

Maxa smakerna

Svenskt
mathantverk
i moderna
och säljande
format

INSPIRATION FRÅN C/O MATHANTVERKARNA



MED PRODUKTER FRÅN:
VINDELNRÖKT | NACKA KÖTT | FAM HANSEN CHARKUTERI

Inspiration som håller – på riktigt

Det händer mycket i våra kök just nu. Trender rör sig snabbare än någonsin, gästerna är mer nyfikna och konkurrensen kräver både tydlighet och fingertoppskänsla. Samtidigt vet vi en sak: det är alltid råvaran som avgör i slutändan.

I den här inspirationsfoldern vill vi visa hur tradition och trend inte står i motsats till varandra. Tvärtom. Det är när gediget hantverk får möta nya format, globala influenser och moderna serveringssätt som det verkligen händer något.

Vi vet också att kreativitet måste gå hand i hand med köksekonomi. Rätt råvara ska inte bara lyfta smaken, den ska bidra till er lönsamhet. Produkter med tydlig karaktär ger hög upplevd kvalitet, bättre betalningsvilja och smarta möjligheter till korsanvändning över menyn. Råvaror med flera användningsområden. Mindre svinn. Starkare marginal.

Här hittar du inga krusiduller för sakens skull. Bara bra produkter, tydliga idéer och serveringar som fungerar i verkligheten – på krogen, i bistron, på eventet eller i baren. Vi tror på rök som smakar rök. På kött med karaktär. På hetta som lyfter, och på att en riktigt bra macka ibland säger mer än en hel meny.

Förhoppningsvis väcker sidorna som följer nya tankar, nya kombinationer och kanske en och annan ny storsäljare. Vi ses i köket.



Robin Karlsson,
delägare c/o Mathantverkarna

Höj smakerna med kryddsmör gjort med svensk 'nduja, se mer på sid 13.





En burgare som känns lättare, grönare och mer internationell - men fortfarande tydligt förankrad i köttets kvalitet.

Burgaren möter asien

Den klassiska hamburgaren tar klivet in i det asiatiska skafferiet – och det är en rörelse som märks tydligt på menyer runt om i landet. För professionella kök handlar det inte om att kompromissa med hantverket, utan om att addera lager av fräschör, syra och textur.

Tänk en saftig burgare från Nacka
Kött som bas. Toppa med krispiga morotsstrimlor, generöst med färsk koriander och en glaze eller dressing med inslag av soja, sesam och ingefära.

Det är kontrasten mellan det mustiga nötköttet och de pigga, örtiga tonerna som skapar dynamiken. Det asiatiska uttrycket signalerar samtidskänsla och öppnar för säsonganpassade variationer – kimchi för hetta, picklad rättika för syra eller en kräm på miso och majonnäs för djup.

Här finns en möjlighet att möta
gästens efterfrågan på globala smaker utan att lämna den trygga burgarkategorin. Det är en utveckling, inte en ersättning.

Små format, stora möjligheter

Det lilla formatet fortsätter att dominera som ett flexibelt och lönsamt inslag på menyerna. Sliders ger utrymme för variation och kreativitet – perfekt för barservering, catering eller som en del av en större sharing-meny. Arbeta med tre distinkta jams för att skapa tydliga smakprofiler.

Ett på Vindelnrökt sidfläsk – rökigt, sötsyrligt och med tydlig sälta – som möter den saftiga biffen i en perfekt balans. Komplettera med exempelvis ett karamelliserat lökjam för djup och ett fruktigt chili- eller tomatjam för syra och hetta.

Sliders är mer än en trend, de är ett verktyg. För krogen som vill maximera smakupplevelse per tugga och samtidigt erbjuda gästen valfrihet är det lilla formatet en självklar investering.

Genom att addera olika jams skapar ni identitet utan att komplicera produktionen. Samma grundbiff, tre uttryck – tydligt, effektivt och kommersiellt starkt.



