NO. 1
// 2020

HØRKRAM
FOODS CULINAR

SEA CULINAR®

DIN PARTNER PÅ & FRISK FISK SKALDYR

Bliv bl.a. klogere på vores egen fiskeproduktion

Sea Culinar tilbyder:
- Kundespecifikke udskæringer
- Fiskefars
- Marinerede og panerede produkter
- Røgvarer

Fakta

Gennem vores egen opkøber handler vi ca. 90% af vores fiske- og skaldyrsvarer på fiskeauktionen i Hanstholm. Den resterende del af vores varer køber vi af lokale fiskere.

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

Et sortiment i udvikling

SEA CULINAR®

din garanti for frisk fisk

Sea Culinar, vores egen fiskeproduktion, har mere end 500 fiske- og skaldyrsvarer i fast sortiment. Sortimentet udvides ugentligt i forhold til vores kunders ønsker, og vores sortiment udvikler sig derfor hele tiden. Det er vigtigt for os at lytte og tilpasse os de behov, du som kunde har. Desuden har vi meget fokus på sæsoner, og vi kører løbende gode tilbud på sæsonaktuelle produkter.

Én af de ting, vi oplever stor efterspørgsel på fra jer kunder, er certificeret og bæredygtig fisk. Vi fører en lang række økologiske samt ASC- og MSC-mærkede fiske- og skaldyrsprodukter og udvider også hele tiden vores sortiment på dette område.

Jeg er Hørkrams fagkonsulent på fisk og skaldyr og er egentlig fiskehandler i traditionel forstand – bare i foodservice-branchen. Jeg har mellem 10 og 15 års erfaring og fungerer som bindeled mellem vores produktion og dig som kunde. Hvis du har brug for inspiration eller råd og vejledning, er du meget velkommen til at kontakte mig.

Her i magasinet kan du se et udpluk af de mange fiske- og skaldyrsvarer, vi sælger under Sea Culinar-logoet – se det fulde sortiment på www.hoka.dk.

MED VENLIG HILSEN
Frank Kofoed
FAGKONSULENT, FISK & SKALDYR

15901989
Torskeloins uden skind,
Gadus morhua, 130-300 g

16400641
Torskefilet portion, uden skind
og ben, Gadus morhua, 130 g

16397194
Rødspætte med ben, køkkenklar,
Pleuronectes platessa, 400-500 g

16664845
Rødspættefilet, halvskindet,
Pleuronectes platessa, variabel vægt

17109574
Rødspættefilet, pankopaneret,
str. 3, Pleuronectes platessa, pr. kg

17357098
MSC Fiskefars, grov, torsk,
Gadus morhua, variabel vægt

16388833
Pighvar,
Scophthalmus maximus, 4-5 kg

16765467
Pighvar filet, uden skind,
Scophthalmus maximus, pr. kg

17067935
Havkat portion, uden skind,
Anarhichas lupus, 120 g

1. Vi tilbyder kundespecifikke udskæringer **2.** Vi sælger varerne fra vores fiskeproduktion under Sea Culinar-logoet **3.** Vi er din garanti for fødevare-sikkerhed og høj kvalitet **4.** Vi har indrettet vores fiskeproduktion med moderne produktionsfaciliteter **5.** Vi handler vores friske råvarer på fiskeauktionen og hos lokale fiskere **6.** Vi kombinerer gammeldags produktionsteknikker med moderne faciliteter **7.** Vi har eget røgeri i vores fiskeproduktion **8.** Vi tilbyder både kold- og varmrøgede produkter

din garanti for frisk fisk

HØRKRAM en moderne FISKEHANDLER

Den 1. september 2017 gik vi i luften med vores nye fiskeproduktion. Produktionen er nu mere end to år gammel og udgør efterhånden en større og større del af vores forretning.

Tanken om at kunne fungere som one stop-shop for vores kunder var dét, der fik os til at gå ind i produktionen af fisk. "Én af grundideerne bag Hørkram er, at vi skal kunne levere alt dét, vores kunder skal bruge, så de kun behøver at have én leverandør. Vi vil gerne gøre det nemt for vores kunder at handle hos os. Vi synes, at der manglede stabile muligheder på fiskeområdet og besluttede derfor at gå ind i fiskeproduktion." fortæller Preben Kristensen, Viceadministrerende direktør i Hørkram Foodservice A/S.

For nuværende sender vores 1.100 m^2 store produktion, som pt. beskæftiger 16 produktionsfolk, hver uge 32-35 tons frisk fisk og skaldyr ud til vores mange kunder, herunder også en række foodservice-centre i Tyskland. Dét, at vi har produktionen i huset i Sorø, gør, at vores kunder har længere bestillingsfrist. Faktisk er der dag til dag-levering på de fleste varer, ligesom der kan produceres kundespecifikke ordrer på de ca. 500 varenumre.

