

TILLSAMMANS FÖR EN GODARE

Frukost



ATRIA

Pågen

Valio



Mats Windahl

Malin Strömberg

Mattias Eriksson

Atria, Pågen och Valio går samman i ett nytt samarbete för att lyfta frukosten – dagens första och kanske viktigaste måltid. Genom att kombinera expertis och passion för smak och kvalitet vill vi inspirera till frukosterbjudanden som passar olika miljöer och verksamheter.

Atria erbjuder ett brett frukostutbud som passar alla smaker. Vårt sortiment inkluderar allt från klassiska frukostprodukter såsom Lönneberga skinka och pastej, Gourmet Service goda majonnäsbaseade sallader till Lithells bacon, prinskorv och Dagens Rätt Grönt frysta frukter och bär. Vi har alla komponenter som behövs för att skapa en näringsrik start på dagen.

För oss på **Pågen** börjar varje dag med doften av färskbakat bröd. Vi bakar med svenskt mjöl från vår egen kvarn nära våra bagerier, och med stor kärlek till vårt hantverk. Vi vill att våra bröd ska vara mjuka, smakrika och enkla att tycka om. Med bröd som grund skapar vi tillsammans frukoststunder som ger energi, trygghet och en god start på dagen.

Vi på **Valio** tror på att både äta gott och göra gott! Genom att lyfta fram laktosfria produkter på frukostbuffén eller menyn blir det enklare för fler att njuta. Det kan vara mjölken till kaffet, yoghurten i skålen eller ingrediensen i en smoothie, med en laktosfri bas blir den tillgänglig för fler. En hälsosam frukost ger en god start på dagen, och det vill vi på Valio vara en del av.

FRUKOSTPLÄTTAR

10 p

4 dl Valio Laktosfri kvarg Naturell 0,1%
6 ägg
3 dl vetemjöl
4 tsk vaniljsocker
3 tsk bakpulver
4 krm salt
Valio Laktosfri smör Normal-saltat 80% till stekning

Förslag till topping

Valio Laktosfri vispgrädde 38%, vispad
Valio Laktosfri cottage cheese 2%
Valio Laktosfri kvarg Naturell 0,1%
Frukt, bär

Gör så här:

Blanda mjöl, bakpulver, salt och vaniljsocker i en bunke. Rör i kvarg och ägg till en jämn smet. Klicka ut smeten, cirka en ½ dl per plätt, i en varm stekpanna med smör. Stek plättarna tills de är gyllene på båda sidor.
Servera med lättvispad grädde, cottage cheese eller en klick kvarg tillsammans med frukt, bär eller jordgubb & mango syrup, recept sid 16.



COTTAGE FRUTTI MED BÄRIG BLISS

10 p

9 dl Valio Laktosfri kvarg Naturell 0,1%
6 dl Valio Laktosfri Cottage Cheese 2%
Vaniljpulver efter smak

Bärig bliss

3 dl Dagens Rätt Grönt Jordgubbe, tärnad
2 dl frysta hallon
2 msk flytande honung
2 tsk vaniljpulver

Gör så här:

Cottage frutti

Blanda kvarg, cottage cheese och vaniljpulver i en bunke.

Bärig bliss

Blanda alla ingredienser i en kastrull och låt koka ihop några minuter. Mixa, sila och låt svalna.
Fyll bågare eller glas med kvarg och cottage cheese blandningen, ringla över blissen.



**HIMLA GO
FÄRSKOST-
SPREAD**



**KYCKLINGRÖRA
MED MANGO**



**SKINKRÖRA
MED AJVAR**



**ÄGGOKADO
RÖRA**

**PASTEJSPREAD
MED ÄPPLE**



Recepten till rörorna hittar du på nästa uppslag →

HIMLA GO FÄRSKOSTSPREAD

10 p		Gör så här:
10 st Pågen Himla go	40 g rödlök, hackad	Blanda färskost, salladsost och smetana. Tillsätt övriga ingredienser och smaka av med salt och peppar. Servera på bröd.
400 g Valio Laktosfri Viola cream cheese Naturell 27%	40 g oliver, hackade	
400 g Valio Laktosfri salladsost, tärnad 15%	15 g färsk basilika	
200 g Valio Laktosfri smetana 42%	1-2 vitlöksklyftor, pressade	
200 g Ridderheims Soltorkade tomater hackade		



För osötat val använd Pågen Råg Levain. Servera som den är eller värmd i klämgrill.

