



Lithell's

READY TO
CREATE!

WITH SOUS VIDE
BY *Lithell's*



READY TO CREATE DET ÄR SERVERAT, FÖR KREATIVITET!

Lithells sous vide-produkter hjälper dig att frigöra tid till det som driver mervärde; stora smakupplevelser, nytänkande flexibilitet och smart resursanvändning, både när det gäller råvaror och arbetskraft. För sous vide är så mycket mer än en tillagningsmetod. Det är trygg kvalitet, ett helt prepp-team på påse, som ger dig utrymme och möjlighet att skapa mer, leverera mer och tjäna mer.



**LITHELLS
SOUS VIDE**

Metoden ger dig mörkt och saftigt kött med perfekt resultat, varje gång. Eftersom råvaran tillagas i sin egen vätska stannar smaken och doften kvar i köttet och det behåller sin naturliga arom och textur.

SOUS VIDE
BY LITHELLS



SKAPA FLEXIBILITET

Med sous vide får du en perfekt tillagad råvara som ger dig en stabil grund och oändliga möjligheter. Den passar lika bra i klassiska husmans- och pasta-rätter som i takeaway-koncept, bowls, sandwiches och sallader. En flexibel lösning som enkelt kan anpassas efter trender, meny, antal gäster och behov.



SKAPA TID

Genom att ta hand om den mest tidskrävande delen av matlagningen frigör sous vide värdefull tid i köket samtidigt som den säkerställer jämn och hög kvalitet, från första till sista portion. Eftersom tillagningen är så mycket enklare blir du mindre beroende av bemanning och avancerad utrustning. Det skapar trygghet, snabbare service och utrymme för kreativitet.



”Jobba mindre.
Skapa mer.”

SKAPA LÖNSAMHET

Sous vide spar tid, minskar svinnet, har lång hållbarhet och ger dig bättre kontroll över resurser och portionskostnader. Och viktigast av allt: Nöjda gäster.

READY TO CREATE BYGGER PÅ TRE ÖVERTYGELSER:

- Kreativitet skapar lönsamhet.
- Tid är kökets mest värdefulla råvara.
- Sous vide skapar tid för kreativitet.

Lithells

STOLTA SOUS VIDE-PIONJÄRER SEDAN 1979!

Med över 40 års erfarenhet vet vi på Lithells att framgångsrika kök bygger på kreativitet, passion och lönsamma lösningar. Ready to Create är vårt sätt att tänka kring sous vide – helt enkelt ett smartare sätt att arbeta i köket, där vi har gjort grundjobbet och lämnat det roligaste kvar till dig.



FÖRDELAR med sous vide

FÖR KÖK SOM SERVERAR MÅNGA & HAR HÖGA KRAV PÅ JÄMN KVALITET

- Frigör tid för planering, logistik och service.
- Enkel anpassning av volymer och menyer.
- Garanterar jämn kvalitet.
- Minskar svinn och ger bättre råvarukontroll.

FÖR KÖK SOM SERVERAR I STUNDEN & HAR HÖGA KRAV PÅ UPPLEVELSE

- Minskar stressen i service.
- Ger mer tid till presentation, smak och gästupplevelse.
- En flexibel grund för många rätter, lätt att anpassa efter meny, säsong och behov.
- Bättre kontroll och tryggare lönsamhet.

FÖR KÖK MED BEGRÄNSADE RESURSER & HÖGA KRAV PÅ ENKELHET

- Snabb servering utan avancerad tillagning.
- Passar högt tempo och begränsad bemanning.
- Skapa ett brett utbud från samma grund.
- Effektiv hantering, mindre svinn och jämn kvalitet.

4 Nyckeltrender

För att bjuda på efterfrågade och trendkänsliga rätter har vi dykt ner i rapporten ”Restauranggästen 2026”, av Food & Friends. Vi kan också se stor affärspotential i rätter där kött används smartare – som smakbärare snarare än det som spelar huvudrollen på tallriken. Här har vi hittat fyra nyckeltrender som passar perfekt för sous vide:

HUSMAN 2.0

Svenska restauranggäster vill helst äta svenskt, både till lunch och middag. Men för att göra husman aktuellt igen behövs en nytänkande twist. Till exempel kan man inspireras av Stefan Ekengren på Restaurang Hantverket som serverar en Falukorvssandwich. Husmansrätter 2.0 är också mer hälsosamma, med mindre grädde och mer grönsaker.



