

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 Valio Laktosfri Yoghurt Naturell 2,5%  
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.

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 vispgrädde 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 Jordgubbe, 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.

FRÄSIGA BACONRIDDARE

10 p

- 10 skivor Pågen Rasker
- 3 ägg
- 2 dl Valio Laktosfri vispgrädde 38%
- 1 dl vetemjöl
- 2 krm salt
- 20 skivor Lithells Restaurangbacon, skivat, lättstekt
- Valio Laktosfri smör Normal-saltat 80% till stekning
- Ridderheims Sweet drop chili

**Dijonsenapscreme**  
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 brödsnivorna i smör.  
Toppa med Dijonsenapscreme, bacon och Sweet drop chilis.  
**Dijonsenapscreme**  
Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

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



 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.

| VARU-MÄRKE        | ART.NR | PRODUKT                                     |  | FÖR-PÅCKNING   | 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       |
| Arbogapastej      | 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 RATT GRÖNT | 800488 | Jordgubbe, tärnad                           |  | 5 x 1kg        | Fryst      | 22502            | 214404             | 800513       |
| DAGENS RATT GRÖNT | 1934   | Mango, tärnad                               |  | 5 x 1kg        | Fryst      | 545889           | -                  | 1934         |
| DAGENS RATT GRÖNT | 1933   | Avokado, tärnad                             |  | 5 x 1kg        | Fryst      | 484493           | 405711             | 1933         |
| DAGENS RATT GRÖNT | 1993   | Granatäpplekärnor                           |  | 5 x 1kg        | Fryst      | 383679           | 404553             | 1993         |
| DAGENS RATT GRÖNT | 1978   | Bönmix                                      |  | 5 x 1kg        | Fryst      | 596379           | 713068             | 1978         |
| RIDDER HEIMS      | 40818  | Sweet drop chili 1,8kg                      |  | 2 x 1,8kg      | Kylt       | 416337           | -                  | 40818        |
| RIDDER HEIMS      | 41541  | Soltorkad tomat 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-<br>PACKNING | KYLT/<br>FRYST | MARTIN &<br>SERVERA | MENIGO<br>FOODSERVICE | SVENSK<br>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    | Surdegbröd KärnSund | OSÖTAD   | 0,7kg x 7        | Fryst          | 299 792             | 409 169               | 275             |
|    | 276    | Surdegbröd 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             |
|    | 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             |

| VARU-MÄRKE                                                                            | ART.NR | PRODUKT                                     |                                                                                       | FÖR-<br>PACKNING | MARTIN &<br>SERVERA | MENIGO<br>FOODSERVICE | SVENSK<br>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 <sup>®</sup> 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 Gårdsgoda 75%                     |                                                                                       | 1 x 2,5kg        | 138337              | 216914                | 200252          |



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

**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**

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

**Key Account Manager**

Patrik Fagrell  
076-535 58 46  
patrik.fagrell@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**

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

**Följ oss på Instagram!**

#atriafoodservice\_sverige  
#pagen\_sverige  
#valiosverige

**ATRIA****Pågen****Valio**