

Nyårsgott!



Appa hem
julbordet.



Handla julmaten på nätet.
Vi kommer hem till din dörr.

mat.se

KRISPIGT, JULIGT & FRÄSCHT

VINTER-
GRILLNING

MED ÅRETS GRILLMÄSTARE
ANDREAS MATHIASSEN

JULGODIS

GRÄDDKOLA, PEPPARKAKS-
KULOR, VIT JULNOUGAT



**200 KR
RABATT**

PÅ DIN FÖRSTA LEVERANS

ANGE KODEN
GODAREJUL
I KASSAN

ÄTBARA JULKLAPPAR | PORTIONSGUIDE FÖR JULBORDET





MER TID ATT FIRA en god jul, göra klokare matinköp, bidra till minskat matsvinn, vara lite snällare mot miljön eller bara ren och skär bekvämlighet ... Det finns många skäl till att välja ett nytt sätt att handla din mat på.

Mat.se är en matbutik på nätet. Du väljer fritt bland alla våra varor – allt från frukosten, middagen, fredagsmyset till barnkalaset och storstädningen. Samma pris som i butik, inga abonnemang och alltid fri hemkörning när du handlar för minst 700 kronor.

Har du inte provat framtidens sätt att handla får du lite hjälp på traven här; Just nu får du 200 kr rabatt på din första leverans. Ange koden **GODAREJUL** i kassan.

Beställ fram till midnatt så levererar vi hem maten till din dörr nästa vardag.

VARJE MORGON kommer våra leverantörer med färskvaror till vårt lager. Det riktigt myllrar som på en marknad. Doften av nybakat bröd fyller våra lokaler, fisken glänser, köttet är styckat och varsamt packat under natten och våra frukter och grönsaker är handplockade i Partihallarna. Det är svårt att få maten färskare än så, om du inte odlar själv.

I några timmar mellanlandar allt i vårt lager i Pripps anrika bryggeri. Där plockar och packar vi dina varor för att sedan leverera dem hem till dig med ett leende i våra färgglada kylbilar.

När dagen är slut är hyllorna med färskvaror tomma, men det kommer nya nästa morgon. Vi har i princip inte något svinn och du får alltid dagsfärska varor. Det är inte heller massa andra som har klämt, känt och petat på dina varor. Det är vi riktigt stolta över.

Varmt välkommen!

169,- ord. pris 189,-
Folklig julklapp till folkligt pris
 Låt oss presentera Svenska folkets favoritrecept. I denna kokbok hittar du hundra av de mest populära recepten från vår systersajt Kokaihop.se och en av Sveriges största receptsamlingar. En helt unik kokbok där folket har fått säga sitt. I boken möter du hemmakockarna från Kokaihop.se som generöst delat med sig av sina recept, tips och kommentarer.
 Recept som lagats i tusentals kök, kommenterats, hyllats och fått toppbetyg. Nu kan du köpa den på Mat.se tillsammans med din mat och få den hem till dörren. **Julkappspriset är 169 kr**, ord. pris 189 kr.

LEVERANSER UNDER JUL & NYÅR
 Vi levererar **23, 27, 30 dec, 2-3 jan.**
 Inga leveranser: **24-26, 28-29, 31 dec. 1 och 4-6 jan.**

SÅ HANDLAR DU PÅ MAT.SE

- Handla fritt bland alla våra varor i butiken. Du kan söka efter varor via kategorier till höger eller genom att söka i sökfältet uppe till vänster.
- Gör din egen matkasse via recept. Med menyplaneraren skapar du enkelt en veckomeny efter smak och plånbok. Välj bland flera tusen recept.
- Tryt inspirationen? Varje vecka presenterar vår kock Michael Krantz två färdiga kassar med fem middagar. En vardagskasse och en lite lyxigare.

