

Inspireras av det bästa från Italien

# KÄRLEK TILL PIZZA

**Utvalda  
råvaror från  
pizzans hemland**



# VÄLKOMMEN TILL AXFOOD SNABBGROSS

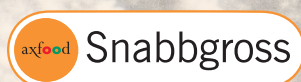
Under flera decennier har vi på Axfood Snabbgross brunnit för delad glädje för bra mat, till bästa pris.

Vi strävar efter att bidra till stolthet bland Sveriges många restaurangkök genom att vara tillgängliga med prisvärda råvaror, varje dag.

I denna folder vill vi inspirera dig med ett urval av råvaror från pizzans hemland, Italien, som vi hoppas ska passa din verksamhet och dina pizzor. Upptäck våra välsmakande charkuterier och ostar, vårt kvalitativa mjöl och toppings som förgyller just din pizza!

Välkommen in till din närmsta butik och prata med vår kunniga personal, eller besök oss redan idag på [snabbgross.se](https://snabbgross.se).

**För delad glädje och kärlek till pizza - Låt det smaka!**



© 2020 Axfood Snabbgross AB. Alla rättigheter förbehålls.

Ingen del av denna folder såsom text, bilder, kartor, illustrationer eller annan typ av grafik får bli reproducerad eller använd för externt bruk på något sätt utan skriftligt godkännande från Axfood Snabbgross AB. Trycks av STIBO på miljömärkt papper. Vi reserverar oss för sortimentsförändringar samt att delar av sortimentet är beställningsvaror.



## INNEHÅLL

|                     |    |
|---------------------|----|
| Charkuterier .....  | 3  |
| Från havet.....     | 9  |
| Ostar .....         | 13 |
| Ur skafferiet ..... | 17 |
| Mjöl .....          | 23 |

I denna folder  
visar vi ett urval av  
vårt breda sortiment.

Saknar du något? Prata med  
personalen i din butik.



A close-up photograph of a pizza. The pizza has a thick, golden-brown crust with some charred spots. It is topped with fresh green arugula leaves, thin slices of prosciutto, and a generous sprinkling of white parmesan cheese. The background is slightly blurred, showing more of the pizza and the plate it's on.

# CHARKUTERIER

Komponera din pizza med våra välsmakande charkuterier. Upptäck prosciutto, parmaskinka, bresaola eller äkta napolitansk salami. Vi har något för alla smaker!



### Prosciutto

Prosciutto är det italienska ordet för skinka och Prosciutto di Parma är en lufttorkad skinka från Parma i Italien. Torkas under minst 12 månader. Prosciutto di San Daniele är en annan lufttorkad skinka från San Daniele del Friuli. Både Prosciutto di Parma och Prosciutto di San Daniele har skyddad ursprungsbeteckning DOP.

### Salsiccia

En smakrik färskkorv kryddad med vitlök, salt och svartpeppar. I denna folder visar vi vårt sortiment från leverantören Viani med ursprung i Toscana. Även alternativa kryddningar med örter och fänkål används ofta. "Salsiccia" är det italienska ordet för "korv".

### Bresaola

Ett saltat och torkat oxinnanlår som kryddas traditionellt med kanel och svartpeppar. Lufttorkas under 2-3 månader tills den får en mörk och intensiv färg. Har sitt ursprung i Valtellinadalen i Lombardiet i norra Italien.

### Salami

Salami är en fermenterad korv som görs på malt nöt- och fläskkött, rökt sidfläsk och kryddor. Salami kan behandlas på flera olika sätt, t.ex. torkning och rökning. Salamin kryddas på olika sätt beroende på var den kommer ifrån. Kryddor som ofta används är svart-, vit- och kryddpeppar, paprika, vitlök, muskotnöt, koriander, vin och cognac.

### 'Nduja

'Nduja är en kryddig, mjuk och bredbar salami som har sitt ursprung i Spilinga i Kalabrien i sydligaste delen av Italien. En delikatess av fläskkött med tydliga inslag av kalabrisk chilipeppar.



### DOP – SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING

För skyddade ursprungsbeteckningar finns stränga krav.

Där ska både råvaruproduktion, bearbetning och beredning av produkten ske inom ett avgränsat område.



