

INSPIRATION

Pure Rare

Nya detaljer från det finska goda köttet.



Gott och hållbart, går det?

Product & Packing Development Manager Hasse Mathiason berättar mer om möjligheterna och utmaningarna.

Inte vilka burgare som helst

Lithells har tillverkat hamburgare i över 50 år och har under resans gång förfinat hur en riktigt bra burgare ska vara.

Sibylla shop-in-shop

Ett komplett snabbmats-erbjudande.

Görans

Finlands coolaste kebab – nyhet i Atrias sortiment.



ETT ERBJUDANDE MED EXTRA ALLT

Sibylla shop in shop är ett komplett snabbmatserbjudande utvecklat speciellt för den moderna servicehandeln.

Konceptet inkluderar allt du behöver för att kunna erbjuda dina kunder god mat i farten. Från korv, hamburgare och tillbehör, till utrustning, kommunikation, service och support. Allt anpassat efter dina specifika behov och förutsättningar. Läs mer och kontakta oss på sibyllashopinshop.se



Vi har även lösningar
för arenor och event
– läs mer här!

Sibylla[®]
"SHOP IN SHOP"

Gott och hållbart, går det?

Hasse Mathiason
Product & Packing Development
Manager på Atria



Mat ska vara gott, men också hållbart. Hur får man till det? Det är en ständig utmaning som inte bara är upp till produktutveckling och innovation att lösa, utan även upp till konsumenterna. Hasse Mathiason är Product & Packing Development Manager på Atria och berättar mer om möjligheterna och utmaningarna.

Idag satsar vi på Atria fortfarande mycket på kött, vilket vi ju också ser att kunder och konsumenter vill ha, men vi måste börja våga röra oss mer mot växtbaserade alternativ och ännu fler hybridprodukter. Det är dock ingen idé att satsa på det om det inte finns någon i andra änden som vill ta emot det. Därför är det så viktigt att vi följer de insikter och trender som finns på marknaden men såklart också vågar driva på och putta konsumenten till att våga testa vegetariskt. Sedan måste produkterna vi sätter på marknaden vara bra, till och med bättre än våra köttalternativ. Annars gör man hela livs-

medelsbranschen en otjänst, både upplevelsen i första tuggan och smaken måste vara på topp.

Isterband är inte bara gott, det är en hybridprodukt också

En annan produkt vi gör på Atria som är riktigt god är isterband och 2024 blev våra Gammaldags Isterband från Lithells för andra gången svensk mästare i Chark SM. Att isterband faktiskt är en hybridprodukt är inget man tänker på och det var heller inget begrepp man slängde sig med när isterbandet kom till såklart, utan man drygade helt enkelt ut med korngryn för att spara pengar. Men faktum är att i och med att man använder mindre kött minskar klimatavtrycket på produkten. Detta är inget som dagens isterband-konsumenter tänker på skulle jag tro, utan de väljer isterband för att det är gott helt enkelt. Men skulle vi kunna locka den yngre generationen till att testa isterband om vi började kommunicera att det är en hybridprodukt?

Vi kan kycklingchark

De styrkor vi har på Atria, och hos oss på produktutveckling och innovation, är vår långa erfarenhet och breda kunskap. Vi jobbar inom flera olika kategorier (hamburgare, korv, såser och pålägg bara för att nämna några) och kan därför jobba gränsöverskridande för att hitta bra lösningar. Ett bevis på detta är vår kycklingchark som vi är grymma på. Vår kycklingchark är så bra att den borde kallas för endast chark, våra kycklingkorvar från Sibylla är till och med prisbelönta med vinst i smaktest i förra årets Korvfestival och guld i Chark SM - så det säger ju en del. Kycklingcharken är ju även ur ett klimathänseende bättre än fläsk eller nöt. Så här kan vi erbjuda samma goda smak med en lägre klimatpåverkan. 🍅



ATRIA

Good food – better mood.

INTE VILKA BURGARE SOM HELST

Lithells har tillverkat hamburgare i över 50 år och har under resans gång förfinat hur en riktigt bra burgare ska vara. Välj bland tjocka, tunna, stora, små, förstekta eller ostekta. Ett sortiment anpassat efter både snabba ryck och finlir i köket. Tillsammans gör vi bästa burgarmenyn ännu bättre!



