



Gränslöst gott!

14 smakrika recept för offentliga kök



ATRIA 



Mats Windahl, Atria & Mattias Eriksson, Valio



Dubbel matglädje - dubbelt så gott!

Atria och Valio fortsätter sitt samarbete kring receptskapande och inspirationsmatlagning med en tredje receptfolder. Det gemensamma målet är att främja en hållbar livsstil genom mat.

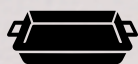
Kockarna Mattias Eriksson (Valio) och Mats Windahl (Atria) har återigen samarbetat över gränserna och tillsammans skapat 14 recept speciellt riktade till offentliga kök. Dessa recept är utformade för att vara enkla att laga, innehålla ingredienser som ofta redan finns tillgängliga och ha smakinriktningar som barn kan gilla, gärna med en kul twist.

Symboler i foldern

I foldern finns en bred variation av recept och tillbehör. Som tips och stöd hittar ni fyra olika symboler.



KLIMATBERÄKNING: Alla recepten är klimatberäknade per portion med RISE klimatdatabas som utgångspunkt*. Beräkningen tar hänsyn till miljöpåverkan och syftar till att hjälpa kockarna att göra mer klimatsmarta och hållbara val.



BLECKRÄTTER: Dessa recept är anpassade för ugnsbleck om 20 portioner.



UTEMATLAGNING: Recept som fungerar bra att laga utomhus, till exempel på en Muurikka eller vid grillplatsen.



50/50: Här är det en mix av animaliska och vegetariska proteiner. En smart strategi för att minska den totala miljöpåverkan samtidigt som man behåller smakupplevelsen.

Tillsammans mot en koldioxidneutral framtid

Atria och Valio arbetar för att vara helt koldioxidneutrala till år 2035, vilket innebär att produktionskedjan tar upp lika mycket koldioxid som den släpper ut.

För Valios del sker mer än 90 % av utsläppen på mjölkgårdarna så det är här som en stor del av våra koldioxidsänkande insatser sker. Exempel på dessa åtgärder är friskare kor, sojafritt foder, omvandla gödsel till energi, utbildar bönder i kolbindande och regenerativt jordbruk, arbeta för energisnål produktion och smarta transporter.

Atria Sverige arbetar främst för att produktionen och distributionen inte ska orsaka ett överskott av växthusgas i atmosfären. Exempel på detta är genom att minska utsläppen i hela värdekedjan, förbättra energieffektiviteten i anläggningarna, utveckla hållbara förpackningar, identifiera och kontrollera vattenriskerna i värdekedjan, minska svinnet och välja lösningar som stödjer biologisk mångfald.

Så nästa gång du lagar mat, kan du inspireras av Atria och Valio för att göra gränsöverskridande hållbara och smakrika val i köket!



*<https://www.ri.se/sv/vad-vi-gor/expertiser/rise-klimatdatabas-for-livsmedel>

KYCKLING KORMA MED RAITA

10 P

1 kg	Lönneberga Kycklinglårfilé strimlad, ca 12 mm	2 msk	Vitlöksklyftor, hackade
		300 g	Lök, gul, hackad
1 l	Valio Laktofri matgrädde	3 msk	Tomatpuré
2 dl	Valio Laktofri crème fraiche	3 msk	Kycklingfond
4 dl	Kokosmjölk	2 tsk	Soja
50 g	Valio Laktofritt smör normalsaltat		Salt & Peppar
250 g	Dagens Rätt Grönt Broccoli-buketter	RAITA:	
250 g	Morot, slantad	5 dl	Valio Laktofri matyoghurt
4 tsk	Spiskummin	80 g	Gurka, tärnad
1 st	Chili, röd, hackad	2 tsk	Mynta, hackad
2 tsk	Koriander, torkad	2 krm	Spiskummin
2 msk	Ingefära, riven	2 krm	Koriander, torkad
			Salt & Peppar

TILLAGNING:

Stek kycklinglårfilé och lök i smör.
Tillsätt fond, grädde, creme fraiche och kokosmjölk.
Låt sjuda i ca 10 min.
Tillsätt övriga ingredienser och låt koka på svag värme i ca 10-15 min.
Serveras med raita och ris.