# PROSCIUTTO



## Prosciutto Crudo

Kokt skinka från Parma med välbalanserad smak. Hel.  
Ca 3 kg  
Citterio  
Art nr: 101288654



## Prosciutto Crudo

Smakrik lufttorkad skinka enligt gamla italienska traditioner, som mognat i minst 10 månader. Hel.  
Ca 4,5 kg  
Negroni  
Art nr: 101214477



## Prosciutto Crudo

Lufttorkad skinka gjord på enbart två ingredienser, fläskben och havssalt. Hel.  
Ca 6,5 kg  
Negroni  
Art nr: 101214473



## Prosciutto di Parma

Smakrik lufttorkad skinka som lagrats i minst 12 månader. Hel utan ben.  
Ca 4,5 kg  
Negroni  
Art nr: 101221841



## Prosciutto Crudo

Lufttorkad skinka. Skivat.  
400 g  
Pedranzini  
Art nr: 101290867



## Prosciutto di Parma

Lufttorkad skinka från Parma tillverkad enligt italiensk hantverkstradition. Skivat.  
500 g  
Sapori Dei Colli  
Art nr: 101224113



## Prosciutto di Parma

Lufttorkad skinka från Parma tillverkad enligt italiensk hantverkstradition. Hel.  
Ca 8 kg  
San Michele  
Art nr: 101315452

# BRESAOLA



## Bresaola

Noga utvald lufttorkad Bresaola från Lombardiet. Skivat.  
400 g  
Pedranzini  
Art nr: 101290901



## Bresaola

Lufttorkat oxinnanlår med mörk, intensiv färg. Hel.  
Ca 1,5 kg  
Negroni  
Art nr: 101214472



# SALAMI



## Salami Napolitana

Napolitansk salami. Skivat.  
400 g  
Pedranzini  
Art nr: 101291502



## Salami Venticina

Stark salami med välbalanserad smak. Skivat.  
400 g  
Pedranzini  
Art nr: 101304914



## Salami Milano

Lufttorkad salami på utvalda råvaror med mycket magert kött. Mognas och lufttorkas i minst 45 dagar. Skivat.  
400 g  
Pedranzini  
Art nr: 101291544



## Salami Spianata Calabria

En finmald salami från Kalabrien som med tärnat späck och pepparkorn bringar en behaglig hetta. Hel.  
Ca 1,2 kg  
Negroni  
Art nr: 101296276



## Salami Venticina

En grovmald salami, typisk från södra Italien med bestämd, het och balanserad smak. Hel.  
Ca 3 kg  
Negroni  
Art nr: 101296298



## Salami Milano

En finmald salami tillverkad enligt gammal tradition från Milano. Torkad mellan 1-4 månader. Hel.  
Ca 2,225 kg  
Negroni  
Art nr: 101214418



## Salami Sopressa

Tillverkad i Vicenza-provinsen. Lufttorkad vitlökssalami. Skivat.  
500 g  
Sappori Dei Colli  
Art nr: 101315529



## Salami Spianata Calabria

En finmald salami från Kalabrien som med tärnat späck och pepparkorn bringar en behaglig hetta. Skivat.  
500 g  
Sappori Dei Colli  
Art nr: 101315383



## Salami Sopressa

Tillverkad i Vicenza-provinsen. Lufttorkad vitlökssalami. Hel.  
2 kg  
Granmarca  
Art nr: 101315333



## Salami Tartufo

Tryffelsalami från Toscana. Lagrad i 30 dagar. Hel.  
Ca 1,5 kg  
Viani  
Art nr: 101315421



## Salami Tartufo

Tryffelsalami från Toscana. Lagras i mellan 20-30 dagar. Skivat.  
250 g  
Viani  
Art nr: 101288442



## Salami Napolitana

Lufttorkad salami med lång eftersmak. Hel.  
Ca 2,3 kg  
Montana  
Art nr: 101256500



# SALSICCIA



## Salsiccia Fänkål

Italiensk klassiker från Toscana kryddad med fänkål.  
Ca 1 kg  
Viani  
Art nr: 101224164



## Salsiccia Peperoncino

Italiensk klassiker från Toscana kryddad med peperoni.  
Ca 1 kg  
Viani  
Art nr: 101224119



## Salsicciafärs

Salsicciafärs från Toscana. Perfekt som topping på pizzan.  
1 kg  
Viani  
Art nr: 101315425



## Salsiccia Toscana

Italiensk klassiker från Toscana kryddad med vitlök och basilika.  
Ca 1 kg  
Viani  
Art nr: 101224129

# 'NDUJA



## 'Nduja Piccante

En bredbar salami enligt den kalabriska traditionen, med chilihetta.  
400 g  
Sanvincenzo  
Art nr: 101315451



I denna folder  
visar vi ett urval av  
vårt breda sortiment.