FÖRSTEKTA HAMBURGARE

När jämn kvalitet och effektivitet står på menyn! Lika perfekt att servera 200 hungriga barn på turneringen som hos food-trucken. Lithells förstekta burgare är gjorda på nötkött och stekta utan fett för en finare yta. Ta ut vad du behöver ur frysen och värm i bleck eller på stekbord. Finns i två storlekar:

7142 Hamburgare förstekt, 90g, 7143 Hamburgare förstekt, 130g

Serveringsförslag

Chili Bacon & Cheese Burger

10 PORT

Lithells Hamburgare förstekt, 90g, art 7142	10 st
Lithells Hickoryrökt bacon, skivat, stekt, art 4528	500 g
Valfritt hamburgerbröd, rostat	10 st
Gourmet Service Hamburgerdressing Hot Mexican, art 80127	1½ dl
Gourmet Service Cheddar dressing, flaska, art 800967	1½ dl
Jalapeño, inlagd, skivor	50 st

GÖR SÅ HÄR:

Värm på hamburgare och bacon enligt instruktioner i ugn eller stekbord.

Fördela dressingen på bottenbitarna, lägg på burgarna och ringla på cheddarostsåsen.

Lägg på 5 bitar jalapeño och 50 g nyvärmtd bacon per burgare och toppa med lock.



HAMBURGARE AV HÖGREV & BRINGA

Lithells Hamburgare Högrev Bringa 150g är utmärkt för servering där en välkomponerad burgarmeny alltid är helt rätt. Hamburgaren har en köttmängd på 98%, där högrev bidrar till mer karaktär och bringan ger det perfekta "bitet". Stek på hög värme för perfekt yta och krydda upp med salt & peppar för bästa resultat. **800233 Hamburgare Högrev & Bringa 150g**

Serveringsförslag

Brunch Burger

10 PORT

Lithells Hamburgare Högrev & Bringa, 150g, art 800233	10 st
Lithells Restaurangbacon, skivat, lättstekt, art 368014	750 g
Cheddarost, skivor	20 st
Valfritt hamburgerbröd, rostat	10 st
Ketchup	1½-2 dl
Amerikansk senap	1 dl
Lökringar, friterade	20-30 st
Stekta ägg, sunny side up	10 st
Salt och svartpeppar	

KRÄMIG COLESLAW:

Vitkål, tunnskivad	1 kg
Morot, finstrimlad	1 st
Äppelcidervinäger	2-3 msk

Citronjuice, nypressad	½ msk
Strösocker	½ dl
Gourmet Service Lättmajonnäs 35%, vegansk, art 33505	2-3 dl
Salt	½ msk
Svartpeppar	

GÖR SÅ HÄR:

Tillaga hamburgarna till önskad stekgrad, krydda med salt och peppar, stek eller värm bacon i panna eller ugn samtidigt.

Vänd hamburgarna, lägg på 2 ostskivor per burgare och låt smälta in.

Fördela ketchup och senap på brödbottenbitarna.

Lägg på 2-3 lökringar per bottenbit, på med hamburgare, toppa med 75 g bacon och 1 nystekt ägg per burgare.

COLESLAW:

Blanda kål och morot med salt och krama in saltet med händerna under någon minut.

Låt stå och vätska sig i ca 20 minuter, skölj sen av med kallt vatten och låt rinna av i durkslag.

Blanda i vinäger och socker, tillsätt majonnäs efter tycke och konsistens, smaka av med salt, peppar samt ev. mer vinäger och socker.

Förvara kallt tills den ska serveras.

Servera gärna med en grönsallad.



FAST FOOD-HAMBURGARE

En klassiker i Lithells sortiment. Tunna hamburgare gjorda på nötkött för snabb tillagning. Lösfrysta för enkel hantering med god smak och bra form som passar för alla typer av kök - från pizzerior till gatukök och sommarkrogar. Är gästen extra hungrig - erbjud en dubbelburgare!

Finns i tre klassiska storlekar: **800299 Hamburgare 80 %, 45g**

800230 Hamburgare 80 %, 90g

800231 Hamburgare 80 %, 150g

Serveringsförslag

Animal Style Big Burger

10 PORT

Lithells Hamburgare 80%, 90g, art 800230	20 st
Salt	
Svartpeppar	
Valfritt hamburgerbröd, rostat	10 st
Amerikansk senap	1½-2 dl
Smoky cheddar ost, skivor	20 st

INLAGD RÖD CHILI MED INGEFÄRA

Röd chili, tunnskivad	150 g
Ingefära, skalad och tunnskivad	3 cm
Socker	2 dl
Ättika	2 dl
Vatten	3 dl

GÖR SÅ HÄR:

Stek hamburgarna på ena sidan, bred ut 1 msk senap per hamburgare och krydda med salt och peppar.

