Recept

Hållbar inspiration, dubbel matglädje!

ATRIA Valio

Tillsammans för dubbel matglädje!

Det gemensamma ursprunget från de 1000 sjöarnas land, Finland, tillsammans med missionen om att skapa hållbar matglädje för alla har gett upphov till denna gemensamma receptbroschyr. Tillsammans erbjuder vi er varierade och klimatberäknade recept som vi hoppas ska ge både matglädje och inspiration i köken.

Atria grundades redan 1876 och är idag ett av norra Europas största livsmedelsföretag. I Sverige har vi sju egna produktionsanläggningar och ett brett utbud av välkända varumärken och uppskattade produkter.

Valio, som grundades 1905, är Finlands största och mest kända mejeriföretag. I Sverige har vi ett brett utbud av såväl ordinarie, laktosfria som växtbaserade mejeriprodukter för alla goda tillfällen.

Tillsammans brinner vi för god och hälsosam mat som både ska ge ny inspiration och göra gott. Med hållbarhet och kvalitet i fokus hjälper vi er att nå nya höjder i köket. När ni dukar upp och lagar mat med våra produkter ska ni känna er trygga i att det ni serverar är god mat som är säkert och ansvarsfullt producerat.

Mattias & Håkan

Valio

ATRIA

Hållbar inspiration!

Med klimatet i fokus vill vi inspirera till hållbar matlagning i alla kök!

I dag står matkonsumtionen i Sverige för ca 2 ton CO_2e* per capita och vi behöver alla bidra till att minska matens klimatpåverkan.

Valio har som mål att ha en helt koldioxidneutral mjölk år 2035, vilket innebär att produktionskedjan tar upp lika mycket koldioxid som den släpper ut. I detta arbete ser vi över hållbarhetsarbetet i alla led, med omsorg om människa, djur och natur.

Atria arbetar bland annat med att minska koldioxidutsläppen i produktion med 25 % till 2025** och att minska matsvinnet med 25 % till 2025** och med 50 % till 2030***.

Hur kan man som kök aktivt påverka koldioxidutsläppen och på så sätt bidra till en mer hållbar framtid? Att kombinera och variera måltider med olika val av protein och öka andelen grönt är ett sätt.

Man kan även komponera sina veckomåltider utifrån råvarorna och receptens koldioxidekvivalenter (CO_2e). När vi tydliggör matens klimatavtryck är det lättare att aktivt verka för en minskning.

Låt oss tillsammans minska matens miljöpåverkan!
Det gynnar oss alla.

KLIMAT-KLOK

*Koldioxidekvivalenter eller CO_2e är ett mått på utsläpp av växthusgaser som gör det enklare att jämföra hur olika gaser har förmåga att bidra till växthuseffekten och global uppvärmning. Genom att jämföra olika livsmedels CO_2e-tal kan man göra kliMatkloka val i sin vardag.

**Jmf 2016, ***Jmf 2018

Rödbetsburgare

med matkornssallad, soltorkade tomater och ost

VEGO
Klimatavtryck
0,67 kg CO_2e/portion

Rödbetsburgaren tillagas enligt anvisning på förpackningen.
Servera med läcker matkornssallad eller kanske en salladsostcréme, se recept sidan 21!

Vegetarisk Lasagne

VEGO
Klimatavtryck
0,94 kg CO_2e/portion

INGREDIENSER 20 portioner

2 kg	**Dagens Rätt Grönt Grönsaksbas, eko, vegansk**
500 g	**Dagens Rätt Grönt Bönmix Mukimame**
500 g	**Dagens Rätt Grönt Linser Gröna**
600 g	Lasagneplattor
1 kg	Krossade tomater
50 g	Grönsaksbuljong, pulver
20 g	Paprika, pulver
20 g	Oregano, torkad
10 g	Chili, pulver

Ostsås

5 dl	**Valio Laktosfri Matgrädde**
4 dl	**Valio Laktosfri Créme Fraiche**
4 dl	**Valio Laktosfri Ostcréme**
150 g	**Valio Riven Ost - Oddlygood alt Emmental blå**

TILLAGNING

- Blanda ostsåsen och låt stå
- Blanda grönsaksbas, krossade tomater, grönsaksbuljongpulver och kryddor
- Vänd ner bönmix och linser
- Smaka av med salt, peppar och ev. kryddor

- Varva ostsås, lasagneplattor och grönsaksbas i bleck
- Tillaga i ugn på 160 grader i 30-35 minuter
- Avsluta med ostsås och riven ost

Tips!

Förbered gärna hela lasagnen dagen innan (kalla ingredienser).