Saknar du något? Prata med  
personalen i din butik.







# FRÅN HAVET

Havets läckerheter och råvaror gör sig utmärkt till pizza. Välj bland calamari, blåmusslor eller räkor. Vi har ett brett sortiment från havet och i denna folder har vi lyft fram ett axplock av artiklar ur vårt sortiment.



## **MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL**

MSC är en global organisation som arbetar för miljömärkning av fisk och skaldjur. MSC-märket visar att fisken kommer från livskraftiga bestånd och har fångats med minimal inverkan på havsmiljön.



# FRÅN HAVET



## Calamari

Panerade bläckfiskringar.  
1 kg  
Jo Food  
Art nr: 101219555



## Calamari

Opanerade bläckfiskringar.  
700 g  
Jo Food  
Art nr: 101304299



## Blåmuslor

Muskelkött MSC.  
1 kg  
Jo Food  
Art nr: 101188148

**Vi säljer inga  
rödlistade fiskar  
eller skaldjur!**



## Handskalade räkor

Handskalade räkor MSC. Medium.  
1,5 kg  
Feldts  
Art nr: 101271751



## Handskalade räkor

Handskalade räkor MSC. Large.  
1,5 kg  
Feldts  
Art nr: 101271752



## Tonfisk i olja

Tonfisk i olja. MSC.  
3 kg  
Bankett  
Art nr: 101301005



## Sardeller

Sardeller. Burk.  
365 g  
Pedros  
Art nr: 100569546





# OSTAR

Osten är bland de viktigaste råvarorna för att göra en riktigt bra pizza, och ger pizzan dess karaktär. I vårt breda ostsortiment hittar du allt du behöver till just din pizza!



### Mozzarella

- **Mozzarellaosten** görs i flera olika varianter, och den vanligaste som görs på komjolk kallas Mozzarella fior di latte. Mozzarella di Bufala Campana är DOP klassificerad och tillverkas under stränga krav på råvaror och beredning. Görs på mjölk från vattenbuffeln.
- **Burrata** är en handgjord specialitet med ursprung i Apulien i sydligaste Italien. Den fylls med grädde och rester från mozzarella-produktionen.
- **Scamorza** är en rökt mozzarellaost från södra delarna av Italien. Den har en rökig smak med krämig konsistens och lätt sälta. Osten röks med spån från bok, vilket ger dess karakteristiska smak.
- **Provola** är en typ av rökt mozzarellaost med ursprung i staden Casilli vid foten av Vesuvius som hängs i 4-18 månader.

### Parmigiano Reggiano

En hårdost som tillverkas söder om Po-floden i regionen Emilia-Romagna. Osten tillverkas av opastöriserad komjolk från både morgon- och kvällsmjolk. Den lagras minst 12 månader men ofta lagras den betydligt längre än så. Parmigiano Reggiano tillverkas i stora hjul som väger 37-40 kg och är en typ av Grana-ost vilket betyder "grynig". Osten är DOP-klassificerad.

### Grana Padano

En hårdost som tillverkas norr om Po-floden i regionen Emilia-Romagna. Tillverkas av opastöriserad skummad mjölk från dagen före. Grana Padano tillverkas, precis som Parmigiano

Reggiano i stora hjul på 37-40 kg. Osten lagras i minst 9 månader men oftast längre och är av typen Grana. Grana Padano är mildare i smaken än Parmigiano Reggiano och med lägre fetthalt och något mjukare konsistens. Osten är DOP-klassificerad.

