnen vikt 6,5 kg)

EKO RÖDBETOR, TÄRNADE FELIX®
Art. nr: 454008183
9,1 kg (avrunnen vikt 6,7 kg)

EKO SMÖRGÅSGURKA, SKIVAD FELIX®
Art. nr: 454008122
9,2 kg (avrunnen vikt 5,4 kg)

SYLTLOK ÖNOS®
Art. nr: 454073280
3,2 kg (avrunnen vikt 2 kg)

SENAP FELIX®
Art. nr: 454008446
5 kg

EXTRA PRIMA CORNICHONS ÖNOS®
Art. nr: 454076155
6x1625 g (avrunnen vikt 975 g)

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 julegröten. Den där doften, konsistensen och smaken som är julen i en enda munsbit. Risgrönsgröten 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 "CRÈME GRÖT"

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

