



samtalen



Med "Hang" til suksess

Kokk og gründer Hai Hang har tre restauranter på Hamar, i tillegg holder han matkurs og driver catering. – Med dyktige folk på laget er dette bare moro, sier gründeren.



Invitasjon

Sett av 18. - 21. mars 2013 – for jammen blir det bransjetreff neste år også.

Storbritannias største mat- og drikkemesse ife, arrangeres 17. - 20. mars. Det skal vi selvsagt også få med oss –i tillegg til alt annet som hører med på Samkjøpsgruppens bransjetreff.

Messer og messetreff

Ny GO2 grill





Dette er Samkjøpsgruppen AS:

Samkjøpsgruppen AS er en frittstående innkjøpskjede innen storhusholdning med ca. 750 bedrifter i dag – noe som gir innkjøpsmakt.

Vår målsetting er at vi skal tilby våre medlemmer markedets beste priser ved kjøp fra grossist og ulike direkteleverandører.

Ønsker DU også en bit av et stort fellesskap med medbestemmelsesrett? – Ta kontakt NÅ!

Tlf.: 73 89 48 10 - Fax: 73 89 48 11
Thonning Owesens gt. 32,
Postboks 3915 Leangen, 7443 TRONDHEIM
www.samkjoe.no

Hovedkontor:

Arne Paulsen adm. dir.
arne.paulsen@samkjoe.no, tlf.: 41 60 53 80

Inger Hildrum, daglig leder
inger.hildrum@samkjoe.no, tlf.: 41 60 53 70

Siri Bergsland, sekretær
siri.bergsland@samkjoe.no, tlf.: 93 01 20 16

Geir Svestad, konsulent
geir.svestad@samkjoe.no, tlf.: 99 48 82 88

Eileen Flenstad, konsulent
eileen.flenstad@samkjoe.no,
tlf.: 48 94 92 22

Sonja Hildrum, konsulent
sonja.hildrum@samkjoe.no, tlf.: 45 48 63 31

Jostein Gjermstad, konsulent
jostein.gjermstad@samkjoe.no,
tlf.: 98 22 48 50

Finn Paulsen, reklameansvarlig, medlemmer
finn.paulsen@samkjoe.no, tlf.: 95 97 79 67

Lise B. Tangen, reklameansvarlig internt
lise.tangen@samkjoe.no, tlf.: 41 43 84 72

Annonseinnlevering:

Leveres i indesign eller PDF format til
lise.tangen@samkjoe.no

Utforming: Samkjøpsgruppen AS
Trykk: Fagtrykk Trondheim AS





LEDER



Året 2012 har vært et tøft år for mange av våre medlemmer. Litt av omsetningssvikten skyldes det dårlige været, og spesielt har det gått utover våre medlemmer som ligger langs veiene og i byene.

I følge reiselivsnæringen har nedgangen vært på ca. 6 - 8 % i snitt, mens de av våre medlemmer som ligger i kjøpesentra derimot har hatt en bra vekst i følge kjøpsstatistikkene.

GO 2 Arena har hatt en vekst i snitt varekjøp fra sesongstart på kr. 20,- pr. kasseinnslag til kr. 24,-, altså en vekst på 20 % i 2012. Man bør tilrettelegge slik at det varesortimentet som gir størst bidrag, er enklest å få kjøpt. Når det gjelder betalingsmulighetene så er det en stor fordel og ikke bruke kontanter, men betaling med kort av forskjellige typer. Dette er mer effektivt og vil til sammen gjøre at køene i pausen blir minimale og behandlingstiden reduseres. Husk at pausen er bare på 15 minutter. Målet for neste sesong er en vekst på 20 %.

Vårt fastfoodkonsept GO2 Grill har nå åpnet på tre steder. Litt prøving og feiling har det vært, men nå begynner det å ta form. 1001 natt i Trondheim et av våre pilotprosjekt, solgte 504 porsjoner av signaturrettene de første 14 dagene!

Så vil jeg nevne at vi i løpet av november har flere profileringer på gang, både innen GOD MAT, –Go´ bakeren og GO2 Grill konseptene skal det reåpnes steder. Ønsker du å få vite mere om disse profilene så ta kontakt med oss.

Arne Paulsen

Arne Paulsen
adm.dir.



Våre grunnverdier:

- Vi skal være en uavhengig og fri innkjøpskjede med en positiv samkjøpskultur.
- Vi skal være oppdaterte, ambisiøse og offensive.
- Vi skal konkurrere hardt men redelig.
- Vi skal tilstrebe god kvalitet i alt vi foretar oss.
- Samkjøp skal være å stole på og ha høy lojalitet mot både kunder og leverandører.

Visjon

Samkjøp skal være den ledende frie innkjøpskjeden innenfor storhusholdningsmarkedet i Norge

Forretningsidé

Gjennom å tilby de beste betingelser innen storhusholdning, samt tilby sterke profilhus, skal kjeden være førstevalget for både frittstående aktører og ulike grupperinger.



Invitasjon

Sett av 18. - 21. mars 2013 – for jammen blir det bransjetreff neste år også.

Storbritannias største mat- og drikkemesse ife, arrangeres 17. - 20. mars. Det skal vi selvsagt også få med oss – i tillegg til alt annet som hører med på Samkjøpsgruppens bransjetreff.

18. mars

Dag 1

London Gatwick

Hilton Metropolitan

Bra hotell med sentral beliggenhet og nydelig frokost. Hotellet har Sky bar, spa og basseng.

Emirates stadium

Omvisning

Her får du et spennende innblikk i det indre liv i en av Englands mest moderne og velorganiserte stadioner. Her er ingenting tilfeldig!

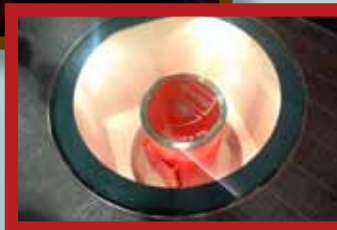
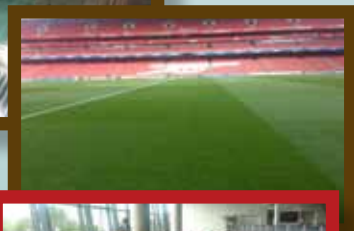
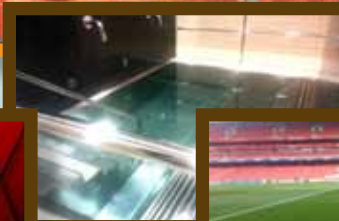
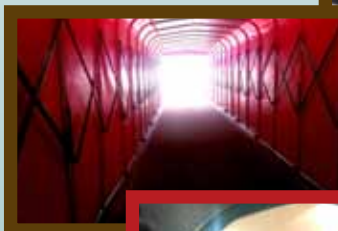
Møte

Siste nytt om Samkjøpsgruppen as ved Arne Paulsen.

Foredrag med Arne Hjeltnes

Middag og underholdning

Toastmaster er London-entusiast Marvin Wiseth.



London

UK

uon

19. mars

Dag 2

Messe

Storbritannias største mat- og drikkemesse ife

Pubkveld

Pubkveld er et must i London. I gåavstand fra hotellet koser vi oss med, øl, mat og pubmusikk.



