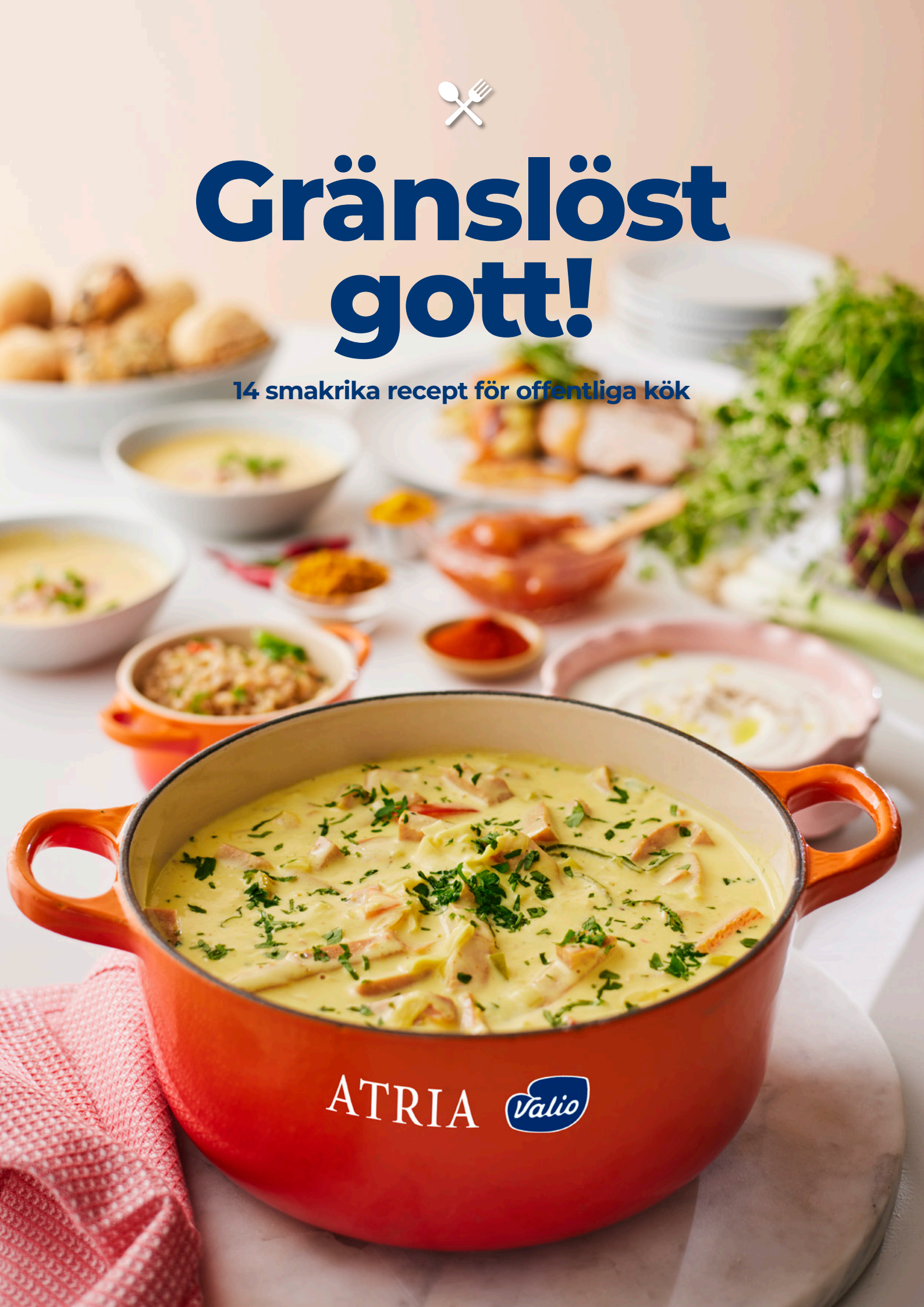
Gränslöst gott!

14 smakrika recept för offentliga kök



Mats Windahl, Atria & Mattias Eriksson, Valio





Dubbel matglädje – dubbelt så gott!

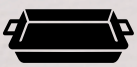
Atria och Valio fortsätter sitt samarbete kring receptskapande och inspirationsmatlagning med en tredje receptfolder. Det gemensamma målet är att inspirera offentliga kök med smakrika, lättlagade recept och nya idéer för menyplaneringen.

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.

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

Symboler i foldern

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



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: Förslag på sätt att kombinera animaliska och vegetabiliska proteiner i samma rätt.