FLER TIPS! Handla från favoriter, dela inköpslistor (perfekt inför julbordet) ... Mat.se utvecklas hela tiden med nya funktioner. En del kommer från oss, andra kommer ur önskemål från våra kunder. Vi tar tacksamt emot tips på hur vi kan bli ännu bättre. Maila till: kundtjanst@mat.se

ÄTBARA JULKLAPPAR

GÅR DU I JULKLAPPSTANKAR? Gör dina egna hemlagade presenter att ge bort i jul. Inte bara snyggt och gott, utan otroligt charmigt också. För vem blir inte glad att få något där det finns både tanke och känsla. Här är tre tips på personliga klappar till jul. Gör någon glad!



Varm pinnchoklad

Choklad på pinne som du rör ner i ett glas varm mjölk. Variera chilistyrkan eller byt ut mot annan smaksättning.

Det här behöver du:

- 300 g mörk choklad
- 2 msk socker
- chiliflakes
- istärningslåda av silikon
- glasspinnar eller teskedar

Gör så här:

Smält chokladen i en skål över vattenbad, rör ner strösocker och fyll istärningslådan. Låt svalna. Stick ner glasspinnar och strö över chiliflakes. Låt chokladen stelna och slå in i cellofan.



Cookies in a jar

Ge bort ditt favoritrecept på kakor i en snygg burk.

Det här behöver du:

- 2 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk vaniljsocker
- 2 dl ljus muscovadosocker
- 4 dl havregryn
- 2 dl valfri fyllning (nötter, choklad, torkade bär, m.m)

Tillsätt vid utbakning

150 gram rumsvarmt smör och 1 ägg

Gör så här:

Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker. Varva mjölblandningen med muscovadosocker och havregryn i en ren glasburk med tätslutande lock. Packa varje lager med baksidan på en sked. Låt fyllningen utgöra de översta lagren.

Skriv ingredienserna som behöver tillsättas och följande text på en lapp som du fäster på burken: Rör 150 g rumsvarmt smör och 1 ägg mjukt. Tillsätt burkens innehåll. Arbeta till en deg. Forma till 20 lika stora kulor, lägg på en bakpapperklädd plåt och platta till något. Grädda i 200 grader i 12-15 minuter. Låt kakorna svalna på galler.



Öl- och valnötsbröd

Ätbar julklapp som garanterat blir uppskattad.

Det här behöver du:

- 50 g valnötter
- 4 dl dinkelmjöl
- 1 dl rågmjöl
- 1 påse torrjäst
- 1 tsk salt
- 1 flaska ljus öl

Gör så här:

Blanda dinkel-, rågmjöl, torrjäst och salt. Häll upp i en burk eller en tom, rengjord flaska. Får valnötterna plats i burken hacka ner dessa eller lägg i en cellofanpåse och sätt fast på brödmixen. Fäst även bakinstruktionen:

Häll mixen och hackade valnötter i en bunke, tillsätt 1 dl (45° varmt) vatten och 2 dl av ölen. Täck med plastfolie och låt jäsa till dubbel storlek, cirka 40 minuter. Häll degen i en smord brödform och låt jäsa ytterligare 30 minuter. Sätt ugnen på 250° och ställ in brödet, lägg ett bakplåtspapper över de första 30 minuterna, ta bort pappret och grädda ytterligare 15 minuter.



Du hittar den under inspiration. Eller så kan du appa hem din julmat på nästa uppslag.

Så länge håller julmaten

Mycket av julmaten håller hela julen, men inte allt. Förvara maten i kallt kylskåp, ca 4-5 grader, då håller den längre. Maten kan du laga i god tid, frysa in och ta fram till julhelgen. Tänk på att mat som åkt in och ut ur kylen och stått länge i rumstemperatur får sämre hållbarhet. Rena knivar, skedar och händer hjälper till att förlänga hållbarheten.



Janssons frestelse håller 1-2 dagar i kylskåp.

Inlagd sill håller cirka 10 dagar i kylskåp (max + 8 grader) Sill i krämig sås har något kortare hållbarhet än sill i tunnare inläggning.