### Pecorino

Pecorino är en av världens äldsta ostar med en historia från 600 f. Kr. Den tillverkas än idag på samma sätt av opastöriserad mjölk som ger den dess parmersanliknande karaktär. Pecorino tillverkas över hela södra Italien; Pecorino Romano (Rom), Pecorino Sardo (Sardinien), Pecorino Siciliano (Sicilien) och Pecorino Toscano (Toscana). Skillnaden mellan de olika är ursprunget, betet klimatet och lagringen. Alla är DOP-klassificerade.

### Taleggio

Kittost från Lombardiet. Osten görs på opastöriserad komjolk och salttvättas för hand vilket ger den en krämig konsistens och gör den aromatisk med inslag av sälta och vitmögel. Det orangefärgade skiktet på osten bildas genom att de badas och tvättas i saltvatten. Taleggio är en DOP-klassificerad ost.

### Gorgonzola

Blåmögelost med kraftfull smak från staden Gorgonzola, mellan Lombardiet och Piemonte. Gorgonzola har en smulig och mjuk textur med en nötig arom och en kraftfull, jordig smak och distinkt sälta. Osten görs på komjolk och lagras i 50 dagar för Dolce och 80 dagar, upp till 10-12 månader, för Picante. Osten är DOP-klassificerad.



### DOP – SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING

För skyddade ursprungsbezeichnungen finns stränga krav.

Där ska både råvaruproduktion, bearbetning och beredning av produkten ske inom ett avgränsat område.



# MOZZARELLA



## Mozzarella di Bufala

Buffelmozzarella gjord på mjölk från vattenbuffeln. Rik och fyllig konsistens och krämig och porös inuti. 125 g  
Granarolo  
Art nr: 101310074



## Burrata

Handgjord delikatessmozzarella med gräddig och krämig smak. Tillverkas i Apulien i södra Italien. 125 g  
Granarolo  
Art nr: 101310076



## Mozzarella

Krämig och mild färskost av hög kvalitet. 125 g  
Granarolo  
Art nr: 101301005



## Mozzarella Tärnad

En lättanvändlig färskost av hög kvalitet som kan användas direkt på pizzer. 2,5 kg  
Granarolo  
Art nr: 101301005



## Mozzarella Riven

Mozzarellaost med krämig textur och mild smak. 2 kg  
Latbri  
Art nr: 101301005



## Mozzarella Tärnad

Mozzarellaost med krämig textur och mild smak. 2,5 kg  
Latbri  
Art nr: 101301005



## Mozzarella Limpa

Mozzarellaost med krämig textur och mild smak. 1 kg  
Latbri  
Art nr: 101301005

# RÖKT OST



## Provola

Rökt färskost från norra Italien. Lik en mozzarella men med en tydlig rökt smak. 1 kg  
Latbri  
Art nr: 101308648



## Scamorza

Rökt ost med mozzarellaliknande smak. Mild, krämig smak med lätt salt och rökighet, utmärkt till gratinering. 250 g  
Ciresa  
Art nr: 101280515



# CHÈVRE, FÅR – & GETOST



**Chèvre**  
1 kg rulle  
Chèvre D'or  
Art nr: 101208280



**Chèvre**  
Krämig och fyllig chèvre. Prisbelönt ost från familjeföretaget El Pastor i Santa Christina, nordvästra Spanien.  
1 kg rulle  
El Pastor  
Art nr: 101273155



**Chèvre**  
Mild, Frisk och lätt syrlig chèvreost från Soignon. Tillverkas kring Loiredalen i Frankrike sedan 125 år tillbaka.  
1 kg rulle  
Soignon  
Art nr: 101281235



**Fior di Capra**  
Ca 2,5 kg  
Amalattea  
Art nr: 101314236

## TALEGGIO



**Taleggio**  
Mjuk och syrlig kittost från Lombardiet i norra Italien.  
Krämig och mild med subtila inslag av muskot.  
Ca 1,1 kg  
Ciresa  
Art nr: 101205586

## GORGONZOLA



**Gorgonzola Picant**  
Krämig och distinkt Gorgonzolaost från Giovanni Colombo.  
Lagrad 10-12 månader.  
Ca 1,5 kg  
Colombo  
Art nr: 100355900



**Gorgonzola Dolce**  
Mild, krämig och distinkt Gorgonzolaost från Giovanni Colombo.  
Ca 1,5 kg  
Colombo  
Art nr: 100394351