20. mars

Dag 3

Dag til egen disposisjon. Shopping, museum, sightseeing, musical, konserter, i London finnes det noe for enhver smak. Husk å bestille billetter til dette i god tid.



21. mars

Dag 3

Hjemreise

**Påmeldingsfrist:
10. desember**



Info fra Samkjøp



Arena Nord og Meny 2012

I år hadde vi stand på både Arena Nord i Bodø og på Meny 2012 i Trondheim. Vi fikk fortalt litt om våre nye konsepter og om Samkjøpsgruppen as til mange interesserte besøkende, og vi fikk hyggelig besøk på standen av mange av våre medlemmer. I forbindelse med messene arrangerte vi et messetreff med tema ølkurs og cowboyfest. Mer om disse finner du lenger bak i bladet.



Vinnere av nettbrett på messene

Konkurranse hører med –og vinnerne av årets messekonkurranser vant en Samsung Galaxy Note. I Bodø ble Lill Tove Hetzler, Mølla kafe trukket som vinner og i Trondheim vant Per Aunan hos Trønderhallen nettbrettet.



Info fra Samkjøp



Vinnere av sommerkonkurransen

De tre heldige vinnerne av Nintendo 3DS i årets sommerkonkurranse ble:

- Emilie Lysøybakk Wilhelmsen på 7 år fra Porsgrunn, hun hadde spist hos Bjugn bowling.
- Karoline Markestad, på 11 år fra Bergen, hadde spist på Vingsand kroa.
- Eline B. Hekland, på 13 år fra Tjøme, gjest på Elgkroa i Sparbu.



Messetreff og Cowboyfest

To glade cowgirls vant iPad. I Bodø ble Marlen Wiliamsen fra Bodø bakeri trukket ut, og i Trondheim ble det Wendy M. Halvorsen fra Smalangen Pub som kunne ta med seg iPad hjem.





Dagligvarer

Helt siden starten i 1916 har dagligvarer vært viktig for oss. Vår markedsavdeling og landsdekkende salgsapparat med dyktige medarbeidere, bidrar aktivt til å utvikle både vare-sortiment og internasjonal matkultur til forbrukernes og butikkenes tilfredshet. For uten sterke merkevarer i etablerte varekategorier som Twinings Tea, Ryvita og Finn Crisp knekkebrød, Heinz Ketchup og Tabasco Peppersauce m.fl., har vi også som bevisst strategi å utvikle nye varegrupper og trender.

Som eksempler kan nevnes det Indiske- (Pataks), Thailandske- og Asiatiske kjøkken så vel som middelhavsområdet med olivenolje (Ybarra) og balsamico eddik.

Vi tilbyr nyskapning så vel som videreføring av gode mattradisjoner fra hele verden.

Storkjøkken

Haugen-Gruppen Storkjøkken har også egen markedsavdeling og landsdekkende salgsapparat som består av erfarne bransjefolk med utdanning bl.a. som kokker. Dette har vi bevisst gjort for å kunne snakke kundenes eget språk og bedre kunne veilede innenfor storkjøkkendrift og menyutvikling. Vårt sortiment spenner fra te og sauser til etniske produkter og ferskfrosen pasta.

Vin og Brennevin

Haugen-Gruppen kjøpte i 1995 vinagenturfirmaet T. Storm & Sønner A/S – som i dag heter HG Wine & Spirits, og har siden videreutviklet dette til i dag å være en av de største og beste i bransjen. Vi besøker kunder over hele landet, og alle av alle våre dyktige konsulenter er både kokker og spesialutdannede sommelier (vin-kelnere). Vi har spesialisert oss på

matrelatert drikke, og importerer kjente viner som Santa Carolina, Bollinger Champagne, Hügel, El Coto, Baron de Ley, Gandia, Robert Mondavi,

Kvalitet i alle ledd

Kvalitet har alltid vært grunnleggende for oss, både hva gjelder produkter og medarbeidere. Derfor rekrutterer vi kun godt utdannede medarbeidere med spesialkompetanse innenfor de områder vi arbeider. Hver av våre divisjoner har selvstendige markedsavdelinger hvor produktsjefer/brand managers er ansvarlig for "sitt" produkt helt fra leverandør til forbruker via våre salgsapparater.

Vi har egne Key Account Managers som betjener de viktigste kundene og egen "Space-avdeling" til hjelp for både kunder og leverandører. For uten IT og økonomi, har vi en Customer Service avdeling med bl.a. innkjøp og logistikk som ansvarsområde. Sist men ikke minst har vårt nye lager i Vestby en topp motivert stab som organiserer stadig større volum til våre kunder over hele landet.



På Haugengruppens facebookside finner du bl.a. oppskrifter, tips, nyheter og konkurranser.



HAUGEN-GRUPPEN AS
Storkjøkken

*Ledende leverandør av mat og drikke fra hele verden.
Kvalitet, merkevare, autentisk og ekte smak, fagkunnskap
fra en stab av kokker og bransjefolk*

10 kjappe

Navn: Finn Hammervold

Arbeidsgiver: Haugen-Gruppen AS

Stilling: Salgsdirektør

Litt om arbeidsoppgavene:

Ansvar for salg til Storkjøkken og KBS i Norge.

Ansvar for salgsavdeling i Norge med 3 KAM'er og 10 Distriksjefer.

Hvor lenge har du vært ansatt der? 15 år

1. **Fritidssysler:** Sportsfiske / Golf
2. **Siste bok:** Karl Ove Knausgård – Min Kamp 2
3. **Siste film:** KonTiki
4. **Favorittmat:** Tapas / Wok / Italiensk
5. **Hva serverer du svigermor / svigerfar/ svigerfamilien:** Akkurat nå.... får i kål.. eller lammelår
6. **Hva serverer du vennegjengen:** Tapas
7. **Din siste matopplevelse, på godt eller vondt:** Nykokte krabbeklør med Corona på hytta i Trøndelag



8. **Din største tabbe:** Nekter jeg å svare på
9. **Den ene tingen du fikk ta med deg på en øde øy, hva ville det ha vært:** Vann
10. **Hvor er ditt store drømmereisemål:** Bali

Kontakt markedsavdelingen og salgsapparatet

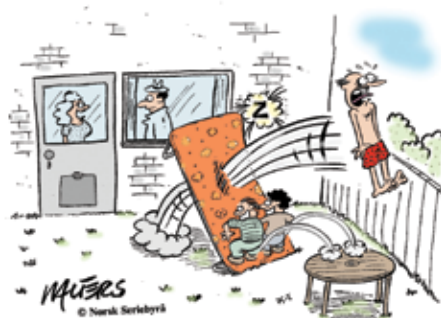
Våre salgskonsulenter har ansvaret for hvert sitt område. Haugen-Gruppens salgsapparat er alle fagfolk med utdannelse og lang erfaring som kokker og vinsomalierer. Nøl ikke med å ta kontakt. Vi er behjelpelig med alt fra produktinformasjon, opplæring, ideér og hjelp til gjennomføring av konsepter og temaer, priser, logistikk og generell fagkunnskap.