Sillsallad håller 1-2 dagar i kylskåp.

Julskinka, griljerad, håller ungefär 1 vecka i kylan (max + 8 grader)

Gravad lax håller normalt i 1-2 veckor i kylskåp. I frysen håller den åtminstone tre månader.

FEST PÅ RESTER

På Mat.se jobbar vi aktivt med att minimera matsvinnet i alla led. Här kommer några tips på hur du kan ta hand om överbliven julmat. Var snabb med att frysa in mat som inte går åt. Packa i flera mindre paket som är lätta att tina.

Får du julskinka över, dela den och frys in hälften. Se också till att ha ägg hemma i mellandagarna så kan du svänga ihop en omelett av resterna. För dig som längtar

efter julskinka, köp hem en skinka i början av julveckan och griljera så kan du unna dig en lyxig skinkmacka varje dag fram till jul istället för att spara allt till julafton.

Julskinkan håller ca 1 vecka i kylan och blir det skinka över efter jul finns det ju massor av smarriga recept med julskinka i.



MENYPLANERAREN

– en inspirationskälla & räddare i nöden

Vet du inte vad du ska laga till middag? Ibland är det bara så att inspirationen tryter. Surfa in på Mat.se och testa menyplaneraren. Snabb och enkelt fixar du en veckomeny och handlar ingredienserna med ett klick.

Vecka 49

Måltid 1 Torsk med äggslås 12,78 kr/portion	Måltid 2 Grekisk lammfärsaj 12,78 kr/portion	Måltid 3 Nachoskylning med guacamole 23,51 kr/portion	Måltid 4 Bulgursallad med kräftstjälpar och kapris 37,40 kr/portion	Måltid 5 Chillimarinerad fiskarré med nudelsallad 58,06 kr/portion
---	--	---	---	--

När du planerar din matvecka med planeraren kan du skapa din aldeles egen matkasse precis som du vill ha den. Du hittar planeraren i menyen under 'Matkassar'. Där väljer du "Skapa din egen kasse". Här finns också två färdigplanerade middagskassar som vår kock Michael Krantz har satt ihop.

Nu är det bara att sätta igång. Du söker eller slumpar fram recept för hela veckans middagar. Är ni två på måndag och åtta som ska äta på fredag, justera antalet portioner genom att klicka på receptbilden. Finns det någon ingrediens du redan har hemma tar du bara bort den eller lägger till något du saknar. Rödlök i stället för gullök? Lätt fixat! Ta bort, lägg till, klart.

När du är färdig med dina val har du en lista med ingredienser till recepten. Klicka på knappen "Lägg till allt", så läggs alla varorna i din kundvagn. Du kan sedan välja att fortsätta handla eller avsluta ditt köp.



Josefines bästa jultips

Skriv en lista och glöm inte att skratta. Spara inte allt det bästa till julaftonen, utan gör jul av hela december. Är du som jag och gillar julen sådär lite extra mycket, då är mitt allra bästa tips att ta tillvara på hela december. Börja julafton! Låt köket fyllas av doften av pepparkakor och saffran. Håll upp glögen och srygstarta julgodiset. Kanske låter det himla tråkigt, men med en gnutta planering slipper du stressen och paniken. För tank vad skönt att sjunka ner i soffan med familjen och se en julig film och skratta, i stället för att rusa med andan i halsen efter maten och klapparna. Och du, skriv en lista på allt du behöver och vill fixa fram till jul!

På Mat.se finns en bra inköpslista med allt du behöver till julbordet.

Du hittar den under inspiration. Eller så kan du appa hem din julmat på nästa uppslag.

Handla hem julbordet

Julen är runt hörnet. Vi har dukat upp ett härligt bord med julens läckerheter. Glöm trånga butiker, långa kassaköer och evigt kånkande. Handla här och nu med din iPhone. Scanna de varor du är sugen på och välj fritt bland alla våra andra varor i butiken.

Välkommen!