# PARMIGIANO REGGIANO



## Parmigiano Reggiano

Klassisk italiensk hårdost. Distinkt, kraftfull och fyllig smak. Riven.  
500 g  
Granarolo  
Art nr: 101307718



## Parmigiano Reggiano 36 mån

Klassisk italiensk hårdost med lång lagringstid ger en distinkt, kraftfull och fyllig smak.  
1 kg  
Rossi  
Art nr: 101308428

# GRANA PADANO



## Grana Padano 24 mån

Distinkt och kraftfull smak med mjuk avslutning. Tillverkas i Po-dalen i norra Italien.  
1 kg  
Granarolo  
Art nr: 101307710



## Grana Padano 10 mån

Distinkt och kraftfull smak med mjuk avslutning. Tillverkas i Po-dalen i norra Italien. Riven.  
500 g  
Granarolo  
Art nr: 101307711



## Grana Padano 9 mån

Vällagrad hårdost med kraftfull men mild smak. Producerad av mjölk från frigående kor i dalgången kring floden PO i Norra Italien.  
Ca 1 kg  
Rossi  
Art nr: 101308346



## Grana Padano

Distinkt och kraftfull smak med mjuk avslutning. Tillverkas i Po-dalen i norra Italien. Flakes.  
500 g  
Granarolo  
Art nr: 101307719



# PECORINO



## Pecorino Toscano

En fårost lagrad i minst 4 månader från Italienska Sardinien. Osten torrsaltas för hand. Skarp, aromatisk och något pikant smak.

1,5 kg

Granarolo

Art nr: 101314348



## Pecorino Toscano Dolce

En fårost lagrad i minst 2 månader från Italienska Sardinien. Osten torrsaltas för hand. Skarp, aromatisk och något pikant smak.

1,5 kg

Granarolo

Art nr: 101307706



# QUATTROCENTO



## Quattrocento

Italiensk hårdost med fruktig, aromatisk smak och fin konsistens. Lagrad under 11 månader. För att tillverka 40 kg ost går det åt 400 liter mjölk.

4 kg

Granarolo

Art nr: 101293790



## Quattrocento Flakes

Italiensk hårdost med fruktig, aromatisk smak och fin konsistens. Lagrad under 11 månader. Flakes.

500 g

Granarolo

Art nr: 101293271

# OSTMIX



## Ostmix

500 g

Granarolo

Art nr: 101307720

I denna folder visar vi ett urval av vårt breda sortiment.

Saknar du något? Prata med personalen i din butik.



# UR SKAFFERIET

Variera din pizza med utsökta delikatesser ur vårt gedigna skafferiet.  
Gör en vegetarisk pizza med färska grönsaker eller toppa din pizza med färska kryddor.  
Här hittar du allt du söker för att sätta en extra guldkant på din pizza.

I denna folder  
visar vi ett urval av  
vårt breda sortiment.

Saknar du något? Prata med  
personalen i din butik.



# TOPPINGS



## Cime di rapa/Friarielli

Broccoletti i rom, friarielli i Neapel och cime di rapa i Apulien. Denna delikatess är inlagd i olja och passar perfekt på pizzan.

760 g

Greci

Art nr: 101316034



## Kaprisbär

Kaprisbär med stjälk i vinäger.

900 g

Vitaly's

Art nr: 101262407



## Kapris

Kapris inlagd i vinäger.

900 g

Vitaly's

Art nr: 101262406



## Grillad Aubergine

Grillad Aubergine från Apulien i södra Italien, i olja och kryddor.

1,5 kg

Bontà Del Casale

Art nr: 101316027



## Grillad Paprika

Grillad paprika från Apulien, i olja och kryddor.

1,5 kg

Bontà Del Casale

Art nr: 101316066



## Grillad Zucchini

Grillad zucchini från Apulien, i olja och kryddor.

1,5 kg

Bontà Del Casale

Art nr: 101316025



## Kronärtskocka

Delikata grillade hela kronärtskockor från Italien marinerade i olja och örter.