RAITA:
Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.





GRATINERAD KYCKLINGMIDDAGSKORV MED SENAP OCH SAMBAL OELEK

20 P

2 kg	Lithells Kycklingmiddagskorv med moröt, skivad	2 dl	Chilisås
5 st	Tomat, skivad	3 msk	Lithells Fond, mörk
150 g	Lök, gul, skivad	1 msk	Sambal oelek
5 dl	Valio Laktosfri matgrädde	300 g	Ost, riven
5 dl	Valio Laktosfri smetana		Salt & Peppar
2 dl	Bostongurka		
2 msk	Skånsk senap		

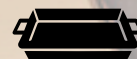
TILLAGNING:

Varva kycklingmiddagskorv, lök och tomat i ett bleck.

Blanda övriga ingredienser till en sås. Häll såsen över korven och toppa med ost.

Gratinera i ugn 175 grader ca 20 min.

Servera med potatismos och grönsaker.



KLIMATAVTRYCK
0,38 kg
CO₂
PORTION



APELSIN- & MOROTSSOPPA MED RÖKT KYCKLING

10 P

400 g Morot, slantad
 400 g Potatis, tärna
 100 g Gul lök, hackad
 2 dl Dagens Rätt Grönt Linser, gröna
 3 dl Valio Laktosfri matgrädde
 1 dl Valio Viola cream cheese naturell
 1,5 l Vatten
 4 msk Apelsinjuice, koncentrat
 40 g Valio smör normalsaltat

1-2 tsk Sambal oelek
 4 msk Grönsaksfond
 Salt & Peppar
 500 g Lithells Kycklingkött, rökt, tärnat
 500 g Valio Laktosfri matyoghurt

TILLAGNING:

Bryn lök, morötter och potatis i smör. Tillsätt vatten, grädde, fond, apelsinjuice, sambal oelek samt linser. Låt koka i cirka 20 min, tills morötter och potatis är mjuka. Mixa soppan med färskost. Smaka av med salt och peppar. Servera med rökt kycklingkött och matyoghurt.





KYCKLINGGRYTA MED ÖRTER OCH BACON

10 P

900 g	Lönneberga Kycklinglårfilé strimlad, ca 12 mm	1-2 msk	Kycklingfond
100 g	Lithells Kycklingbacon, tärnat, SE	1 msk	Oregano, torkad
		1 msk	Dragon, torkad
1 l	Valio Laktofri matgrädde	1 msk	Djon senap
2 dl	Valio Laktofri crème fraîche		Salt & Peppar
3 dl	Vatten		Maizena
50 g	Valio smör normalsaltat		
1 dl	Matlagningsvin, vitt		
150 g	Lök, gul, hackad		
0,5 dl	Persilja, fryst		

TILLAGNING:

Bryn kyckling i smör.

Tillsätt kycklingbacon och lök och låt fräsa en stund tillsammans med kycklingen.

Tillsätt övriga ingredienser.

Koka i ca 10-15 min.

Smaka av med salt, peppar och red till önskad konsistens.

Servera med pasta och tomatsallad.



CRISPY MAC AND CHEESE MED RÖKT SKINKA

TIPS! Går att byta mot kyckling

20 P

500 g	Lithells Skinka, rökt, tärnad	50 g	Jalapeño, inlagd, hackad
5 dl	Valio Koskenlaskija Ostcrème	2 msk	Grönsaksfond
1 l	Valio Laktosfri matgrädde		Ströbröd (panko)
1 l	Valio Laktosfri mellanmjölkdryck		Salt & Peppar
1,2 kg	Makaroner, kokta		
300 g	Majskorn		
2-3 st	Vitlöksklyftor, hackade		
150 g	Purjolök, strimlad		
150 g	Paprika, gul, tärnad		

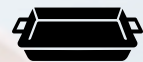
TILLAGNING:

Koka pasta 2/3 av kottiden och kyl ner. Bryn skinka, purjolök, vitlök, paprika, jalapeño och majs i smör. Tillsätt mejeriprodukter, fond och kryddor.