Fleksibel produktion

"Vi betegner os selv som en moderne fiskehandler, fordi vi er meget fleksible i forhold til vores kunder. Vi har selv skærestue til portionering, ligesom vi har eget røgeri og egen fremstilling af fiskefars. Det giver os mulighed for hele tiden at tilpasse vores sortiment til kundernes ønsker. For eksempel udvider vi hele tiden vores sortiment af bæredygtige produkter, fordi sådanne produkter efterspørges af vores kunder." tilføjer Frank Kofoed, der er Hørkrams fagkonsulent på fisk og skaldyr.

Vi har også nytænkt måden, vores fiske- og skaldyrsprodukter produceres, pakkes og transporteres på. "Vi producerer alle vores fiske- og skaldyrsprodukter i vores fiskeproduktion, hvor der konstant er 0°C. Produkterne gaspakkes i vores specialudviklede kasser, hvor et særligt indlæg adskiller produktet fra fiskesaften. Dét, og at vi ikke anvender is til at holde produkterne kolde, er med til at sikre, at produkterne bevarer deres gode smag og aroma." fortsætter Frank Kofoed. Produkterne transporteres ved 0-2°C og dermed sikres lang restholdbarhed, når produkterne leveres hos vores kunder.

Tilfredse kunder

"Vores fiskeproduktion er kommet rigtig godt fra start, og vi producerer på nuværende tidspunkt mere end vi havde forventet. **Vi arbejder dog stadig intensivt med at lære vores kunder, at de produkter, der sælges under Sea Culinar-logoet, er kvalitetsprodukter fra vores egen fiskeopskæring.** De kunder, der allerede handler deres fisk hos os, er meget tilfredse med produkterne – og vi håber, at flere og flere med tiden vil handle deres fiske- og skaldyrsprodukter gennem os." runder Preben Kristensen af.

Opskrift

Opskrift og foto:
Hørkram Foodservice A/S

GRATINEREDE KNIVMUSLINGER

med Vesterhavsost

4 personer

2 kg knivmuslinger (15552549)
2 dl hvidvin (15358752)
2 dl vand
2 hakkede skalotteløg (34244661)
4 fed finthakkede hvidløg (34258132)
Olivenolie (16841314)
½ dl æblecidereddike (16843356)
250 g blødt smør (34233597)
100 g fintreven Vesterhavsost (14094323)
½ bundt finthakket kruspersille (15148322)
1 økologisk citron (skal og saft) (34260340)
100 g pankorasp (17221153)

Tallerken, Stonecast Peppercorn grey (17493659)
Bestik, Baguette Vintage (16074446/16074477)

Tjek om muslingerne er friske ved at give dem et tryk. Kassér de muslinger, som ikke reagerer på dette ved at lukke sig helt sammen. Vask muslingerne grundigt i koldt vand.

Skalotteløg og halvdelen af hvidløget svitses i olivenolie i en gryde. Det skal blot have lidt varme og må ikke tage farve. Hvidvin, vand og æblecidereddike tilsættes og bringes i kog.

Herefter lægges muslingerne i, der lægges låg på, og der skures lidt ned for varmen. Damp muslingerne i 4-5 minutter. Ryst gryden et par gange undervejs. Muslingerne er nu færdige. Lukkede muslinger kasseres. Kog lagen ind til én deciliter.

Tag muslingerne ud af skallen, soignér dem, skær kødet i mundrette stykker og kom det tilbage i skallen.

Pisk smørret med håndmixer, så det bliver lyst og luftig. Vend herefter Vesterhavsost, persille og den anden halvdel af hvidløget i. Smag til med fintreven citronskal, citronsaft samt salt og peber. Tilsæt raspen.

Læg muslingerne i et ildfast fad og fordel gratineringssmør og lage over muslingerne. Tænd grillen i ovnen, sæt muslingerne ind og lad dem gratinere, til de er flot gyldne.

Servér evt. en blandet salat og godt brød til muslingerne.

16678484
Blåmuslinger, Limfjorden,
Mytilus edulis, 1,5 kg

15552556
Hjertemuslinger,
Cerastoderma edule, 1 kg

15552549
Knivmuslinger,
Ensis ensis, 1 kg

17209977
Hummer sort, Europæisk,
Homarus gammarus, 400-600 g

14116735
Jomfruhummer, fersk, størrelse
15-20, Nephrops nervegius, pr. kg

15126375
Jomfruhummerhaler,
Nephrops nervegius, pr. kg

13836467
Krabbeklør, ferske,
Cancer pagurus, pr. kg

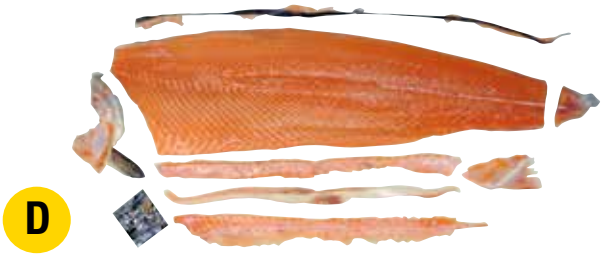
17024952
Østers Fine de Premier,
Crassostrea gigas, 12 stk.