SKINKRÖRA MED AJVAR

10 p		Gör så här:
20 skivor Pågen Surdegbröd Lantgoda	70 g rödlök, hackad	Vispa crème fraîche till en fastare konsistens. Tillsätt majonnäs och övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar. Servera på bröd.
500 g Lithells Skinka, rökt, tärnad	50 g ajvar	
200 g Valio Laktosfri crème fraîche 28%	10 g färsk basilika	
200 g Gourmet Service Majonnäs	1 vitlöksklyfta, pressad	
100 g äpple, tärnat	Salt och peppar	



Byt gärna ut skinka mot rökt kycklingkött. Servera som den är eller värmd i klämgrill.

ÄGGOKADORÖRA

10 p		Gör så här:
10 skivor PågenLimpan	1 rödlök, hackad	Blanda ägg, cottage cheese och smetana. Tillsätt avokado, rödlök och örter. Smaka av med salt och peppar. Servera på bröd och toppa med något grönt.
4 st ägg, kokta, hackade	2 tsk basilika	
600 g Valio Laktosfri cottage cheese 2%	2 tsk oregano	
300 g Dagens Rätt Grönt, Avokado, tärnad, tinad	Salt och peppar	
200 g Valio Laktosfri smetana 42%		



För mer fiber använd Pågen Längtan. För osötat bröd använd Pågen Energi.

KYCKLINGRÖRA MED MANGO

10 p		Gör så här:
10 skivor Pågen Skanörgrova	70 g bostongurka	Blanda majonnäs och kvarg. Tillsätt övriga ingredienser och smaka av med salt och peppar. Servera på bröd.
500 g Lithells Salladskyckling, tärnad, stekt	70 g purjolök, strimlad	
200 g Gourmet Service Majonnäs	50 g mango chutney	
200 g Valio Laktosfri kvarg Naturell 0,1%	5 g curry	
	Salt & peppar	

PASTEJSPREAD MED ÄPPLE

10 p		Gör så här:
10 skivor Pågen LingonGrova	1 dl bostongurka	Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar. Servera på bröd och toppa med rostad lök och en kvist grönt.
400 g Lönneberga Bredbar Leverpastej Original	1 rödlök, hackad	
1 dl Valio Laktosfri smetana 42%	2 tsk Sambal Oelek	
1 dl Valio Laktosfri Viola cream cheese Naturell 27%	Salt och peppar	
1 st äpple, rivet	Lök, rostad	



Byt ut mot kyckling- eller vegetarisk pastej för variation. För nyckelhåls-märkt bröd använd Pågen Lingon-Grova Special.

SUNSHINE IN A BOWL

10 p	Topping	Gör så här:
6 dl Valio Laktosfri kvarg Naturell 0,1%	Dagens Rätt Grönt Mango, tärnad, tinad	Mixa alla ingredienser. Konsistensen ska vara fast. Fyll skålar med smoothie. Lägg topping i rader och strö ev över pumpakärnor.
2 dl Valio Laktosfri yoghurt Naturell 4%	Dagens Rätt Grönt Granat-äpplekärnor, tinade	
1 dl kokosgrädde	Banan, skivad	
6 dl Dagens Rätt Grönt Mango, tärnad	Kiwi, skivad	
4 dl ananas, fryst i bitar	Kokosflakes, rostade	
2 bananer skivade	Ev pumpakärnor, rostade	
Ev limejuice		



För en lättare smoothie byt till laktosfri yoghurt naturell 2,5% eller 0,4%.

GREEN MANGO OCH BERRY DREAM

10 p Green mango

6 dl Oddlygood havregurt Naturell
5 dl äppelmust
6 dl Dagens Rätt Grönt Mango, tärnad
2 dl Dagens Rätt Grönt, Avokado, tärnad
4 dl bladspenat färsk
Ca 20 st myntablad

Gör så här:
Mixa alla ingredienser.
Häll upp i glas och toppa med en myntakvist.



Växtbaserat recept.
För laktosfritt: byt havregurt mot Valio Laktosfri yoghurt Naturell 2,5%.

Berry dream

1 l Valio Laktosfri yoghurt
Hallon 2,1%
2 dl Valio Laktosfri mjölkdryck 3%
6 dl Dagens Rätt Grönt Jordgubbe, tärnad
3 dl frysta blåbär
2 bananer
Ev vaniljpulver

Gör så här:
Mixa alla ingredienser.
Servera i glas.