2 kg

Fontana

Art nr: 101286638



## Oliver Taggiasche

Små smakrika svarta liguriska oliver utan kärna. Inlagda i olivolja av just taggiascheoliver. Perfekta både som tilltugg, anipasto och på pizzan.

950 g

Anfosso

Art nr: 101316064



## Pinjenötter

Delikata pinjenötter perfekta för toppingen.

300 g

Besana

Art nr: 101303068



## Pesto alla genovese

Från Verona. En välsmakande pesto som passar utmärkt som ingrediens till din pizza.

1 kg

Gastrino

Art nr: 101307194

Testa vårt nya  
egna varumärke  
– Gastrino!



# GRÖNSAKER



Färsk basilika



Färsk oregano



Bladpersilja



Vitlök



Lök

Hos oss hittar du  
all frukt och grönt till  
din meny, till ständigt  
vassa priser!



Färsk rucola



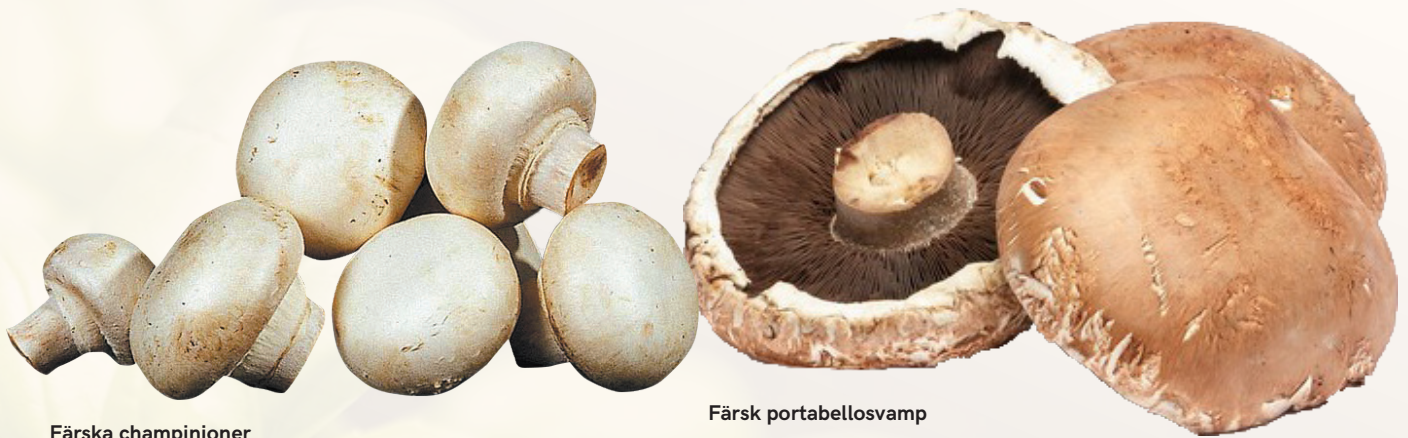
Tomater



Paprika

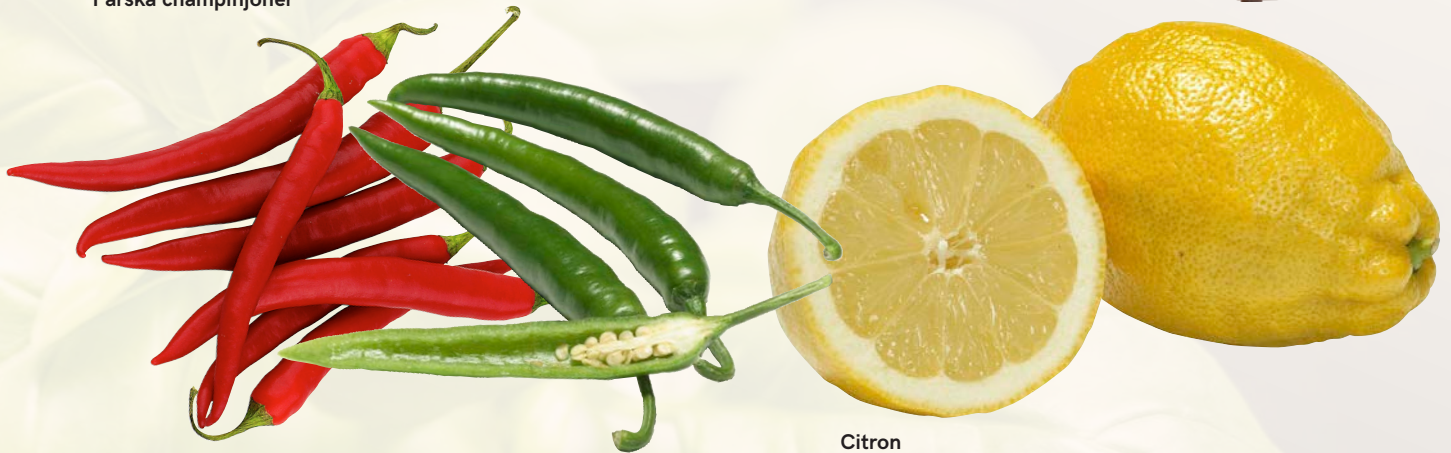


# GRÖNSAKER



Färska champinjoner

Färsk portabellosvamp



Chili

Citron

## PIZZA- & TOMATSÅS



Tomater San Marzano

En smakrik, tunnskalig och "köttig" tomat med hög sötma och låg syra. Odlas endast i Agro Sarnese - Nocerino regionen i Italien.  
2,5 kg  
Mutti  
Art nr: 101302873



Tomater Pelati

Hela skalade plommontomater från Kamparien i tjock tomatås. Riktigt röda och solmogna  
2,5 kg  
Mutti  
Art nr: 101302735



Pizzasås

Klassisk okryddad pizzasås med ursprung i Emilia-Romagna-regionen. Passar perfekt på den äkta italienska pizzan.  
4,1 kg  
Mutti  
Art nr: 101281305



Pizzasås

Okryddad pizzasås, en klassiker på pizzan, gjord på tomater från Portugal.  
3 kg  
Campino  
Art nr: 101198728



Pizzasås

Okryddad pizzasås i konservburk, en klassiker på pizzan, gjord på tomater från Portugal  
3 kg  
Campino  