Julmust

Kronjys

God öl

Inlagd sill

Tjocka revben

Köttbullar

Gravad lax

Prinskorv

Janssons frestelse

Brysselkål

Rödkål

Julskinka

Julost

Vörtbröd

Senap

Nejlikor

Deg

Mums

Rödbetsallad

After Eight

Nötter

Julklapp

Glöggmix

Servetter

Kristyr

Skumtörte

Glögg

Apelsin

Julkafe



Appen hittar du i App Store, sök på Mat.se och ladda ner den. Scannern finns i menyn till vänster eller klicka på varukorgen så ligger den överst till höger. Håll telefonen över streckkoden så dyker varan strax upp.

I appen betalar du mot faktura eller med kort (vid kortbetalning behöver du tidigare ha handlat på Mat.se och sparat ditt kort.) Du kan enkelt avsluta ditt köp via datorn. Dina varor i kundvagnen synkas mellan telefonen och datorn.

Sist, men inte minst, har vi en tidig en julklapp. Just nu får du **200 kronor rabatt** på din första leverans. Minsta köp 700 kronor. Ange koden **GODAREJUL** i kassan. Gäller t.o.m. 23 december.

mat.se



Gräddkola

2 dl vispgrädd
50 g smör
2 dl strösocker
1,5 dl ljus sirap
2 msk kakao
1 nypa salt

Så här gör du

Koka samman alla ingredienserna. Låt småkoka i cirka 40 minuter. Gör kulprov. När smeten håller för det, slå upp den på smörat bakplåtspapper i en ugnform eller långpanna. Låt kolan svalna lite och skär sedan rutor med en vass kniv. Rulla bitarna i florsocker eller kakao och förvara i kylskåp.



Basilika- & parmesansill

350 g inläggningssill
1 kruka basilika
1 citron
2 msk crème fraîche
0,5 dl parmesanost, finriven
svartpeppar

Så här gör du

Häll bort spadet, skär sillen i bitar och lägg i en bunke.

Riv gult citronskal, finhacka basilika och blanda med sillen, crème fraîche och finriven parmesan. Smaka av med lite peppar och ställ kallt.



Pepparkaks-kulor med choklad

150 g pepparkakor
200 g färskost, naturell
200 g mörk choklad
flingsalt

Så här gör du

Krossa pepparkakorna och blanda med färskosten. Rulla valnötstora kulor och lägg i frysen en stund. Smält under tiden chokladen över vattenbad, doppa kulorna en och en, lyft upp med två gafflar till bakplåtspapper, dekorera med lite flingsalt och låt stelna.

Härliga rotfrukter i ugn

RECEPT AV COSMOS_W | Svag för getost? Då kommer du att falla som en fura för dessa härliga rotfrukter rostade i ugnen med honung, getost och rucola. Förförskt gott och en lyxig entrérett där getosten gifter sig perfekt med de ugnsvarma rotsakerna och honungen.

INGREDIENSER (6 PORTIONER)

1 kg potatis, fast sort
500 g morötter
300 g palsternacka
2 msk honung, flytande
2 msk rapsolja
1 tsk rosmarin
basilika
oregano
flingsalt
svartpeppar
100 g rucolasallad
200 g getost

Garnering

1 granatäpple
pinjenötter



GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 250°C. Tvätta, skala och klyfta rotfrukterna.

Täck en ugnsplåt med bakplåtspapper och lägg klyftorna av rotfrukter på plåten. Ringla över olja och honung, strö över kryddorna och blanda. Låt stå i ugnen i ca 45 minuter. Använder du vinterpotatis täck då plåten med aluminiumfolie för att undvika att de bränns.

När rotfrukterna känns färdiga, lägg dem på ett stort serveringsfat och varva med rucola. Smula över getosten och strö över kärnorna från granatäpplet och pinjenötterna. Klart att servera.



