Gustavsson
RESTAURANGGROSSISTEN

SORTIMENT

FISK, SKALDJUR, VILT, FÅGEL, KÖTT

Foto: Kjell Ove Storvik

A

Meny

4 Gustavssons Färsk fisk, hel

6 Färska fiskfiléer Frysta

7 fiskfiléer Skaldjur, färska och

8 frysta, bläckfisk Scampi, Black

9 Tigerräkor

8

10 Rökt och gravat

11 Rom, lakeprodukter, sallader och majonnäs, halvfabrikat, patéer

12 Sillinläggningar

13 Nötkött

14 Fläskkött, kyckling, tamfågel, lamm, chark

15 Hjort, ren, älg

16 Vildsvin, exotiskt vilt, vildfågel

17 Vilt och ren, rökt och torkat, skav, tärnat, färs

18 Svamp och bär

19 Priser, leveransvillkor och adresser

Råd och idéer

Ring någon av våra säljare för att få tips om en eller ett par produkter som ligger bra i prisoch kvalité förtillfället.

Evenemang och aktiviteter

Isamband med stora konferenseroch fester lånar vi gärna ut dekor; sjöbodsgavlar, hummertinor etc och vi kan även hjälpa till med t.ex en skaldjursbuffé. Din ordi- narie kökspersonal har ju normalt fullt upp vid sådana tillfällen.

Erbjudanden

Ringossföraktuell information.

Gustavssons

Ett brett sortiment med högklassiga fisk och skaldjursprodukter. Pålitliga leveranser och en personlig service. Så vill vi att du som kund ska uppleva oss.

Alla i branschen vet att det finns ett samband mellan pris och kvalitet och vi strävar alltid efter konkurrenskraftiga priser, men aldrig på bekostnad av kvalitén.
Kunden vet att lådan som kommer ifrån oss innehåller råvaror av toppklass.
Vi värnar om vår miljö, och ett hållbart fiske.
Detta innebär att odlingarna och fisken är producerad på ett ansvarsfullt, miljömässigt hållbart och socialt hållbart sätt. Det kan till exempel handla om rening av vattnet, bevarande av vattenresurser, val av djurfoder, samt användning av antibiotika och kemikalier och är därför är vi MSC och ASC certifierade.

Förutom fisk och skaldjur säljer vi även vilt, färskt och fryst kött, fågel och charkprodukter. Vilt innebär i första hand frysta kvalitetsprodukter från Viltpoolen, men undersäsong kan vi även erbjuda färskt kött från svenska hägn och jaktmarker; hjort, vildsvin, rådjur och älg. Genom samleveranser av fisk, vilt och kött kan vi hålla nere fraktkostnader och därmed också priserna.

Prova oss gärna

Bon Appetit!
Thomas Gustavsson

Havskatt (Anarhichas lupus). Säsong: apr-juni. Fast kött, utmärkt till grillning. Mycket protein och lite fett, gott om mineralämnen.

Färsk fisk hel

Hälleflundra (Hippoglossushippoglossus). Köttet är fast, vitt och skivigt med mycket god smak. Passar alla tillagningssätt. Skivad lodrätt och vågrätt får den helt olika struktur.

Piggvar (Psetta maxima). Säsong: nov-juli. Godast på fisken är enligt många, den kött-rand som ligger strax innanför fenorna.

Abborre /kg
Bergtunga I, II, III /kg
Bleka /kg
Fjärsing /kg
Forell portions /kg
Forell röd 0,3-0,5, 0,5-0,7 /kg
Gråsej /kg
Gädda /kg
Gös /kg
Havskatt /kg
Hälleflundra /kg
Knot /kg
Kolja /kg
Kummel /kg
Kungsflundra /kg
Lake /kg
Lax 2-3, 3-4, 4-5, 5-6, 6-7, 7+ /kg
Lubb /kg
Långa /kg

Makrill /kg Marulk 1-2, 2-4, 4+ /kg Pigghaj /kg Piggvar I, II, III /kg Röding 0,5-0,8, 0.8-1,5 /kg Rödtunga I, II, III /kg Sandskädda /kg Sik /kg Sill /kg Sillhaj i bit /kg Sjötunga I, II, III /kg Skrubba /kg Slätvar I, II /kg Spätta I, II, III, IV /kg Stenbit /kg Torsk I, II, III, IV, V /kg Uer /kg Vitling /kg