Vill man höja smakupplevelsen så koka upp basen tillsammans med kryddorna innan ni lägger i bleck.

VEGO

Klimatavtryck
0,31 kg CO_2e/portion

Smakrik Bönmixgryta

INGREDIENSER 10 portioner

4 dl	**Valio Laktosfri Vispgrädde 35 %, ekologisk**
800 g	**Dagens Rätt Grönt Bönmix**
600 g	Kokosgrädde
500 g	Krossade tomater
350 g	Spenat, hackad, fryst
200 g	Hackad lök
70 g	Grönsaksfond
20 g	Vitlök, riven
20 g	Curry
Salt och peppar	

TILLAGNING

- Fräs lök, vitlök och curry
- Tillsätt spenat och krossade tomater
- Koka upp i ca 5 min, tillsätt sedan övriga ingredienser
- Låt sjuda i ca 10 min
- Smaka av med salt och peppar
- Serveras med ris och toppas med en god dressing

Förslag på goda dressingar hittar du på sidan 22!

VEGO

Klimatavtryck
0,19 kg CO_2e/portion

Broccolisoppa

INGREDIENSER 10 portioner

1 kg	**Dagens Rätt Grönt Broccolibuketter**
5 dl	**Valio Laktosfri Matgrädde**
1 L	Grönsaksbuljong
250 g	Potatis, mjölig, skalad
250 g	Bladspenat
Salt och peppar	

TILLAGNING

- Koka potatisbitar i grönsaksbuljong i 15 minuter
- Tillsätt broccolibuketter och koka ytterligare 5 minuter
- Mixa soppan slät med matlagningsgrädde och bladspenat
- Koka upp och smaka av med salt och peppar

Krämig Mungbönssoppa
med broccoli

VEGO
Klimatavtryck
0,32 kg CO_2e/portion

INGREDIENSER 10 portioner

200 g	**Dagens Rätt Grönt Mungbönor**
200 g	**Dagens Rätt Grönt Grönsaksbas, eko, vegansk**
200 g	**Dagens Rätt Grönt Broccolibuketter**
5 dl	**Valio Laktosfri Matgrädde**
200 g	**Valio Viola Naturell Färskost**
1,5 L	Grönsaksbuljong
250 g	Gul lök, tärnad
30 g	Vitlök, hackad

Salt och peppar

TILLAGNING

- Blanda mungbönor, grönsaksfärs, gul lök, vitlök i grönsaksbuljongen och låt koka i 15 minuter
- Mixa soppan slät tillsammans med grädde och färskost
- Smaka av med salt och peppar
- Koka upp soppan tillsammans med broccolibuketterna

Hållbar matlagning

7 hållbara tips!

- Litet format på allt från biffar till brödskivor gör att man inte tar för stora portioner.
- Mindre skålar som fylls på efter hand innebär att ett eventuellt överskott stannar kvar i kylen och kan serveras dagen därpå.
- Koka pastan à la minute så blir den godare, och du slipper tillaga för mycket eller för lite.
- Ordna restfest på fredagen! Alla måste inte alltid få allt, och mat som blir över kan serveras som bonusrätter till lunch eller mellanmål.
- Återvinn överblivna bönor till brödbaket, låt gårdagens bröd bli krutonger till soppan, som i sin tur är lagad på överblivna grönsaker. Koka fonden på blast, skal och ben.
- Bygg salladsbuffén med frukt och grönt som är i säsong.
- Ta hänsyn till råvarornas CO_2e-värde när din veckomeny ska komponeras.

KÖTT

Klimatavtryck
1,69 kg CO_2e/portion

Lasagne
med tomat och basilika

INGREDIENSER 20 portioner

800 g	**Lithells Nötfärs, 10 %, stekt**
1 dl	**Lithells Köttfond, mörk**
1 L	**Valio Matgrädde**
6 dl	**Valio Créme Fraiche**
4 dl	**Valio Ostcréme**
150 g	**Valio Riven Ost - Emmental Blå**
600 g	Lasagneplattor
1,6 kg	Tomater, krossade
300 g	Gul lök, tärnad
350 g	Morötter, rivna
30 g	Vitlök, pressad/hackad
0,5 dl	Tomatpuré
100 g	Soltorkade tomater, strimlade
2 tsk	Basilika
1 msk	Oregano
1 dl	Vegetabilisk olja
Salt och peppar	