ITALIENSKT



Efter svensk husman är italienskt det mest populära köket. Det italienska köket har dock förnyats i omgångar och det krävs mer och mer för att pleasa den svenska restauranggästen. Just nu är det trendigt med regionalt italienskt samt italienskt med en twist, till exempel miso, harissa eller dashi som ingrediens.

PREMIUM SANDWICH

Restauranger som Subculture, Sandhäxan och Scandwich har banat väg för lyxigare och matiga mackor. Ett pris på 150–200 kronor är inte ovanligt. Här finns det olika vägar att gå: från deli- och gastroinspirerade mackor till goffiga, streetfood-aktiga mackor. På amerikanskt sätt är det helt okej att blanda olika kök på olika sätt. Premium-sandwiches är enkla att förbereda, samtidigt som de driver högre marginaler.



CROSSOVER

Från Stockholm till London suddar crossover-maten ut gränserna mellan kök, format och tillfällen. Ofta handlar det om att ett västerländskt kök möter asiatiska smaker. Jamon Iberico med XO-sås, bulgogi i sandwich eller varför inte en skagen galette med wasabi? Resultatet är flexibla rätter som både känns igen och överraskar i dagens snabbväxande foodservice-värld.



EN KÖTTBIT – OÄNDLIGA MÖJLIGHETER!

På följande sidor visar vi möjligheterna och flexibiliteten med våra produkter. Att varje köttbit kan användas som bas till flera olika rätter. Alla recept bygger på en nyckeltrend, på att de ska vara enkla att laga samt att de använder protein på ett smart sätt. Mindre protein, mer grönsaker, men med bibehållet kundvärde. Något som känns helt rätt i tiden.

TILL RECEPT!
→

LITHELLS ROSTBIFF

Klassisk rostbiff av märgpipa, långsamt tillagad för en saftig och mör konsistens. Generöst kryddad med svartpeppar som lyfter köttets naturliga smak. Finns både som hel bit och färdigskivad. Redo att serveras direkt. Nyckelhålmärkt!



Street food
IKON!

PREMIUM SANDWICH

NEW ORLEANS PO BOY

Maxad baguette med färdigskivad, pepprig rostbiff i hot sauce, pickles och majonnäs. En klassiker från New Orleans med rejält sting.

Tillbehör: Gourmet Service Äkta majonnäs & BBQ-sås Smokey Fred

Till våra
sous vide-recept!



ITALIENSKT

TAGLIATA MED RUCOLA, TOMATER, PARMESANOST

Italiensk snabbmat när den är som bäst och godast! Saftig rostbiff som toppas med balsamvinägrett, rucola, rostade pinjenötter och parmesan.

RÖKIG
taco favorit!



CROSSOVER

ROAST BEEF & BEANS TACO

Rostbiff och rökiga bönor i mjuk majstortilla, toppad med picklad rödlök, smulad fårost, koriander och jalapeño.

Tillbehör: Gourmet Service Rökig tomatsalsa

Till våra
röror & såser!



LITHELLS OXBRINGA

Rimmad och långsamt tillagad för en saftig, mör och smakrik upplevelse. Den fina sältan och den möra konsistensen gör detta till en klassisk favorit – en tidskrävande detalj som är smart att köpa färdiglagad. Finns både som hel bit och färdigskivad.



DELI
klassiker!

PREMIUM SANDWICH

REUBEN MELT SANDWICH

Rimmad oxbringa mellan smörstekt bröd med smält cheddar, senap och surkål. En klassiker som alltid är rätt!

Tillbehör: Gourmet Service Äkta majonnäs

Till våra
sous vide-recept!