Område / Stilling	Navn	Telefon
Oslo Vest	Henrik Gjerding	95997950
Oslo Øst	Kjetil Bråten	91842223
Akershus Vest, Buskerud	Bjørn Sanden	90595034
Akershus Øst, Østfold	Hans Didrik Jom	41514667
Hedmark, Oppland	Ulf Hansen	91199774
Vestfold, Telemark, Aust Agder	Steinar Hotvedt	90595035
Vest Agder, Rogaland	Morten Furuberg	90947757
Hordaland, Sogn og Fjordane		
Møre og Romsdal	Trond Minde	90931865
Trøndelag, Nordland S	Øystein Brevik	91648122
Nordland N, Troms, Finnmark, Svalbard	Alf Erik Efraimsen	99272396
Sales Director Food Service	Finn Hammervold	90738841
Key Account Manager - Corporate Chef	Jonas Werner Andersen	97761378
Key Account Manager Convenience	Oddbjørn Søderholm	90882300
Marketing Manager	Simen Kjær Haugberg	91346344
Category Manager – Corporate Chef	Mats Johansson	48238362
Food & Beverages Sales Manager	Claus B. Gulbrand	90595043
Key Account Manager Beverages	Scott Wilhelm Jacobsen	90209519

Haugen-Gruppen AS • Telefon: 64 98 60 00 • Postboks 14 • Faksnr.: 64 98 60 01 • 541 Vestby
E-post: companymail@haugen-gruppen.no

Matkryss

	De- sember- bakverk	↓	Kaffe- merke	Ameri- kansk stat	Bringe for dagen	↓	Larve Gidde	Ødelagt Visne	↓	Tall Patte- dyr	↓	Snacks	Reklame	Ærbø- dighet Genuin	↓
	→									Etter smak Raptus					
	Treller							Porto- bevis							
	Fisk							Dalside							
	Ha det moro						Dårlig					Foto: Frukt. no	Gammel karakter Stoff		
	↓		Dvs Foto- graferer			Tre Elv i M.- Europa				Kloster- kvinner Band					
	For- fatter							500	Gripes Pålegg			Holme			Sår
	2 stk Sprer									1 båt, finhakket Kamerat					
	↓							Bøy Felt				Øde Arbeids- perioden			
	Port Av- visende	↓	Belegg	Saften av ½ stk	Fase	↓	Legge til hvile	Smelt Astro- naut		Tirre Prod.- bedrift		Enkelte I be- vegelse			Asi- atene Manns- navn
→								Lager		Tall Am. stat		Tall Samse		Slag Beveg- grunn	
Kompo- nist							Kom- mune- senter i S. og Fi.						Strek- ning		
↑				Nærings- middel- konsern		Napp	© Norsk Seriebyrå/ Norsk Fag- pressebyrå	Del av Oslo Like		Plante					
Het		Vinnere Hissige	↑				Farge		Gnager				Drikk 2 ts rød, hakket		Kring- kastings- selskap
Yte			Lind- gren- figur		Etter smak	←	Inter- eksjon Tro	Tre Bildefil- format	Opp- skrift: Frukt. no	Like Kvinne- navn		Tone Dansk by			
Batalje					↓			For- fatter Odde			Samtlige Apéritif				
Den samme			Vann- fangere						Fisk Avis			To Først		Kraft- uttrykk	Finnes
→			Like			Sp- politikere			De for- anderlige størrel- sene						
1 ss finhakket								Tøm- mer- hugger							
Gjenta															



- MANNEN MIN KOMMER STRAKS, JEG SENDTE
UNGENE UT FOR Å VEKKE HAN.



- JEG ER HOS MARIT. MIDDAGEN STÅR I OVNEN
(IDEN STORE, FIRKANTEDE DINGEN VED INNGANGEN)



Nyheter!

Barilla er verdens største pastaprodusent, og har servert verden matglede i 130 år. Prøv våre to nyheter og opplev den ekte smaken av Italia!



Middagstips rett på mobilen!

Gå inn på App Store eller Android Market og last ned Barillas kokeboken gratis.



MED SMAK AV ITALIA

Ny GO2 grill i Stjørdal

I disse dager åpner GO2 grill nummer tre. Den befinner seg i Torgkvartalet i Stjørdal. Det vil stå mer om dette i neste Samtalen.



ØLKURS OG COWBOYFEST

I forbindelse med messene Arena nord i Bodø og Meny 2012 i Trondheim arrangerte vi et mini ølkurs og cowboyfest for våre medlemmer og leverandører. Det var tydeligvis et populært innslag og mange cowboys dukket opp, samt noen mexicanere. Blant de av våre medlemmer som kom ble det trukket ut to vinnere av iPad, det ble Marlen Wiliamsen fra Bodø bakeri i Bodø og i Trondheim ble det Wendy M. Halvorsen fra Smalangen Pub.

MOLOSTUA I BODØ





EC DAHLS I TRONDHEIM



EC DAHLS I TRONDHEIM



Med "Hang" til suksess

Kokk og gründer Hai Hang har tre restauranter på Hamar, i tillegg holder han matkurs og driver catering. – Med dyktige folk på laget er dette bare moro, sier gründeren.

Kari Oliv Vedvik

Hai Hang er faglært kokk og begynte med catering og kurs for ti år siden.

- Jeg hadde ingen planer om å gjøre noe annet, jeg jobbet i Oslo og drev med catering her på Hamar. En gang så hadde jeg glemt kokkejakken min, men visste at en av kokkene på restauranten Artichoke var av sammen størrelse som meg. Da jeg var innom og hentet jakka fikk jeg høre at restauranten var til salgs. Så uten at jeg hadde planlagt det, hadde jeg plutselig ansatte og en egen restaurant. Vi døpte om stedet til Valuta, fordi Norges Bank hadde holdt hus der tidligere. Det var jo innmari moro å få det til, sier den høyreiste mannen som har sitt særegne navn fra sitt vietnamesisk opphav, eller for å være helt nøyaktig fra sine kinesiske foreldre i sin tid bosatt i Vietnam.

Storfamilie

Hai Hang kom til Norge kun et år gammel. Mor og far var begge kokker, men i Norge ble det butikkdirift på Hamar og oppvekst i Brumunddal. De åtte søsknene deltok i familiebedriften, også Hai.

- Ja jeg er vant med å jobbe, alle hjalp til. Vi fikk ikke lønn, men det vi trengte. Det var en naturlig ting for oss å hjelpe til, forteller Hai som er den eneste av sine søsken som har blitt kokk.

- Mat har alltid interessert meg og jeg er glad i lage, spise og nyte god mat. Så yrkesveien var staket ut, det måtte bli noe med mat, forteller kokken som dro til Singapore for å lære seg å lage

kinamat, men skjebnen ville det annerledes.

Øst møter vest

I Singapore hadde kokken han skulle få lærdom av fått et bedre tilbud og dratt sin vei. Unge Hai var der for å lære og gikk til selveste Raffles Hotel for høre om det var mulig å jobbe der. Raffles huser en lang rekke restauranter, deriblant Singapores eldste og drinken med byens navn oppstod der.