TILLAGNING

- Fräs lök, vitlök och morötter i oljan några minuter
- Tillsätt nötfärs och fräs ytterligare någon minut
- Tillsätt kryddor, soltorkad tomat och tomatpuré
- Slå på krossade tomater
- Smaka av med salt och peppar, låt koka i 10-15 minuter
- Låt det kallna av
- Varva köttfärssås, bechamel och lasagneplattor i gastrobleck
- Avsluta med bechamel, strö riven ost över allt
- Grädda i ugn 30-35 minuter i 160 grader
- Testa så att lasagneplattorna är lagom mjuka

KYCKLING

Klimatavtryck
0,53 kg CO_2e/portion

Frittata med kyckling

INGREDIENSER 20 portioner

1,5 kg	**Lithells Strimlad Kyckling, rökt**
6 dl	**Valio Laktosfri Matgrädde**
6 dl	**Valio Laktosfri Standard Mjölkdryck**
3 dl	**Valio Laktosfri Ostcréme**
15 st	Ägg
700 g	Rotfrukter, strimlade
200 g	Purjolök, strimlad
200 g	Spenat
Salt och peppar	

TILLAGNING

- Vispa ihop mjölk och matgrädde med ostcréme
- Tillsätt äggen och blanda ihop
- Vänd ner kycklingkött, strimlade rotsaker, purjolök, spenat
- Smaka av med salt och peppar
- Smörj blecken med lite olja
- Slå i frittatablandningen
- Grädda i 175 grader i ca 20 minuter
- Servera gärna med t ex bladspenat

KYCKLING

Klimatavtryck
0,6 kg CO_2e/portion

Carbonara med kyckling

INGREDIENSER 10 portioner

500 g Lithells Kycklingbacon, tärnat, ätfärdigt
5 dl Valio Laktosfri Matgrädde
5 dl Valio Laktosfri Standard Mjölkdryck
2 dl Valio Laktosfri Ostcréme
800 g Spagetti
Maizenamjöl för redning
Salt och peppar

TILLAGNING

- Koka upp mjölk och matgrädde
- Tillsätt ostcréme och red av med maizenamjöl
- Stek kycklingbacon försiktigt i olja så att det får lite yta
- Blanda ner kycklingbacon i ostsåsen
- Smaka av med salt, peppar och ev lite mer ost
- Koka spagettin enligt anvisning

Kyckling Paneng
med ananas

INGREDIENSER 10 portioner

50 g	**Valio Laktosfritt Smör, Normalsaltat**
5 dl	**Valio Laktosfri Matgrädde**
1 kg	**Lithells Kycklingbröst, strimlat, stekt**
100 g	**Dagens Rätt Grönt Ananasbitar**
500 g	Wokgrönsaker
4 dl	Kokosgrädde
150 g	Gul lök, tärnad
3 msk	Röd currypasta
3 msk	Kycklingfond
2 st	Vitlöksklyftor
2 st	Lime, pressad

TILLAGNING

- Stek currypastan, lök och vitlök i smör i en gryta
- Tillsätt grädde, kokosgrädde, kycklingfond och kyckling
- Låt koka på svag värme i 10 minuter
- Tillsätt wokgrönsaker, ananas och lime - koka upp
- Red av till önskad konsistens
- Smaka av med salt och peppar
- Servera med ris eller nudlar