Art nr: 100581256



Pizzasås

En klassisk, prisvärd pizzasås som passar på den italienska pizzan.  
3 kg  
Monte Castello  
Art nr: 101246190





## Olivolja Gran Fruttato

Italiensk extra jungfruolivolja från Umbrien, med praktisk pip på flaskan. Används med fördel "rå", fruktig doft och intensiv smak.

500 ml  
Monini  
Art nr: 101316131



## Olivolja Classico

Italiensk extra jungfru olivolja i PET-flaska á 2 liter. En allsidig, välbalanserad och fruktig olivolja av högsta kvalitet från Umbrien.

2 l  
Monini  
Art nr: 101247616



## Olivolja Classico

Italiensk allsidig, välbalanserad och fruktig extra jungfru olivolja av högsta kvalitet producerad i Umbrien.

3 l  
Monini  
Art nr: 101316026



## Chiliolja

Chiliolja som är perfekt att ringla över en nygräddad pizza.

250 ml  
Levante  
Art nr: 100957010



## Vitlöksolja

Smaksätt pizzan med utsökt vitlöksolja.

250 ml  
Levante  
Art nr: 100956976



## Tryffelolja Svart

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med svart tryffelarom från producenten Plantin.

100 ml  
Plantin  
Art nr: 101298432



## Tryffelolja Vit

En mycket koncentrerad och dryg olja smaksatt med vit tryffelarom från producenten Plantin.

100 ml  
Plantin  
Art nr: 101298449









# MJÖL

Det finns många olika typer av mjöl till din pizza. Mjölet är grunden till din pizzabotten och ger dig möjligheten att skapa den perfekta pizzadegen. Testa det italienska Caputo Tipo 00-mjölet, ett finmalet och siktat mjöl som klarar av högre temperatur än andra mjölsorter. Vi har ett brett sortiment av mjöl, anpassat efter dina behov. I denna folder har vi lyft ett axplock av mjölsorter ur vårt sortiment.