- Det var ventelister på å få en gjesteopptreden der, men så hadde jeg litt flaks og fikk anledning til å jobbe og lære der. Jeg fikk ikke lønn, men en gylden mulighet. Der prøvde jeg meg på flere av kjøkkenene på hotellet, både for å lære, men også for å finne ut hva jeg hadde mest lyst til å jobbe med. Fusion food ble svaret, det er mat som tar i bruk kjente råvarer på en annen måte. Vesten møter østen gjennom mat, prøver kokken og gründeren å forklare oss uinnvidde.

En to tre

Med en lunsjrestaurant i porteføljen i hjerte av Hamar og catering og kurs ved siden av syntes Hai at han hadde nok å gjøre.

- Jeg tar ikke over restauranter bare for å bygge meg stor. De rette folkene må være på plass, jeg kan ikke gjøre dette alene. Jeg er helt avhengig av flinke og fleksible ansatte som kan jobben sin. De som jobber hos meg er dyktig, forteller Hai som gradvis har bygd seg større i restaurantbransjen på Hamar.

- Da jeg fikk tilbud om å ta over Victoriahaven var det for fristende til at jeg kunne si nei. De flotte lokalene var en knall plass for en ala carte restaurant. Det tredje og siste tilveksten i porteføljen er Volume som er har inspirasjon fra det amerikanske kjøkkenet. Så det er tre ulike restauranter som utfyller markedet på Hamar og hverandre, sier den matglade mannen på kun 36 år, som også holder matkurs. På spørsmålet om han skal starte flere, svarer han.

- Hvis muligheten og de riktige folkene er tilgjengelig, så ser jeg ikke bort fra det.

Mesterborger

- I alle år jeg har drevet har jeg hatt avtale med Samkjøp, jeg ser ingen grunn til å bytte ut noe jeg er fornøyd med. Jeg håper jo at de setter pris på oss også. Sånn er det vel med alt, hvorfor bytte bare for å bytte, sier mannen som av sin egen by i fjor ble kåret til byens Mesterborger. Hai Hang var ikke en av de nominerte, men ble stemt frem via Facebook.

- Det var jo stas, men det er mine medarbeidere som skulle fått mye mer av æren. Dessuten er jeg helt avhengig av min kone for å få hverdagen til å henge sammen, sier tobarnsfaren som har litt vel mange baller i luften.

- Jeg har om lag 30 ansatte i dag, med stort og smått. Hvert sted har en egen kjøkkensjef og daglig leder, jeg stepper inn ved behov. Ved å ansette folk som er flinkere enn meg, lærer jeg stadig nye ting og stedene utvikler seg til det bedre. Det har



Internasjonalt fellesskap



De ansatte er med på spøken.

vært innmari moro å lykkes, og skal vi fortsette å utvikle oss må vi ha det fint på jobb. Jeg liker å se hvilke muligheter som finnes, jeg sitter ikke å ser etter nye steder. Jeg vet at om en skal lykkes må en ha nøkkelpersonen på plass, det hadde jeg på alle

de tre stedene da jeg startet, forteller mannen som klarer å ta seg litt mer fri enn i starten.

- Faktisk skal jeg og familien min reise til utlandet på ferie i to uker for første gang på flere år, det tror jeg ikke at jeg hadde klart for tre år siden. Jeg har

innsett at de andre klarer å drive dette alene uten meg, i hvertfall i to uker, sier den smilende mannen, som ikke kan gå mange skritt i Hamars gater uten at noen snakker til ham.



Hai Hang



Victorihaven Volume



På tur ut fra Valuta, der Norges bank i sin tid hadde lokaler



Mat på Valuta



Wolfgang

RÅVARER OG TILBEHØR TIL HVERDAG OG FEST!



Det nærmer seg Jul. Litt flott egentlig. Sola har snudd, nytt år er på gang og med det nye muligheter. Julemat er sterkt bundet til tradisjoner, men samtidig dukker det opp nye retter. Tilbudet av råvarer og tilbehør er stort, men også viktig. Alna M. leverer en rekke produkter i denne kategorien. Se vår nettside www.alna.as, eller ta kontakt med oss på tlf. 22 91 69 40

VARENR.

28400
28402
27029
27502
27539
28620
28627
16467
29002

EPD NR:
2565109

PRODUKT

Majones ekte 1 x 10 kg.
Majones ekte i spr.pose 6 x 900 gr.
Kokte egg i lake 75 stk.
Margarin Solgod Allround 1 x 15 kg.
Margarin Solgod extra soft. 2 x 2.5 kg.
Hvitløkdressing Original 3 x 5 ltr.
Hvitløkdressing Original i beger 36x85 gr.
Vaffelrøre 1 x 5 kg. spann
Alna Formfett spray boks 400 ml.

Gourmet majones 1 x 10 kg.

Varene bestilles
hos:



Vi er stolt over å ha levert kvalitetsvarer i nærmere 75 år



Haslevangen 32. Postboks 3 Økern. 0508 Oslo. Telefon: 22 91 69 40 Telefax: 22 91 69 41 Nettside: www.alna.as

Helse i hver dråpe

Norges desiderte favoritt-cognac, Bache-Gabrielsens Tre Kors, har skiftet farge. Korsene på etiketten har gått fra rødt til grått, og det var ingen bønn: Det internasjonale Røde Kors har enerett på det røde korset, og da hjelper det ikke å argumentere med 100 års cognachistorie.

Nylig ble Bache-Gabrielsen kontaktet av det franske Røde Kors. Organisasjonen hadde fått nyss om at verdens sjette største cognacprodusent solgte en cognac med tre røde kors på etiketten, og det ville man ha en forklaring på. Det røde korset er nemlig et beskyttet emblem som ikke kan brukes i kommersielt henseende

Bache-Gabrielsen har imidlertid benyttet denne etiketten i snart 100 år. Har dette altså vært ulovlig? Hva gjør man når man blir avslørt som kriminell? En mulighet er å kaste seg inn i

årelange rettssaker med dyre advokater, en annen er å bøye seg for lovens åpenbare makt, og endre utseende en smule. Bache-Gabrielsen valget det siste. Korsene er ikke lenger røde, men grå.

La oss ta et tilbakeblikk: I perioden 1916–1927 var det brennevinsforbud i Norge. Brennevin på resept var imidlertid lovlig, både for folk og fe, og aldri har vi vel vært sykere – særlig i høytidene. Cognac var kun å få kjøpt til "medisinsk bruk", hvilket den unge og kreative gründeren Thomas Bache-Gabrielsen raskt tok tak i. De tre opprinnelige stjernene på husets VS-cognac ble erstattet med tre sykdomsbekjempende kors, og Bache-Gabrielsens Tre Kors var et faktum, noe det norske folk til de grader har satt pris på. Flaskene med de kontroversielle korsene inneholder Norges mestselgende cognac. Med 1,3 millioner solgte flasker i året, har Bache-Gabrielsen 30% av det norske cognacmarkedet.

Av dette står Tre Kors for nesten en halv million flasker, og det er oppsiktsvekkende mye i et land med kun fem millioner innbyggere. Men cognac er cognac, og foreløpig virker det ikke som om det norske folk lar seg vippe av pinnen når det gjelder rødt eller grått. La oss avslutte med den fornuftige argumentasjonen fra det franske Røde Kors:



"Vårt emblem ble opprettet med et beskyttende formål. Det forteller de sårede soldatene at de vil bli behandlet nøytralt og upartisk, uavhengig av deres opprinnelse, nasjonalitet, religion og politisk oppfatning. Og det beskytter livene til dem som bærer det. Det er derfor nødvendig å respektere emblemet og navnet også i fredstid, for å forbli sterk. På fransk territorium innebærer ethvert misbruk fare for forveksling med våre aktiviteter."