KYCKLING

Klimatavtryck
0,81 kg CO_2e/portion

Tikka Masala
med kycklingköttbullar

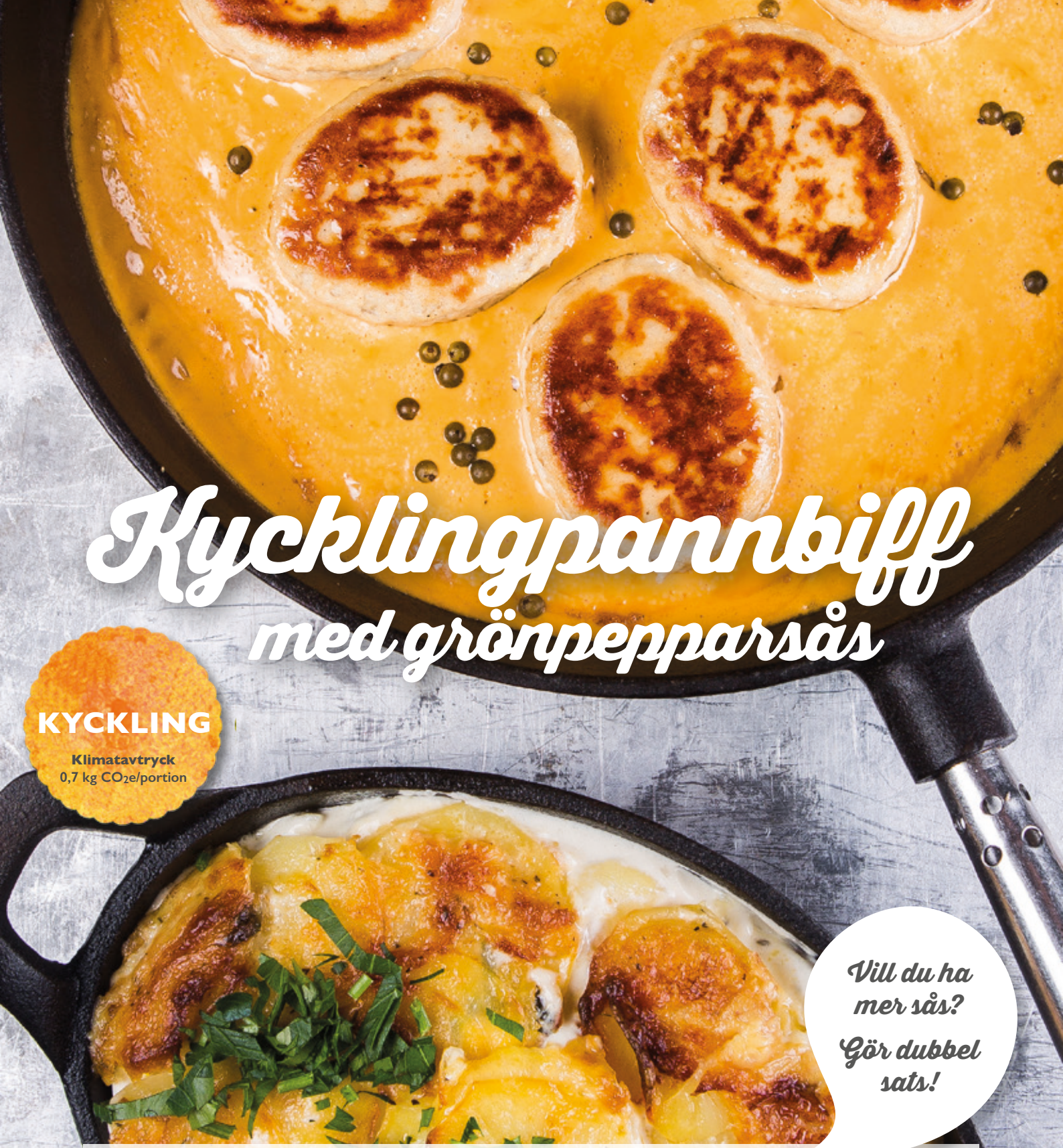
INGREDIENSER 10 portioner

1 kg	**Lithells Kycklingköttbullar 14 g, stekta**
5 dl	**Valio Laktosfri Matgrädde alt. Vispgrädde**
50 g	**Valio Laktosfritt Smör, Normalsaltat**
3 tsk	Spiskummin, malen
2 tsk	Gurkmeja, malen
2 tsk	Chilipulver
2 tsk	Kanel
2 tsk	Koriander
2 msk	Ingefära, riven
100 g	Paprika, tärnad
50 g	Vitlök, pressad
300 g	Gul lök, hackad
1 kg	Tomat, krossad
2 tsk	Salt
4 krm	Svartpeppar, grovmalen

TILLAGNING

- Tillaga kycklingköttbullar enligt anvisning
- Stek lök och paprika i smöret tills de är mjuka
- Tillsätt vitlök, ingefära och övriga kryddor
- Häll i tomatkross, grädde, salt och svartpeppar
- Låt koka på svag värme ca 10 minuter

Häll såsen över kyckling-köttbullarna, servera med Raita (se recept på sid 22) och ris!



Kycklingpannbiff
med grönpepparsås

KYCKLING

Klimatavtryck
0,7 kg CO_2e/portion

Vill du ha mer sås? Gör dubbel sats!

INGREDIENSER 10 portioner

10-20st	**Lithells Kycklingpannbiff 55 g, stekta**
800 g	**Valio Laktosfri Crème Fraiche**
200 g	**Valio Laktosfri Matgrädde alt. Vispgrädde**
50 g	**Valio Laktosfritt Smör, Normalsaltat**
2 dl	Vatten
100 g	Gul lök, hackad
5 msk	Japansk soya
5 msk	Dijonsenap
3 msk	Grönpeppar i lake
3 msk	Kycklingfond
Salt och peppar	

TILLAGNING

- Tillaga kycklingpannbiffen enligt anvisning
- Fräs mixad grönpeppar och hackad gul lök i smör
- Tillsätt mejeriprodukter och vatten
- Rör ner resten av ingredienserna i såsen
- Koka såsen och red av med Maizena
- Servera tillsammans med kycklingpannbiff, potatisgratäng och sallad

Recept på potatisgratäng hittar du på sidan 21!