Vit julnougat

300 g strösocker
100 g honung
2 msk vatten
2 st äggvitor
tranbär
pistagenötter

Så här gör du

Blanda socker, honung och vatten. Smält sockret och låt sockerblandningen sedan koka i 30 sekunder.

Ställ av kastrullen och låt sockerblandningen svalna något. Under tiden vispar du äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockermassan försiktigt samtidigt som du fortsätter att vispa. Bred ut äggmassan på ett bakplåtspapper till ett cirka 1 cm tjockt lager.

Strö tranbär och pistagenötter över massan. Alternativ är exempelvis rostade hasselnötter

Grädda i ugnen i 55 grader varmluft eller 75 grader för vanlig ugn, i 5-6 timmar. Låt svalna och slå in i cellofan.

Gratinerade musslor

RECEPT AV LOTTA | Musslor på menyn! Härliga musslor med himmelskt örtsmör på vitlök, sambal oelek, lime och färska örter. Får vem som helst att fråga efter mer. Vill du lura i någon musslor för första gången, då har du receptet precis här.



INGREDIENSER

1 kg musslor med skal
1 dl vatten
75 g smör, rumsvarmt
1 vitlöksklyfta
1 tsk sambal oelek
1 lime, skalet
2 msk färsk timjan, hackad

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 275°C. Borsta och skölj musslorna. Kasta trasiga musslor och de som inte stänger sig när du knackar på skalet.

Lägg musslorna i en stor kastrull med vatten i botten. Koka under lock i cirka 5 minuter. Ta loss musslorna och lägg dem i ena skalhalvan på ett ugnssäkert fat.

Blanda rumsvarmt smör, vitlöksklyfta, sambal oelek, limeskal och färsk hackad timjan. Klicka det på musslorna. Gratiner i övre delen av ugnen 3-5 minuter.

Krustader med camembert och het hjortronsylt



RECEPT AV ANNELI | Bara en till ... Krustader fyllda till bredden med krämig camembert och hjortronsylt och som du gräddar i ugnen tills osten börjar smälta. Här har du en enkel och lyxig variant i stället för friterad camembert. Du kommer vilja ta flera!

INGREDIENSER

1 paket krustader
250 g camembert
1 dl hjortronsylt

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°C. Fyll krustaderna till drygt hälften med camembert. Toppa de fyllda krustaderna med hjortronsylt och grädda dem i ugnen i ett par minuter.



Äntligen december – och med eller utan snö – börjar vi faktiskt känna julstämningen komma.

En milda höst har säkert medfört att många överraskats av den snabbt analkande juletiden. Kanske står en och annan rimfrostig grill fortfarande ute på altanen? Varför inte testa något nytt; en jul vid grillen! Vi har pratat med årets Grillmästare Andreas Mathiasson – som gärna delar med sig av sina bästa tips för en riktigt smakrik vintergrillning.

Har ditt liv förändrats sedan du vann Årets Grillmästare i TV4?

Jag grillar som aldrig förr vilket är fantastiskt roligt. Jag har även inlett ett samarbete med Styckmästarn där nya spännande produkter skall tas fram till slutkonsument. Det är verkligen ett brinnande intresse – vilket gör att man ibland glömmar bort att vara ledig också...

Kan man grilla allt, eller finns det något som inte bör grillas?

Man bör inte grilla allting, dock kan man använda grillen till allting. Se den som din ugn och stekpanna.

Passar det att grilla året runt?

Ja, det tycker jag! Bara man varierar sig så man inte tröttnar. En BBQ julskinka är fantastiskt gott och roligt att servera.

Vad betyder julen för dig?

Julen är en mysig tillställning då man kan vara ledig, äta god mat och umgås med familj och vänner.

Hur firar du jul?

Jag firar julen traditionellt, hemma med familj och vänner, i sällskap med Kalle Anka, tomten och god mat och glögg.

Och vad serverar du på julbordet?

Jag har ett traditionellt julbord, men med en touch av mina specialiteter. Bland annat en grönkålssoppa som jag gör på överblivet skinkspad.

