



NYHET FRÅN LITHELLS

Signature Sous Vide

*Nytt premiumsortiment med utvalda
kött detaljer att sätta din signatur på!*

Lithells



I N N E H Å L L

- 04** Introduktion Sous Vide
- 06** Signature Sous Vide *Nyhet!*
- 08** Kotlettrad Signature
- 09** Lättrökta Shortribs av kalv Signature
- 10** Pork Brisket Signature
- 11** Pluma Signature
- 12** Dennis Sävström triggas av nyheten
- 14** Daniel Pembert hyllar den ärliga maten
- 18** Sortiment Sous Vide Fläskkött
- 21** Sortiment Sous Vide Nötkött



Mat av toppklass till en hel bransch



Sous Vide betyder i vakuum vilket är ingenting. Och exakt detta är vi specialister på!

Idén att tillaga vakuumpackade råvaror i vattenbad på låg temperatur utvecklades i Frankrike på 1970-talet – en teknik som vi sedan dess har förfinat. Som trygg leverantör av mört, lågtempat kött har vi i nära fyra decennier förvaltat ett högt förtroende bland landets professionella kockar. Fördelar som saftigt kött med hög och jämn kvalitet och klassiska kött detaljer med bra varmhållningsförmåga har gjort oss till marknadsledare inom sous vide.

Våra nöjda kunder återfinns bland lunchrestauranger, hotell & konferens, event & catering, café, à la carte-restauranger samt inom offentlig sektor. Fördelar man ser:

- *Inget steksvinn, lätt att kalkylera*
- *Smakrikt och mört*
- *Jämn kvalitet*
- *Lång hållbarhet*
- *Tidsbesparande och mer tid för kreativitet*

På sid 18 och framåt presenterar vi stolt hela vårt sortiment.

Signature

SOUS VIDE

Spännande premiumnyhet

Signature Sous Vide är för dig som vill servera trendiga detaljer med mer naturlig smak och textur och med sparsam kryddsättning. Ett helt nytt sortiment för kreativ matlagning och rätter att sätta din signatur på. Fyra nya utvalda produkter att upptäcka! Alla med fantastisk smak och hög andel kött – tillagade på ett ännu renare och enklare sätt, utan tillsatt vätska. Låter det intressant? I denna produktfolder sätter vi lite extra fokus på vår nyhet och önskar en inspirerande läsning!

>>>



Vi tillför ingenting.

NYHET FRÅN LITHELLS



Sous Vide är kött tillagat i vakuum, det vill säga ingenting – något vi särskilt tagit fasta på i Signature: vårt premiumsortiment och senaste nyhet inom sous vide. Här finns ingenting annat än saftigt, mörkt kött med naturliga smaker och ingenting som en driven kock inte vill ha.

Vi tillför ingenting annat än ett perfekt tillagat stycke kött att jobba med. Som eftertraktad Pluma, trendig Pork Brisket, lättrökta Shortribs av kalv och absolut premium Kottlettrad. Övrig magi överlämnar vi till proffsen. Till dig som lagar mat!

I Lithells Signature Sous Vide finns därför ingenting som onödiga tillsatser; bara förhöjd köttsmak & textur utan tillsatt vätska. Sparsam kryddning men ingenting som stör köttets naturliga saft, kraft och din kalkyleringtrygghet. Ingenting som begränsar dig som är ute efter trendiga kött detaljer och vill kunna sätta din signatur på rätterna.

Fem fördelar med Signature Sous Vide

- Trendiga produkter
- Utvalda detaljer med köthalt på minst 97%
- Ingen tillsatt vätska - köttet behåller sin unika textur och smak
- Renare ingrediensförteckning
- Naturell kryddning lämnar spelrum till kockens artisteri

KOTLETTRAD

Signature

08



ART. NR.

254920

En premiumkotlett utan tillsatt vätska vilket ger en hög köthalt på 98%. Kotlettradens rena ingredienslista ger köttet en tydligare textur och renare köttsmak och den är varsamt kryddad med salt, peppar samt farinsocker för fin stekyta. Ursprungsland på köttet är Finland.



LÄTTRÖKTA SHORTRIBS AV KALV

Signature

09

ART. NR.

