

A close-up photograph of a woman's face, focusing on her mouth and hands. She is holding a large, multi-layered burger with both hands. The burger features a beef patty, melted cheese, pickles, tomatoes, onions, and lettuce on a soft bun. Her mouth is slightly open, showing a pickle on her tongue. She is wearing a green jacket and has rings on her fingers.

**EN DILLICIOUS
NYHET FÖR**

FASTFOODIES



ALLTID LITE GODARE

”

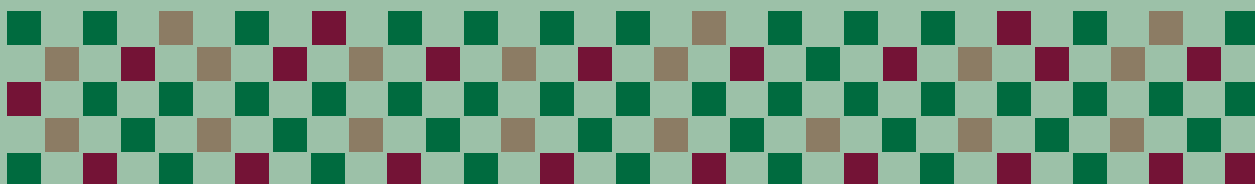
WE'RE A
BIG DILL ON
TIKTOK

ALLA HAR DILLE PÅ DILLPICKLAT.



Det stora amerikanska chipsvarumärket lanserar en Dill Picklesmak. Trendrapporter skriver spaltmeter om *"pickle flavours"* och betonar att det gärna bör kombineras med dill. En artikel går så långt som *"We've reached peak dill pickle"* samtidigt som sökningar efter dillpicklat på webben fortsätter stadigt uppåt. Kort sagt: alla har dille på dill.

Därför är det närmast självklart att Sveriges gurkvarumärke nummer ett tar täten när trenden nu kommer hit.



TILLAGAT I
SVERIGE!

GURKAN SOM GÖR DIN MENY MER DILLICIOUS!

Felix Dillpicklad Gurka är här, speciellt framtagen för att ge feta street food-rätter en finstämd balans. Den är tunnskuren, räfflad för extra krispighet och har en tydlig smak av dillfrö som ger en hint av citrus. Inte för söt, utan fräsch och syrlig. Gurkan som används kommer från odlare i Skåne, Blekinge och på Öland.

Smaken öppnar upp för många användningsområden i allt från matiga smörgåsar till topping på burgare och andra omtyckta fastfood-rätter.

NYHET!

Felix Dillpicklad Gurka

Art nr. 510006040

Vikt 3,1 kg (avrunnen vikt 1,75 kg)





TILLAGAT I
SVERIGE!

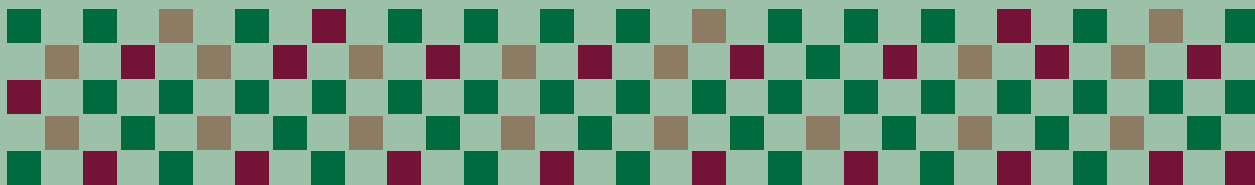
FRÅN FRÖ TILL GURKA

Längs södra Sveriges odlingskust, från Öland till Skåne, odlas våra gurkor med hjälp av mycket sol, kalkrik jord och långa, ljusa dagar. I maj, när jorden värmts upp tillräckligt, sår odlarna våra noga utvalda sorter som ska ge rätt smak och krispighet till våra inläggningar.

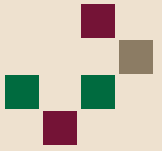
Våra kontraktsodlare har ofta flera generationer av erfarenhet bakom sig, som lärt dem att följa odlingen, noga, vecka för vecka. Tillsammans med dem tar vi

ansvar för både smak, människor och miljö med tydliga hållbarhetskrav som skyddar naturen och främjar långsiktig odling. Vid behov kan vi behöva komplettera med gurka från utvalda odlare i norra Europa. Såklart alltid med samma höga krav på god smak och fin kvalitet som från våra svenska odlare.

Oavsett ursprung hamnar varje handplockad gurka, i hjärtat av Skåne, i Eslöv – där vi har lagt in gurka sedan 1939.



Ett gott samarbete med



BURGER- DUDES

Utvecklingen av en riktigt god dillpicklad gurka kräver förstås sin process. Och vi tog hjälp av de allra bästa.

Tillsammans med Burgerdudes kunde vi hitta en perfekt syrlig, krispig och mindre söt gurka som lilar perfekt med hamburgare, street food eller som topping på både mackor och korv. Så vad säger dudesen själva om resultatet?



Foto cred: AWB

Om Burgerdudes

Burgerdudes startade 2014 och är i dag Sveriges största sajt för hamburgerälskare.

Med över 150 000 följare i sociala medier recenserar de burgare, driver topplistor och samarbetar med aktörer som vill höja kvaliteten i burgarkulturen.

”
**DET HÄR ÄR
PICKLESEN
SOM SVERIGE
HAR SAKNAT**

Q&A

Ni är kända för att ha ätit otroligt många burgare runt om i Sverige och de flesta brister på en punkt, berätta.