Koka i ca 10 min och red om det behövs.

Lägg pasta i bleck och häll över såsen. Toppa med ströbröd.

Tillaga i ugn 175 grader i ca 20 min.





INDISK FÄRSBIFF MED KYCKLING OCH CITRONYOGHURT SAMT PICKLAD KÅL

10 P

500 g Lönneberga Kycklingfärs
 500 g Dagens Rätt Grönt Linsfärs, formbar, vegansk
 1 dl Valio Laktofri matgrädde
 1 tsk Spiskummin
 1 tsk Kardemumma
 1 tsk Paprikapulver
 1 tsk Curry
 2 tsk Sambal oelek
 Salt & Peppar

CITRONYOGHURT:
 5 dl Valio Laktofri matyoghurt
 0,5st Citron, saft och zest
 2 tsk Curry
 2 tsk Honung
 Salt & peppar

PICKLAD KÅL:
 500 g Vitkål, spetskål, rödkål, strimlad
 1 st Rödlök, skivad
 1 dl Ättika
 2 dl Strösocker
 3 dl Vatten

TILLAGNING:

Blanda kycklingfärs, linsfärs, grädde och kryddor.

Forma 50 g biffar. Stek biffarna till en innertemperatur på 72 grader.

Servera med picklad kål och citronyoghurt i pitabröd.

CITRONYOGHURT:

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

PICKLAD KÅL:

Blanda kål med rödlök. Värm ättika, socker och vatten tills sockret har smält.

Häll över kålblandningen och låt svalna i kyl.





CITRONYOGHURT
Recept sid 9



CAESARDRESSING



TOMATSALSACRÈME
Recept sid 15



ÖRT- & VITLÖKSCREME
Recept sid 18



RAITA
Recept sid 4



CAESARDRESSING

10 P

3 dl	Lättmajonnäs 35%, vegansk
6 dl	Valio Laktosfri gräddfil
2 tsk	Citron, juice
2 st	Vitlösklyftor, hackade
2 tsk	Sardellcrème
1 tsk	Worcestershiresås
1 dl	Parmesanost, riven
2 tsk	Dijonsenap
	Salt & Peppar

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

MATVETESALLAD MED FRANSK VIN

10 P

500 g	Matvete, kokt	FRANSK
200 g	Dagens Rätt Grönt Bönmix	2 dl
200 g	Valio Laktosfri salladsost, tärnad	1 dl
70 g	Rödlök, strimlad	1 dl
50 g	Ruccolasallad	2 msk
50 g	Babyspenat	1 st
50 g	Babyspenat	10 g
100 g	Ridderheims sweety drop chili	10 g
		2 msk



**MATVETESALLAD MED
FRANSK VINÄGRETT**



**DILL- & GRÄSLÖKS-
REMOULADE**



PICKLAD KÅL
Recept sid 9



VIT KEBABSÅS
Recept sid 17

ÄGRETT

VINÄGRETT:
Rapsolja
Vitvinsvinäger
Valio Laktosfri vispgrädde
Dijonsenap
Vitlösklyfta, riven
Gräslök, hackad
Persilja, hackad
Honung
Salt & Peppar

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienser och slå över vinägreTT.

DILL- & GRÄSLÖKSREMOULADE

10 P

3 dl Lättmajonnäs 35%,
vegansk
4 dl Valio Laktosfri
crème fraîche
1 st Lime, pressad
250 g Bostongurka
1 st Gul lök, hackad
20 g Gräslök, hackad
20 g Dill, hackad
1 tsk Sambal oelek
Salt & Peppar

TILLAGNING:

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.