Mackan tar huvudrollen

Smörgåsen har klivit fram som en av de starkaste trenderna på den professionella matscenen. Från att ha varit ett komplement är den nu ett självklart huvudnummer, drivet av streetkultur, internationella influenser och gästens efterfrågan på något snabbt, kvalitativt och hantverksmässigt. För krögare och köksmästare innebär det en möjlighet att arbeta med välkända råvaror i nya format.

Brödet blir bättre av identitet och struktur, fyllningen sätter tonen. Det är lätt att producera, lätt att variera och starkt kommersiellt – särskilt när råvaran i centrum har tydlig karaktär. **Vindelnrökt** är just en sådan råvara. Den traditionella rökningen ger djup och autenticitet, samtidigt som produkten är flexibel nog att möta globala uttryck.

INSPIRERAS AV TRE VINNANDE
VINDELN-KOMBINATIONER



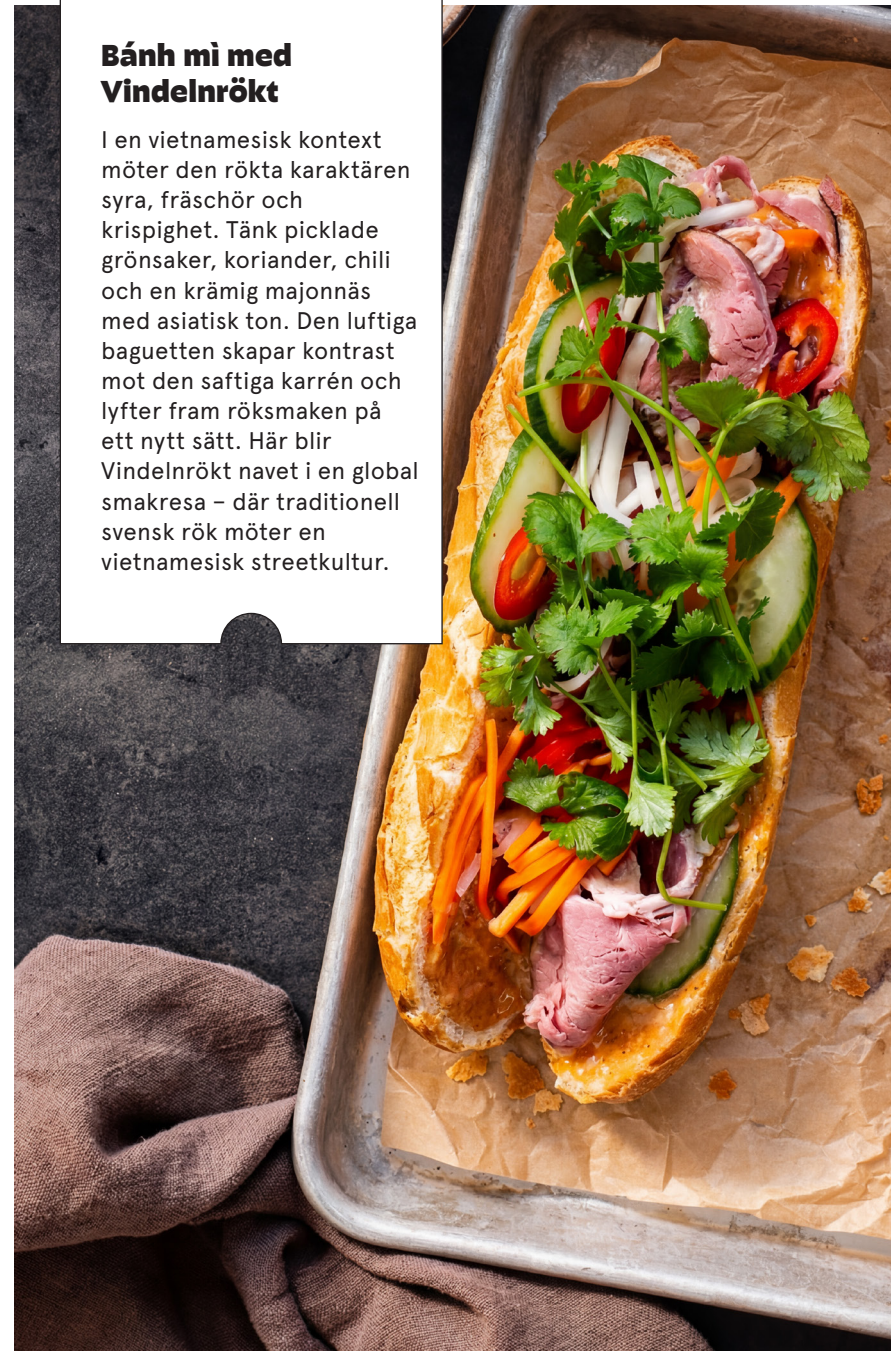
Schiacciata med Vindelnrökt fläskkarré

Den krispiga, italienska schiacciatan ger ett rustikt och modernt uttryck. Fyll med tunt skivad Vindelnrökt fläskkarré, en generös pesto på solroskärnor och Västerbottensost som rundar av sälta och rökighet. Servera hel, halv eller i bitar för sharing. Ett premiumalternativ som förenar sydeuropeisk trend med norrländskt mathantverk.



Pinsabröd med Vindelnrökt fläskkarré

Pinsan fortsätter att växa som alternativ till pizza och flatbread. Den luftiga, långjästa botten med sin krispiga yta och mjuka kärna ger en perfekt scen för Vindelnrökt karré. Arbeta sedan med en mild färskost eller stracciatella i botten, toppa med ljummen Vindelnrökt karré, rostade grönsaker och avsluta med örter eller en lätt sylrig dressing. Resultatet är ett modernt bistrokoncept – lätt att dela, lätt att prissätta och enkelt att variera över säsong.