– Det finns sjukt många bra bugarställen i vårt land men nästan alla saknar en riktigt bra dillpicklad gurka. Det är nästan alltid det som fattas.

Vad är det som är fel med de gurkor som används?

– Många kör med saltgurka eller smörgåsgurka. Det blir inte samma syra, crunch eller balans.

Vad är det ni letar efter i en perfekt pickle?

– Frisk syra, mycket dill och rätt krisp. Den ska lyfta hela burgaren, inte bara ligga där.

Kan man inte bara pickla själv?

– Jo, och vissa gör det jättebra. Men det är tidskrävande, kräver plats och är svårare än man tror att få till perfekt.

Så varför är Felix Dillpicklad Gurka nästa stora grej?

– Det är en otroligt god gurka, gjord på svensk frilandsodlad gurka, inlagd och kryddad till perfektion. Den har rätt syra, är maxad med dill och självklart räfflad, "crinkle cut", precis som de bästa picklesen i USA.

Hur ska man använda den?

– Preppa en klassisk cheese-burgare med amerikansk senap, ketchup, rå lök, ost och toppa med Felix Dillpicklad gurka. Gästerna kommer känna skillnaden direkt.

Så, hur säljer vi in den här?

– Enkelt! Det här är picklesen som Sverige har saknat!

INSPIRATION FÖR FASTFOODIES

Med krisp, syra och en tydlig dillsmak kan Felix Dillpicklad Gurka få vilken rätt som helst att blomma ut. Den höjer smakerna, ger helt rätt balans eller bara en liten twist som gör stor skillnad.

Här är fyra goda rätter som inspirerar.



Laxbowl med morotsstomp

Upptäck mötet mellan sojamarinerad lax, chunky stomp av rostade morötter i alla färger, tempurafriterad pak choi och krämig wasabi-dressing.

Detta blandas i en bowl som bjuder på både djup och lekfullhet där Felix Dillpicklad Gurka binder ihop det hela med sin friska syra, dillton och krispiga textur. Smakfull balans i varje tugga och man vill bara ha mer.

En delicious cheeseburgare

Krispigt. Syrligt. Oemotståndligt.

När burgaren dryper av gott fett precis som den ska kliver Felix Dillpicklad Gurka in som den perfekta motvikten. Den friska dillsmaken och det karaktäristiska krispet skär igenom ost, bröd och kött och lyfter hela smakupplevelsen.



Pinsa med biffpastrami

Det lilla som förändrar allt. Tunna skivor pastrami, en krämig bas och smält ost i all ära ... Men det är Felix Dillpicklade Gurkan som tillför balans till den här magiska italienaren.

Med sin friska syra och distinkta dillsmak lyfter den pinsan från god till gourmet. Kom ihåg var du läste det först.

Bánh Mì med krispig fläksida

När Asien möter Skandinavien är det gurkan som spelar hjälte. Här tar Felix Dillpicklad Gurka plats i ett smakrikt möte mellan hetta, sötma och sälta.

Den dilliga syran ger rätten en fräsch twist och en oväntad nordisk nyans som gör bánh mì ännu mer minnesvärd.



EN GURKA FÖR ALLA TILLFÄLLEN

Oavsett om du vill lyfta burgaren, mackan eller buffén finns alltid en gurka som passar perfekt. Från krispiga smörgåsgurkor och syrliga dillpickles till saltgurka och smakrik gurmik – varje sort är noggrant tillverkad för maximal smak, kvalitet och en bit av vårt svenska matarv.



ALLTID LITE GODARE



Bostongurka® gurmik

Fint tärnad gurka, lök och paprika med senapsfrön. Ett uppskattat tillbehör till många rätter.

Art nr. 454008161

Vikt 9,8 kg

Art nr. 454008149

Vikt 4,8 kg

Smörgåsgurka, tunnskivad

Tunnskivade närodlade gurkor inlagda med senapsfrön och dill.

Art nr. 454008121

Vikt 8,9 kg (avrunnen vikt 4,8 kg)



EKO Smörgåsgurka, skivad

KRAV-märkt – närodlade gurkor inlagda med senapsfrön och dill.

Art nr. 454008122

Vikt 9,2 kg (avrunnen vikt 5,4 kg)



Dillpicklad Gurka

Krispiga räfflade gurkskivor i syrlig lag med dill och dillfrö.

Art nr. 510006040

Vikt 3,1 kg (avrunnen vikt 1,75 kg)



Saltgurka, hel

Krispig hel gurka i saltlag med senapsfrön och ättika.

Art nr. 454005062

Vikt 8,7 kg (avrunnen vikt 4,9 kg)



ÖNOS



Grillgurka

En smakrik hackad gurmik

Art nr. 454071840

Vikt 4,8 kg

Saltgurka

Svenska premiumgurkor i något mindre storlek och med extra krisp.

Art nr. 454006773

Vikt 3 kg (avrunnen vikt 1,7 kg)



Mor Annas Smörgåsgurka®

Inlagd enligt traditionellt recept för den genuina smaken.

Art nr. 454076480

Vikt 9,3 kg (avrunnen vikt 4,8 kg)



Smörgåsgurka, skivad

Krispig och god i klassisk lag med senapsfrön och dill.

Art nr. 454076080

Vikt 8,9 kg (avrunnen vikt 4,7 kg)