Så arbetar Atria och Valio med utsläppsminskningar

Atria och Valio arbetar med att minska utsläppen i sina respektive verksamheter och värdekedjor.

Målsättningen med Valios klimatprogram är att avsevärt minska utsläppen av växthusgaser genom mjölkproduktionens hela värdekedja. De totala utsläppen från värdekedjan för mjölk som Valio producerar i Finland minskade med 21 procent åren 2019–2025. I enlighet med Valios klimatprogram fortsätter det målmedvetna arbetet på mjölkgårdarna, inom logistiken, förpackningsutvecklingen och i den egna produktionen med konkreta åtgärder som för Valio närmare vetenskapligt baserade mål för minskade utsläpp. Klimatarbetet styrs av de mål för utsläppsminskningar som fastställts enligt Valios klimatprogram och Science Based Targets initiative (SBTi). Läs mer på **valio.se**.

Atria arbetar med att minska utsläppen från den egna verksamheten och värdekedjan genom långsiktiga klimatmål och konkreta utsläppsminskande åtgärder. Arbetet omfattar bland annat åtgärder för minskade utsläpp i värdekedjan, förbättrad energieffektivitet i anläggningarna, utveckling av förpackningar, identifiering och hantering av vattenrelaterade risker samt insatser för att minska svinn och beakta biologisk mångfald i relevanta delar av verksamheten. Läs mer på **atria.se**.

KYCKLING KORMA MED RAITA

10 P

1 kg	Lönneberga Kycklinglårfilé strimlad, ca 12 mm
1 l	Valio Laktosfri matgrädde
2 dl	Valio Laktosfri crème fraîche
4 dl	Kokosmjölk
50 g	Valio Laktosfritt smör normalsaltat
250 g	Dagens Rätt Grönt Broccoli-buketter
250 g	Morot, slantad
4 tsk	Spiskummin
1 st	Chili, röd, hackad
2 tsk	Koriander, torkad
2 msk	Ingefära, riven
2 msk	Vitlöksklyftor, hackade
300 g	Lök, gul, hackad
3 msk	Tomatpuré
3 msk	Kycklingfond
2 tsk	Soja
	Salt & Peppar

RAITA:

5 dl	Valio Laktosfri matyoghurt
80 g	Gurka, tärnad
2 tsk	Mynta, hackad
2 krm	Spiskummin
2 krm	Koriander, torkad
	Salt & Peppar

TILLAGNING:

Stek kycklinglårfilé och lök i smör.

Tillsätt fond, grädde, crème fraîche 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 Kycklingmiddags-korv 15% morot skivad
5 st	Tomat, skivad
150 g	Lök, gul, skivad
5 dl	Valio Laktosfri matgrädde
5 dl	Valio Laktosfri smetana
2 dl	Bostongurka
2 msk	Skånsk senap
2 dl	Chilisås
3 msk	Lithells Fond, mörk
1 msk	Sambal oelek
300 g	Ost, riven
	Salt & Peppar

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.



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

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

TILLAGNING:

Koka pasta 2/3 av koktiden 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 Laktosfri matgrädde
1 tsk	Spiskummin
1 tsk	Kardemumma
1 tsk	Paprikapulver
1 tsk	Curry
2 tsk	Sambal oelek
	Salt & Peppar

CITRONYOGHURT:

5 dl	Valio Laktosfri 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.

50
50



CAESARDRESSING

CITRONYOGHURT
Recept sid 9

TOMATSALSACRÉME
Recept sid 15

ÖRT- & VITLÖKSCREME
Recept sid 18

RAITA
Recept sid 4

CAESARDRESSING

10 P		TILLAGNING:
3 dl	Lättmajonnäs 35%, vegansk	Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.
6 dl	Valio Laktosfri gräddfil	
2 tsk	Citron, juice	
2 st	Vitlöksklyftor, hackade	
2 tsk	Sardellcrème	
1 tsk	Worcestershiresås	
1 dl	Parmesanost, riven	
2 tsk	Dijonsenap	
	Salt & Peppar	

MATVETESALLAD MED FRANSK VINÄG

10 P		FRANSK
500 g	Matvete, kokt	2 dl
200 g	Dagens Rätt Grönt Bönmix	1 dl
200 g	Valio Laktosfri salladsost, tärnad	1 dl
70 g	Rödlök, strimlad	2 msk
50 g	Ruccolasallad	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

GRETT

	TILLAGNING:
VINÄGRETT:	Blanda alla ingredienser och slå över vinägrett.
Rapsolja	
Vitvinsvinäger	
Valio Laktosfri vispgrädde	
Dijonsenap	
Vitlöksklyfta, riven	
Gräslök, hackad	
Persilja, hackad	
Honung	
Salt & Peppar	