KYCKLINGKÖTTBULLAR I RÖDCURRYSÅS

10 P

1 kg	Lithells Kycklingköttbullar 14g, stekta	2 st	Lime, juice
1 l	Valio Laktosfri matgrädde	2 msk	Grönsaksfond
50 g	Valio smör normalsaltat	500 g	Wokgrönsaker, frysta
5 dl	Kokosgrädde		Salt & Peppar
5 dl	Vatten	800 g	Ris, kokt
4 msk	Currypasta, röd		
150 g	Lök, gul, hackad		
2-3 st	Vitlösklyftor, hackade		
2 msk	Ingefära, hackad		

TILLAGNING:

Tillaga kycklingköttbullar enligt anvisning.

Fräs currypasta med lök och vitlök i smör.

Tillsätt sedan mejeriprodukter, kokosgrädde, vatten, lime och ingefära.

Låt sjuda i ca 10 minuter.

Avsluta med wokgrönsaker och red av till önskad konsistens.

Servera kycklingköttbullarna i såsen med ris.



KYCKLINGBERGARE MED POTATISMOS OCH GRÄDDSÅS

10 P

500 g Lönneberga Kycklingfärs
500 g Dagens Rätt Grönt Linsfärs, formbar, vegansk
1dl Valio Laktosfri vispgrädde
0,5dl Dijonsenap
1 tsk Sambal oelek
1 tsk Basilika, torkad
2 dl Ströbröd, panko
Salt & Peppar

POTATISMOS

2 kg Potatis
5 dl Valio Laktosfri mellanmjölkdryck
100 g Valio smör normalsaltat
Salt & peppar

GRÄDDSÅS

5 dl Valio Laktosfri vispgrädde
5 dl Valio Laktosfri mellanmjölkdryck
2 dl Lithells Köttfond mörk
2 msk Svartvinbärsgele
Maizena
Salt & peppar

TILLAGNING:

Blanda kycklingfärs, linsfärs och dijonsenap utblandad med grädde samt kryddor.

Forma 50g biffar, panera i ströbröd.

Stek biffarna till en innertemperatur på 72 grader.

POTATISMOS

Skala och koka potatis.

Värm mjölk tillsammans med smör.

Mosa potatis och häll i mjölkblandningen. Smaka av med salt och peppar.

GRÄDDSÅS

Blanda grädde, mjölk, fond och gelé.

Koka upp, red av med maizena till önskad konsistens och smaka av med salt och peppar.

Servera med gröna ärtor och lingonsylt.



KORVGRYTA AFRICANA

10 P

1 kg	Lithells Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad 9%, Fri från	8 dl	Vatten
200 g	Purjolök, strimlad	3 msk	Kycklingfond
200 g	Paprika, röd, strimlad	3 msk	Mango chutney
200 g	Paprika, gul, strimlad	1 tsk	Sambal olek
1 msk	Curry		Salt & Peppar
4 dl	Valio Laktofri matgrädde		Maizena
4 dl	Valio Laktofri crème fraîche		

TILLAGNING:

Bryn korv med lök, paprika och curry.

Tillsätt övriga ingredienser.

Koka i 10-15 min. Smaka av med salt, peppar och red till önskad konsistens.

Koka matvete enligt instruktion på förpackningen.





CAJUNKYCKLING MED TOMATSALSACRÉME

20 P

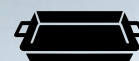
1,5 kg Lönneberga Kycklingfärs
2 kg Potatis, skivad
1 kg Sötpotatis, skivad
3 dl Valio Koskenlaslija Ostcrème
3 dl Valio Laktosfri crème fraîche
1,5 l Valio Laktosfri matgrädde
250 g Lök, gul, hackad
1 msk Timjan, torkad
2-3 st Vitlöksklyftor, finhackade
2 tsk Cayennepeppar
2 msk Paprikapulver, rökt
1 msk Oregano, torkad
1 msk Svartpeppar, malen
Salt

TOMATSALSACRÉME:
4 dl Gourmet Service
Lättmajonnäs 35%,
vegansk
4 dl Valio Laktosfri crème
fraiche
4 dl Gourmet Service Rökig
tomatsalsa
2 st Lime, pressad
Salt & Peppar

TILLAGNING:

Bryn kycklingfärs, lök och vitlök.
Krydda med salt och peppar.
Blanda matgrädde, ostcrème
och kryddor.
Varva kycklingfärs, potatis och
sötpotatis i bleck.
Slå över gräddblandningen.
Tillaga i ugn 160 grader i ca 1 timme.
Servera med sallad.