Fiskfilé färsk

Abborrefilé med skinn (lösvikt) /kg
Abborrefilé utan skinn (lösvikt) /kg
Bergtungafilé I, II, III (lösvikt) /kg
Blekafilé (benfri) (lösvikt) /kg
Blåkveitefilé (lösvikt) /kg Fiskben
färska (lösvikt) /kg Fiskfärs
(lösvikt) /kg Fjärsingfilé (lösvikt) /kg
Flundrafilé (lösvikt) /kg Forellfilé
0,5-0,7 m skinn (lösvikt) /kg Forellfilé
0,5-0,7 u skinn (lösvikt) /kg Gäddfilé
(lösvikt) /kg Gösfilé med skinn (lösvikt)
/kg Havsabborrefilé (lösvikt) /kg
Havskattfilé (lösvikt) /kg
Hälleflundrafilé (lösvikt) /kg Knotfilé
(lösvikt) /kg Koljafilé (benfri)
(lösvikt) /kg Kummelfilé (lösvikt) /kg
Kungsflundrafilé (lösvikt) /kg Laxfilé
4-5, 5-6, 6-7 (benfri) (lösv.) /kg
Lubbfilé (benfri) (lösvikt) /kg Lutfisk
med skinn (lösvikt). /kg Lutfisk utan
skinn (lösvikt) /kg Långafilé (benfri) /kg
Makrillfilé (lösvikt) /kg Marulksfilé 4+
(lösvikt) /kg Marulkskinder /kg

Piggvarsfilé I, II, III (lösvikt) /kg
Rockavingsfilé (lösvikt) /kg
Rödingfilé med skinn (lösvikt) /kg
Rödtungafilé I, II, III (lösvikt) /kg
Rödtunga I & II, klippt o flådd /kg
Sandskäddafilé (lösvikt) /kg
Sejfilé (benfri) (lösvikt) /kg
Sejloins (lösvikt) /kg
Sjötungafilé I, II, III (lösvikt) /kg
Skrubba, klippt o flådd /kg
Slätvarsfilé I, II (lösvikt) /kg
Spättafilé (lösvikt) /kg
Spätta II & III, klippt o flådd /kg
Strömmingsflundra (lösvikt) /kg
Strömmingsflundra dragen (lösv.) /kg
Svärdfiskfilé (lösvikt) /kg
Tonfiskfilé röd (lösvikt) /kg
Torskfilé (benfri) (lösvikt) /kg
Torskfilé m skinn Jumbo (lösv.) /kg
Torskloins m skinn (lösvikt) /kg
Uerfilé med skinn (lösvikt) /kg
Vitlingfilé (lösvikt) /kg

ASC-C-02270

MSC-C-57329

Sjötunga (Solea vulgaris). Säsong: nov-maj. Fast kött och utsökt smak. Kan användas till precis allt; fylld, grillad, kokt, ugnsbakad, färserad, eller helstekt. Skinnet går inte att äta. Flås från huvudet och ner.

Rödtunga (Glyptocephalus cynoglossus). En förnämlig fisk med lite lösare kött än sjötungan. Fiskas på sandbottnarna norr om Skagen och ut mot Nordsjön samt strax utanför den svenska västkusten. Säsong: mars-nov .

Fisk fryst

Abborrefilé 5 kg/fp Alaska Pollockfilé 5 kg/fp Alaska Pollockrygg med skinn 5 kg/fp Alaska Pollockrygg utan skinn 5 kg/fp Bergtungafilé 5 kg/fp Blåkveitefilé 5 kg/fp Fiskben 5 kg/fp Fiskfärs (lösvikt) Fiskspett 125g 8st/fp Flundrafilé 5 kg/fp Flundrafilé Jumbo 5 kg/fp Gösfile med skinn 5 kg/fp Havsabborrefilé(Seabass) m skinn 5 kg/fp Havsgösfilé med skinn 12 kg/fp Havskattfilé 6 kg/fp Hokifilé 5 kg/fp Hokifilé interleaved 15 kg/fp Hälleflundrafilé Kapkummelfilé 5 kg Kapkummelfilé interleaved 7 kg Koljafilé benfritt 5 kg/fp Kummelfilé 7 kg/fp Kungsflundrafilé 5 kg/fp Laxportioner Laxfilé

Lubbfilé benfritt 5 kg/fp Makrillfilé 5 kg/fp Marulksfilé (lösvikt) Marulkskinder (lösvikt) Nilabborrefilé 5 kg/fp Pangasiusfilé 5 kg/fp Piggvarsfilé 5 kg/fp Pärlfiskfilé 10 kg/fp Red Snapperfilé 10 kg/fp Rödtungafilé I Rödtungafilé II Sejfilé 5 kg/fp Sjötungafilé 5 kg/fp Slätvarsfilé 5 kg/fp Spättafilé 5 kg/fp Spätta á la carte 10 kg/fp Strömmingsflundra 5 kg/fp Svärdfiskfilé (lösvikt) Svärdfiskstekar (lösvikt) Tilapiafilé 5 kg/fp Tonfiskfilé, sashimi 15 kg/fp Torskfilé (benfri) 5 kg/fp Torskloins utan skinn 5 kg/fp Torskloins med skinn 5 kg/fp Uerfilé utan skinn 7 kg/fp Vitlingfilé 5 kg/fp