254466

Revbensstek eller shortribs, en efterfrågad detalj med mörkt, ljust kalvkött med 99% kötthalt. Långsamt tillagade för att ge ett saftigt och smakrikt resultat. Lättrökta i rökskåp och varsamt kryddad med salt, peppar samt farinsocker för fin stekyta. Våra Signature Shortribs innehåller ingen tillsatt vätska vilket gör att köttet bibehåller sin naturliga smak och textur. Köttets ursprung är Sverige och Tyskland.

ART. NR.

492728

Ett benfritt revbenspjäll av gris och en premium-produkt med tydligare köttsmak och kötttextur, helt utan tillsatt vätska. Köttet är varsamt kryddat med salt och peppar. Köthalten är 97 % och köttet kommer uteslutande från Sverige.

10

PORK BRISKET

Signature



PLUMA

Signature



II

ART. NR.

255992

En sedan länge uppskattad delikatess i det spanska köket, en saftig och mör fjäderformad detalj från grisens framdel. Detaljen sitter som ett lock ovanpå karrén och kotletten. Pluma kallas också i dagligt tal för kotlettkappa. Ingen vätska är tillsatt vilket ger vår Pluma Signature naturlig smak och textur. Köttet är varsamt kryddat med salt och peppar; det är saftigt och med en marmorering som ger mycket smak på grillen. Pluman har en kött halt på 98% och köttet kommer uteslutande från Sverige.

DENNIS SÄWSTRÖM

Två gånger deltagare i Årets kock och bakgrund som kökschef på såväl restaurang l'Ecurie i Falkenberg som restaurang Akvarell i Tylösand. Praktiserat på restaurang Bagatell i Oslo samt arbetat på legendariska restaurang Daniel i New York. Driver Kreativ Mat i Halmstad, där han lagar avsmakningsmenyer tillsammans med gäster i deras hem.

2016 Årets Sous Vide-kock

2015 Årets Kock Semifinal

2013 Årets Kock 2:a chansen

Halmstadsonen Dennis Sävström är en mångsidig och äventyrslysten kock som inte nöjer sig med något annat än högsta kvalitet. När han lagar mat hemma hos folk tar han ofta med sig sin egen sous vide-maskin, då med fisk som specialitet. När det gäller kött ger han Signature Sous Vide tummen upp efter att ha fått testa de nya produkterna.

Triggas av nyhetens behag.

Dennis tipsar!

KOTLETTRAD – LIKA BRA VARM SOM KALL



En felbehandlad kotlettråd kan bli torr men Lithells sous vide är fantastisk. Krydda upp den som du vill, exempelvis med en god glaze och sen in i ugnen en stund på låg värme och servera ljummen, trancherad, ihop med varma rostade grönsaker. Den gör sig även bra som kallskuret då jag skivar den jättetunt och steker i en kryddblandning med sting. Jättegott!

– Pluman är en himla rolig styckningsdetalj att jobba med och som jag definitivt rekommenderar till större restauranger. Detaljen är dessutom ny för mig vilket jag, som älskar att upptäcka nytt, går igång på.

Sin nya bekantskap behandlar Dennis gärna lite rustikt.

– Pluman har naturlig smak och är perfekt att kryddas upp efter din smak. Jag gör gärna en glaze av nedkokt kycklingbuljong med vin som jag penslar in köttet med och sen in i ugnen.

NYA OCH GAMLA FAVORITER

Signatures kotlettråd ger han efter sin provlagning omdömet "Saftig, precis som man vill ha den" – och sous vide som teknik tycker han är outstanding:

” Största aha-upplevelser med Signature är att det inte är några tillsatser och ingen tillsatt vätska. De är saftiga ändå!”

– Det ger en råvara som är saftig och god. Exempelvis är Lithells oxbringa sous vide en gammal favorit, den är i världsklass och lika bra som om jag gjort den själv. Dessutom spar du tid och tid är jätteviktigt i ett kök, där det är väldigt många moment som måste utföras på utsatt tid. Tiden jag sparar på att använda sous vide lägger jag på att istället briljera med sås och tillbehör.

RENHET SKÄNKER TROVÄRDIGHET

Saftig sous vide utan tillsatser är det allra bästa med Signature menar Dennis.

– Att se en ren innehållsförteckning är fantastiskt och är en trend som här för att stanna. För mig personligen är det en förutsättning för att jag ska sätta min signatur på rätten. För det krävs en riktigt bra råvara för att komma långt!