KYCKLING

Klimatavtryck
0,62 kg CO_2e/portion

Kycklingkorv Stroganoff

INGREDIENSER 10 portioner

1 kg	**Lithells Kycklingmiddagskorv m morot, strimlad**
1 L	**Valio Laktosfri Matgrädde**
3 dl	**Valio Laktosfri Standard Mjölkdryck**
100 g	**Valio Laktosfritt Smör, Normalsaltat**
750 g	Krossade tomater
500 g	Gul lök, tärnad
20 g	Cayennepeppar, mald
0,5 dl	Kycklingfond, koncentrat
100 g	Tomatpuré

TILLAGNING

- Stek kycklingkorv och gul lök i smör
- Pudra över cayennepeppar
- Tillsätt krossade tomater och tomatpuré
- Tillsätt mjölk, matgrädde och kycklingfond
- Koka ihop 10 min. och smaka av med salt och peppar
- Servera med ris och sallad

Kyckling a´ la Jansson

KYCKLING

Klimatavtryck
0,72 kg CO_2e/portion

INGREDIENSER 20 portioner

1 kg	**Lithells Kycklingkött, rökt, strimlat**
1,6 L	**Valio Laktosfri Matgrädde alt. Vispgrädde**
400 g	**Valio Laktosfri Ostcréme**
2,5 kg	Potatis, strimlad
200 g	Gul lök, strimlad
1 msk	Timjan, torkad
1 dl	Persilja (färsk, blad eller krus)
3 st	Vitlöksklyftor

Salt och peppar

TILLAGNING

- Lägg potatis, lök och strimlad kyckling i ett bleck
- Blanda samman grädde, ostcréme och kryddor
- Slå över blandningen i blecket
- Baka i ugn på 160 grader i ca 1 timme

KYCKLING

Klimatavtryck
0,56 kg CO_2e/portion

Kyckling Indonesia

INGREDIENSER 20 portioner

1,6 kg	**Lithells Kycklingbröst, strimlat, stekt**
6 dl	**Valio Laktosfri Matgrädde alt. Vispgrädde**
6 dl	**Valio Laktosfri Créme Fraiche**
500 g	**Dagens Rätt Grönt Broccolibuketter**
500 g	Paprikamix
4 dl	Mango chutney
200 g	Purjolök, strimlad
4 msk	Curry
2 st	Vitlöksklyftor

Salt och peppar

TILLAGNING

- Lägg kyckling och grönsaker i ett bleck
- Blanda ihop mejeriprodukterna och övriga ingredienser
- Slå på såsen över kycklingen och grönsakerna
- Baka av i 160 grader i ca 20 minuter
- Servera med ris och sallad

TIPS!

Tillsätt chili för lite mer hetta!

FISK

Goda fiskrätter med stor variation

Dagens Rätt Fisk från Atria är ett brett sortiment av djupfryst panerad och sprödbakad fisk.

I vårt sortiment finns mycket att välja på gällande fiskarter, storlek och format. Här finns fisk för allas behov, enkelt att variera med olika klassiska tillbehör eller i helt nya kombinationer.

Vi strävar så långt det går efter att erbjuda ett sortiment som följer MSC:s program för certifiering och miljömärkning av fisk och skaldjur. Vår styrka ligger i kvalitativa fiskprodukter med fokus på hållbart fiske, få tillsatser, låg fetthalt samt ett antal ekologiska och allergenfria artiklar.

Hela sortimentet hittar du på atriafoodservice.se!

Hållbart fiske är en självklarhet

Lika viktigt som smaken är att välja hållbart framtagna råvaror. MSC-certifieringen borgar för just detta.

Att vara ett MSC-certifierad fiske innebär att ständigt vilja förbättra sig. Efter att ett fiske certifierats krävs med jämna mellanrum återcertifiering.

Många behöver också vidta förbättringsåtgärder. Dessutom tar forskningen, och därmed också MSC:s regelverk, hela tiden steg framåt och uppdaterar sina kriterier för hållbart fiske.

Läsmer om märkning på msc.org/se!

Goda såser & dressingar hittar du på sid 22!