KVARGBOWL MED BRÖDCRUNCH

10 p

5 dl Valio Laktosfri kvarg Naturell 0,1%
2 dl Valio Laktosfri yoghurt Naturell 2,5%
6 dl Dagens Rätt Grönt Mango, tärnad
3 dl Dagens Rätt Grönt, Avokado, tärnad
1 msk flytande honung
1 tsk citron pressad



Svinnsmart – använd gärna bröd som blivit torrt.
Valio laktosfri yoghurt Naturell 2,5% finns som 1kg och 5kg förpackning.

Brödgranola

8 skivor Pågen Skanörgrova
1/2 dl russin
1 dl torkade aprikoser, hackade
1,5 dl solroskärnor
1,5 dl kokosflakes
1/2 dl pumpakärnor
1/2 dl honung

Topping förslag

Dagens Rätt Grönt Mango, tärnad, tinad.
Dagens Rätt Grönt Granatäpplekärnor, tinade.
Blåbär, färska eller tinade.
Banan, skivad.

Gör så här:

Kvargbowl
Mixa kvarg, yoghurt, mango, avokado, honung och citron slät.
Lägg upp i skålar och toppa med brödgranola och valfri frukt och bär.
Brödgranola
Sätt ugnen på 150 grader.
Mixa brödsnivorna och lägg i en bunke. Blanda ner aprikoser, russin, soroskärnor, kokosflakes och pumpakärnor. Ringla över honung och blanda.
Sprid ut på en ugnsplåt och tillaga i ugn i cirka 40 minuter. Ta ut och låt svalna innan servering.

KRÄMIG UGNSOMELETT MED SKÖN BÖNRÖRA

10 p

Skön bönröra

300 g Dagens Rätt Grönt Bönmix
200 g Valio Laktosfri salladsost, tärnad 15%
300 g Dagens Rätt Grönt, Avokado, tärnad
200 g Ridderheims Soltorkade tomater hackade
1 st paprika, gul, tärnad
1 st paprika, röd, tärnad
1 st lime, pressad
Salt och peppar

Krämig ugsomelett

4 dl Lithells Kycklingbacon, tärnat
10 st ägg
2 tsk timjan
2 tsk oregano
8 dl Valio Laktosfri vispgrädde 38%
3 dl Valio Laktosfri mjölkdryck 3%
Salt & peppar

Serveringsförslag

10 skivor Pågen Grötbröd
Valio Laktosfri Gårdsgoda 75%

Gör så här:

Skön bönröra

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

Bred Valio Laktosfri Gårdsgoda på Pågen Grötbröd och vänd det snabbt i en het panna för ett lättrostat bröd.

Krämig ugsomelett

Blanda ägg, grädde, mjölk och örter. Smaka av med salt och peppar.

Häll i ugsnform och tillsätt bacon. Grädda i ugn, 200 grader i cirka 15 minuter.



Tillaga gärna rätten i ett bleck eller på en större plåt för snabbare tillagning. Den sköna bönröran passar till det mesta och är lakto-vegetarisk.



HÖNÖPIZZA

1 pizza

2 halvor Pågen Hönökaka
50 g Valio Laktosfri Viola cream cheese Naturell 27%
30 g Valio Emmentaler röd 6 månader, riven
8 skivor Lönneberga Lindö-salami Peppar
40 g Ridderheims Queenoliver i örtmarinad 460g, skivade

50 g Ridderheims Soltorkade tomater hackade
Oregano
Salt och peppar
Ruccola
Basilika
Olivolja

Gör så här:

Lägg ihop två halvor Hönökaka till en pizzabotten.

Bred ut cream cheese på brödet och toppa med salami, oliver, soltorkade tomater och ost. Krydda med oregano, salt och svartpeppar.

Grädda i ugnen på 200 grader i cirka 5-7 minuter.

Toppa med ruccola och olivolja.

FRASIGA BÄRRIDDARE

10 p

10 skivor Pågen JätteFranska
3 ägg

2 dl Valio Laktosfri visp-
grädde 38%

1 dl vetemjöl

2 msk socker

4 krm kardemumma

Valio Laktosfri smör normal-
saltat 80% till stekning

Gör så här:

Blanda alla ingredienser och
vänd ner brödet i smeten.

Stek brödsnivorna i smör.