Vänd hamburgarna och stek dem klara med senapssidan neråt, krydda med salt och peppar igen och lägg på 1 skiva Smoky cheddar per hamburgare och låt smälta in.

Fördela 2 hamburgare med ost per brödbottenbit, toppa med 10 g inlagd chili och 10 g grovkrossade grillchips per burgare och lägg på lock.

INLAGD RÖD CHILI MED INGEFÄRA

Lägg chili och ingefära i en bunke.

Koka upp socker, ättika och vatten, ta av från värmen och slå sen på chili/ingefära.

Låt svalna i rumstemperatur, rör om 1-2 gånger, täck med plastfilm/lock och ställ kallt i 1-2 dagar innan ni serverar den.



Den finska naturens välfyllda skafferier

Precis som grannlandet Sverige har Finland höga krav på en etisk och hållbar köttproduktion som sätter djurhälsan i fokus. Men det är inte enbart den noggrant kontrollerade djurhållningen som gör finskt kött till något alldeles extra, det är den rika tillgången på gräs. Landets jordar är friska och bördiga och de hundratusentals sjöarna erbjuder en ousinlig grundvattenförsörjning. Finland är dessutom ett av de länder i världen med renast luft*.

Gräset som växer frodigt i Finlands karga arktiska klimat är det som i stort sett alla nötdjur hos våra 6 000 familjeägda Atria-gårdar äter. Gräset är kornas naturliga föda och

under de ljusa sommarmånaderna får djuren njuta av att ströva fritt och beta i lugn och ro. Gräsdieten märks i köttets utsökta smak och påverkar även fettkvaliteten med högre nivåer av omega-3-fettsyror. Den goda djurhållningen, som vi är väldigt stolta över, gäller naturligtvis även våra grisar.

Det är alltså ingen slump att vårt kött uppskattas av både restauratörer och gäster på båda sidor om Bottniska viken. Och för att skryta lite, även av jurymedlemmarna i World Steak Challenge där vi återkommande nominerats. Vi hoppas att även du ska upptäcka det finska köttets kulinariska fördelar! 🍷

*Källa: WHO

Nya detaljer från det finska goda köttet.



612559 Pluma av fläsk, fryst

Rå, fryst pluma av fläsk, även kallad kotlett-kappa. Detaljen sitter ganska långt fram på ryggen, ovanpå kotletten och karrén.

Pluma är en marmorerad, saftig och mångsidig muskel perfekt att grilla eller steka. För bästa resultat, bryn köttet i en panna och tillaga till önskad innertemperatur i ugnen.

Populär i bland annat Spanien. Pluma på spanska betyder fjäder, och detaljen är fjäderformad.



614130 Skirt steak av nö, kyl

Rå, kylld skirt steak av nö. En långsträckt muskel skuren från toppen av buken på en tjur.

Skirt steak är riktig snabbmat, bara snabb grillning eller stekning i en panna räcker. Låt vila minst 15 minuter och skär sedan tunna skivor. Smakar bäst som medium minus och som mest medium.

Utmärkt kött i till exempel tacos eller steak sandwiches.



614520 Petite tender av nö, fryst

Rå, fryst petite tender av nö.

Petite tender är en detalj som sitter mellan skulderbladet och frambenet och som namnet antyder är den liten och mör.

Tillagas mestadels hel genom att steka den i en så het panna som möjligt, så att köttet får en hårt, brynt yta men förblir rött inuti.

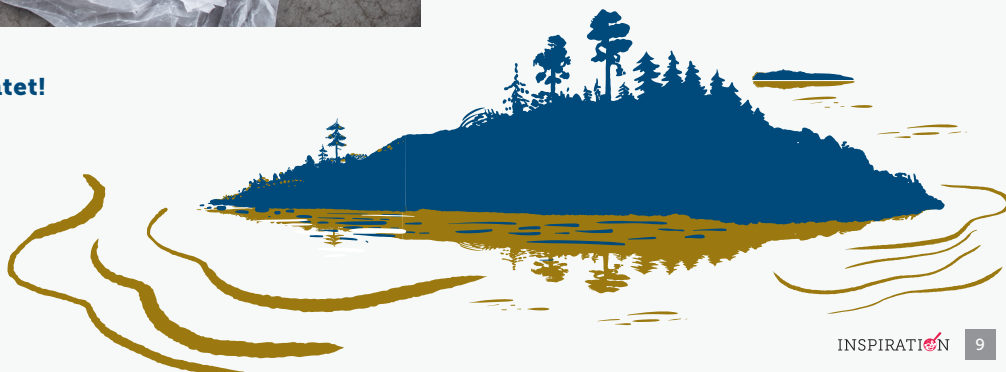


614133 Flap steak av nö, kyl

Rå, kylld flap steak av nö. Membranfria muskler från nörets flank.