TILLBEHÖR

Potatismos

10 portioner
5 dl Valio Laktosfri Mellan Mjölkdryck
100 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
2 kg Potatis
Salt och peppar

- Skala och koka potatisen
- Värm mjölken tillsammans med smör
- Mosa potatisen och häll i mjölkblandningen
- Smaka av med salt och peppar

Tips

Smaksatt mos är en riktig höjdare!
Tillsätt 3 msk grönsaksfond och 30 g basilika eller dill

Solmos

10 portioner
4 dl Valio Laktosfri Mellan Mjölkdryck
40 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
1,2 kg Potatis, mjölig
200 g Palsternacka
400 g Morot
1 tsk Gurkmeja, malen
Salt och peppar

- Koka potatis och rotfrukter i lättsaltat vatten tills de är mjuka
- Häll av vattnet
- Slå potatisen med vispen i blandaren
- Tillsätt mjölk, smält smör och gurkmeja
- Vispa till en slät mos
- Smaka av med salt och peppar

Potatisgratäng

20 portioner
1 L Valio Laktosfri Standard Mjölkdryck
5 dl Valio Laktosfri Matgrädde alt. Vispgrädde
300 g Valio Laktosfri Ostcréme
3 kg Potatis, skivad
300 g Lök, skivad
3 st Vitlöksklyftor
Salt och peppar

- Lägg potatis och lök i ett bleck
- Blanda samman grädde, mjölk, ostcréme och kryddor
- Slå över blandningen och baka i ugn 160° ca 1 tim

Skärgårdsgratäng

Tillsätt, dill, gräslök och citron, så får du en helt fantastisk skärgårdsgratäng som passar utmärkt till fisk!

Broccolimos

10 portioner
5 dl Valio Laktosfri Mellan Mjölkdryck
100 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
500 g Dagens Rätt Grönt Broccolibuketter
1,5 kg Potatis, mjölig
Salt och peppar

- Skala och koka potatisen.
- Tillsätt broccolibuketter när det återstår 5 minuter av koktiden
- Värm mjölk och smör.
- Slå av kokvattnet och mosa potatis och broccoli
- Tillsätt mjölk och smörblandning
- Smaka av med salt och peppar

Matkornssallad med soltorkade tomater och ost

10 portioner
150 g Valio Laktosfri Salladsost
100 g Valio Laktosfri Cottage Cheese
200 g Dagens Rätt Grönt Sojabönor, gröna
500 g Matkorn alt. Matvete, kokt
140 g Soltorkade tomater, strimlade
80 g Rödlök, strimlad
50 g Babyspenat alt. Mangold

Vinegrette
200 g Olja
0,5 st Citron
10 g Gräslök, fryst
5 g Mynta, torkad
Salt och peppar

Blanda alla ingredienser till vinegrette i en separat skål.

- Blanda alla ingredienser, förutom spenat, i en skål
- Slå vinegretten över blandningen
- Vänd ner spenaten

TILLBEHÖR

Orientdressing

10 portioner

3 dl Valio Laktosfri Gräddfil
4 dl Valio Laktosfri Créme Fraiche
3 dl Gourmet Service Majonnäs, lätt, vegan
150 g Bostongurka
60 g Gul lök, finhackad
2 msk Grönsaksfond
30 g Sambal Oelek

Blanda alla ingredienserna.
Smaka av med salt och peppar!

Tips

Tillsätt rödbetsspad för en rödare färg!

Raita

10 portioner

5 dl Valio Laktosfri Turkisk Matyoghurt
80 g Gurka, tärnad
2 tsk Mynta, färsk, hackad
2 tsk Salt
2 krm Spiskummin
2 krm Koriander, torkad

Blanda ihop alla ingredienserna!

Tips

Kan med fördel tillredas dagen innan servering för att alla smaker ska framträda!

Salladsostcréme

10 portioner

400 g Valio Laktosfri Salladsost
6 dl Valio Laktosfri Smetana alt. Matyoghurt
2 tsk Honung
1 st Limejuice och zest
Salt och peppar

Smula ner salladsosten i créme fraichen och vispa ihop till en jämn och krämig röra. Smaka av med honung, salt och peppar.

Vitlök- & Örtdressing

10 portioner

3 dl Valio Laktosfri Créme Fraiche
3 dl Valio Laktosfritt Gräddfil
4 dl Gourmet Service Majonnäs, lätt, vegan
2 msk Persilja, färsk, hackad
1 msk Timjan, torkad
1 msk Oregano, torkad
1 msk Vitlök, färsk, pressad
Citronjuice samt zest från en halv citron

Blanda ihop alla ingredienser och smaka av. Kan med fördel göras innan övrig tillagning!

Mango- & Currydressing

10 portioner

3 dl Valio Laktosfri Gräddfil
3 dl Valio Laktosfri Smetana alt. Créme Fraiche
3 dl Gourmet Service Majonnäs, lätt, vegan
3 msk Schalottenlökfond
2 msk Grönsaksfond
200 g Mango Chutney
4 g Curry
1 st Vitlöksklyfta, riven
Salt och peppar

Blanda samman alla ingredienserna.
Smaka av med salt och peppar!