Kummel (Merluccius merluccius).
Mycket god matfisk med vitt kött. Utmärkt till att grilla, steka och koka.-Nattjägare som bl a äter lysräkor. Fiskas i Skagerack, Kattegatt och Nordsjön på 400-450 meter. Säsong: apr-sep.

Bläckfisk, Scampi, Black Tigerräkor

Bläckfiskringar (lösvikt) /kg
Bläckfiskringar panerade (lösvikt) /kg
Bläckfiskfilé loligo 2 kg/fp
Bläckfisk tub U5 (styck fryst) 2 kg/fp
Bläckfisk baby octopus /kg

Black Tiger m skal div storlekar
Black Tiger Head on storl 8-12, 21-30 /kg
Black Tiger utan skal, lösfrysta
storl 13-15, 16-20, 26-30, 51-60 /kg

Skaldjur färska

Hummer, svensk (Homarus gammarus).
Fiskas med burar, kustnära på grunt vatten.
Säsong: okt-apr

Blåmussla Sv 1 kg/nät /kg Fasolari venusmussla (lösvikt) /kg Havskräfta burfångade (lösvikt) /kg Havskräfta trålfångade (lösvikt) /kg Hjärtmussla (lösvikt) /kg Hummer svensk ca 0,6-1,2 kg/st (lösvikt) Hummer USA ca 0,5 kg/st (lösvikt) Insjökräfta flod (lösvikt) /kg Insjökräfta signal (lösvikt) /kg

Krabba irländsk, vac ca 0,7 kg/st (lösvikt)
Krabba svensk ca 0,7 kg/st (lösvikt)
Krabbklor (lösvikt) /kg
Ostron F.D.C. /st
Ostron svenska /st
Räka färsk (lösvikt) /kg
Spindelkrabba (lösvikt) /kg
Tångkrabba (lösvikt) /kg
Vongole jungfrumussla (lösvikt) /kg

Skaldjur frysta

Blacktigerspett 100g/st 1 kg/fp Blåmussla irländsk 5 kg/fp Crabfish flakes 1 kg/fp Fisk- och skaldjursspett (fr)125g 10/fp Green Mussels 1 kg/fp Havskräfta 2-4 st/kg 1 kg/fp Havskräfta 4-7 st/kg 1 kg/fp Havskräfta 8-12 st/kg 1 kg/fp Havskräfta 13-16 st/kg 1 kg/fp Havskräftstjärtar 1 kg/fp Hjärtmussla 1 kg/fp Hummer nät 300-350g/st 10 st/fp Hummer tub 400g/st 10 st/fp Hummerkött, burk 320g/st Hummerskal kroppar 9,07 kg/fp Hummerskal kross 6,81 kg/fp Insjökräfta jumbo 1 kg/fp Krabba irländsk ca 0,7 kg/st (styckvis) Krabbkött 400g/st (styckvis) Kräftskal 5 kg/fp

Kräftstjärtar skalade 1 kg/fp
Musselkött 1 kg/fp
Räka 50-70st/kg 5 kg/fp
Räka 70-90st/kg 5 kg/fp
Räka 90-120st/kg 5 kg/fp
Räka skalade stora 2,5 kg/fp
Räka skalade 2,5 kg/fp
Scallops u rom 10-20st/pund 1 kg/fp
Seafoodmix 1 kg/fp
Tångkrabba 1 kg/fp
Vongolekött 1kg/fp

Rökt och gravat

Gravad lax (lösvikt/sida)
Gravad lax skivad (lösvikt/sida)
Gravlaxputs (lösvikt)
Kallrökt hälleflundrafilé (lösvikt)
Kallrökt lax skivad (lösvikt/sida)
Kallrökt lax (lösvikt/sida)
Kallrökt laxputs (lösvikt)
Rimmad lax (lösvikt/sida)
Varmrökt böckling 2 kg/fp
Varmrökt kippers 2 kg/fp
Varmrökt makrill hel 5 kg/fp
Varmr. makrillfilé citronpeppar 2 kg/fp
Varmr. makrillfilé dill 2 kg/fp
Varmr. makrillfilé jäger 2 kg/fp
Varmr. makrillfilé naturell 2 kg/fp
Varmr. makrillfilé svartpeppar 2 kg/fp

