

Rasmus Kofoed går efter guldet til Bocuse d'Or 2011 i Lyon

Hans første udfordring er Bocuse d'Or Europe i Schweiz, som afholdes på Salon Gourmet 7.-8. juni i Genève. Samtidig med den intense træning til Bocuse d'Or har Rasmus i øjeblikket også travlt med at forberede åbningen af en ny restaurant.



Kalu sponsorerer igen i år en del af varerne til Rasmus' forberedelser. Og ønsker ham held og lykke med det hele.

Duet af bressekylling med sommerkål og citronpuré samt kartoffelchips

Bressekylling: Lårene tages af skroget og confiteres i andefedt, timian og hvidløg til det er mørt, brysterne soigner og vacuumeres med hvidløg og timian og tilberedes i rooner ved 60 grader i 32 min. Brystet steges op ved lav varme med skind-siden nedad, til det er sprødt.

Sommerkål: Spidskål blancheres, og stikkes ud i store cirkler, smørdampes inden servering og krydres. Blomkålsbuketter blancheres og dampes ligeså. Anretningen pyntes med karse.

Citronpuré: Skal af citroner blancheres min. 8 gange og blendes med en lige af 1 del citronsaft til 2 dele sukker. Blendes ca. 6 min., til den er blank. Kommes på flaske, og anrettes i små prikker.

Kartoffelchips: Nye kartofler skæres tyndt på mandolin og udvandes, friteres sprøde og gyldne ved 140 grader.

Opskrift af Kenneth Hansen - Årets kok 2009



Sæson for sommertrøfler

De friske sommertrøfler fra Italien er begyndt at komme ind. Smag og aroma er i øjeblikket mild men bliver kraftigere i løbet af sæsonen. Ring ind og hør på ugens pris.

Husk sæson for sommerbuk 16. maj til 15. juli

Ring ind og hør om muligheder for frisk råvildt. Forbehold for tilgang.

Alternativt har vi råvildt på frost, sika og kronkalv.

Kalus produktmappe på hjemmesiden

Nu kan du downloade hele Kalus produktmappe fra hjemmesiden. Du kan søge på navne og varenumre, og du kan zoome ind på siderne, eller printe de sider du har brug for. Se linket på forsiden af hjemmesiden. Denne avis ligger også på hjemmesiden. **Klik ind på www.kalu.dk**

Et kig ind i én af Kalus afdelinger

Ny regnskabschef

Velkommen til Michael Landorf Rasmussen, vores nye regnskabschef, der sammen med Gerda Aaes skal holde styr på Kalus økonomi og daglige regnskab. Michael er en belæst mand, der både er uddannet HD i regnskab, cand. merc. aud. samt registreret revisor. Han har siden 1995 arbejdet i revisionsbranchen i mindre virksomheder og har stor erfaring inden for sit felt.

På gensyn til efteråret

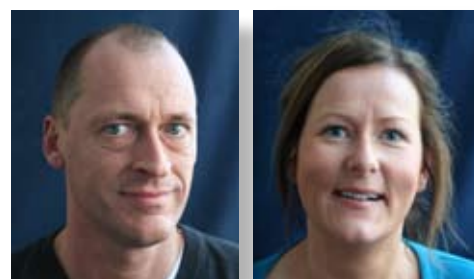
Hvor der sættes fokus på fugle- og dyrevildt, julefjerkræ og meget mere.

Ny struktur i Kalu

Pr. 15. marts nedlagde vi ekspeditionen som selvstændig afdeling og delte salgskontoret op i to afdelinger:

Telesalg/ekspedition og salgsafdeling.

Telesalg/ekspedition består af Gitte Laugesen, Mads Jacobsen, Karsten Blindbæk, salgsschef Brian Stjernholm og Johnny Butzback som nu både er sælger og kørselsleder i ekspeditionen.



Salgschef Brian Stjernholm

Salgssupporter Gitte Laugesen



Salgssupporter Karsten Blindbæk

Salgssupporter Mads Jacobsen



Salgskonulent og kørselsleder Johnny Butzback

Salgsafdelingen består af vores kørende sælgere Jakob Kristensen, som primært kører på Sjælland og Fyn og Benny Juul, som kører i Jylland.



Salgskonulent Benny Juul.

Salgskonulent Jakob Kristensen

Bogholder på pension



Vores bogholder Flemming Witte er gået på pension efter mange års tro tjeneste hos Kalu, hvor han næsten var med fra den spæde start. **Vi ønsker Flemming en lang og lykkelig pension.**

2010 forår

Kalunærisk Tidende



Slagter Jacob kalder sin forretning Mad Med Mere. Man kan med god ret sige det samme om ham: En slagter med mere. For i Kalundborg finder man en slagter med udsyn og visioner, som har givet ham succes og kunderne en række spændende varer og madoplevelser.

Slagter med mere

Som ung var det ikke slagter, han drømte om at blive. Selvom hans far havde slagterforretningen i Kalundborg, og det egentlig lå lige til højrebent.



Slagter Jacob er medlem af den syv mand store bestyrelse for Mad Med Mere i Danske Slagtermestre.