Bánh mì med Vindelnrökt

I en vietnamesisk kontext möter den rökta karaktären syra, fräschör och krispighet. Tänk picklade grönsaker, koriander, chili och en krämig majonnäs med asiatisk ton. Den luftiga baguetten skapar kontrast mot den saftiga karrén och lyfter fram röksmaken på ett nytt sätt. Här blir Vindelnrökt navet i en global smakresa – där traditionell svensk rök möter en vietnamesisk streetkultur.

Meat on a stick

Streetfood möter ett svenskt hantverk när Vindelnrökt sidfläsk tar plats på grillspettet. "Meat on a stick" syns allt oftare på menyerna och vi förstår varför – rustikt, enkelt och som gjort för barservering. Det är enkelt i uttrycket men kräver en råvara med karaktär. Här är Vindelnrökt sidfläsk ett självklart val.

Skuret i generösa kuber och grillat på spett får det rökta fläsket en karameliserad yta och ett saftigt inre. Fettet smälter, röken intensifieras och ytan blir härligt krispig. Servera direkt med en syrlig glaze, grov senap eller en picklad komponent som bryter av mot sätta och rök.

Formatet är visuellt, doftdrivet och enkelt att variera och anpassa till sin egen profil. Perfekt för uteserveringar, event, after work eller som snack på barmenyn. Det kräver minimala köksresurser men levererar maximal upplevelse.

Meat on a stick är mer än en servering - det är en scen. Och med Vindelnrökt sidfläsk i centrum får den både autenticitet och djup.



Het bredd – svensk 'nduja

Smaker med sydeuropeisk nerv tar plats i det nordiska köket – nu med svensk råvaruförankring och tydlig avsändare. Hansen Charks bredbara chilisalami är en svensk tolkning av klassisk 'nduja: mjuk, smakrik och med en balanserad hetta som bär utan att ta över. För professionella kök innebär det ett verktyg snarare än en enskild produkt.