Trim-guide

Uden bugben

Uden bugben, rygfinne, øreben, buglap

Uden bugben, rygfinne, øreben, buglap, nerveben



Uden bugben, rygfinne, øreben, bug- og fedtlap og nerveben, alt bugfedt fjernes, uden haleslip, fuldt trimmet

Uden bugben, rygfinne, øreben, bug- og fedtlap og nerveben, alt bugfedt fjernes, uden haleslip, fuldt trimmet, uden skind

Økologiske samt ASC- og MSC-mærkede produkter er et skridt på vejen mod at opfylde følgende verdensmål.

14 LIVET I HAVET

14.2 14.4

OBS!
Vi fører også et udvalg af økologiske fiskeprodukter

BÆREDYGTIGE *fiskeprodukter*

I Hørkram er vi – for at kunne tilbyde vores kunder bæredygtige muligheder indenfor fiskeprodukter – både MSC- og ASC-certificerede. Vores egen fiskeproduktion, Sea Culinar, tilbyder altså en række MSC- og ASC-mærkede varer, og sortimentet udvides hele tiden.

MSC (Marine Stewardship Council) er en global organisation, som arbejder på at fremme bæredygtige fisk og skaldyr, mens ASC (Aquaculture Stewardship Council) arbejder på at fremme bæredygtighed og social ansvarlighed indenfor opdrættede fisk.

Standarderne er baseret på tre kerneprincipper:

- Bæredygtige fiskebestande
- Et effektivt og ansvarligt styringssystem
- Bevarelse af det økosystem, som fiskeriet er afhængigt af

SEA CULINAR®

din garanti for frisk fisk

Måske kan opskriften give inspiration til mere sandart på menuen?

Sandarten

– den oversete delikatesse i danske storkøkkener

Sandart anses for at være én af de bedste spisefisk fra ferskvand. Smagen minder meget om aborre, men er ikke helt på højde med aborrens smagsfylde. Sandartens størrelse gør den dog langt mere velegnet til storkøkkenet.

Der er et stort fiskeri efter sandarten overalt, hvor den forekommer. Fangsten i Europa er stor, omkring 30.000 tons, og langt større i Rusland. I Danmark fanges der kun vilde sandarter i udvalgte søer – ellers opdrættes sandart i dambrug rundt om i landet.

Vi er i Danmark ikke så gode til at spise sandart, men i Tyskland og Sverige er det en efterspurgt og anerkendt spise.

Scan QR-koden og log ind for at se vores udvalg af sandart.

Opskrift

Opskrift og foto:
Hørkram Foodservice A/S

SANDART CEVICHE

4 personer (forret)

200 g sandartfileter (16941595 filet med skind eller 16941670 filet uden skind)
2 lime (14704727)
1/2 rødløg (34258187)
1 lille fed hvidløg (34258132)
1/2 chili (14253010)
Friske krydderurter (34248973)
Sukker (34710128)
Salt (34700204)
Peber (17162098)

Tallerken, Terra Rose (17393027)
Bestik, Mia (15976369/15976352)

Sandartfileterne soigneres og fryses jævnfør Fødevarestyrelsens anbefalinger. Fileterne tøs op og skæres i tern (ca. 2 x 2 cm). Det er nemmest at skære pæne tern, mens fileterne er let frosne.

Læg sandartternene i en skål og tilsæt presset hvidløg, finthakket chili samt sukker, salt og peber. Vend blandingen godt med en ske og lad den trække i 3-4 minutter.

Tilsæt presset lime og vend blandingen igen, inden den portioneres i fire serveringsskåle. Anret med finthakket rødløg. Pynt med friske krydderurter og servér straks.

Har du fået vores fine plakater med sæsonguides til fisk og skaldyr?

Hvis ikke, så tag fat i din konsulent, som kan tage plakaterne med til dig.

Hvorfor Sea Culinar?

Vi vil gøre det nemt for dig at tilberede sund og velsmagende fisk – til enhver lejlighed og uafhængigt af antallet af spisende. Vores fiskeproduktion kombinerer godt, gammeldags håndværk med moderne og effektive produktionsfaciliteter, hvilket sikrer, at vi kan tilbyde dig:

- Friske kvalitetsråvarer
- Kundespecifikke udskæringer
- Høj fødevaresikkerhed
- Lang bestillingsfrist
- Dag til dag-levering

Bemærk, at vores sæsonguides kun er vejledende, da sæsonerne hele tiden flytter sig på grund af klimaforandringer.

Trykt med omtanke for miljøet

FSC www.fsc.org MIX Papir fra ansvarlige kilder FSC® C048834

CO2-NEUTRAL TRYKSAG CLIMATECALC CC-000033/DK

SVANEMÆRKET Miljømærket tryksag 5041 0751

HØRKRAM FOODSERVICE CHEFS CULINAR

Sorø · Centervej 1
4180 Sorø · tlf. 57 87 04 00
salg-soro@hoka.dk

Aarhus · Torshøjvej 59
8362 Hørning · tlf. 86 92 72 00
salg-aarhus@hoka.dk

www.hoka.dk