Daniel Pembert har lagat Nobelmiddag, vunnit Kock VM-guld och deltagit två gånger i Årets kock. Han är en av Sveriges mest meriterade kockar – och som vinnare av Årets Sous Vide-kock 2015 äger han dessutom stor kunskap och erfarenhet av lågtempat kött.

Ärlig mat varar längst.

”Det är en produkt jag kan stå för! Sen är det helt upp till mig att sätta min touch: krydda, glacera och välja tillagningsmetod. Sous Vide Signature ger mig utrymme att lägga energi på tillbehören!”

– Nya sortimentet Signature Sous Vide ger stora möjligheter för en bred målgrupp proffs att utveckla ärlig matlagning med naturliga smaker.

Vid valet av grönsaker låter Daniel Pembert gärna säsongens smaker styra.

– När det gäller kött så brinner jag för rena smaker! Signature Sous Vide kännetecknas av en ärlig, naturlig köttsmak. Du känner det redan på lukten när du öppnar förpackningen.

REDO ATT FÖRÄDLAS

Signature Sous Vide är spännande kött detaljer tillagade i vacuumpåse – i låg temperatur och under en längre tid helt UTAN tillsatt vätska.

– Fördelen för mig är att jag själv slipper förädla råvaran men får samma ärlighet som om jag gjort grundarbetet själv. Dessutom är köttet mört och fint.

RÄTT I STORT OCH SMÅTT

Sous Vide är redan tillagat kött så den vikt man köper kommer utan steksvinn vilket gör det enklare att planera, menar Daniel.

– När jag lagar mat för stora bankettmiddagar är sous vide ovärderligt. Och för à la carte-rätter är möjligheterna obegränsade. Signature Sous Vide är rent kött vilket är förutsättningen för mig för att kunna servera ärliga produkter.

Daniel tipsar!

MÅNGSIDIG SIGNATURE PLUMA

En lättarbetad produkt som smakar rätt. Jag grillar den gärna hårt – den är ändå saftig inuti.

Du kan helgrilla eller skära upp i bitar eller varför inte ugnsbaka den i sin påse och sen skära ner.



DANIEL PEMBERT

Driver eget inom mat, event och catering,
Pembert & Gustafsson, samt är kreativ ledare
för Malmö mässrestauranger.

- 2015 Årets kock semifinal Sista chansen
Årets Sous Vide-kock
- 2014 VM-guld i Luxemburg med Skåne Kulinar
Finalist Årets Sous Vide-kock
- 2013 Nobelmiddagen
Årets företagsrestaurang
- 2005 Årets Kock Semifinal



Lithells Sous Vide Produkter 2016/17



PRODUKTER

FLÄSKKÖTT



255992 Pluma, Signature

Griskött (pluma) (98 %), salt, svartpeppar. Mängd sky: ca 20%

Vikt/kartong: ca 5,5 kg Kylvara, 0 - 4°C



254920 Kotlettrad, Signature

Griskött* (kotlettrad) (98 %), salt, farinsocker, svartpeppar. *Fött, uppfött och slaktat i Finland. Mängd sky: ca 5 %

Vikt/kartong: ca 9 kg Kylvara, 0 - 4°C



492728 Pork Brisket Signature

Griskött (97 %) (benfritt revbensspjäll), salt, svartpeppar. Mängd sky: ca 13 %

Vikt/kartong: ca 6 kg Kylvara, 0 - 4°C



568584 Fläskbrog rimmad med sky

Griskött (79%) (brog), vatten, salt, druvsocker, glukossirap, stabiliseringsmedel (E407, E451), socker, antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).
Mängd sky: ca 32 %

Vikt/kartong: ca 7,5 kg Kylvara, 0 - 4°C



144543 Fläskfilé naturel med sky

Fläskfilé, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin (potatis)).
Köttmängd: 89 %. Mängd sky: ca 10 - 15 %

Vikt/kartong: ca 5,5 kg Kylvara, 0 - 4°C



867416 Fläskfilé naturel, skivad

Fläskfilé, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kyddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin (potatis)).
Köttmängd: 93 %

Vikt/kartong: ca 8 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



651844 Fläskfilé persilje- och vitlöksmarinerad, skivad

Fläskfilé, vatten, rapsolja, salt, vitvinsvinäger, vitlök, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), druvsocker, lökarom (arom, maltodextrin (potatis)), kapris, persilja. Köttmängd: 86 %