Flap steak är smakrik och mör när det tillagas ordentligt, gärna skuren i biffar eller bitar.

Se hela sortimentet!





Finlands coolaste kebab

Görans grundades 1988 i Jakobstad, Finland och är en del av Atria sedan december 2022. De är specialister på grillad, lösfryst kebab med hög köttthalt.

Görans produkter tillverkas av färska råvaror och genom en snabb process med upphettning och nerfrysning på ca 1 minut behövs färre tillsatser.

- BRC- kvalitetscertifikat
- Energi från värmeåtervinning
- Inga fossila bränslen
- Mjöl- och glutenfri produktion
- IQF – för minskat matsvinn



Art nr 818407/8407
Görans Döner kebabflarn,
3x1 kg

Klassisk Döner nötkebab med 80% köttthalt.
Frost, 365 dagars hållbarhet.



Art nr 818586/8586
Görans Döner nötkyckling-kebabflarn, 3x1 kg

En mildare kebabvariant med 80% köttthalt, utmärkt till skolor.
Frost, 365 dagars hållbarhet.



Art nr 818483/8483
Görans Kycklingkebab,
3x1 kg

Helkötsprodukt av kycklinglår med 97% köttthalt (kyckling från Finland).
Frost, 365 dagars hållbarhet.

Art nr 813490/3490
Görans Nötfärs 17%,
stek, 2x2,5 kg

Lösfryst förstekt nötfärs, köttthalt 95%. Köttträvara: Finland.
Frost, 365 dagars hållbarhet



Art nr 818352/8352
Görans Special Döner
kebabspett, 15kg

Special Döner kebabspett med 76% köttthalt. Unik förpackning som garanterar pinnen mitt i spettet.
Frost, 365 dagars hållbarhet.