Varmr. makrillfilé vitlök 2 kg/fp
Varmrökt hälleflundra (lösvikt)
Varmrökt lax (lösvikt/st)
Varmrökt lax enkelfilé (lösvikt/st)
Varmrökt lax dubbelfilé (lösvikt/st)
Varmrökt pigghaj (lösvikt/st)
Varmrökt regnbåge (lösvikt/st)
Varmrökt räka 5 kg/fp
Varmrökt röding (lösvikt/st)
Varmrökt sik (lösvikt/st)
Varmrökt öring (lösvikt/st)

Ål (Anguilla anguilla).
Ynglen kläcks i Sargassohavet, och flyter med havsströmmarna till våra kuster (glasål). Söker sig sedan mot sötvatten, där den kallas gulål. Om den sedan inte kan ta sig ut till havet igen, kan den leva i sötvatten upp till 50 år.

Savolax Royal Smoked

Savolax

Apelsin& ingefärsrökt lax (lösv/sida)
Curryrökt lax (lösvikt/sida)
Gin & enbärsrökt lax (lösvikt/sida)
Gravad lax (lösvikt/sida)
Gravad lax skivad (lösvikt/sida)
Gravrökt lax (lösvikt/sida)
Gravrökt lax skivad (lösvikt/sida)
Kallrökt lax (lösvikt/sida)
Kallrökt lax skivad (lösvikt/sida)
Karibienrökt lax (lösvikt/sida)
Lime & basilikarökt lax (lösvikt/sida)
Pepparrökt lax (lösvikt/sida)
Rimmad lax (lösvikt/sida)
Traktörlax "Bake off " (lösvikt/sida)
Whiskyrökt lax (lösvikt/sida)
Vitlök & persiljerökt lax (lösvikt/sida)
Vodkarökt lax (lösvikt/sida)

Rom, lakeprodukter, sallader, majonnäs, halvfabrikat, patéer

Rom

Forellrom 0,5 kg/fp
Ishavsrom röd 1 kg/fp
Ishavsrom svart 1 kg/fp
Laxrom 1 kg/fp
Löjrom Kalix 1 kg/fp
Löjrom USA 1 kg/fp
Löjrom Väner 1 kg/fp
Stenbitsrom röd 1 kg/fp
Stenbitsrom svart 1 kg/fp
Sikrom 1 kg/fp

Sallader & såser

Aioli 2,5 kg/burk
Het sås 2,5 kg/burk
Hovmästarsås 2,5 kg/burk
Kräftröra 2,5 kg/burk
Majonnäs 14 kg/burk
Majonnäs 5 kg/burk
Romsås 2,5 kg/burk
Räksallad 2,5 kg/burk
Skagenröra 2,5 kg/burk
Västkustsallad 2,5 kg/burk
Örtsås 2,5 kg/burk

Lakeprodukter

Clam Juice
Crabfish i lag (burk)
Färskskalad räka i lag 1,5 alt 6,5 kg/brk
Kräftstjärtar i lag 1-1,5 kg/burk
Handskalad räka i lag 1,5 alt 6,5 kg/brk

Halvfabrikat

Flundrafilé,panerad 5 kg/fp
Kapkummelfilé, sprödbakad 5 kg/fp
Kapkummelfilé, panerad 5 kg/fp
Spättafilé panerad dubbel 5 kg/fp
Spättafilé panerad enkel5 kg/fp
Spättafilé sprödbakad 5 kg/fp
Torskfilé sprödbakad 5 kg/fp
Vitlingfilé panerad 5 kg/fp

Patéer

Laxpaté 1,5 kg/fp
Laxpaté lyx 1 kg/fp
Skaldjurspaté 1,5 kg/fp
Skaldjurspaté lyx 1 kg/fp

Skogs & Havsdeli

Sillinläggningar

Våra egna inläggningar

Citrussill 6 kg/burk
Fransk löksill 6 kg/burk
Kräftströmming 6 kg/burk
Lingonsill 6 kg/burk
Löksill/Inlagd sill 5 kg/burk
Pappasill 6 kg/burk
Sillinläggningar
Romsill 6 kg/burk
Senapssill 6 kg/burk
Stekt inlagd strömming 6 kg/brk
Vinbärssill 6 kg/burk
Vitlökssill 6 kg/burk