DILL- & GRÄSLÖKSREMOULADE

10 P		TILLAGNING:
3 dl	Lättmajonnäs 35%, vegansk	Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.
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	



KYCKLINGKÖTTBULLAR I RÖDCURRYSÅS

10 P

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

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 mellan-mjölkdryck
100 g	Valio smör normalsaltat
	Salt & peppar

GRÄDDSÅS

5 dl	Valio Laktosfri vispgrädde
5 dl	Valio Laktosfri mellan-mjölkdryck
2 dl	Lithells Köttfond mörk
2 msk	Svartvinbärsgelé
	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 mjölk-blandningen. 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.

50/50



KORVGRYTA AFRICANA

10 P

1 kg	Lithells Kycklingmiddagskorv m 15% morot strimlad
200 g	Purjolök, strimlad
200 g	Paprika, röd, strimlad
200 g	Paprika, gul, strimlad
1 msk	Curry
4 dl	Valio Laktosfri matgrädde
4 dl	Valio Laktosfri crème fraîche
8 dl	Vatten
3 msk	Kycklingfond
3 msk	Mango chutney
1 tsk	Sambal oelek
	Salt & Peppar
	Maizena

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	Valio Laktosfri matgrädde
2 dl	Valio Laktosfri crème fraîche
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	Valio Laktosfri crème fraîche

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 crème fraîche.



KYCKLINGKEBABGRATÄNG MED PASTA

20 P

1 kg	Görans 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	Riven ost
	Salt & Peppar
	Feferoni

VIT KEBABSÅS:

2 dl	Gourmet Service Lätt-majonnäs 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 kebabsås.

VIT KEBABSÅS

Blanda alla ingredienser till en sås.



GRÖN GULASCHSOPPA MED LINSFÄRS

10 P

500 g	Dagens Rätt Grönt Linsfärs, formbar, vegansk
2 dl	Valio Laktosfri matgrädde
2 dl	Valio Laktosfri crème fraîche
1,5 l	Vatten
500 g	Potatis, tärnad
500 g	Tomater, krossade
200 g	Lök, gul, hackad
200 g	Paprika, tärnad
50 g	Rapsolja
2-3 st	Vitlöksklyftor, hackade
0,5 dl	Tomatpuré
2 msk	Grönsaksfond
1 msk	Spiskummin
3 tsk	Paprikapulver
	Salt & Peppar

ÖRT- & VITLÖKSCRÉME:

4 dl	Gourmet Service Lätt-majonnäs 35%, vegansk
4 dl	Valio Laktosfri crème fraîche
1 msk	Citron, juice
1-2 st	Vitlöksklyftor, finhackade
2 msk	Persilja, hackad
1 msk	Timjan, torkad
1 msk	Oregano, torkad
	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 vitlökscrème.

ÖRT & VITLÖKSCRÉME:

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

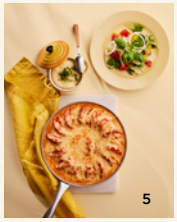
Här finns receptens alla produkter från Atria och Valio. Besök **atria.se** eller **valio.se** för överblick över hela sortimenten, eller kontakta din säljare (kontaktuppgifter finns på baksidan).