SORTIMENTSÖVERSIKT

ART	VARUMÄRKE	PRODUKT	FÖRVARING	NETTOVIKT/ INNERFÖR.	NETTOVIKT/ YTTERFÖR.	MARTIN & SERVERA	MENIGO	SVENSK CATER MÅRDSKOG & LINDKVIST
FÄRS								
801020	Lithells	Kycklingfärs med linser, ätfärdig (SRS)	Fryst	1,7 kg	8,5 kg	140458	413505	801020
800299	Lithells	Hamburgare 80%, 45g	Fryst	4,05 kg	4,05 kg	368777	410412	800299
800230	Lithells	Hamburgare 80%, 90g	Fryst	4,32 kg	4,32 kg	368829	410413	800230
800231	Lithells	Hamburgare 80%, 150g	Fryst	3,6 kg	3,6 kg	368718	410411	800231
800233	Lithells	Hamburgare Högrevis & Bringa, 150g	Fryst	4,5 kg	4,5 kg	118888	412258	800233
7142	Lithells	Hamburgare förstekt, 90g	Fryst	2,52 kg	5,04 kg	489070	713063	7142
7143	Lithells	Hamburgare förstekt, 130g	Fryst	2,6 kg	5,2 kg	508044	409273	7143
HUSMAN								
368014	Lithells	Restaurangbacon, skivat, lättstekt	Fryst	1,5 kg	3 kg	595280		368014
4528	Lithells	Hickoryrökt bacon, skivat, stekt	Fryst	1,5 kg	3 kg	659268	401050	4528
574426	Görans	Döner kebabflarn, 1 kg - Nyhet!	Fryst	1 kg	3 kg	574426		818407
818586	Görans	Döner nöt-kycklingkebabflarn, 1 kg - Nyhet!	Fryst	1 kg	3 kg	105625		818586
818483	Görans	Kycklingkebab, 1 kg - Nyhet!	Fryst	1 kg	3 kg	574426		818483
813490	Görans	Nötfärs 17%, stekt, 2,5 kg - Nyhet!	Fryst	2,5 kg	5 kg	568907		813490
818352	Görans	Special Döner kebabspekt, 15kg - Nyhet!	Fryst	15 kg	15 kg			818352
SÄSER & RÖROR								
33505	Gourmet Service	Lättmajonnäs 35%, vegansk	Kyld	5 kg	5 kg	463208	780186	33505
37805	Gourmet Service	Majonnäs, äkta	Kyld	5 kg	5 kg	463232	756536	37805
80127	Gourmet Service	Hamburgerdressing, Hot Mexican	Kyld	2,5 kg	2,5 kg	577403	213613	80127
82225	Gourmet Service	Hamburgerdressing Gourmet	Kyld	2,5 kg	2,5 kg	473017	756500	82225
800027	Gourmet Service	Srirachamajonnäs, vegansk	Kyld	2,5 kg	2,5 kg	329122	214014	800027
800129	Gourmet Service	Rökig Tomatsalsa	Kyld	2,5 kg	2,5 kg	362982	410140	800129
800917	Gourmet Service	BBQ-sås, Smokey Fred 720g, flaska	Kyld	0,72 kg	4,32 kg			800917
800967	Gourmet Service	Cheddar dressing 530 g, flaska	Kyld	0,53 kg	3,18 kg		216873	800967
17100	Gourmet Service	Sweet Chili dipp 35g	Kyld	0,035 kg	1,05 kg	857581	213605	17100
17101	Gourmet Service	Vitlök dipp 35g	Kyld	0,035 kg	1,05 kg	857599		17101
17102	Gourmet Service	Sourcream & Onion dipp 35g	Kyld	0,035 kg	1,05 kg	857607	213607	17102
800953	Gourmet Service	Bearnaise dipp 35g	Kyld	0,035 kg	1,05 kg	129733		800953
17106	Gourmet Service	Cheddar dipp 35g	Kyld	0,035 kg	1,05 kg	513820	213609	17106
17121	Gourmet Service	Aioli dipp 35g	Kyld	0,035 kg	1,05 kg	529495	213612	17121
800625	Gourmet Service	Hamburgerdressing Gourmet, dipp 35g	Kyld	0,035 kg	1,05 kg		213780	800625
7964	Lithells	Köttfond mörk, 1 liter	Kyld	1 kg	6 kg	644658	100762	7964
DELIKATESSER								
800627	Ridderheims	Picklad rödlök	Kyld	0,4 kg	1,2 kg		214158	800627
ATRIA MEAT - PURE RARE								
612559	Atria	Pluma av fläsk, fryst - Nyhet!	Fryst	ca 1,3 kg	ca 15,6 kg	141469	413507	612559
614133	Atria	Flap steak av nöt, kyld - Nyhet!	Kyld	ca 2 kg	ca 16 kg		217014	614133
614130	Atria	Skirt steak av nöt, kyld - Nyhet!	Kyld	ca 1,6 kg	ca 19,2 kg		217015	614130
614520	Atria	Petite tender av nöt, fryst - Nyhet!	Fryst	ca 1 kg	ca 18 kg		413506	614520
8885	Atria	Ryggbiff av nöt, garanterat mör, kyld - Nyhet!	Kyld	ca 5 kg	ca 15 kg			8885
GOOH! FÄRDIGRÄTTER								
103115	Gooh!	Frikadeller i krämig Tomatsås 6x400g	Kyld	0,4 kg	2,4 kg	227645	210072	103115
103117	Gooh!	Korv Stroganoff 9x400g	Kyld	0,4 kg	3,6 kg	227702	210070	103117
103118	Gooh!	Kycklingbröst i Basilikasås 6x400g	Kyld	0,4 kg	2,4 kg	589671	211540	103118
103123	Gooh!	Köttbullar med potatismos, Gräddsås 9x400g	Kyld	0,4 kg	3,6 kg	227579	210068	103123
103125	Gooh!	Tortelloni med Ricotta & Spenat 9x370g	Kyld	0,37 kg	3,33 kg	354043	210071	103125
103732	Gooh!	Pasta Carbonara 6x380g	Kyld	0,38 kg	2,28 kg	438782		103732
103741	Gooh!	Pasta al Pomodoro 6x400g	Kyld	0,4 kg	2,4 kg	438117	213828	103741
103839	Gooh!	Grillst Stroganoff vildris paprika 6x400g	Kyld	0,4 kg	2,4 kg	104407		103839
104083	Gooh!	Lasagnette Bolognese med Mozzarella 6x400g	Kyld	0,4 kg	2,4 kg	117124		104083
104199	Gooh!	Kyckling Curry 6x400g	Kyld	0,4 kg	2,4 kg		216726	104199



Ovan nämnda produkter är endast ett urval från vårt breda sortiment. Besök gärna vår hemsida för fler produkter. Här hittar ni även mer inspiration och recept. www.atria.se

VI FINNS HÄR FÖR DIG!