Sundbergs

Ansjovis hel 570g/burk
Janssonfilé(ansjovis) 125g/burk
Ansjoviskrydd sillfilé 570g/burk
Currysill 3 kg/burk
Drömsill 3 kg/burk
Fars sill 5,5 kg/burk
Fransk löksill 1 kg/burk
Fransk löksill 5 kg/burk
Glasmästarsill 1 kg/burk
Lökfiléer 5 kg/burk
Löksill i bit 6 kg/burk
Madeirasill 3 kg/burk
Matjes hel (Kryddsill) 4 kg/burk
Matjesfiléer 1 kg/burk
Matjesfiléer 4,5 kg/burk Matjes special 15 kg/hink Restaurangfiléer 850g/burk Saltsill cut 5 kg/burk Saltsill cut 15 kg/hink Saltsill cut i tunna Saltsillfiléer 15 kg/hink Saltsillfiléer 1 kg/burk Saltsillfilé 4,5 kg/burk Saltsillfiléer i tunna Senapssill 3 kg/burk Stekt inl. strömmingsflundra 3 kg/brk Vitlökssill 3 kg/burk

Nöt

Biff - Rest (NL) /kg Biff Black Angus (Arg) /kg Biff -m.kappa (Br) /kg Bringa - rimmad (Sv) /kg Bringa - Sousvide (Sv) /kg Entrecôte (Imp) /kg Entrecôte Black Angus (Arg) /kg Entrecôte - 1:a (Sv) /kg Filé - 1,4+ (Br) /kg Filé - 1,8+ (Br) /kg Filé - 1,4+, mittbiten (Br) /kg Filé - 1,8+ (Ty) /kg Filé - Dr 1:a (Sv) /kg Fransyska (Import) /kg Fransyska (Sv) /kg Färs (lösvikt) Innanlår (Import) /kg Innanlår (Sv) /kg Köttfärs - bland 70/30 (Sv) /kg Rostbiff (Import) /kg Rostbiff (Sv) /kg Stroganoff (Import) /kg Ungnötslever (Sv) /kg Ungnötslever, fryst tärnad (Sv) /kg

Gödkalv

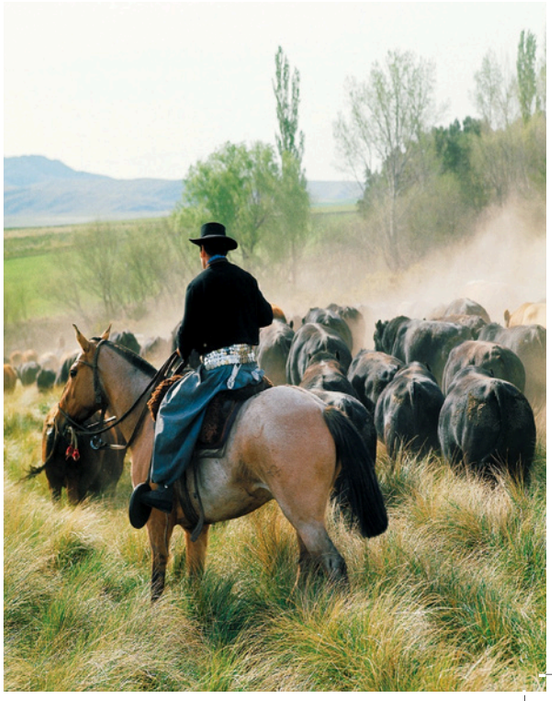
Bräss - hjärt (Ho) /kg Entrecôte (Ho) /kg Filé - (Ho) /kg Hare - (Ho) /kg Racks (Ho) /kg Rostbiff (Ho) /kg

Mellankalv

Innanlår Friander (Ho) /kg Kallops Friander (Ho) /kg Ytterlår Friander (Ho) /kg Filé Friander (Ho) /kg Ben (Sv) /kg Kalvfilé (Sv) /kg Kalvfärs (Sv) /kg Kalvhare (Sv) /kg Kalvkalops (Sv) /kg Kalvstek (Sv) /kg

Hamburgare

Hamburgare - 90 gr /kg Hamburgare - 150 gr /kg Hamburgare - 200 gr /kg



Fläskkött

Bog - rimmad (Sv) /kg
Bog - rimmad, krossad (Sv) /kg
Fläskfilé - hel (Sv) /kg
Hare (Import) /kg
Kalops (Import) /kg
Kamben (Import) /kg
Karré - färsk (Import) /kg
Karré - färsk (Sv) /kg
Kotletter (Sv) /kg
Kotlettfilé (Import) /kg

Krepinett (Sv) /kg
Lägg - benfri, nätad (Sv) /kg
Lägg - rimmad (Sv) /kg
Revbensspjäll - av sida (Sv) /kg
Skinkstek - delad/nätad (Import) /kg
Spareribs (Import) /kg
Stekfläsk - skivat (Sv) /kg
Stroganoff (Sv/Import) /kg