ITALIENSKT

OXBRINGA MED STEKT GNOCCHI OCH TOMATSÅS

Tunt skivad oxbringa med mustig italiensk tomatsås, krispigt stekt gnocchi och smakrik pesto.

Tillbehör: Ridderheims
Pesto Genovese



Klassiker
MED EN
TWIST!



HUSMAN 2.0

OXBRINGA MED ÖRTPOTATISSALLAD

Snabbt sotade skivor av oxbringa i het panna. Serveras med krämig örtpotatissallad, picklad rädisa och frisk pepparrot. En klassisk kombo med modern känsla.

Tillbehör: Gourmet Service Äkta majonnäs

LITHELLS PORK BRISKET

Långsamt tillagad pork brisket, benfritt revbensspjäll, med hela 98 % köthalt och en fyllig, ren köttsmak. Brynt för en aptitlig stekyta och endast kryddad med salt. Ingen tillsatt vätska ger en naturlig saftighet och fin textur. Svenskt kött.



Asiatisk
KOMFORT
FOOD!

CROSSOVER

PORK BRISKET RAMEN

Färdig pork brisket skivas tunt och bränns av för att läggas i en mustig buljong med nudlar, ägg och chiliolja. En värmande ramen med mycket smak.

Tillbehör: Ridderheims Tokyo Teriyaki

Till våra
sous vide-recept!



Street food
FAVORIT!



PREMIUM SANDWICH

BÁNH MÌ

Mjuk baguette fylld med krispigt stekt pork brisket, krispiga grönsaker, koriander och krämig majonnäs. Vietnamesisk street food när den är som bäst.

Tillbehör: Gourmet Service
Äkta majonnäs



HUSMAN 2.0

PORK BRISKET MED ROTSSELLERIPURÉ

Skivor av saftig pork brisket steks krispigt i panna och serveras med rostad rotselleripuré, bakat svenskt äpple, äppelsky och persiljesallad med frisk syra.

Tillbehör: Lithells Köttfond mörk

LITHELLS FLÄSKFILÉ

Välputsad fläskfilé som långsamt tillagats för maximal mörhet och saftighet. Brynt för en smakrik stekyta och kryddad med salt och svartpeppar. Lika god att servera varm som kall – ett mångsidigt val för många tillfällen. Finns både som hel bit och färdigskivad.



HUSMAN 2.0

BALSAMICOGLASERAD FLÄSKFILÉ

Saftig fläskfilé glaseras med sötsyrlig balsamicoglaze och serveras med smakrika tomater, basilikasås och rostad potatis.

Tillbehör: Ridderheims Basilikasås

Till våra
sous vide-recept!



Bistro
KÄNSLA!



ITALIENSKT

VITELLO TONNATO

Snabbmat med stil! Skivad fläskfilé med krämig sås på tonfisk, kapris och citron. En italiensk favorit med fräscha smaker.

Tillbehör: Gourmet Service
Äkta majonnäs



Rik på
UMAMI!

CROSSOVER

FLÄSKFILÉ HOISIN MED SCALLION GINGER OIL

Scallion ginger oil – smaken alla frågar om! Umamirik olja gjord på rostad salladslök, ingefära och vitlök. Serveras på toppen av risnudlar tillsammans med saftig fläskfilé och kryddig hoisinsås.

Lithells

PULLED PORK MÖR, SAFTIG OCH REDO FÖR MENYN!

Vår nya Pulled Pork på fläskkarré är långbakad enligt sous vide-metoden för att bli extra saftig och full av smak. Tillverkad hos oss på Lithells och kryddad med chipotle chili, paprika och vitlök.

Den kommer som hel bit med egen sky, vilket ger dig friheten att riva köttet till önskad struktur. Använd skyn vid uppvärmning för att lyfta både smak och saftighet ytterligare.

Grymt god i burgare, tacos, wraps, bowls, mackor och på buffé.
Lika lätt att hantera i köket, som för gästerna att gilla!

Nyhet!

BAKAD POTATIS MED PULLED PORK

Ångad bakad potatis fylld med rökig pulled pork, smält ost, krämig vitlökssås och jalapeño.