Hansen Charks bredbara chilisalami är mer än en trendprodukt. Det är ett smakverktyg för kök som vill addera hetta, djup och samtidskänsla – med svensk precision i grunden.

Tre sätt att sätta tonen

Den bredbara konsistensen gör den väldigt applicerbar – enkel att arbeta in, vispa upp, smälta ner eller klicka direkt på tallriken. Hetta, sälta och djup i ett och samma moment.

Som kryddsmör till kött

Vispa samman chilisalamin med tempererat smör och eventuellt en touch citronzest. Skiva och servera på grillat nötkött eller lamm. När smöret smälter frigörs både rökighet och chilihetta – ett modernt alternativ till klassiskt Café de Paris.

Till pilgrims-musslor

En liten, tempererad klick på nyhalstrade pilgrimsmusslor ger omedelbar kontrast. Sältan och hettan möter sötman i musslan och skapar ett djärvt men balanserat uttryck. Perfekt för mindre rätter eller som signaturinslag på en sharingmeny.

Som smaksättare till pasta

Rör ner i en varm tomatbas eller låt den smälta direkt i olivolja som grund. Tillsätt pasta och eventuellt en skvätt pastavatten för emulsion. Resultatet är en snabb, smakintensiv rätt med tydlig identitet – lätt att producera, lätt att variera med säsongens grönsaker.

INTE SÅ UTLÄNDSKT SOM DET SER UT

Svensk chark

Charkbrickan har länge varit synonym med Sydeuropa – namn, uttryck och ursprung som signalerar import och kontinentala traditioner. Men bilden håller på att förändras. Allt fler professionella kök väljer idag att arbeta med svenskproducerad chark av högsta kvalitet, utan att kompromissa med vare sig uttryck eller smakbild.

Med en producent som Fam Hansen Charkuteri går det att bygga en bricka som visuellt och smakmässigt står upp mot de klassiska europeiska förebilderna. Lufttorkat, kryddigt, mildt och karaktärsfullt – utan rökighet. Det ger en renare smakprofil där råvaran och kryddningen får tala, snarare än att allt landar i samma ton. Resultatet blir en mer nyanserad upplevelse, långt ifrån

den där ”medwurstkänslan” som annars lätt tar över i många svenskproducerade charkuterier från de lite större aktörerna. För gästen upplevs det som en noggrant utvald mix från flera producenter, men i själva verket är det ett genomtänkt och sammanhållet sortiment från en och samma leverantör.

Det ger inte bara ett starkt visuellt intryck, utan också tydliga fördelar i köket: jämn kvalitet, trygg leverans och en förenklad hantering. Mindre administration, bättre kontroll och en tydligare berättelse att bära ut till gästen. Servera med enkla, välvalda tillbehör – bröd, oliver, något syrligt och en söt kontrast. Låt charken stå i centrum.



Det ser kontinentalt ut. Det smakar hantverk. Producerat närmare än du tror.

Fem svenska chark-favoriter

Coppa, lufttorkad Fläskkarré

Lufttorkad fläskkarré med djup smak och fin marmorering. Lång mognad ger en balanserad, elegant och skivvänlig produkt.

Pepparsalami

Grovmalen salami med lång mognadstid och tydlig karaktär av svart- och grönpapper. Prisbelönt hantverk med djup och struktur.

Fänkålssalami

Lufttorkad salami med klassisk fänkålston. Aromatisk, rund och balanserad med tydlig inspiration från sydeuropeisk chark-tradition.

'Nduja, bredbar Chilisalami

Mjuk, bredbar salami med tydlig chilihetta. Svensk tolkning av 'nduja – intensiv, smakrik och extremt användbar i köket.

Salami Svedjan Rustik

Lufttorkad salami med Svedjan Rustik-ost. Rund, lätt syrlig och fyllig smak med djup och tydlig karaktär av lokalt mathantverk.

MATHANTVERKARNA . SE



Småföretag
HANSEN
- CHARKUTERI -



VINDELNRÖKT

NACKA
KÖTT