VARU-MÄRKE	ART.NR	PRODUKT	FÖR-PACKNING	KYLT/ FRYST	MARTIN & SERVERA	MENIGO FOODSERVICE	SVENSK CATER
Lithells	7130	**Pork Brisket – benfritt revbensspjäll med sky, sous vide, Signature**	6 x ca 1 kg	Kylt	492728	206273	7130
Lithells	7222	**Kycklingmiddagskorv m 15% morot strimlad**	2 x 2,5 kg	Fryst	486670	408643	7222
Lithells	7223	**Kycklingmiddagskorv m 15% morot skivad**	2 x 2,5 kg	Fryst	487413	408644	7223
Lithells	800065	**Kycklingköttbullar 14g, stekta**	2 x 2,5 kg	Fryst	314049	409999	800065
Lithells	810640	**Kycklingkött, rökt, tärnat SE**	2 x 2,5 kg	Fryst	108892	411781	810641
Lithells	810642	**Skinka, rökt, tärnad SE**	2 x 2,5 kg	Fryst	108895	411846	810642
Lithells	810649	**Kycklingbacon, tärnat, SE**	2 x 2,5 kg	Fryst	108910	411836	7964
Lithells	7964	**Köttfond mörk, 1 liter**	6 x 1 l	Kylt	644658	100762	818483
Görans	818483	**Kycklingkebab, 1 kg**	3 x 1 kg	Fryst	105625	414029	818483
Lönneberga	820341	**Kycklingfärs, SE**	2 x 2,2 kg	Fryst	122995	412394	820341
Lönneberga	820121	**Kycklinglårfilé strimlad, ca 12 mm**	1 x 5 kg	Kylt	439632	214790	820121
Dagens Rätt Grönt	1941	**Broccolibuketter**	2 x 2,5 kg	Fryst	138792	707684	1941
Dagens Rätt Grönt	1974	**Linser, gröna**	5 x 1 kg	Fryst	628537	400022	1974
Dagens Rätt Grönt	1978	**Bönmix**	5 x 1 kg	Fryst	596379	713068	1978
Dagens Rätt Grönt	6525	**Linsfärs, formbar, vegansk**	5 x 1 kg	Fryst	451625	411411	6525
Gourmet Service	33505	**Lättmajonnäs 35%, vegansk**	5 kg	Kylt	463208	780186	33505
Gourmet Service	800129	**Rökig Tomatsalsa**	2,5 kg	Kylt	362982	410140	800129
Ridder Heims	40818	**Sweety drop chili 1,8kg**	2 x 1,8kg	Kylt	416337	–	40818

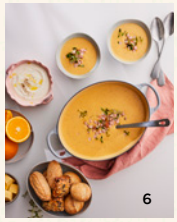
KYCKLING KORMA MED RAITA



GRATINERAD KYCKLINGMIDDAGS-KORV MED SENAP OCH SAMBAL OELEK



APELSIN OCH MOROTSOPPA MED RÖKT KYCKLING



KYCKLINGGRYTA MED ÖRTER OCH BACON



CRISPY MAC AND CHEESE MED RÖKT SKINKA



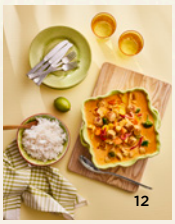
INDISK FÄRSBIFF MED KYCKLING OCH CITRONYOGHURT SAMT PICKLAD KÅL

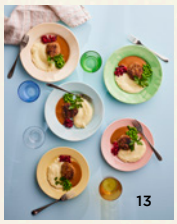


BLANDADE TILLBEHÖR, TOPPINGS OCH SÅSER



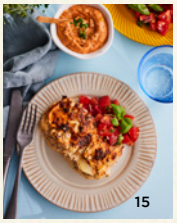
VARU-MÄRKE	ART.NR	PRODUKT	FÖR-PACKNING	MARTIN & SERVERA	MENIGO FOODSERVICE	SVENSK CATER
Valio	1499	**Valio Laktosfri vispgrädde 38%**	10 x 1 L	228155	207347	1499
Valio	1495	**Valio Laktosfri matgrädde 15%**	10 x 1 L	228031	207348	1495
Valio	208621	**Valio Laktosfri mellanmjölkdryck 1,5%**	6 x 1 L	536219	202272	208621
Valio	220302	**Valio smör normalsaltat 80%**	10 x 1 kg	412759	213662	220302
Valio	206123	**Valio smör normalsaltat 80%**	20 x 500 g	654178	202255	206123
Valio	206129	**Valio Laktosfritt smör normalsaltat 80%**	20 x 500 g	282715	203734	206129
Valio	209563	**Valio Laktosfri matyoghurt 10%**	1 x 2 kg	423210	778207	209563
Valio	14204	**Valio Laktosfri gräddfil 10%**	1 x 2 kg	110572	737217	14204
Valio	4134	**Valio Laktosfri crème fraîche 28%**	1 x 2 kg	431353	780417	4134
Valio	4108	**Valio Laktosfri smetana 42%**	1 x 2 kg	202044	201301	4108
Valio	33767	**Valio Laktosfri salladsost, tärnad 15%**	1 x 2 kg	563049	799055	33767
Valio	33814	**Valio Viola cream cheese naturell 25%**	1 x 1,5 kg	279281	204009	33814
Valio	33945	**Valio Koskenlaskija Ostcrème 23%**	1 x 2,5 kg	337899	205824	33945