TOMATSALSACRÉME:
Blanda alla ingredienser
och smaka
av med salt
och peppar.



MEXICANSK CHILI

10 P

500 g Dagens Rätt Grönt Linsfärs, formbar, vegansk
500 g Dagens Rätt Grönt Bönmix
2 dl Oddlygood Easy Cooking
2 dl Oddlygood Dream Fraiche
1 dl Vatten
500 g Tomater, krossade
1 dl Chilisås
100 g Lök, gul lök, hackad
100 g Paprika, grön, tärnad
50 g Rapsolja

1 st Chili, röd, färsk, hackad
10 g Vitlök, hackad
2 msk Tomatpuré
2 msk Grönsaksfond
1 msk Oregano, torkad
1 msk Spiskummin
3 st Paprikapulver, rökt
Salt & Peppar
500 g Oddlygood Dream Fraiche

TILLAGNING:

Fräs linsfärs, lök, vitlök, paprika och chili i olja.

Tillsätt resterande ingredienser och låt koka i 20-25 min.

Smaka av med salt och peppar.

Servera med ris och Dream fraiche.



KYCKLINGKEBABGRATÄNG MED PASTA

20 P

1 kg Lithells Kycklingkebab
1,5 l Valio Laktosfri matgrädde
5 dl Valio Koskenlaskija Ostcrème
5 dl Vatten
1,5 kg Pasta, penne, kokt
200 g Lök, röd, skivad
200 g Majs
5 dl Gourmet Service Rökig Tomatsalsa
300 g Valio Emmental röd 6 månader, riven
Salt & Peppar
Feferoni

VIT KEBABSÅS:

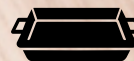
2 dl Gourmet Service Lättmajonnäs 35%, vegansk
8 dl Valio Laktosfri gräddfil
1 st Vitlöksklyfta, finhackad
1-2 tsk Salladskrydda
1 msk Kebabkrydda

TILLAGNING:

Koka pasta 2/3 av koktiden och kyl ner.
Blanda matgrädde, ostcrème och tomatsalsa.
Varva kycklingkebab, pasta och grönsaker i bleck. Slå över gräddblandningen och strö över riven ost.
Tillaga i ugn 175 grader i ca 15-20 min.
Servera med sallad, feferoni och vit kebabksås.

VIT KEBABSÅS

Blanda alla ingredienser till en sås.



GRÖN GULASCHSOPPA MED LINSFÄRS

10 P

500 g	Dagens Rätt Grönt Linsfärs, formbar, vegansk	1 msk	Spiskummin
2 dl	Oddlygood Easy Cooking	3 tsk	Paprikapulver
2 dl	Oddlygood Dream Fraiche		Salt & Peppar
1,5 l	Vatten	ÖRT- & VITLÖKSCRÈME:	
500 g	Potatis, tärnad	4 dl	Gourmet Service Lättmajonnäs 35%, vegansk
500 g	Tomater, krossade	4 dl	Oddlygood Dream Fraiche
200 g	Lök, gul, hackad	1 msk	Citron, juice
200 g	Paprika, tärnad	1-2 st	Vitlöksklyftor, finhackade
50 g	Rapsolja	2 msk	Persilja, hackad
2-3 st	Vitlöksklyftor, hackade	1 msk	Timjan, torkad
0,5 dl	Tomatpuré	1 msk	Oregano, torkad
2 msk	Grönsaksfond		Salt & Peppar

TILLAGNING:

Fräs linsfärs, lök, vitlök och paprika i olja.

Tillsätt övriga ingredienser och låt koka tills potatisen är färdig.

Smaka av med salt och peppar.

Servera med ört- och vitlökskrème.

ÖRT & VITLÖKSCRÈME:

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.