Cognac eller livredning? Svaret er kanskje begge deler, og Røde Kors skal i det minste ha takk for hundre års utlån ...

Kontakt:
Bache-Gabrielsen Norge
Ola Nersnæs
Mobil: 48005958



Vangsgården Gjestgiveri og Rorbuerer

Vangsgården Gjestgiveri og Rorbuer et overnattings/serve-
ringssted noe utenom det
vanlige. Kjører du ca 2 timer
østover langs E16 fra Bergen,
kommer du til Aurland. Selv om
rommene er modernisert, er mye
av den gamle atmosfæren tatt
vare på.

Stedet har tatt i mot gjester helt
fra tidlig 1800-tallet. Helårsdrift
fra tidlig 1960-tallet.

I 1991 ble en del av eiendom-
men tatt i bruk som pub. Denne
ble senere utvidet i 1995. Bygget
har en lang historie som bakeri,
duehus, eldhus, offentlig utedo,
sportsbutikk og mye annet.
Pub'en har sesong fra 1. mai til
1. oktober. Ut over det er det
enkelte pub-helger.

Skal du slappe av i rolige
omgivelser, er dette idylliske
stedet helt nede ved fjordsden
absolutt å anbefale.

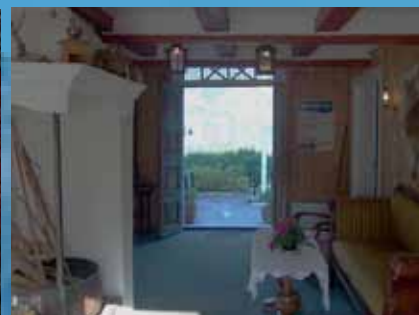
www.vangsgaarden.no

Vangsgaarden

5745 Aurland

Tlf.: 57 63 35 80

e-post: vangsgas@online.no





Myhr Interiør tilbyr tilpassende møbel- gardin- og interiørløsninger til samkjøpsgruppens medlemmer. Med gode innkjøps-betingelser er vi svært prisgunstige på leveranser av tekstiler og møbler. Våre interiørarkitekter bidrar med kunnskap om møblering, belysning, farge og materialvalg. Vi tilbyr også design av arbeidstøy og møbeldesign. Kontakt oss for en hyggelig samtale...



FRA VENSTRE :

Mette Bringsli

selger - interiørarkitekt MIAF
mette.bringsli@myhrinterior.no tlf. 73560060 mob. 47920133

Lise Anette Strand

daglig leder - selger - interiørdesigner
lise.strand@myhrinterior.no tlf. 73560060 mob. 41477762

Nina Jeanette Sandvold

salgssjef - interiørdesigner - klesdesigner
nina.sandvold@myhrinterior.no tlf. 73560060 mob. 93200178

myhr INTERIØR

Nedre Ila 39, 7018 Trondheim 73 56 00 60 post@myhrinterior.no www.myhrinterior.no



JIF PROFESSIONAL 2 I 1 KJØKKENRENGJØRING

Kombinert rengjørings- og desinfeksjonsmiddel til kjøkken. Til bruk på alle overflater som kommer i kontakt med mat. Det er svært effektivt mot et bredt spekter av mikroorganismer og fjerner enkelt fett og inntørkede matrester.

Norengros' varenr: 86231

Servicegrossistenes varenr:
EPD-nr: 2 203 107

JIF PROFESSIONAL UNIVERSAL

Gir skinnende blanke vinduer, speil, bord og andre overflater. Med Odour Neutralizing Technology – evne til å nøytralisere vond lukt.

Norengros' varenr: 85907

Servicegrossistenes varenr:
EPD-nr: 2 202 117

JIF PROFESSIONAL OVN & GRILL

Fjerner raskt fastbrent mat og fett i ovner, griller og på stekeflater.

Norengros' varenr: 87791

Servicegrossistenes varenr: EPD-nr:
2 300 259

JIF PROFESSIONAL BADEROM 2 I 1

Fjerner effektivt kalk, fett og såpe-rester. Etterlater et skinnende rent resultat med en langvarig frisk duft. Med Odour Neutralizing Technology – evne til å nøytralisere vond lukt.

Norengros' varenr: 86232

Servicegrossistenes varenr:
EPD-nr: 2 203 089



Lilleborg
Profesjonell

Kundesenter: 815 36 000, profesjonell@lilleborg.no
www.lilleborgprofesjonell.no

Råvareleksikon: U - V



Ugli

Ugli ble funnet på Jamaica i begynnelsen av 1900-tallet og er sannsynligvis en krysning av tangerin, appelsin og grapefrukt. Den er litt større enn grapefrukt og har en ujevn, rund form. Skallet er gulgrønt, grovporet og lett å skrelle.

Vannkastanje

Vannkastanje kommer opprinnelig fra Kina. Det er rotknollen som er den spiselige delen på den ca. 1 meter høye planten som vokser i vann. Ser ut som en mørkebrun, liten flattrøkt løk, dekket av et papirliknende skall som skjæres bort før bruk. Kjøttet er hvitt og sprøtt med en saftig og søt smak.

Vannmelon

Vannmelon kommer opprinnelig fra Afrika der den fortsatt vokser vilt.

Den finnes i mange varianter, farger og fasonger. Mest vanlig er rund vannmelon med rødt fruktkjøtt, men det finnes også gul vannmelon på markedet, og i senere tid også en helt uten kjerner i fruktkjøttet. Fruktkjøttet er sprøtt, svært saftig, mildt og litt syrlig.

Voksbønner

Voksbønner har gule skolmer med form og størrelse som brekkbønner. Voksbønner er noe flatere i fasongen enn aspargesbønner.

Vossakorv

Er en norsk lokal pølsevariant som lages etter gamle resepter på Voss, men som også selges på andre steder. Vossakorv er en grovhakket pølse, laget hovedsakelig av fårekjøtt.

Pølsa har naturtarm og en noe høyere fettprosent enn vanlige pølser. Den trekkes eller dampes når den serveres sammen med salt, røkt fårekjøtt. Men den egner seg også godt til steking eller grilling.

Vårløk

Vårløk er en spesiell løksort som likner på purre. Den danner en lang smal stilk av tett sammenrullede blader. Hele planten er lang og smal, hvit eller rød nederst og mørk grønn øverst. Vårløk har en mild og fin løksmak.