Tillbehör: Gourmet Service
Vitlöksdressing & BBQ-sås
Smokey Fred

SOUS VIDE
BY LITHELLS

VÅRT SOUS VIDE SORTIMENT

Sous vide-metoden ger dig mörkt och saftigt kött med perfekt resultat, varje gång. Eftersom råvaran tillagas i sin egen vätska stannar smaken och doften kvar i köttet och det behåller sin naturliga arom och textur. Den varsamma tillagningen gör också att maten bibehåller näring bättre. Servera vår sous vide som den är, eller värm på det sätt som passar din rätt. Du kan också välja mellan smaksatt eller naturligt kött om du vill sätta din egen smak på rätten.

Mer produktinfo
hittar du här



NÖTKÖTT



Art nr: 817192
LITHELLS ROSTBIFF SKIVAD, 2,5 MM

Färdigskivad klassisk rostbiff gjord på mörghäls. Långsamt tillagad för att bli saftig och mör, med tydlig smak av svartpeppar. Redo för snabb och enkel servering.

Köttmängd: 96%
Vikt/kartong: 4 x 1,875 kg
Djupfryst: -18°C eller kallare



Art nr: 817196
LITHELLS ROSTBIFF MED SKY

Klassisk rostbiff gjord på mörghäls. Långsamt tillagad för fin mörhet och saftighet. Generöst kryddad med svartpeppar.

Köttmängd: 89%
Mängd sky: ca 15-20%
Vikt/kartong: 4 x 2 kg
Kylvara: Förvaras vid högst +4°C



Art nr: 7190
**LITHELLS OXBRINGA, RIMMAD,
SKIVAD 3,5 MM**

Färdigskivad, rimmad oxbringa. Långsamt tillagad för fin mörhet, saftighet och härligt balanserad salta. En tidskrävande detalj som gör sig riktigt bra färdiglagad – smart, smakfullt och enkelt.

Till 100 g färdig produkt har 115 g köttråvara använts
Vikt/kartong: 5 x 1,5 kg
Djupfryst: -18°C eller kallare



Art nr: 817912
OXBRINGA, RIMMAD MED SKY

Rimmad och långsamt tillagad för fin mörhet, saftighet och härligt balanserad salta. En omsorgs-krävande detalj som är smart att köpa tillagad.

Köttmängd: 79%
Mängd sky: ca 32%
Vikt/kartong: 2 x 2,5 kg
Kylvara: Förvaras vid högst +4°C

FLÄSKKÖTT

SMAKSATT

Nyhet!



Art nr: 800746
LITHELLS PULLED PORK

Pulled pork på fläskkarré, varsamt långbakad för maximal saftighet och smak. Kryddad med bland annat chipotle chili, paprika och vitlök. Levereras som hel bit med sky – redo att värmas, dras isär och serveras.

Köttmängd: 87%

Mängd sky: ca 20%

Vikt/kartong: 4 x 2 kg

Kylvara: Förvaras vid högst +4°C



Art nr: 7107
LITHELLS ÖRTAGÅRDSSTEK SKIVAD 3,5 MM

Klassisk stek av skinkfransyska. Långsamt tillagad för fin mörhet och saftighet. Brynt för en fin stekyta, skivad i ca 3,5 mm och smaksatt med örter som vitlök, lagerblad, rosmarin och basilika.

Köttmängd: 90%

Vikt/kartong: 3 x 1,9 kg

Djupfryst: -18°C eller kallare



Art nr: 7122
LITHELLS FLÄSKFILÉ PERSILJE- & VITLÖKSMARINERAD, SKIVAD 5 MM

Välputsad fläskfilé, långsamt tillagad för fin mörhet och saftighet. Brynt för en fin stekyta, skivad och smaksatt med en marinad på persilja, vitlök, vinäger och kapris.

Köttmängd: 86%

Vikt/kartong: 4 x 2 kg

Djupfryst -18°C eller kallare



Art nr: 7123
LITHELLS FLÄSKFILÉ MED RIDDERHEIMS POMAMORE, BASILIKA OCH PARMESAN, SKIVAD 5 MM

Välputsad fläskfilé, långsamt tillagad för fin mörhet och saftighet. Brynt för en fin stekyta, skivad och smaksatt med Ridderheims Pomamore-tomater, basilika och parmesan.