PORK BRISKET MED UGNSROSTADE ROTFRUKTER OCH ROSÉPEPPAR/APELSINSÅS

10 P

1 kg Lithells Pork Brisket

UGNSROSTADE ROTFRUKTER:

1 kg Potatis, klyftad

500 g Morot, stavar

500 g Palsternacka, stavar

1 st Rödlök, klyftor

Olja

Salt & peppar

ROSÉPEPPAR/APELSINSÅS:

5 dl Valio Laktosfri vispgrädde

5 dl Valio Laktosfri mellanmjölkdryck

2 dl Lithells Köttfond, mörk

1 st Lök, gul, finhackad

2 msk Rosépeppar

3 msk Apelsinjuice, koncentrat

1 msk Dijonsenap

Salt & peppar

Maizena

TILLAGNING:

Skiva och värm Pork brisket i medföljande sky.

UGNSROSTADE ROTFRUKTER:

Skala och dela alla rotfrukter samt rödlök. Vänd i olja. Lägg i bleck samt smaka av med salt och peppar.

Ugnsrosta i 200 grader i ca 20 min.

ROSÉPEPPAR/APELSINSÅS:

Fräs lök och rosépeppar.

Tillsätt apelsinjuice, dijonsenap, grädde, fond och mjölk.

Koka upp såsen och red av med maizena till önskad konsistens.



PRODUKTLISTOR

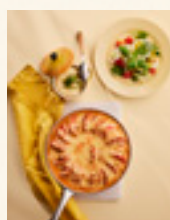
Här finns receptens alla produkter från Atria och Valio. Besök atria.se eller valio.se för överblick över hela sortimenten, eller kontakta din säljare (kontaktuppgifter finns på baksidan).

VARU-MÄRKE	ART.NR	PRODUKT		FÖR-PACKNING	KYLT/FRYST	MARTIN & SERVERA	MENIGO FOODSERVICE	SVENSK CATER
<i>Lithells</i>	7130	Pork Brisket - benfritt revbensspjäll med sky, sous vide, Signature		6 x ca 1 kg	Kylt	492728	206273	7130
<i>Lithells</i>	7222	Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad 9%		2 x 2,5 kg	Fryst	486670	408643	7222
<i>Lithells</i>	7223	Kycklingmiddagskorv med morot, skivad 9%		2 x 2,5 kg	Fryst	487413	408644	7223
<i>Lithells</i>	800065	Kycklingköttbullar 14g, stekta		2 x 2,5 kg	Fryst	314049	409999	800065
<i>Lithells</i>	810640	Kycklingkött, rökt, tärnat SE		2 x 2,5 kg	Fryst	108892	411781	810641
<i>Lithells</i>	810642	Skinka, rökt, tärnad SE		2 x 2,5 kg	Fryst	108895	411846	810642
<i>Lithells</i>	810649	Kycklingbacon, tärnat, SE		2 x 2,5 kg	Fryst	108910	411836	810649
<i>Lithells</i>	810651	Kycklingkebab, SE		2 x 2,5 kg	Fryst	111457	411851	810651
<i>Lithells</i>	7964	Köttfond mörk, 1 liter		6 x 1 l	Kylt	644658	100762	7964
	820341	Kycklingfärs, SE		2 x 2,2 kg	Fryst	122995	412394	820341
	820121	Kycklinglårfile strimlad, ca 12 mm		1 x 5 kg	Kylt	439632	214790	820121
	1941	Broccolibuketter		2 x 2,5 kg	Fryst	138792	707684	1941
	1974	Linser, gröna		5 x 1 kg	Fryst	628537	400022	1974
	1978	Bönmix		5 x 1 kg	Fryst	596379	713068	1978
	6525	Linsfärs, formbar, vegansk		5 x 1 kg	Fryst	451625	411411	6525
	33505	Lättmajonnäs 35%, vegansk		5 kg	Kylt	463208	780186	33505
	800129	Rökig Tomatsalsa		2,5 kg	Kylt	362982	410140	800129
	40818	Sweety drop chili 1,8kg		2 x 1,8kg	Kylt	416337	-	40818