Jordgubb & Mango syrup

300 g Dagens Rätt Grönt Jord-
gubbe, tärnad

500 g Dagens Rätt Grönt Mango,
tärnad

3 msk socker

1 msk vaniljsocker

1 lime, pressad

Gör så här:

Blanda alla ingredienser i en
kastrull och låt koka ihop några
minuter.

Mixa, sila och låt svalna.

Toppa brödsnivorna med syrup.



Använd gärna bröd som
blivit torrt. Toppa gärna med
lättspad grädde.

FRÄSIGA BACONRIDDARE

10 p

10 skivor Pågen Rasker

3 ägg

2 dl Valio Laktosfri visp-
grädde 38%

1 dl vetemjöl

2 krm salt

20 skivor Lithells Restaurang-
bacon, skivat, lättstekt

Valio Laktosfri smör Normal-
saltat 80% till stekning

Ridderheims Sweet drop chili

Dijonsenapskrème

4 dl Valio Laktosfri smetana 42%

4 msk Dijonsenap

2 tsk dragon

2 tsk honung

Salt & peppar

Gör så här:

Baconriddare

Blanda alla ingredienser och vänd
ner brödet i smeten. Stek bröd-
skivorna i smör.

Toppa med Dijonsenapskrème, bacon
och Sweet drop chilis.

Dijonsenapskrème

Blanda alla ingredienser och smaka
av med salt och peppar.



Svinnsmart - använd gärna bröd
som blivit torrt.



ROYAL RAGU

10 p

300 g Lithells Kycklingprinskorv 15g, naturskinn, skivad
2 st gul lök, skivad
150 g morot, skivad
4 tsk dijonsenap
4 dl Valio Laktosfri vispgrädde 38%
1 dl fond Lithells Köttfond mörk

1 msk persilja, hackad
2 tsk dragon
100 g färska champinjoner, skivade
Salt & peppar

Gör så här:

Stek grönsakerna och kycklingprinskorven.
Tillsätt övriga ingredienser.
Låt koka ihop några minuter och smaka av med salt och peppar.



Servera med rostat Pågen Levain bröd.