## Caputo Tipo 00

Superstarkt vetemjöl som är perfekt anpassat för lång jästid och Pizza Napolitana.  
25 kg  
Caputo  
Art nr: 101316022



## Molino Del Borgo Tipo 00

Ett fint och starkt mjöl som kan jäsas i flera dagar.  
Ger en lättjobbad deg.  
10 kg  
Molino Del Borgo  
Art nr: 101294993



## Mjöl Dammfritt

Dammfritt mjöl till utbakning som gör att du får mindre damm i lokalen.  
10 kg  
Nordmills  
Art nr: 101290481



## Durumvetemjöl

Ett durumvetemjöl som passar perfekt till din italienska pizza. Antingen i degen eller till utbakning för krispigare kanter och gyllene färg.  
10 kg  
Nordmills  
Art nr: 101290489

# JÄST

I denna folder visar vi ett urval av vårt breda sortiment.

Saknar du något? Prata med personalen i din butik.



## Torrjäst

En italiensk aktiv torrjäst som är lämplig för alla degtyper.  
100 g  
Caputo  
Art nr: 101316120



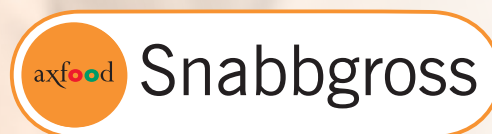








**Returadress:**  
Axfood Snabbgross AB, Solnavägen 4, 107 69 Stockholm



## Våra 25 butiker finns på följande orter:

### Borlänge

Tel: 0243 - 50 17 90  
Hejargatan 1, 781 71 Borlänge

### Eskilstuna

Tel: 016 - 14 71 70  
Björksgatan 8, 632 21 Eskilstuna

### Göteborg Partihallarna

Tel: 031 - 707 97 60  
Grönsaksgatan 3, 411 04 Göteborg

### Göteborg Sisjön

Tel: 031 - 363 65 20  
Arnegårdsgatan 9, 431 49 Mölndal

### Halmstad

Tel: 035 - 12 10 37  
Svetsaregatan 20, 302 50 Halmstad

### Helsingborg

Tel: 042 - 442 39 80  
Ekslingan 3, 254 67 Helsingborg

### Jönköping

Tel: 010 - 474 90 14  
Porfyrvägen 1, 553 03 Jönköping

### Kalmar

Tel: 0480 - 625 50  
Dösebackevägen 5, 392 39 Kalmar

### Karlshamn

Tel: 0454 - 336 50  
Pilvägen 4, 374 34 Karlshamn

### Karlstad

Tel: 054 - 202 11 50  
Traktorgatan 5, 653 43 Karlstad

### Kristianstad

Tel: 044 - 10 37 10  
Industrigatan 41, 291 36 Kristianstad

### Linköping

Tel: 013 - 31 52 10  
Roxtorpsgatan 3, 582 73 Linköping

### Luleå

Tel: 0920 - 107 00  
Ödlegatan 6, 973 34 Luleå

### Malmö

Tel: 040 - 680 63 80  
Strömgatan 3, 212 25 Malmö

### Stockholm Gärdet

Tel: 08 - 420 036 10  
Sehlstedtsgränd 8, 115 28 Stockholm

### Stockholm Solna

Tel: 08 - 444 78 00  
Svetsarvägen 24, 171 41 Solna

### Stockholm Årsta

Tel: 08 - 602 51 00  
Uppköparvägen 1-3, 120 44 Årsta

### Sundsvall

Tel: 060 - 16 77 70  
Trafikgatan 54, 856 44 Sundsvall

### Uppsala

Tel: 018 - 15 62 20  
Nymansgatan 8, 753 23 Uppsala

### Umeå

Tel: 090 - 349 99 80  
Förrådsvägen 13, 901 32 Umeå

### Varberg

Tel: 0340 - 164 60  
Birger Svenssons Väg 4, 432 40 Varberg

### Visby

Tel: 0498 - 40 49 60  
Hantverksgatan 2, 621 41 Visby

### Västerås

Tel: 021 - 81 09 20  
Stenbygatan 6, 721 36 Västerås

### Växjö

Tel: 0470 - 101 40  
Arabygatan 53, 352 36 Växjö

### Örebro

Tel: 019 - 20 56 00  
Radiatorvägen 15, 702 27 Örebro

Besök vår hemsida på  
**snabbgross.se**

**DIN RESTAURANGGROSSIST**

**snabbgross.se**