KYCKLING KORMA MED RAITA



GRATINERAD KYCKLINGMIDDAGSKORV MED SENAP OCH SAMBAL OLEEK



APELSIN OCH MOROTSOPPA MED RÖKT KYCKLING



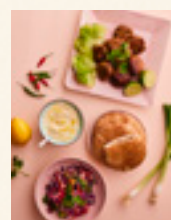
KYCKLINGGRYTA MED ÖRTER OCH BACON



CRISPY MAC AND CHEESE MED RÖKT SKINKA






INDISK FÄRSBIFF MED KYCKLING OCH CITRONYOGHURT SAMT PICKLAD KÅL



BLANDADE TILLBEHÖR, TOPPINGS OCH SÄSER



VARU-MÄRKE	ART.NR	PRODUKT	FÖR-PACKNING	MARTIN & SERVERA	MENIGO FOODSERVICE	SVENSK CATER
	1499	Valio Laktosfri vispgrädde	10 x 1 L	228155	207347	1499
	1495	Valio Laktosfri matgrädde	10 x 1 L	228031	207348	1495
	208621	Valio Laktosfri mellanmjölkdryck	6 x 1 L	536219	202272	208621
	220302	Valio smör normalsaltat	10 x 1 kg	412759	213662	220302
	206123	Valio smör normalsaltat	20 x 500 g	654178	202255	206123
	206129	Valio Laktosfritt smör normalsaltat	20 x 500 g	282715	203734	206129
	209563	Valio Laktosfri matyoghurt	1 x 2 kg	423210	778207	209563
	14204	Valio Laktosfri gräddfil	1 x 2 kg	110572	737217	14204
	4134	Valio Laktosfri crème fraiche	1 x 2 kg	431353	780417	4134
	4108	Valio Laktosfri smetana	1 x 2 kg	202044	201301	4108
	33767	Valio Laktosfri salladsost, tärnad	1 x 2 kg	563049	799055	33767
	33814	Valio Viola cream cheese naturell	1 x 1,5 kg	279281	204009	33814
	33945	Valio Koskenlaskija Ostcrème	1 x 2,5 kg	337899	205824	33945
	200657	Valio Emmental röd 6 månader	10 x 350 g	-	203733	200657
	14139	Oddlygood® Easy Cooking	10 x 1 L	439620	213880	14139
	14146	Oddlygood® Dream Fraiche	6 x 400 g	439428	213814	14146

KYCKLING-KÖTTBULLAR I RÖDCURRYSÅS



KYCKLINGBERGARE MED POTATISMOS OCH GRÄDDESÅS



KORVGRYTA AFRICANA



CAJUNKYCKLING MED TOMATSALSA-CRÈME



MEXICANSK CHILI



KYCKLING-KEBABGRATÄNG MED PASTA



GRÖN GULASCH-SOPPA MED LINSFÄRS



PÖRK BRISKET MED UGNSROSTADE ROTFRUKTER OCH ROSÉPEPPAR/ APELSINSÅS



**Key Account Manager**

Malik Stavtorp
070-200 02 70
malik.stavtorp@valio.se

Key Account Manager

Ingrid Blidérus
070-515 01 98
ingrid.bliderus@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