Vikt/kartong: ca 8 kg Djupfryst -18°C eller kallare



589655 Fläskfilé med Ridderheims pomamore, basilika och parmesan, skivad

Fläskfilé (65 %), pomamore (27 %) (tomater (41 %), rapsolja, basilika (11 %), olivolja, vitlök, solrosolja, parmesanost (2 %) (MJÖLK, löpe), salt, vitvinsvinäger, citronsaft, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E200, E211), vatten, koksalt, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), glukossirap, druvsocker, lökarom (arom, maltodextrin)).
Köttmängd: 65 %

Vikt/kartong: ca 4 kg Djupfryst -18°C eller kallare



145151 Fläsklägg med sky

Griskött, vatten, salt, druvsocker, antioxidationsmedel (E301) och konserveringsmedel (E250).
Köttmängd: 92 %. Mängd sky 15-20 %

Vikt/kartong: ca 7,5 kg Kylvara, 0 - 4°C



145128 Kamben (loin ribs)

Kamben från gris (96 %), salt, kryddor och örtekryddor (chili, ingefära, koriander, paprika, peppar, spiskummin, vitlök, oregano, timjan), farinsocker, socker, druvsocker, lök, tomat, kryddextrakt (peppar, paprika), arom, antioxidationsmedel (E330).
Köttmängd: 96 %

Vikt/kartong: ca 5,5 kg Kylvara, 0 - 4°C



144568 Kotlettrad med sky

Kotlettrad av gris, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin (potatis)).
Köttmängd: 89 %. Mängd sky: ca 12 %

Vikt/kartong: ca 9 kg Kylvara, 0 - 4°C



613562 Kotlettrad, skivad

Kotlettrad av gris, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin (potatis)).
Köttmängd: 90 %

Vikt/kartong: ca 5 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



236315 Kotlettrad, skivad, ekologisk

Griskött* (benfri kotlettrad) (90 %), vatten, salt, socker*, svartpeppar*.
* Ekologiska ingredienser från jordbruk inom/utanför EU.

Vikt/kartong: ca 5 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



624163 Skinkstek, skivad

Skinkfransyska, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin (potatis)).
Till 100 g färdig vara har använts 104 g kött.

Vikt/kartong: ca 3,2 kg Djupfryst -18°C eller kallare



480699 Örtagårdsstek med sky

Skinkfransyska (90 %), vatten, salt, kryddor och örtekryddor (paprika, peppar, vitlök, koriander, lagerblad, rosmarin, timjan, basilika, kyndel, oregano, persilja), lök, socker, kryddextrakt (paprika), surhetsreglerande medel (E330). Mängd sky ca 20-25 %

Vikt/kartong: ca 7,5 kg Kylvara, 0 - 4°C



435156 Örtagårdsstek, skivad

Skinkfransyska (90 %), vatten, salt, kryddor och örtekryddor (paprika, peppar, vitlök, koriander, lagerblad, rosmarin, timjan, basilika, kyndel, oregano, persilja), lök, socker, kryddextrakt (paprika), surhetsreglerande medel (E330).

Vikt/kartong: ca 5,7 kg Djupfryst -18°C eller kallare

PRODUKTER

NÖTKÖTT

Lithells
Signature
SOUS VIDE



254466 Lättrökta Shortribs av kalv, Signature

Kalvspjäll (99 %), salt, svartpeppar, farinsocker, rökarom.

Mängd sky: ca 12 %

Vikt/kartong: ca 4,8 kg Kylvara, 0 - 4°C



108969 Högreviskärna med sky

Nötkött (högreviskärna) (89 %), vatten, salt, glukossirap, druvsocker, svartpeppar, arom (arom, maltodextrin, salt), svartpepparextrakt. Mängd sky: ca 20 %.

Vikt/kartong: ca 5 kg Kylvara, 0 - 4°C



171918 Nötsstek med sky

Nötfransyska, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin). Köttmängd: 89 % Mängd sky ca: 17-22 %

Vikt/kartong: ca 8 kg Kylvara, 0 - 4°C



616094 Nötsstek, skivad

Nötfransyska, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin). Till 100 g färdig vara har använts 100 g nötkött.