Kyckling, tamfågel

Drumsticks (Sv) /kg
Kycklingbröst - grillat /kg
Kycklingfilé - 160gr /kg
Kycklingklubba (Sv/Import) /kg
Majskycklingfilé, Bjäredfågel (Sv) /kg
Majskycklingfilé, Lantfågel (Sv) /kg
Majskycklingklubba, Lantfågel (Sv) /kg
Salladskyckling /kg
Vårkyckling 350 g, (Sv)

Anka - hel (Sv) /kg
Ankbröst - Magré (Fra) /kg
Ankbröst - rökt (Fra) /kg
Anklever - 700gr, fryst
Anklevermousse - fryst (Fra) /kg
Ankleverterrine - 100g brk, 30% (Fra)
Anklår - confit (Fra) /kg
Kalkon - 4-6 kg/st, Bjärefågel (Sv) /kg
Kalkonbröst - rökt, färsk (Ty) /kg
Kalkonbröst - fryst (Import) /kg
Pärlhöns - bröst, Supreme (Fra) /kg

Lamm

Lammfilé (NZ) /kg Frenched Racks m kappa (NZ) /kg Lammfärs /kg
Lammhare - fryst (NZ) /kg
Lammkotlett - fryst (Import) /kg
Lammragu (Import) /kg
Lammrostbiff - med kappa (NZ) /kg
Lammrostbiff - utan kappa (NZ) /kg
Lammrostbiff (Sydamerika) /kg
Lammytterfilé (Sydamerika) /kg
Lammsadel - fryst (Import) /kg
Lammstek - benfri, fryst (NZ) /kg
Lammstek - benfri, färsk (Sv) /kg
Lammstek - femur, fryst (NZ) /kg

Chark

Bacon - hel /kg
Bacon - skivad /kg
Falukorv /kg
Salami /kg
Isterband /kg
Kassler /kg
Köttkorv /kg

Prinskorv /kg
Rostbiff - grillad (Sv) /kg
Rostbiff - grillad /kg
Skinka - kokt /kg
Skinka - rökt /kg

Vi har även ett sortiment spansk chark. Kontakta oss för mer info.

Hjortfilé med saffranspäron

Förstklassigt vilt

Vårt samarbetemedPolarica gör attvinu kan erbjudadig ett imponerande sortiment djupfrysta viltprodukter av högsta kvalitét. Fraktvinster vid samleverans med dina fiskbeställningar gör att vi också kan hålla en mycket bra pris-nivå.

Hjort/Dovhjort/ Rådjur

Hjortstek benfri nätad ca 10 kg
Hjortinnanlår utan kappa ca 10 kg
Hjortbog benfri nätad ca 10 kg
Hjortsadel ca 15 kg
Hjort frenched racks ca 10 kg
Hjortytterfilé ca 10 kg
Hjortmedaljong ca 4,5 kg
Hjortinnerfilé ca 10 kg
Dovhjortstek benfri nätad ca 12 kg

Dovhjortsbog benfri nätad ca 1,5 kg
Dovhjortssadel ca 12 kg
Dovhjortsytterfilé ca 12 kg
Dovhjortsinnerfilé ca 12 kg
Rådjursstek m lägg rakstyck ca 15 kg
Rådjursstek benfri nätad ca 8 kg
Rådjurssadel ca 6 kg
Rådjursytterfilé ca 5 kg

Ren

Renstek rundsågad 15 - 20 kg
Renrostbiff ca 4 kg
Renstek benfri nätad ca 8 kg
Reninnanlår utan kappa ca 4 kg
Renbog u lägg 1,0 - 1,4 kg ca 20 kg
Renbog benfri nätad ca 8 kg
Renkalvstek urbenad ca 8 kg
Renkalvstek rundsågad ca 15 kg
Renkalvsadel ca 8 kg
Renrygg utskuren (entrecote) ca 8 kg

Rensadel ca 15 kg
Ren frenched racks m shortloin ca 6 kg
Renytterfilé ca 4 kg Ren
Renytterfilé skinnad ca 4 kg
Reninnerfilé ca 5 kg
Renbog skivad (osso bucco) ca 5 kg
Renmärgben sågade ca 5 kg
Renbuljongben sågade/ryggben ca 8 kg

Renkött är magert och fiberrikt med kraftig viltsmak. Det mår bra av att ligga i en smak-förhöjande, syrlig marinad, med exempelvis örtkryddor och enbär. Bryn försiktigt och stek vid låg temperatur.