PRODUKTLISTOR ♦ ATRIA, PÅGEN OCH VALIO

VARU-MÄRKE	ART.NR	PRODUKT	FÖR-PACKNING	KYLT/FRYST	MARTIN & SERVERA	MENIGO FOODSERVICE	SVENSK CATER
Lithells	7045	Prinskorv 15g, naturskinn, klippt, Fri från	 2 x 2,5kg	Fryst	241562	408738	7045
Lithells	7048	Prinskorv ca 13g, skinnfri, Fri från	2 x 2,5kg	Fryst	329219	737565	7048
Lithells	817046	Kycklingprinskorv 15g, naturskinn, Fri från	 2 x 2,5kg	Fryst	-	411769	817046
Lithells	7049	Kycklingprinskorv 13g, skinnfri, Fri från	 2 x 2,5kg	Fryst	487488	408970	7049
Lithells	810065	Kycklingköttbullar 14g, stekta	 2 x 2,5kg	Fryst	314049	409999	800065
Lithells	368013	Restaurangbacon, skivat, lättstekt, SE	 2 x 2,5kg	Fryst	370163	409234	368013
Lithells	368014	Restaurangbacon, skivat, lättstekt	2 x 2,5kg	Fryst	595280	-	368014
Lithells	800118	Kycklingbacon, skivat, stekt, SE	 2 x 2,5kg	Fryst	365142	410254	800118
Lithells	810649	Kycklingbacon, tärnat, SE	 2 x 2,5kg	Fryst	108910	411836	810649
Lithells	800125	Salladskyckling, tärnad, stekt, SE	 2 x 2,5kg	Fryst	111148	411703	800125
Lithells	810642	Skinka, rökt, tärnad, SE	 2 x 2,5kg	Fryst	108895	411846	810642
Lithells	810640	Kycklingkött, rökt, tärnat SE	 2 x 2,5kg	Fryst	108892	411781	810641
Lithells	7049	Köttfond mörk, 1 liter	6 x 1l	Kylt	644658	100762	7964
Lönneberga	180150	Bredbar Leverpastej Original 200g	 24 x 0,2kg	Kylt	-	-	180150
Lönneberga	180160	Kycklingpastej 190g	 12 x 0,19kg	Kylt	-	215343	180160
Lönneberga	180120	Vegetarisk pastej	12 x 0,2kg	Kylt	-	215342	180120
Lönneberga	300697	Lönneberga skinka, extrarökt, skivad, 1kg	 3 x 1kg	Kylt	-	211600	300697
Lönneberga	300698	Lönneberga skinka, basturökt, skivad, 1kg	 3 x 1kg	Kylt	150953	201880	300698
Lönneberga	800739	Lindösalami Peppar 90g	 14 x 0,09kg	Kylt	131779	216324	800739
Lönneberga	800513	Kycklingmedvurst 120g, SE	 14 x 0,12kg	Kylt	22502	214404	800513
Lönneberga	194151	Onsalakorv, ring	7 x 1,35kg	Kylt	342766	756963	194151
Arboga	180320	Arbogapastej, skivbar	4 x ca 2,225kg	Kylt	125104	739801	180320
GOURMET	37805	Majonnäs, äkta	5kg	Kylt	463232	756536	37805
GOURMET	33505	Lättmajonnäs 35%, vegansk	5kg	Kylt	463208	780186	33505
GOURMET	14425	Lönneberga Skinkröra	2,5kg	Kylt	523985	-	14425
GOURMET	800350	Skagenröra MSC 2,5kg	 2,5kg	Kylt	-	-	800350
GOURMET	800391	Ishavssallad MSC 2,5kg	 2,5 kg	Kylt	-	411281	800488
DAGENS RÄTT GRÖNT	800488	Jordgubbe, tärnad	 5 x 1kg	Fryst	22502	214404	800513
DAGENS RÄTT GRÖNT	1934	Mango, tärnad	 5 x 1kg	Fryst	545889	-	1934
DAGENS RÄTT GRÖNT	1933	Avokado, tärnad	 5 x 1kg	Fryst	484493	405711	1933
DAGENS RÄTT GRÖNT	1993	Granatäpplekärnor	 5 x 1kg	Fryst	383679	404553	1993
DAGENS RÄTT GRÖNT	1978	Bönmix	 5 x 1kg	Fryst	596379	713068	1978
RIDDER HEIMS	40818	Sweety drop chili 1,8kg	2 x 1,8kg	Kylt	416337	-	40818
RIDDER HEIMS	41541	Soltorkad tomater hackade 1,5kg	2 x 1,5kg	Kylt	430587	210179	41541
RIDDER HEIMS	800718	Queenoliver i örtmarinad 460g	3 x 0,46kg	Kylt	103096	214157	800718

VARU-MÄRKE	ART.NR	PRODUKT		FÖR- PACKNING	KYLT/ FRYST	MARTIN & SERVERA	MENIGO FOODSERVICE	SVENSK CATER
	232	Guldkorn		0,5kg x 10	Fryst	643 627	405 958	232
	234	Energi	OSÖTAD  	0,7kg x 7	Fryst	643 171	403 754	234
	236	LingonGrova		0,5kg x 10	Fryst	570 713	405 959	236
	252	LingonGrova Special	 	0,5kg x 10	Fryst	216 333	405 960	252
	253	PågenLimpan		0,9kg x 5	Fryst	896 472	404 232	253
	259	Hönö Skärgårdskaka		0,75kg x 7	Fryst	284 281	404 581	259
	262	Levain	OSÖTAD 	0,65kg x 7	Fryst	552 380	408 615	262
	273	JätteFranska		1,1kg x 5	Fryst	327 643	409 006	273
	275	Surdegsbröd KärnSund	OSÖTAD  	0,7kg x 7	Fryst	299 792	409 169	275
	276	Surdegsbröd Lantgoda	OSÖTAD  	0,65kg x 7	Fryst	294 629	409 170	276
	278	Råg Levain	OSÖTAD 	0,65kg x 7	Fryst	622 787	409 171	278
	285	Grötbröd	 	0,78kg x 6	Fryst	354 219	410 261	285
	286	Rasker	 	1,1kg x 5	Fryst	373 979	410 451	286
	291	Hönökaka 4-pack		0,45kg x 8	Fryst	412 712	410 906	291
	298	Skanörgrova		0,55kg x 10	Fryst	130 159	413 012	298
	299	Längtan		0,75kg x 7	Fryst	129 715	216 330	299
	700	Himla go		0,4kg x 12	Fryst	130 141	413 013	700
	705	Gifflar Kanel		0,3kg x 10	Fryst	130 144	412 999	705
	707	Vanillas		0,22kg x 10	Fryst	130 804	413 000	707



Tips på hur du kan variera rätterna efter behov.
 Kontakta din säljrepresentant för fler förslag.