Nye medlemmer siden sist

123 SHOP	7011 TRONDHEIM	GRESSET ER GRØNNERE AS	7011 TRONDHEIM
AKERSHAVE APARTMENTS AS	560 OSLO	LILLE MILANO LEKNES DA	8370 LEKNES
BALDERSHAGE BARNEHAGE	7046 TRONDHEIM	LOFOTKOKKEN	8370 LEKNES
BANKEN RESTAURANT & BAR	7500 STJØRDAL	OSS TÅLLÅST AS	7340 OPPDAL
BURAN ASIA MAT AS	7042 TRONDHEIM	RESTAURANT VIKTORAS	
CAMPILLAY	7054 RANHEIM	BUKAUSKAS	4517 MANDAL
DOCILE KONTOR & PUB,		STIFTELSEN AURORA/	
GRØNSKE AS	2317 HAMAR	SLUPPEN BHG	7037 TRONDHEIM
EVENES FJORDHOTELL AS	8533 BOGEN I OFOTEN	TORVHJØRNET AS	2000 LILLESTRØM

KOMBIDAMPER



BE OM PRIS!

- * Kapasitet 10 stk 1/1 GN Brett.(Eller 5 stk 1/1 GN)
- * 65 program med 6 faser i hvert program.
- * Inkludert steamkondenseringsenhet.
- * Kjernetemperaturmåler
- * 2-Trinns vifte. Dobbel isolert dør.
- * Døren deles for vask mellom glassene.
- * Vaskeprogram med tabletter.



Pølsestapper
Beltgriller
Frityrer
Griller
Koketopper
Kombiovn
Pizzaovn
Pizzautstyr
Pølsevarmere
Salamendere
Rustfritt
Oppvaskmaskiner
Combidamper
Isbitmaskin
Eitemaskin
Toaster
Trillebord
Bakerovnredning
Kafeinnredning
Brødvarmer
Garnityrkjøl
Bake-off ovner
Hiveskap
Induksjon koketopper
Interningsmaskin
Saftdispenser
Vakumpakkemaskin
Varmeplate
Suppegryte

Machine Products Storkjøkken AS
Vestre Bingsa Industriv. 11
6019 Ålesund
P.B. 7589 Spjelkavik - 6022 Ålesund



STORKJØKKEN

Tlf: 70 15 81 00

www.mpstorkjokken.no
office@mpstorkjokken.no
Tlf: 70 15 81 00



Stem frem Norges Beste Kokkekollega

Vinn reisegavekort til kr 5000,-

KNORR Piske 31 % er lett å jobbe med, men hvilken kollega er det lettest å jobbe med? Stem frem din favoritt eller nominer din egen kollega og du kan vinne reisegavekort! Scan koden eller gå inn på



www.facebook.com/kokkekollega

Du har 3 sjanser til å vinne! Både vinneren av tittelen, den som nominerte vinneren og en tilfeldig stemmegiver får hver et reisegavekort til kr 5000,-.



Konkurransen varer frem til 18. des. 2012 og er åpen for ansatte i storhus- holdningsindustrien i Norge. Detaljerte konkurranseregler finner du på facebooksidan.

Gi deg selv god tid – planlegg julemenyen allerede nå!

Julehøytiden nærmer seg raskt! For å inspirere deg har vi tatt fram noen tradisjonelle og gode oppskrifter som vil friste dine gjester og gi dem den rette julestemningen. Med en spennende meny, trygge produkter og gode råvarer vil denne førjulstiden bli en fin opplevelse for deg og dine gjester! For oppskrifter og juleinspirasjon, scan koden eller gå inn på www.unileverfoodsolutions.no/juleinspirasjon.



MATKRYSS

17

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

BRØDA.

REMO

Kontakt
Morten Nilsen, Salg & Markedssjef
Mob: 95 14 69 40
e-post: nilsen@goldfish.no



**Najade laks Gravet & Røkt
Buffètskåret**

EPD 2532364/ EPD 2679272 Frysht
4 x ca 1 kg, kjøt/ Frysht

Norsk kvalitetslaks som først graves, for deretter å røkes på tradisjonelt vis.

Godt håndarbeid sikrer den ekte smaken!
Najade laksen har et utradisjonelt og spennende kutt, skåret 90 grader i 6 mm tykke skiver – ideell til buffèten.



Eks på
Buffetskjæring



Chili laks
Buffetskåret

EPD 2630622/ EPD 2679264 Frysht
4 x ca 1 kg, kjølt/ Frysht

Norsk kvalitetslaks som først røkes på tradisjonelt vis, for deretter å marineres med chili og sesamfrø. Chili laksen har et utradisjonelt og spennende kutt, skåret 90 grader i 6 mm tykke skiver – ideell til buffèten.



Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer
Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer	Pilsener Beer Pilsener Beer



MERSALG I JULEN



Menu

Ringnes
Juleøl
og julenøtter
Kr. 72,-

Sett juleøl på menytafva så gjestene får en påminnelse!

Tilby kombo juleøl og julenøtter / julesnacks.

Viktig med Limited Editions på menytafva der ølhundene og opinionsledere vanker.



Menu

Ringnes
Imperial
Polaris
Kr. 92,-



Inkludér juleøl i annet bøttesalg.

JULEBRUS

FRA FRA ECD AHL S, HAMAR, ARENDAL OG RINGNES

Ingen jul uten Ringnes Julebrus! Tradisjon tro er den røde julebrusen fra Ringnes å finne over hele landet.

Hamar Julebrus har de siste årene blitt mer og mer populær over hele landet, og er den mest populære lokale julebrusene som desstuen har en stor fanklubb på Facebook.

E.C. Dahls Julebrus er en populær julebrus i markedet og er til tross for sin sterke forankring i Midt-Norge også godt likt i resten av landet.

Arendals Julebrus har lange tradisjoner, og også i år vil den kjente brusen være et godt valg for dine gjester



SAMUEL ADAMS

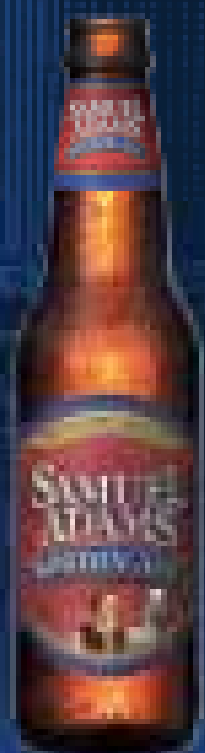
BOSTON LAGER

Beck's Beer Company er USA's fødested for bryggeriindustrien med bærbarhed. Det er også det største handelsnetværk af bryggerier i landet og den fødested er grundet i den bryggeri.

Beck's Beer af - Samuel Adams - brygger på en traditionel bryggeri med mange bryggerier.

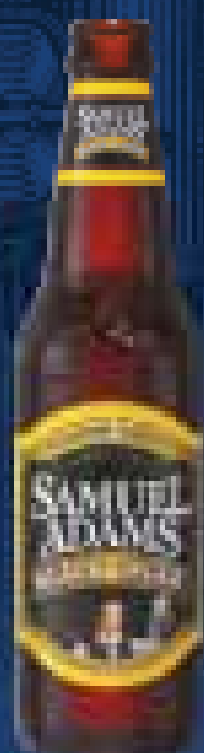
Den er en af de mest populære bryggerier i landet, og den er en af de mest populære bryggerier i landet, og den er en af de mest populære bryggerier i landet.

Alle af de bryggerier i landet har den samme bryggeri, og den er en af de mest populære bryggerier i landet, og den er en af de mest populære bryggerier i landet.