Dill- & Citrondressing

10 portioner

4 dl Valio Laktosfri Créme Fraiche
3 dl Gourmet Service Majonnäs, lätt, vegan
2 msk Dragon, torkad
1 st Citron, saft och skal
Fryst dill

Blanda majonnäs, Crème Fraiche, dragon, dill samt saft och skal från citron!

Tips

Passar utmärkt till grynblandningar eller en matig sallad!

Produktlista

Här finns receptens alla produkter från Valio. För hela vårt sortiment besök valio.se eller kontakta din säljare!

Varu-märke	Art.nr.	Produkt	För-packning	Märkning	Martin& Servera	Menigo Foodservice	Svensk Cater
Valio	1499	Vispgrädde 38 %, Laktosfri	10 x 1 L	UHT	228155	207347	1499
Valio	209614	Vispgrädde 35 %, Ekologisk, Laktosfri	10 x 1 L	EKO UHT	478701	208717	209614
Valio	1495	Matgrädde 15 %, Laktosfri	10 x 1 L	UHT	228031	207348	1495
Valio	208656	Standard Mjölkdryck 3 %, extra D-Vitamin, Laktosfri	6 x 1 L		639823	212198	208656
Valio	208786	Standard Mjölkdryck 3 %, extra D-Vitamin, Laktosfri	6 x 1,5 L		-	208525	208786
Valio	208794	Ekologisk Standard Mjölkdryck 3 %, Laktosfri	6 x 1 L	EKO	478586	208720	208794
Valio	208621	Mellan Mjölkdryck 1,5 %, extra D-Vitamin, Laktosfri	6 x 1 L		536219	202272	202272
Valio	208785	Mellan Mjölkdryck 1,5 %, extra D-Vitamin, Laktosfri	6 x 1,5 L		-	208524	208785
Valio	208660	Ekologisk Mellan Mjölkdryck 1,5 %, Laktosfri	6 x 1 L	EKO	390401	200905	208660
Valio	4134	Crème Fraiche 28 %, Laktosfri	1 x 2 kg		431353	780417	4134
Valio	406	Gräddfil 10 %, Laktosfri	1 x 5 kg		425462	737216	406
Valio	4108	Smetana 42 %, Laktosfri	1 x 2 kg		202044	201301	4108
Valio	209563	Turkisk Matyoghurt 10 %, Laktosfri	1 x 2 kg		423210	778207	209563
Valio	33767	Salladsost, tärnad 15 %, Laktosfri	1 x 2 kg		563049	799055	33767
Valio	33814	Viola Naturell Färskost 27 %, Laktosfri	1 x 1,5 kg		279281	204009	33814
Valio	205294	Cream Cheese Naturell 25 %, Laktosfri	8 x 200 g		314096	207515	205294
Valio	200529	Emmental, blå 30 % - 3 månader, Laktosfri	4 x 3,3 kg		81638	796775	200529
Valio	33945	Ostcrème 23 %, Laktosfri	1 x 2,5 kg		337899	205824	33945
Valio	4312	Cottage Cheese 2 %, Laktosfri	1 x 2,5 kg		479287	208718	4312
Valio	206123	Smör Normalsaltat 80 %	20 x 500 g		654178	202255	206123
Valio	206129	Smör Normalsaltat 80 %, Laktosfritt	20 x 500 g		282715	203734	206129
Valio	3062	Smör Oivariini Matfettsblandning 75 %, Laktosfri	1 x 2,5 kg		303848	212182	3062
ODDLY GOOD	34216	Veggie Grated	4 x 1000 g		325219	212555	34216

Produktlista

Här finns receptens alla produkter från Atria. För hela vårt sortiment besök atriafoodservice.se eller kontakta din säljare!