Vikt/kartong: ca 6 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



145169 Oxbringa, rimmad, med sky

Nötkött (bringa) (79 %), vatten, salt, druvsocker, glukossirap, stabiliseringsmedel (E407, E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250). Mängd sky: ca 32 %

Vikt/kartong: ca 8 kg Kylvara, 0 - 4°C



613554 Oxbringa, rimmad, skivad

Nötkött (bringa), vatten, salt, druvsocker, glukossirap, stabiliseringsmedel (E407, E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250). Till 100 g färdig vara har använts 115 g nötbringa.

Vikt/kartong: ca ca 7,5 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



216614 Oxfilé med sky

Oxfilé, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin). Köttmängd: 89 %. Mängd sky: 10 - 14 % Beställningsvara minimum 500 kg.

Vikt/kartong: ca 10 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



208579 Porterstek med sky

Nötkött (märgpipa), vatten, farinsocker, salt, porter (KORN), buljongpulver (salt, lök, tomat, druvsocker, farinsocker, pepparextrakt, antioxidationsmedel (E330), timjan), glukossirap, kryddor (vitlök, timjan, svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin), druvsocker, svartvinbärskoncentrat, smält socker, ginarom. Köttmängd: 85 %. Mängd sky: 25 - 30 %

Vikt/kartong: ca 8 kg Kylvara, 0 - 4°C



624171 Porterstek, skivad

Nötkött (märgpipa), vatten, farinsocker, salt, porter (KORN), buljongpulver (salt, lök, tomat, druvsocker, farinsocker, pepparextrakt, antioxidationsmedel (E330), timjan) glukossirap, kryddor (vitlök, timjan, svartpeppar), lökarom (arom, maltodextrin), druvsocker, svartvinbärskoncentrat, smält socker, ginarom.
Till 100g färdig vara har använts 104 g kött.

Vikt/kartong: ca 2,8 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



589481 Pulled beef - riven oxbringa med bbq-sås

Nötbringa (69 %), glaze (socker, tomatpure, vatten, svart sirap, ananasjuice, rökarom av hickory, modifierad majsstärkelse, tamarindjuice, rödvinsvinäger, ättika, salt, SELLERI, svartpeppar, vitlök, lök, spiskummin, chipotle chilipeppar, syra (E330), stabiliseringsmedel (E415), konserveringsmedel (E202, E211), vatten, salt, glukossirap.

Vikt/kartong: ca 6 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



063206 Rostbiff med sky

Nötkött (89 %) (märgpipa), vatten, salt, jästextrakt, maltodextrin, svartpeppar.
Köttmängd: 89 %. Mängd sky: ca 10-15 %

Vikt/kartong: ca 8 kg Kylvara, 0 - 4°C



028985 Rostbiff skivad

Nötkött (märgpipa) (96 %), salt, jästextrakt, maltodextrin, svartpeppar, stabiliseringsmedel (E451).

Vikt/kartong: ca 8 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



568576 Ryggbiff

Ryggbiff av nöt, vatten, salt, glukossirap, druvsocker, kryddor och kryddextrakt (svartpeppar) lökarom (arom, maltodextrin (potatis)).
Köttmängd: 90 % Mängd sky: 12 - 14 %
Beställningsvara, minimum 500 kg.

Vikt/kartong: ca 12 kg Djupfryst, -18°C eller kallare



**KONTAKTA VÅRA SÄLJARE FÖR
ETT BRA PROVA-PÅ-ERBJUDANDE:**

Norrland:

Norra Svealand, norra Stockholm:

Östra Svealand, södra Stockholm:

Västra Svealand:

Västra Götaland, Göteborg:

Östra Götaland:

Skåne, Halland:

Jörgen Blomdahl

Lars Myckelberg

Robert Fors

Jahn Bergqvist

Magnus Bruce

Peter Andersson

Stefan Anderson

070-673 77 00

070-283 86 06

070-643 43 40

070-593 27 47

070-514 62 42

070-671 32 63

070- 675 98 84

jorgen.blomdahl@atria.com

lars.myckelberg@atria.com

robert.fors@atria.com

jahn.bergqvist@atria.com

magnus.bruce@atria.com

peter.andersson@atria.com

stefan.anderson@atria.com

ATRIA

Good food – better mood.

Tel: 010-482 30 00 | www.atriafoodservice.se