Vakant

5. Region Syd

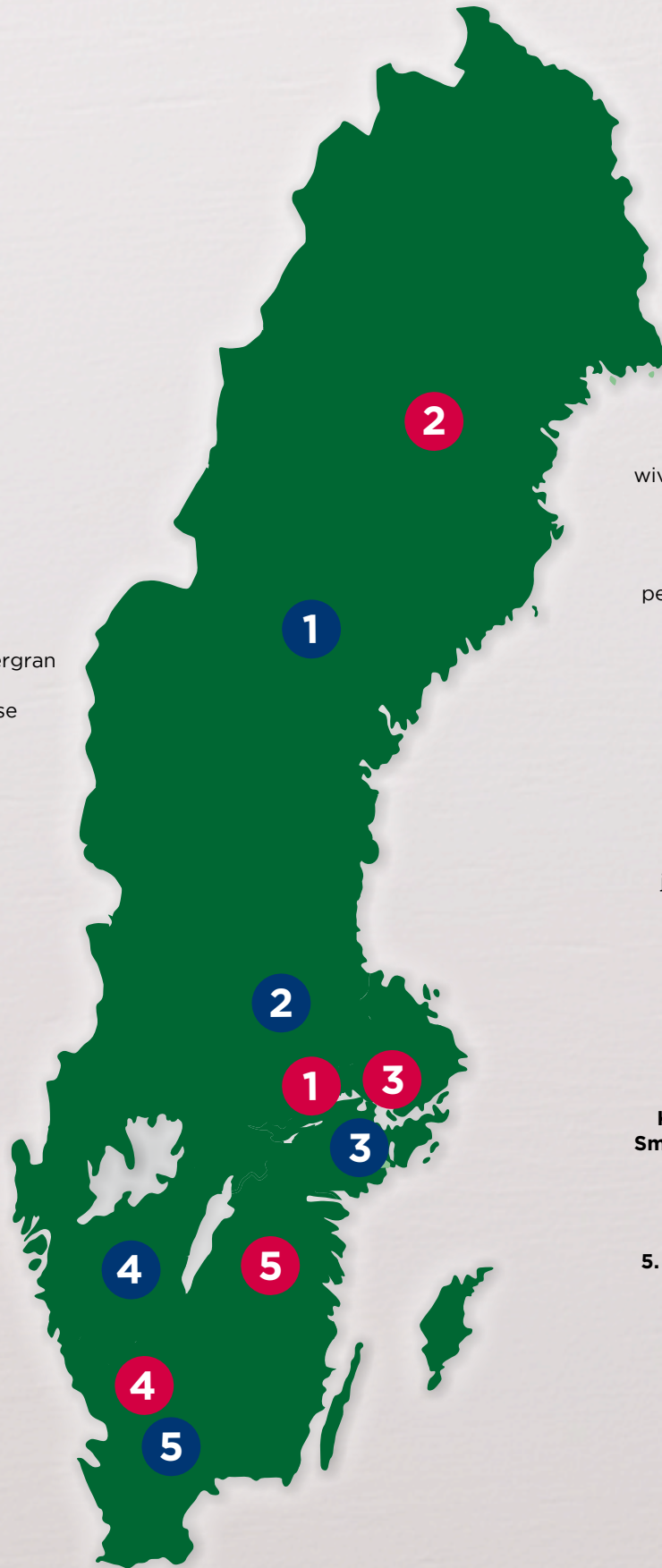
Tomas Persson
070-303 35 66
tomas.persson@valio.se

Anbud

anbud@valio.se

Ring/maila in order

08-725 54 44
order-se@valio.se



ATRIA

**Försäljningschef,
slutkund och säljkår**

Jonas Kyrö
jonas.kyro@atria.com
072-546 14 59

Försäljningschef anbud

Wiveca Andreasson
wiveca.andreasson@atria.com
Tel 070-221 77 57

KAM anbud

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

**1. Västra Götaland,
Göteborg, Södra Närke,
Västergötland**

Magnus Bruce
magnus.bruce@atria.com
Tel 070-514 62 42

2. Norrland

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

**3. Svealand, Stockholm,
Norra Östergötland**

Mats Windahl
mats.windahl@atria.com
Tel 070-523 99 48

**4. Skåne, Halland,
Kronoberg, Kalmar, Öland,
Småland, Södra Östergötland**

Anders Sjöbeck
anders.sjoberck@atria.com
Tel 076-129 64 34

**5. Privata kunder, södra- och
mellan Sverige, Gotland**

Conny Boström
conny.bostrom@atria.com
Tel 072-501 02 13

Anbud

anbud@atria.com

Ring/maila in order

010-482 33 10
order.sweden@atria.com

Valio Sverige AB

Tel: 08-725 51 50
valio.se/foodservice



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM! #valiosverige | #atriafoodservice_sverige

Atria Sverige AB

Tel: 010-482 30 00
atria.se