Varu-märke	Art.nr.	Produkt	För-packning	Kylt/Fryst	Martin& Servera	Menigo Foodservice	Svensk Cater
Lithells	7222	Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad 9 %	2 x 2,5 kg	Fryst	486670	408643	7222
Lithells	9120	Nötfärs, 10 %, stekt	2 x 2,5 kg	Fryst	-	406489	9120
Lithells	800065	Kycklingköttbullar 14 g, stekta	2 x 2,5 kg	Fryst	314049	409999	800065
Lithells	800079	Kycklingpannbiffar 55 g, stekta	2 x 3 kg	Fryst	377927	410027	800079
Lithells	304195	Kycklingkött, rökt, strimlat SE	3 x 1,7 kg	Fryst	370171	409095	304195
Lithells	800285	Kycklingbröst, strimlad, stekt, SE	2 x 2,5 kg	Fryst	-	410551	800285
Lithells	800388	Kycklingbacon, tärnat, ätfärdig, SE	2 x 1,5 kg	Fryst	387338	213126	800388
Lithells	7964	Köttfond mörk, 1 liter	6 x 1 L	Kolonial	644658	100762	7964
Dagens Rätt Fisk	1598	Torskfilé med ekologisk panad 50 g, MSC	1 x 5 kg	Fryst	259598	407229	1598
Dagens Rätt Fisk	811832	Sejfilé med ekologisk panad 80 g, MSC	1 x 5 kg	Fryst	304840	410053	811832
Dagens Rätt Fisk	1275	Fiskburgare 75 g, MSC	1 x 5 kg	Fryst	318881	706284	1275
Dagens Rätt Grönt	800060	Rödbetsburgare 60 g, vegansk, SE	2 x 2,5 kg	Fryst	342218	410032	800060
Dagens Rätt Grönt	1952	Grönsaksbas, ekologisk, vegansk	1 x 8 kg	Fryst	604769	407948	1952
Dagens Rätt Grönt	1975	Mungbönor	1 x 5 kg	Fryst	298984	409734	1975
Dagens Rätt Grönt	1988	Bönmix Mukimame	1 x 5 kg	Fryst	628149	400026	1988
Dagens Rätt Grönt	1974	Linser, gröna	1 x 5 kg	Fryst	628537	400022	1978
Dagens Rätt Grönt	1978	Bönmix	1 x 5 kg	Fryst	596379	713068	1978
Dagens Rätt Grönt	1941	Broccolibuketter	2 x 2,5 kg	Fryst	138792	707684	1941
Dagens Rätt Grönt	1935	Ananas, bitar	3 x 1,5 kg	Fryst	546143	775445	1935
Dagens Rätt Grönt	1970	Sojabönor, gröna	5 x 1 kg	Fryst	573782	704090	1970
Gourmet	33505	Majonnäs, lätt, vegan	1 x 5 kg	Kylt	463208	780186	33505
Gourmet	33510	Majonnäs, lätt, vegan	1 x 10 kg	Kylt	164392	-	33510

ATRIA

ATRIA

Head of Food Service
Peter Hamrin
070-690 88 64
peter.hamrin@valio.se

KAM Privata kedjekunder
Ingrid Blidérus
070-515 01 98
ingrid.bliderus@valio.se

KAM Grossister
Madeleine Hammar
070-689 22 84
madeleine.hammar@valio.se

1. Region Nord
Maria Lindqvist
070-560 11 54
maria.lindqvist@valio.se

2. Region Mitt
Anna-Lena Zachrisson-Södergran
072-239 76 12
anna-lena.sodergran@valio.se

3. Region Öst
Mattias Eriksson
070-303 35 69
mattias.eriksson@valio.se

4. Region Väst
Mikael Ahlberg
070-515 01 94
mikael.ahlberg@valio.se

5. Region Syd
Tomas Persson
070-303 35 66
tomas.persson@valio.se

Anbud
anbud@valio.se

Ring/maila in order:
08-725 54 44
order-se@valio.se

Försäljningschef säljkår & anbud
Wiveca Andreasson
070-221 77 56
wiveca.andreasson@atria.com

KAM Anbud
Pernilla Andersson
070-294 69 40
pernilla.andersson@atria.com

KAM Anbud
Mattias Lind
073-089 05 38
mattias.lind@atria.com

1. Norrland
Jörgen Blomdahl
070-673 77 00
jorgen.blomdahl@atria.com

2. Norra Svealand/norra Stockholm
Lars Myckelberg
070- 283 86 06
lars.myckelberg@atria.com

3. Östra Svealand/södra Stockholm
Mats Windahl
070-523 99 48
mats.windahl@atria.com

4. Småland, Gotland, Östergötland
Conny Boström
072-501 02 13
conny.bostrom@atria.com

5. Västra Götaland, Göteborg
Magnus Bruce
070-514 62 42
magnus.bruce@atria.com

6. Skåne, Halland, Blekinge
Stefan Anderson
070-675 98 84
stefan.anderson@atria.com

Anbud
anbud@atria.com

Ring/maila in order:
010-482 33 10
order.sweden@atria.com

Följ oss på Instagram! #valiosverige / #atriafoodservice

Valio Sverige AB
Box 30065 • 104 25 Stockholm
Tel: 08-725 51 50
valio.se

Atria Foodservice
Florettgatan 18 • 254 67 Helsingborg
Tel: 010-482 30 00
atriafoodservice.se