Kontakta din lokala Area Manager om du behöver hjälp med inspiration, recept och produkter.

Jörgen Blomdahl

070-673 77 00

jorgen.blomdahl@atria.com



Peter Hubbert

070-518 35 52

peter.hubbert@atria.com



Magnus Bruce

070-514 62 42

magnus.bruce@atria.com



Jan Lindström

070-665 67 01

jan.lindstrom@atria.com



Mats Windahl

070-523 99 48

mats.windahl@atria.com



Anders Sjöbeck

076-129 64 34

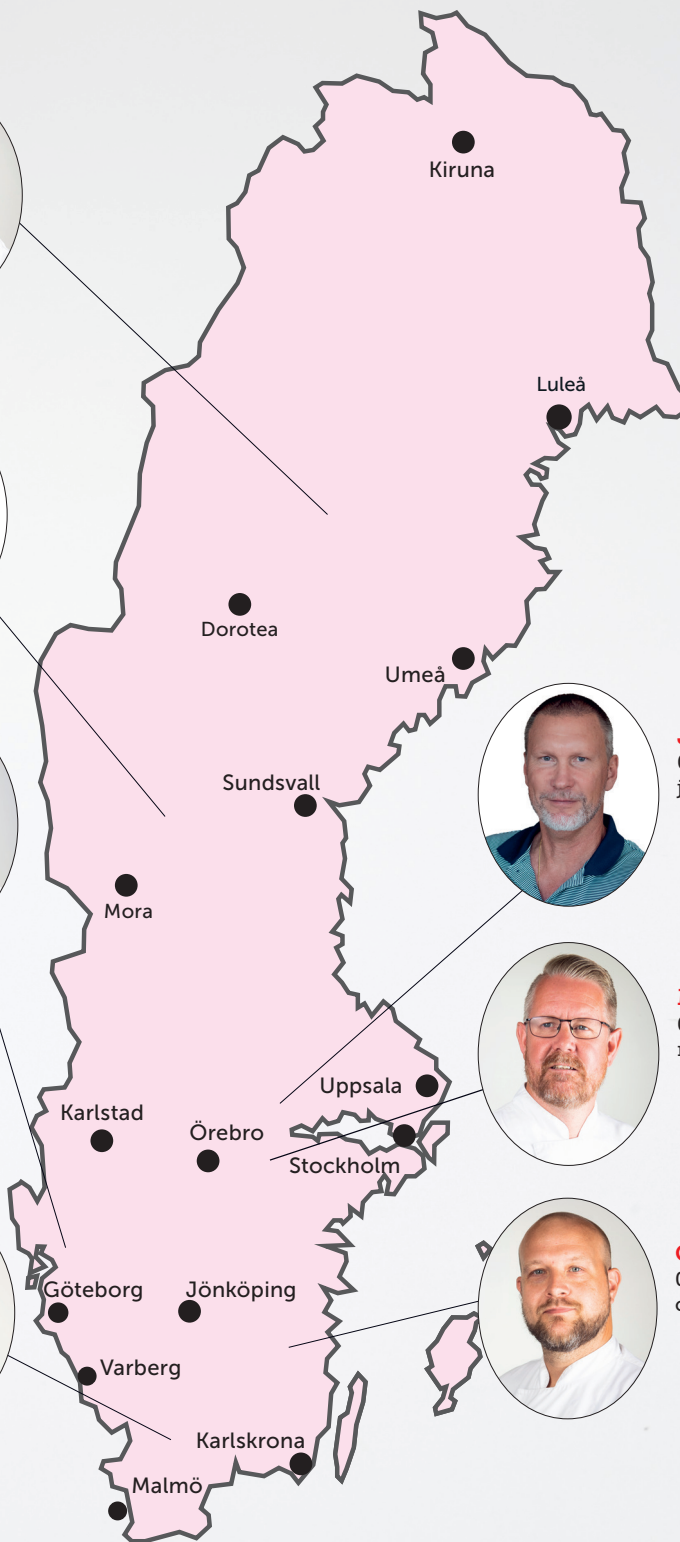
anders.sjobeck@atria.com



Conny Boström

072-501 02 13

conny.bostrom@atria.com



ATRIA

Good food – better mood.

Tel. 010-482 30 00 • www.atria.se

Följ oss gärna på Instagram  @atriafoodservice_sverige