Köttmängd: 65%

Marinerade tomater: 27%

Vikt/kartong: 3 x 1,4 kg

Djupfryst: -18°C eller kallare



Art nr: 800487
LITHELLS KAMBEN BBQ

Saftiga kamben (loin ribs), långtidsmarinerade med både BBQ-rub och glaze för en fyllig, kraftfull och välbalanserad smak.

Köttmängd: 84%

Mängd sky: ca 5%

Vikt/kartong: 6 x 0,8 kg

Djupfryst: -18°C eller kallare

Mer produktinfo
hittar du här



FLÄSKKÖTT

NATURELL



Art nr: 817124
LITHELLS FLÄSKFILÉ NATURELL SKIVAD 10 MM

Lång, färdigskivad och välputsad fläskfilé. Långsamt tillagad för extra fin mörhet och saftighet. Brynt för en fin stekyta och varsamt smaksatt med salt och svartpeppar. Lika god att servera varm som kall.

Köttmängd: 93%

Vikt/kartong: 4 x 2 kg

Djupfryst: -18°C eller kallare



Art nr: 7906
LITHELLS FLÄSKFILÉ NATURELL MED SKY

Lång, välputsad fläskfilé som tillagats långsamt för extra fin mörhet och saftighet. Brynt för en aptitlig stekyta och varsamt smaksatt med salt och svartpeppar. God att servera både varm och kall.

Köttmängd: 89%

Mängd sky: ca 10-15%

Vikt/kartong: 6 x 0,8 kg

Kylvara: Förvaras vid högst +4°C



Art nr: 7130
LITHELLS PORK BRISKET – BENFRITT REVBENSPPJÄLL MED SKY, SIGNATURE

Benfritt revbensppjäll med hela 98 % köttinnehåll. Långsamt tillagat för fin mörhet, saftighet och tydlig köttsmak.

Brynt för en fin stekyta och endast smaksatt med salt.

Köttmängd: 98%

Mängd sky: ca 13%

Vikt/kartong: 6 x 1 kg

Kylvara: Förvaras vid högst +4°C



Art nr: 7905
LITHELLS FLÄSKBOG, RIMMAD, MED SKY

Kyl, rimmad fläskbog som långsamt tillagats för fin mörhet, saftighet och härligt balanserad salta.

Köttmängd: 78%

Mängd sky: ca 5-10%

Vikt/kartong: 2 x 2,5 kg

Kylvara: Förvaras vid högst +4°C



Art nr: 7919
LITHELLS KAMBEN SIGNATURE

Färdiglagade och ätbara kamben (loin ribs), varsamt kryddade med salt och peppar. Långsamt tillagade för fantastisk mör och fin textur.

Köttmängd: 97%

Mängd sky: ca 5%

Vikt/Kartong: 6 x 0,8 kg

Kylvara: Förvaras vid högst +4°C



Art nr: 7115
LITHELLS SKINKSTEK, SKIVAD 3,5 MM

Klassisk stek av skinkfransyska. Långsamt tillagad för fin mörhet och saftighet. Brynt för en aptitlig stekyta, skivad i ca 3,5 mm och smaksatt med salt, svartpeppar och lök.

Till 100 g färdig produkt har 110 g köttråvara använts

Vikt/kartong: 2 x 1,5 kg

Djupfryst: -18°C eller kallare

SOUS VIDE
BY LITHELLS

FLÄSKKÖTT

NATURELL



Art nr: 7917

LITHELLS KOTLETTRAD BASIC MED SKY

Långsamt tillagad benfri kotlettrad, med fin mörhet och klassisk smak av salt och svartpeppar. Skiva och stek för fin yta, eller värm direkt i ugn. Använd gärna den smakrika skyn som grund till sås. Klarar varmhållning väl.