Älg

Älgstek benfri nätad ca 8 kg
Älginnanlår utan kappa ca 8 kg
Älgkalvinnanlår utan kappa ca 8 kg
Älgentrecôte ca 8 kg
Älggrytstek benfri nätad ca 8 kg
Älgytterfilé ca 6 kg
Älgkalvytterfilé ca 6 kg
Älginnerfilé ca 6 kg
Älgkalvinnerfilé ca 6 kg

Vildsvin/ exotiskt vilt

Det vilda bestånd av vildsvin vi har i Sverige idag härstammar från djurparker och vilthägn. Köttet påminner om tamgrisens, med en utpräglad viltsmak.

Vildsvinsinnerfilé ca 7 kg
Vildsvinsstek benfri ca 8 kg
Vildsvinsytterfilé ca 7 kg
Springbocksstek benfri nätad ca 9 kg
Springbocksytterfilé ca 10 kg
Myskoxestek 4 cut
Myskoxe frenched racks
Myskoxesadel
Myskoxeytterfilé
Antilopytterfilé ca 5 kg
Bisontunga ca 5 kg
Bisonentrecoté /rib eye ca 5 kg
Bisonstek skinnad ca 7 kg
Bisonytterfilé ca 6 kg
Bisoninnanlår ca 6 kg
Björnstek benfri nätad ca 8 kg
Björninnanlår ca 8 kg
Björnbog benfri ca 6 kg
Björnfilé inner&ytterfilé ca 6 kg
Krokodilfilé ca 5 kg
Kängurustek benfri ca 8 kg

Kängurufilé ca 6 kg
Bäverstek benfri nätad ca 5 kg
Bäverbog benfri nätad ca 5 kg
Bäverstek med lägg ca 8 kg
Bäversadel ca 6 kg

Hare/Kanin

Hare hel ca 5 kg
Kanin hel k-pack ca 5 kg
Kaninfilé ca 5 kg

Harstek ca 5 kg
Harsadel ca 5 kg
Harfilé ca 5 kg

Vildfågel

Under senhöst och vinter hållerfasanerna ihop i löst sammanfogade flockar. Årligen skjuts ca 25.000 fasaner i Sverige.

Ripa grytfärdig ca 300 g 10 st
Fasan grytfärdig 800 - 900 g 10 st
Fasan grytfärdig 900 - 1000 g 10 st
Fasanfilé ca 5 kg
Vildand grytfärdig 600 - 700 g 10 st
Vildand grytfärdig 700 - 800 g 10 st
Vildand grytfärdig 800 - 900 g 10 st
Vildand grytfärdig 900 - 1000 g 10 st
Vildandsbröst benfri ca 5 kg
Ankbröst benfri ca 5 kg
Orrtupp grytfärdig 0,6 - 0,8 kg ca 5 kg
Orrtupp grytfärdig 0,8 - 1,0 kg ca 5 kg
Tjädertupp grytfärdig ca 4 kg
Tjäderhöna grytfärdig ca 5 kg
Skogsduva grytfärdig 10 st
Rapphöna grytfärdig 6 st
Pärlhönsfilé ca 10 kg
Strutsstek ca 10 kg
Strutsfilé ca 10 kg
Strutsmedaljong 2,1 kg

Rökt/Torkad Ren

Renfiol (av stek) rökt ca 5 kg
Renklubba rökt ca 5 kg Renstek benfri i rulle enrisr. ca 6 kg Renstek i bit rökt ca 8 kg Renstek rökt skivat 2,5 kg Renstek rökt skivat 2,5 kg Renstek hel suovasrökt ca 8 kg

Reninnanlår kallrökt ca 6 kg
Renbog med ben hel rökt ca 15 kg
Torrkött ren, benfritt ca 4kg
Renytterfilé lättrökt ca 6 kg
Renhjärta enrisrökt ca 4 kg
Rentunga rökt ca 6 kg

Övrigt Rökt Vilt

Älgstek rökt skivat 5 x 500 g 2,5 kg
Älgstek rökt skivat 25 x 100 g 2,5 kg
Älgstek benfri i rulle enrisr. ca 6 kg
Älginnanlår flatrökt ca 6 kg
Älgstek lättrökt ca 7 kg
Lammfiol (av stek) rökt ca 15 kg
Fårfiol (av stek) rökt ca 15 kg
Lammstek rökt skivat 2,5 kg
Vilthack rökt 2,5 kg
Hjortytterfilé lättrökt ca 5 kg
Hjortytterfilè rökt delikatess ca 6 kg

Vildmarksstek benfri rulle enrisr. ca 6 kg
Vildmarksstek rökt skiv 5x500g 2,5 kg
Vildmarksstek rökt skiv 25x100g 2,5 kg
Vildmarksbog benfri rökt ca 6 kg
Vildsvinsskinka flatrökt ca 5 kg
Hjorttunga rökt ca 5 kg
Rådjursfiol (av stek) rökt ca 6 kg
Rådjursklubba rökt ca 6 kg
Strutsstek rökt skivat 5 x 500 g 2,5 kg
Strutsstek rökt skivat 25 x 100 g 2,5 kg