BOSTON LAGER

Alle, 100%
100% 100% 100%
100% 100% 100%



BOSTON LAGER

Alle, 100%
100% 100% 100%
100% 100% 100%



BOSTON LAGER

Alle, 100%
100% 100% 100%
100% 100% 100%



BOSTON LAGER

Alle, 100%
100% 100% 100%
100% 100% 100%



Beck's Beer Company
Boston, MA
100% 100% 100%

100% 100% 100%
100% 100% 100%

Beck's Beer Company
Boston, MA



Spesialtilbud til medlemmer i Sankøpsgruppen

Bliv en medlem af den specialiserede butik, og gennemløb vores særlige sætning af de bedste indkøbsmuligheder – til, indkøbte indkøbsmuligheder. Spørg os om de bedste og mest attraktive indkøbsmuligheder, og vi vil hjælpe dig.

Indkøbsmuligheder, indkøbsmuligheder, og gennemløb vores særlige sætning af de bedste indkøbsmuligheder – til, indkøbte indkøbsmuligheder. Spørg os om de bedste og mest attraktive indkøbsmuligheder, og vi vil hjælpe dig.

Bliv en medlem af den specialiserede butik, og gennemløb vores særlige sætning af de bedste indkøbsmuligheder – til, indkøbte indkøbsmuligheder. Spørg os om de bedste og mest attraktive indkøbsmuligheder, og vi vil hjælpe dig.

TELLER 
 Det bedste indkøb



**Indkøbsmuligheder
 Indkøbsmuligheder
 Indkøbsmuligheder**

Indkøbsmuligheder – Indkøbsmuligheder – Indkøbsmuligheder

Spar tusenvis av kroner ved å avvikle effektløse oppføringer i nettkataloger

La oss vurdere tilbudene du mottar for å kvalitetssikre din webmarkedsføring.

Unngå svindel - ring oss i dag!

Tlf 73 99 00 99



Katalogfilter.no



Gratis kurs og workshop!

Hva skal til for å bli funnet av Google?

Vi lærer deg hva som skal til for å klatre opp i Google sine søkeresultater og hvordan du skriver selgende tekst og riktige overskrifter for din hjemmeside.

Finn dato for neste **gratis** kurs og workshop: www.firmanett.no/workshop/

Følg oss på **Facebook.com/firmanett** for påminnelser om kommende kurs samt artikler og nyheter om kommunikasjon, synlighet og handel på web

Telefon: 73 99 00 99
Faks: 73 99 00 62
E-post: post@firmanett.no

firmanett.no

"Mitt inntrykk er at Firmanett er veldig oppdaterte på nytenkning som kan bidra til å gjøre hjemmesiden attraktiv for min kundegruppe"

Ole Skibnes, Skippys.no

"Kombinasjonen av faglig innhold samt muligheten for å jobbe med sin egen hjemmeside var effektiv"

Roar Øien, Capro.no



PALS KAN KAFFE!

Pals har et bredt kaffesortiment,
både espresso og filtermalt.



Pals har også et stort
utvalg kaker og bake-off!

Messet Croissant



Regular



HYGGE!

PALS KAFFESERVICE
06 46 77 06 00
kaffeservice@pals.no
www.pals.no



Vin til julematen



Ribbe

Ribbe er nordmenns ubestridte julefavoritt. Kjøttet er smaksnøytralt og fettrikt, og krever en kombinasjon med en vin som kan rense opp og skape liv. En vin med god fylde og friskhet må til for å hamle opp med fettete kjøtt.

Gran Viento Syrah 2011

Gran Viento Syrah har delikate aromaer av røde bær, hint av pepper og mineralitet, samt smaks kraft og struktur perfekt til lam. Dette er en fruktkonsentrert og kompleks chilensk syrah med karakter av kjølig klima og mineralitet.

75 cl
Vinmonopolnummer: 9567001
Vinmonopolpris: 126,90
Basisutvalg



Pinnekjøtt

Pinnekjøtt er en av våre mest egenartede juleretter. Kraftig kjøtt, salt smak og relativt høyt fettinnhold gjør det til en utfordring å finne vinfølge. Til pinnekjøtt passer en kraftig rødvin med god friskhet og fruktkonsentrasjon. Sødmen i vinen vil bidra til å dempe det salte preget i maten. For de modige og utradisjonelle kan også fruktige og friske hvitviner være en god kombinasjon til pinnekjøttet.

Collection Valpolicella Superiore Ripasso 2010

Dyp rød farge, ungdommelig og intens på duft. Festi anslaget og med smak av kirsebær. Saftig munnfølelse og god fylde. To måneder opphold på store eikefat etter gjæring med amaroneskal. Deretter 12 måneder modning på stål før tappning. En stram og fin allrounder som passer til storfe, pizza og pasta.

75 cl
Vinmonopolnummer: 9930301
Vinmonopolpris: 134,90
Bestilling utvalg



Har du spørsmål om produktene?

Ønsker du råd om vinvalg til en spesiell anledning, eller om kombinasjon av vin og mat?

Kontakt oss gjerne på telefon 913 25 220 eller e-post: kundeservice@arcus.no



SYMPOSIUM
WINES

Erdinger og julemat

Høsten har gjort sitt inntog og vi nærmer oss vinteren og juletiden med raske steg. Med det følger planlegging for hva som skal serveres på julebordet. Erdinger Weissbrau har et flertall produkter i sin portefølje som passer utmerket til norsk julemat. Ett antall produkter i Erdinger porteføljen er på kampanje under høsten for Samkjøpsgruppens medlemmer, så benytte dere av muligheten til å prøve verdens mest kjente, og solgte hvete øl.

Min personlige favoritt er Erdinger pikantus, ett bakkøl med høyere alkoholstyrke og søtlig fylde som passer utmerket til de mer salte rettene på julebordet, f. eks pinnekjøtt. Pikantus passer også utmerket til søte retter f. eks lapper, der søtt møter søtt og harmoniserer. Du kan også lage lapper med bakkøl. Lappene får en nydelig smak av karamell og pikant melasse.

Pinnekjøtt og den klassiske kålrahistappen kan også nytes med en klassisk Erdinger Dunkel. Erdinger Dunkel er «svart som natta», med lett sødme, karamell tone og krydrihet, samtidig som den er leskende, frisk og velsmakende. Dunkel er satt pris på av mange, selv om de normalt sett ikke drikker mørkt øl.

Kalkun med kokte grønnsaker, brun saus og kokte poteter kan med fordel serveres med Erdinger alkohol frei, eller Erdinger Kristall. Kristall er filtrert hvete øl med en mild aroma av korn, frukt, krydder og humle og med balansert kullsyre. Kristall,

eller den klassiske Hefe Weissen anbefaler vi også varmt til torskeretter og svinekam.

Erdinger Alkohol frei er av mange oppfattet som en av verdens beste alkoholfrie øl. Ølet er overraskende vanskelig å skille fra de andre alkoholholdige Erdingerølen. Duften er attraktiv med toner av moden frukt, brødbakst og nellik. Erdinger alkohol frei kan anses som en all-round øl som passer til de fleste retter.

Tips: Hvis du utrolig nok er litt skeptisk til hveteøl så oppleves både Erdinger Champ og Erdinger Kristall som mildere i smak, da Kristall er filtrert og «klar som kristall».