Köttmängd: 81%

Mängd sky: ca 10%

Vikt/kartong: 2 x 4,8 kg

Kylvara: Förvaras vid högst +4°C

KYCKLING

Lönneberga



Art nr: 800617

LÖNNEBERGA KYCKLINGFILÉ

Färdiglagad, ätklar kycklingfilé utan innerfilé.

Långsamt tillagad med sky för fin smak och saftighet.

Naturellt smaksatt och brynt för en aptitlig stekyta.

Köttmängd: 85%

Mängd sky: ca 17 %

Vikt/kartong: 5 x 1 kg

Kylvara: Förvaras vid högst +8°C

Mer produktinfo
hittar du här



Lönneberga

KYCKLINGFILÉ SOUS VIDE LÅNGSAMT TILLAGAD. SNABB ATT SERVERA!

Vi på Lönneberga har lagat mat i snart 100 år. Därför vet vi att riktigt god smak börjar med bra råvaror och rätt tillagning. Vår kycklingfilé sous vide tillagas långsamt på låg temperatur för att bevara saftighet, smak och kvalitet. Innan dess bryns den för att få en fin stekyta. Det ger dig ett säkert alternativ till rå kyckling, med stor flexibilitet i köket. Den kan serveras både varm och kall, och passar till allt från à la carte och buffé, till bowls, sallader och sandwichar. Oavsett hur och var du serverar den så blir det gott – så in i Lönneberga!

CHICKEN CAESAR BAGUETTE

Frasig baguette fylld med saftig kycklingfilé, krämig caesardressing, krispig sallad, kapris och hyvlad parmesan.

Tillbehör: Gourmet Service Caesardressing

PREPPAT
KÖR!



Art nr	Produktnamn	Nettovikt / innerförp.	Nettovikt / ytterförp.	Axfood	M&S	Menigo	Svensk Cater / Mårdskog Lindkvist
817912	Oxbringa, rimmad med sky	2,5 kg	5 kg	100496394	145169	766658	7912
7190	Oxbringa, rimmad, skivad 3,5 mm	1,5 kg	7,5 kg		613554		7190
817196	Rostbiff med sky	2 kg	8 kg	100496474	63206	793962	7196
817192	Rostbiff skivad 2,5 mm	1,875 kg	7,5 kg		28985	717818	7192
800746	Pulled Pork NYHET!	2 kg	8 kg				
7905	Fläskbog, rimmad med sky	2,5 kg	5 kg	101179061	568584	799609	7905
817124	Fläskfilé naturell skivad 10 mm	2 kg	8 kg		867416	403676	7124
7906	Fläskfilé naturell med sky	0,8 kg	4,8 g	100485404		766648	7906
7123	Fläskfilé med Ridderheims pomamore, basilika & parmesan, skivad 5 mm	1,4 kg	4,2 kg		589655	407159	7123
7122	Fläskfilé persilje- & vitlöksmarinerad, skivad 5 mm	2 kg	8 kg		651844		7122
800487	Kamben BBQ	0,8 kg	4,8 kg		100324	411395	
7919	Kamben Signature	0,8 kg	4,8 kg		316202	215403	
7917	Kotlettrad basic med sky	4,8 kg	9,6 kg	101265358	283234		
7130	Pork Brisket - benfritt revbensspjäll med sky, Signature	1 kg	6 kg		492728	206273	7130
7115	Skinkstek, skivad 3,5 mm	1,5 kg	3 kg		624163	201171	7115
7107	Örtagårdsstek skivad 3,5 mm	1,9 kg	5,7 kg		435156	405150	7107
800617	Lönneberga Kycklingfilé 	1 kg	5 kg	101359425	423018	213854	

Vi finns här för dig!



Kontakta din lokala
Area Manager om du
behöver hjälp med
inspiration, recept
och produkter.

FÖR FLER RECEPT:
[atriafoodservice.se/
recept](https://atriafoodservice.se/recept)

ATRIA

Telefon 010-482 30 00 • atria.se
Följ oss gärna på Instagram: [@atriafoodservice_sverige](https://www.instagram.com/atriafoodservice_sverige)