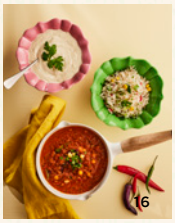
KYCKLING-KÖTTBULLAR I RÖDCURRYSÅS

12

KYCKLINGBERGARE MED POTATISMOS OCH GRÄDDSÅS

13

KORVGRYTA AFRICANA

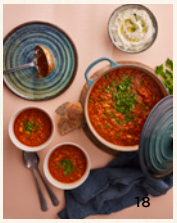
14

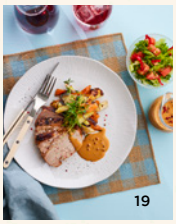
CAJUNKYCKLING MED TOMATSALSACRÈME

15

MEXICANSK CHILI

16

KYCKLING-KEBABGRATÄNG MED PASTA

17

GRÖN GULASCH-SOPPA MED LINSFÄRS

18

PORK BRISKET MED UGNSROSTADE ROTFRUKTER OCH ROSÉPEPPAR/ APELSINSÅS

19

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

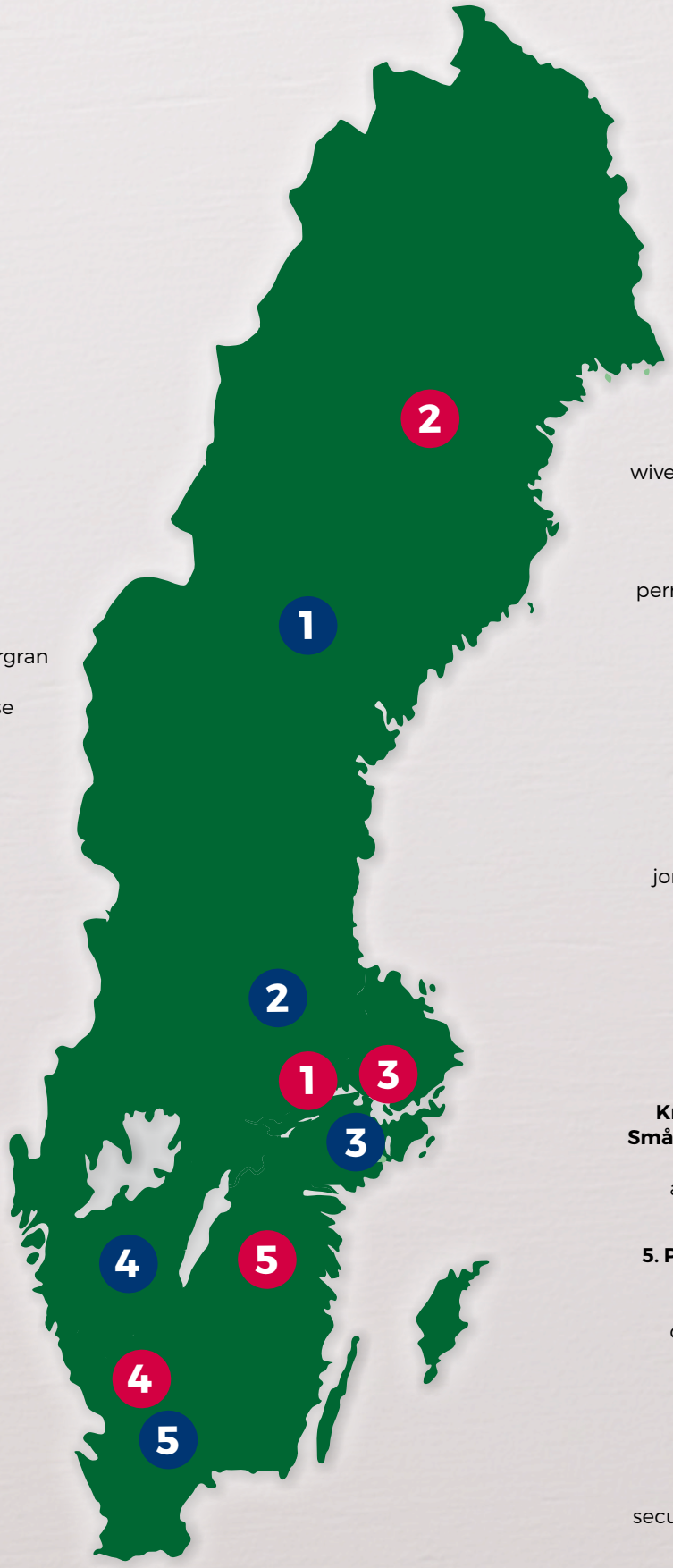
3. Region Öst
Mattias Eriksson
070-303 35 69
mattias.eriksson@valio.se

4. Region Väst
Kontakta KAM

5. Region Syd
Lena Frankoni
070-329 81 72
lena.frankoni@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.sjobeck@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
secustomerservice@atria.com