Tips på meny

Løjrom og røkt laks med klassisk tilbehør

* Erdinger Weisbier Kristallklar

Skalldyrspate med rømme

* Erdinger Urweisse

Innkokt torsk. Blomkål og sprøstekt spekeskinke.

* Erdinger Weisbier

Svinekam, servert på seng av kål. Urtebakt potet.

* Erdinger Dunkel

Bokkøslapper. Multer og vaniljeis.

* Erdinger Pikantus.



NYHETER fra

Culina
I den gode smaks tjeneste



ConGusto®

ConGusto®



ConGusto®



Nyheter!

I den nye Culinaboka er det over 500 nyheter innenfor de forskjellige produktområdene våre. Som medlem hos Samkjøpsgruppen har du meget gode betingelser når du handler hos Culina. Kontakt din forhandler om du ikke har mottatt den nye boka. Eller last ned vår nye APP for nettbrett ved å søke på Culina. Enkelt og effektivt!

Culinaboka finnes også som APP for nettbrett - last ned gratis ved søk på Culina.





Snart tid for ribbe...

Godt over halvparten av alle nordmenn sverger til ribbe på julaften. Da er det godt å vite at Gilde virkelig kan ribbe og har forskjellige varianter til ethvert behov.

Over 80 % av den norske befolkningen oppgir at julen har svært eller nokså stor betydning for dem*. Mat og måltider er en svært viktig del av familieritualet. Vi bruker generelt mer penger på mat og drikke i desember enn resten av året. Vi er også betydelig mer sosialt aktive i denne perioden enn resten av året.

Det viser seg at nordmenn flest fortsatt ønsker seg tradisjonelle retter i julehøytiden. 55 % sier at de spiser ribbe, mens 35 % bruker pinnekjøtt til julemiddagen**. Noe som også gjenspeiler seg i julebord-sesongen i forkant. Det er ingenting som slår en tradisjonsrik, norsk julebuffet!

Men hvordan tilbereder man egentlig ribbe slik at den blir slik du ønsker?
Vi har spurt en av våre flinke kokker om gode råd:

1) Gjør alt selv fra bunnen av

Lag ruter i svoren. Gni ribba godt inn med salt og pepper. Ønsker du en litt spennende vri, bruk gjerne noe av julens krydder, f.eks. nellik, anis og ingefær. Legg ribba i en gastronorbakk med svoren ned. Damp ribba midt i ovnen ved 180 °C i ca 1 time. Svoren skal svelle litt før du snur. Snu ribba, legg under litt aluminiumsfolie slik at ribba blir litt høyere på midten. Stek videre på 180 °C i ca 1,5 time. Ofte får ribba sprø svor av seg selv. Hvis ikke kan du mot slutten øke temperaturen til 250 °C. La ribba hvile i ca 20 minutter slik at kjøttsaften får satt seg før du skjærer den opp.

2) Gjør noe av jobben selv

Ofte er det mye å gjøre og lite tid i julebordssesongen. Du kan også få kjøpt ferdig steamet ribbe som gjør det enklere og raskere å få en vellykket ribbe. Gildes varmebehandlede ribbe har rutet svor og er skåret i tre deler på langs. Tin ribben, skjær opp i porsjonsbiter og stek ribben i ovn på 180 °C i 15-20 minutter. Da får du garantert sprø og fin svor. Hele sider trenger ca 1 time på 180 °C. Med denne ribben er det enkelt å få et jevnt og godt resultat hver gang.

3) Helt ferdig

Gildes ferdigstekte ribbe er ferdig porsjonert, har kort tilberedningstid og den leveres i aluminiumsform som kan settes rett i ovnen. Ribben er grillstekt, og er et naturlig kvalitetsprodukt som ikke er sprøytet med salt. Svoren er ferdig rutet og følger du tipsene på kartongen er det enkelt å få sprø svor. Vi anbefaler oppvarming i damp i 10-15 minutter, og deretter på 200-220 °C i ca. 10 minutter.

Nortura PROFF tilbyr alt du trenger av kjøtt og egg til jul – enten du liker å gjøre alt fra bunnen av eller om du ønsker å gjøre det enklere i en travel juletid. Besøk oss på www.norturaproff.no

*SIFO-rapporten Julens mat og måltider; Annechen Bugge. ** Kilde: 55 % Synovate/OEK 2011



Det *lille* ekstra

TIL JULEBORDET, GEBURSDAGEN, FIRMAFESTEN,
IDRETTSARRANGEMENTET, KICKOFF,
FESTIVALEN, JUBILEUMET, REVYEN,
TEATEROPPSETNINGEN, BUSSTUREN, BLÅTUREN,
KAMERATTREFFET, JAKTLAGET OSV.



fra
Sormul Trading AS



Deilige kaker



EPLEKAKE

EPD: 2464535 / Ant.krt: 5



GULROTKAKE

EPD: 2464469 / Ant.krt: 5



CHEESECAKE NEW YORK

EPD: 2495398 / Ant.krt: 6



- lett å like!

BAXT AS - Hegdalringen 27a, 3261 Larvik - tlf: 33 13 27 80 - baxt.no

Råtassene Råvarene



Det er helt rødt hva denne gjengen kan
trylle fram av mat. Råvarene James Arlt
og Grant Strick er de av oss.

Rekrutteringsprosjektet med fokus på kjøkken

best

RINGNES JULEØL

-NORGES STØRSTE JULEØL

- Ringnes Juleøl 4,5% passer til alle anledninger, både med og uten mat.
- Ringnes Juleøl Sterk 6,3% har fyldig, aromatisk smak med god sødme. Perfekt følge til kraftig julemiddager, som ribbe og pinnekjøtt.
- Ringnes Juleøl Sterk 6,3% leveres også på 30l fat lokalt
- Ringnes Julebakk 9,0% har stor fylde og smaksrikdom med preg av krydder og kaffe. Karakteren er vinøs med en kraftig ettersmak. Et øl som nytes før eller etter maten, eller som utmerket følge til kaffe og en god dessert.



DAHLS JULEØL

-NORGES STØRSTE LOKALØL

- Dahls Juleøl 4,5 % smaksrikt, aromatisk og fyldig juleøl. God alene og til trønderisk julemat.
- Dahls Julebrygg 4,5 % fyldig smak med aromatisk fruktighet og avstemt bitterhet.
- Dahls Julebrygg er også tilgjengelig på 30 liters fat (lokalt).
- Dahls Juleøl Sterk 6,5% har ekstra mye sødme og fruktighet. Ølet er smaksrikt og fyldig med et vinøst preg. Passer godt til juletsk og julens beste desserter.



FRYDENLUND OG NORDLANDS JULEØL

-LOKALE HELTER

- Frydenlund Juleøl 4,5 % - for oss som elsker øl. Mørkt juleøl med fyldig, aromatisk smak, avdempet bitterhet. God til klassisk julemat.
- Kommer på 0,33 boks med et stemningsfullt juledikt av Arild Nyquist.
- Nordlands Juleøl 4,5 % har en mørk og fyldig karakter, en god sødme og en balansert fruktighet og bitterhet.
- Passer utmerket til nordnorsk julemat og på kalde nordnorske vinterkvelder.