VARU-MÄRKE	ART.NR	PRODUKT		FÖR- PACKNING	MARTIN & SERVERA	MENIGO FOODSERVICE	SVENSK CATER
	208657	Laktosfri lättmjölkdryck 0,5%		6 x 1l	639849	200318	208657
	208621	Laktosfri mellanmjölkdryck 1,5%		6 x 1l	536219	202272	208621
	208656	Laktosfri mjölkdryck 3%		6 x 1l	639823	212198	208656
	4224	Laktosfri kvarg Naturell 0,1%		1 x 5kg	138334	216922	4224
	2421	Laktosfri yoghurt Naturell 2,5% Storpack		1 x 5kg	123859	215340	2421
	40863	Laktosfri yoghurt Bärmix 2,2%, Storpack		1 x 5kg	123862	215341	40863
	210246	Laktosfri yoghurt Naturell 0,4%		6 x 1000g	620948	721692	210246
	210251	Laktosfri yoghurt Naturell 2,5%		6 x 1000g	648444	734040	210251
	210258	Laktosfri yoghurt Naturell 4%		6 x 1000g	-	-	210258
	210252	Laktosfri yoghurt Vanilj Original 2,1%		6 x 1000g	633693	734024	210252
	210253	Laktosfri yoghurt Hallon 2,1%		6 x 1000g	633685	212199	210253
	209600	Laktosfri Kefir Naturell 2,5%		6 x 1000g	387654	207947	209600
	209601	Laktosfri Kefir Hallon 2,1%		6 x 1000g	385906	207948	209601
	1495	Laktosfri matgrädde 15%		10 x 1l	228031	207348	1495
	1499	Laktosfri vispgrädde 38%		10 x 1l	228155	207347	1499
	209614	Laktosfri vispgrädde EKO 35%		10 x 1l	478701	208717	209614
	4108	Laktosfri smetana 42%		1 x 2kg	202044	201301	4108
	4134	Laktosfri crème fraîche 28%		1 x 2kg	431353	780417	4134
	3301	Laktosfri Aura' Blåmögelost 29%		1 x ca3,2kg	050807	206674	3301
	33767	Laktosfri salladsost, tärnad 15%		1 x 2kg	563049	799055	33767
	33814	Laktosfri Viola cream cheese Naturell 27%		1 x 1,5kg	279281	204009	33814
	200657	Emmentaler röd 6 månader		12 x 350g	-	203733	200657
	33677	Oltermanni gräddost i runda skivor		4 x 900g	281337	209948	33677
	4312	Laktosfri cottage cheese 2%		1 x 2,5kg	479287	208718	4312
	206129	Laktosfri smör Normalsaltat 80%		20 x 500g	282715	203734	206129
	200252	Laktosfri Gårds goda 75%		1 x 2,5kg	138337	216914	200252
	10206	Oddlygood' Barista		10 x 1l	325207	123184	-
	10272	Oddlygood' Barista		10 x 1l	-	-	10272
	40093	Oddlygood' havregurt Naturell		6 x 1kg	132739	216615	40093



Växtbaserat.

Atria Sverige AB

Tel: 010-482 30 00
atria.se

KAM kedjekund

Martin Forsberg
Tel: 076-770 92 50
martin.forsberg@atria.com

**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.sjobeck@atria.com
Tel 076-129 64 34

**5. Privata kunder, södra- och
och mellansverige, Gotland**

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

Ring/maila in order

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

Pågen AB

Tel: 040-32 36 00
pagen.se

Key Account Manager Nord

Malin Strömberg
070 687 19 50
malin.stromberg@pagen.se

Key Account Manager Syd

Dennis Livgren
076 535 39 53
dennis.livgren@pagen.se

Maila in order

order.storhushall@pagen.se

Valio Sverige AB

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

Key Account Manager

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

Key Account Manager

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

Key Account Manager

Maria Stebrant
070 973 72 50
maria.stebrant@valio.se

1. Region Nord

Mattias Stenlund
070-622 00 35
saljkonsultnorr@gmail.com

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

Emmelie Samuelsson
076-720 91 55
emmelie.samuelsson@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

**Följ oss på Instagram!**

#atriafoodservice_sverige
#pagen_sverige
#valiosverige

ATRIA**Pågen****Valio**