Skav/Tärnat/Färs

Renskav Storhushåll 5 kg
Renskav av bog (gourmet) 5 kg
Fjällskav lättrökt 5 kg
Renskav 5 kg
Älgskav 5 kg
Strutsskav 5 kg
Strutsskav 5 x 1 kg 5 kg
Lammskav Storhushåll 5 kg
Viltmästarskav 5 kg
Viltmästarskav färdigstekt 3 kg
Kebabskav (kryddad) 5 kg
Viltmästarskav 5 kg

Mexiskav (kryddad) 5 kg
Renkalops tärnat 5 kg
Älgkalops tärnat 5 kg
Älgkalops tärnat 2 x 2,5 kg 5 kg
Rådjurskalops tärnat 5 kg
Älgfärs k-pack 5kg
Älgfärs 5 kg
Strutsfärs k-pack 5 kg
Strutsfärs 5 kg
Viltfärs 5 kg
Viltfärs k-pack 5 kg

Chark

Renkorv rökt ca 5 kg
Ölkorv rökt och torkad ca 4 kg
Rensalami skivad ca 2,5 kg

Viltpaté ca 3 kg
Viltköttbullar 5 kg
Viltfärsbiffar 5,1 kg

Djupfrysta bär

Hjortron 1 x 5,0 kg
Blåbär 2 x 2,5 kg
Lingon 2 x 2,5 kg
Tranbär 2 x 2,5 kg
Svarta Vinbär 2 x 2,5 kg
Röda Vinbär 2 x 2,5 kg
Björnbär 2 x 2,5 kg
Åkerbär 6 x 0,5 kg
Krusbär 2 x 2,5 kg Körsbär 2 x 2,5 kg Hallon 4 x 2,5 kg
Jordgubbar 2 x 2,5 kg
Exotisk blandning 2 x 2,5 kg
Äppelklyftor 2 x 2,5 kg
Rabarber 2 x 2,5 kg Havtorn 2 x 2,5 kg

Djupfryst svamp

Stenmurklor 1 x 4,0 kg
Kantareller 6 x 1,0 kg
Blandsvamp 6 x 1,0 kg
Golden Nameko 6 x 1,0 kg
Karl Johansvamp 6 x 1,0 kg
Ostronskivling 6 x 1,0 kg
Smörsopp 6 x 1,0 kg

De flesta mat- och reportagebilderna är tagna av Sundbergs mediaverkstad.
Form o produktion: Sundbergs Mediaverkstad, www.sundbergs.net

Fasta förbindelser

Grunden i enbra relation är naturligtvis att dedagliga affärernager en god eftersmak. Leveranssäkerhet, kvalité och pris är nyckel- ord.

Notan

Våra leverans- och betalningsvillkor är fraktfritt mot faktura, dvs som branschen i övrigt. Om du beställer specialfrakt får du givetvis betala denna. Om din köptrohet och dina volymer motiverar det är vi givetvis beredda att diskutera ett prisavtal men sanningen att säga verkar det som om de flesta

tycker att vår prisnivå är både rätt och rimlig

Fast pris

På åtskilliga produkter kan vi erbjuda fast pris under en längre tid, alltså även på färsk fisk. Om du helt eller delvis arbetar med fasta menyer kan ju detta vara ett mycket bra alternativ för att ha kontroll på kostnaderna, t.ex om du driver en sommarrestaurang eller en konferensanläggning.

Kontakta oss

Thomas Gustavsson
Säljare & Inköp av kött
0733-80 80 56
tomas@gustavssons.info

Henrik Jonsson
Säljare & inköp av kött
070 798 86 85
Henrik@gustavssons.info

Krister Möllerström
Säljare
072 398 30 77
Krister@gustavssons.info

Anette Gustavsson
Ekonomi & Fakturafrågor
073 380 80 31
thomas@gustavssons.info

Besöksadress
Sven Källfelts Gata 210
426 71 Västra Frölunda, Göteborg

Havskräfta (Nephrops Norvegicus)
Fiskas vanligast på 30-250 meter men ända ner till 800 meter på mjuka bottnar i Kattegatt, Skagerack och Nordsjön. Fiskas med bur eller trål. Säsong: aug-april.

Gustavsson
RESTAURANGGROSSISTEN

Thomas Gustavsson
Gustavssons
Telefon: +46 733 80 80 56
E-post: thomas@gustavssons.info