Hur mycket på julbordet är grillat?

Jag grillar/röker jag skinka, revben, sidfläsk och lax. Men jag provar alltid något nytt varje jul. I år kommer jag grilla en Beercan Turkey.

Varken är favoriten på julbordet?

Favoriten måste nog vara Janssons frestelse med mycket ansjovis i, därefter kommer den grillade julskinkan.

Hur firar du nyår? Lagar du maten själv och vad bjuder du då på?

På nyår skall det vara fest och god mat! Fyrverkerier och god champagne. Jag lagar maten, och grillen är given.

Grillad julskinka

Ingredienser:

1 rimmad skinka med valfri vikt (OBS! Ej förkokt)

Griljering:

1 ägg
1 msk whisky
2 msk senap
2 msk dijonsenap
majstårkelse
ströbröd

Gör så här:

1. Lägg skinkan i kallt vattenbad i 60 minuter för att dra ut lite av saltan från rimmningen. Färdigrimmad skinka har en tendens att vara för salt.

2. Ställ en aluminiumfolieform i grillen, direkt under där skinkan ska ligga. Häll i lite vatten i formen, 2-3 cm.

3. Ta upp skinkan ur vattenbadet och torka av den väl, tag av nätet och skär försiktigt ett kryssmönster i svålen.

4. Lägg briketter runt om för indirekt grillning. När briketterna är askgrå, lägg skinkan på plats med digitaltermometern istucken. På med locket.

5. Locket måste vara på hela tiden och det gäller att försöka hålla så jämn temperatur i grillen som möjligt. Optimal temperatur ligger på 110 grader.

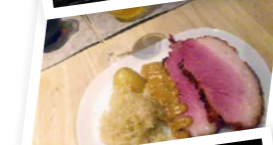
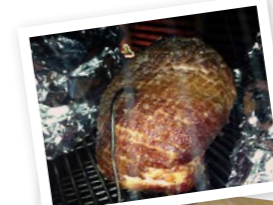
6. Fyll på med tända briketter när temperaturen börjar sjunka i grillen. Om du inte har en termometer i din grill kan du använda en vanlig digital kötttermometer och lägga på gallret intill skinkan.

7. När skinkan nått upp till 67 grader tar du ut den och låter den vila i minst 30 minuter (temperaturen fortsätter stiga under tiden)

8. Värm ugnen till 200 grader för griljeringen

9. Skär bort svålen, men spara några millimeter. Sikta över majstårkelse så stannar griljeringen kvar bättre och pensla på rikligt av griljeringen och sist lite ströbröd.

10. Griljera skinkan i ugnen ca 10-15 minuter eller tills ytan är gyllenbrun.



FAKTA OM ANDREAS:

Bor i Stenungsund med sambon Anya och dottern Leia. Jobbar som IT-Tekniker på Hogia. Driver cateringfirman grillvent. Har i dag åtta grillar/smokers. Är helt oväntat också helikopterförare, dock radiostyrda.

Själv gillar jag att spara svålen och hoppar över griljeringen. Röksmaken och saltan som finns i svålen är mycket god och synd att skära bort.

(R)evolution*



Psst! Ladda ner vår app för Iphone. Sök på Mat.se i App Store. Scanna streckkoden så får du upp en vara som också är en liten revolution i sig.





Så mycket julmat går åt

En julbordsportion är ca 500 gram. Av ett recept för fyra personer blir det 10-12 bufféportioner. Sedan gäller ju regeln, ju fler rätter på bordet, desto mindre portioner. För en person går det åt ungefär så här mycket mat till jul:

Prinskorv 3 stycken 60 g	Skinka 50 g
Janssons frestelse 70 g	Rökta produkter, kallskuret 50 g
Hårdost 25 g	Sill, tre sorter 50 - 75 g totalt
Dessertost 15 - 25 g	Gräddfil 1/4 dl, 20 g
Julkorv 50 g	Sillsallad 2 msk, 50 g
Varmrökt lax 50 g	Potatis 75 g
Rökt eller gravad lax i skivor 50 g	Löjrom/stenbitsrom/sikrom 15 g
Gravlaxsås 2 msk, 30 g	Grönsallad eller tomatsallad 50 g
Hårt bröd 15 g	Små köttbullar 6 stycken 80 g
Mjukt bröd 50 g	Rödkål 50 g

Källa: Konsumentföreningen, Stockholm

RALLYJULBORD

Blixtsnabb ris à la Malta

Rör ihop färdig risgrynsgröt med vispad grädde och apelsinbitar. Dekorera med vaniljstäng och kanel.

Pimpa sillen

Köp färdig löksill och strö över nejlikor, kryddpepparkorn, lagerblad, skivade morötter och rödlök.

Köttbullar utan krängel

Smörstek färdiga köttbullar lätt med krossade kryddpepparkorn.

Smaksätt senapen

Smaksätt färdig senap med honung, cognac eller rivet apelsinskal.

Dekorera pepparkakorna

Köp färdiga pepparkakor och dekorera dem med kristyr på tub.



NU GÖR VI ÄNNU MER NYTTA

En bärande tanke i vår vision att revolutionera dagligvaruhandeln är att minska matsvinnet – i alla led. Idag har Mat.se i princip noll svinn. Det som vi av olika anledningar inte kan sälja skänker vi till Stadsmissionen som vi tycker gör ett fantastiskt jobb.

Vi ser ett stort värde i att maten tas om hand och används. Och att vi samtidigt hjälper till att göra tillvaron lite lättare för dem som har det tuffast. Genom att välja just Stadsmissionen vet vi att hjälpen verkligen kommer fram och gör nytta för någon behövande i Göteborgsregionen. Maten tillagas i restaurangen på Stigbergsliden och serveras bland annat i caféet i S:t Johanneskyrkan. En vacker gest från Stadsmissionen är att de också ser ett stort värde i den maten vi skänker och har utsett oss till "Företagsvän Guld". Det är vi både glada och stolta över.

– Stöd från lokala företag som Mat.se, är viktigt för att vi skall kunna driva våra sociala verksamheter med bibehållen

kvalitet, säger Kristin Jannerborn, som ansvarar för samordningen av livsmedel på Stadsmissionen.

Mat och gemenskap kring matbordet är och kommer alltid att vara centralt i Stadsmissionens verksamheter. Detta gäller framförallt i vardagen – men är lika viktigt under jul, påsk, andra storhelger samt vid vår kollektverksamhet under sommaren. Genom att ta emot varor som vi kan tillaga kan vi minska matkostnaderna för de sociala verksamheterna samt medverka till att minska matsvinnet.

FÖRETAGSVÄN
2013
GULD



JULKASSEN – SMART & BEKVÄMT

JUL ÄR MATTRADITION. Sill, Janson, skinka, julmust, nötter och clementiner. Vi har gjort en inköpslista med de mest populära varorna som vi vill ha på vårt julbord. Inget är så säkert hugget i sten, du lägger till eller tar bort varor så att du får ditt julbord precis som du vill ha det. Hela inköpslistan hittar du under inspiration på www.mat.se.

ZOÉGAS JULKAFFE – ÅRGÅNG 2013 –

TONER AV MÖRKA BÄR & CHOKLAD

Varje år sedan 25 år tillbaka samlas Zoégas kaffeexperter i Helsingborg för att ta fram ett kaffe som är ovanligt gott, ovanligt smakrikt och ovanligt på alla vis. De förstklassiga bönorna hämtas bl a från Kenya och Östafrika. Dessa komponeras sedan till en noggrant och kärleksfullt rostad blandning, som vi kallar Zoégas Julkaffe. Varje år är det en ny blandning, och just i år kan vi lova att julen blir extra god!

20%
RABATT



Gäller på hela Selected-sortimentet och t.o.m. torsdag 12/12-2013