Han ville hellere ud og rejse

Så det gjorde han. Han var både i USA og Østen, men det var på en farm i Canada, at det gik op for ham, at det alligevel var slagter han ville være.

Så gik han i gang med uddannelsen og en karriere, som både førte ham til klassiske københavnerslagtere – Slagter Friis på Frederiksberg og slagteren på Kultorvet i København – og Dansk Supermarked og forskellige restauranter.

Så blev det alligevel Kalundborg

I julen 1999, hvor han var ansat på en restaurant, blev hans far syg, og Jacob måtte hjem til Kalundborg og tage over i forretningen – lige op til julesalg. Og siden da er det Jacob, der har stået bag disken i gågaden i Kalundborg.

- Nu er det ti år siden, jeg overtog forretningen fra min far, og siden da har jeg fordoblet omsætningen, fortæller Jacob, mens han viser rundt i den store forretning, som både byder på eget røgeri og et åbent produktionskøkken,

hvor fodgængerne i hovedgaden kan følge med i kokken og kantineassistentens arbejde med færdigretter og sandwiches. Alle firmaets ti ansatte er uddannede fagfolk.

Idéen til det åbne køkken fik han da han i 1998 fik et legat fra Danske Slagtermestre for at lave en rapport om Take Away i New York. Her spottede han trenden og importerede den til Kalundborg i en tid, hvor åbne køkkener ikke var hverdagskost i Danmark.

Det er hjemmelavet

En af hemmelighederne bag succesen er, at Jacob laver mange af produkterne selv. -Vi ryger selv skinke og pølser, og i øjeblikket eksperimenterer vi med lufttørrede produkter inspireret af det italienske. Røsnæsskinken er min nye stolthed, men vi laver også chorizo, fenikkelsalami og pancetta, siger Jacob, som lægger vægt på, at varerne har en historie.



Mine 5 favoritter fra Kalu:

- Majskylling
- Unghanebryst
- Krondryflet
- Dansk lammekrone
- Foie gras terrin



Kunderne er mest fra lokal miljøet. Der er mange sommerhusgæster i området, men også helt fra Slagelse kommer der kunder for at få en luns af det gode kød.

Kød i superkvalitet

- Min forretning står på fire ben, siger Jacob.

Vi har pølsemageri, hvor vi laver vores egne prisbelønnede pølser. Vi har Take Away. Vi har mad ud af huset til selskaber. Og endelig er vores kød i superkvalitet, og her er Kalu er en vigtig samarbejdspartner som leverandør af dansk lammekød, vildt og fransk, torslagte fjerkræ i en kvalitet, som slet ikke fås herhjemme.

Samarbejdet med Kalu blev indledt i forbindelse med en studietur til Lyon, hvor Kalu præsenterede Jacob for fransk fjerkræ.

- Det franske fjerkræ har en lang bedre smag, mener Jacob. Der er intet, der matcher det efter min vurdering.

Når man køber et kyllingebryst i supermarkedet er det altid "neutralmarineret", altså pumpe med saltvand. Det franske fjerkræ møder stort set hverken vand eller salt, når det slages. Derfor beholder det sin god smag - og vægt!

Mad Med Mere

Slagter Jacob er en del af Danske Slagtermestres konceptkæde Mad Med Mere.

For slagtermestrene er Mad Med Mere-konceptet et tilbud, som blandt andet giver de bedste indkøbspriser via fælles indkøb – i for eksempel Kalu, Inco og Danish Crown. Desuden er det en platform for fælles markedsføring og varesortiment. Sortimentet indeholder egnsretter, Take Away og Frisk Fredag.



Mad Med Mere-butikkerne skal have en køle-kødhakker, så kunderne kan få hakket det kød, de selv har valgt, mens de står og ser på det.

Nyhed fra Kalu

Spanske oste fra Olmeda Orígenes.

Nu kan de få otte forskellige smagfulde spanske oste fra forskellige regioner i Spanien. Læs meget mere om de dejlige oste, sherryeddike og charcuteri fra Olmeda Orígenes på næste side.



Læs også om sommerfjerkræ, tørvarer, den nye struktur i Kalu - og få en lækker opskrift på Bressekylling fra Kenneth Hansen

Kalus mange tørvarer og specialiteter



Vi har ofte fokus på vores mange spændende frisk- og frostvarer samt oste og charcuteri. Men hvad mange ikke ved er, at Kalu har et bredt og spændende sortiment af tørvarer, glas, dåser og flasker. Du kan bruge det til tilbehør til kødet eller fisken eller til ost og charcuteri. Her får du et overblik over, hvad du kan få hos Kalu.

Olier: Du kan få extra jomfru olivenolie i mange kvaliteter - fra den helt fantastiske Royal med smagsnuancer af artiskok og banan - til 5 liters dunken til hverdagsbrug. Udover olivenolie kan du få aromatiske, velmagende citron- nødde- og trøffelolie.

Eddiker: Prøv vores aceto balsamico fra Modena og sherryeddike fra Spanien – begge i mange forskellige kvaliteter.

Tørvarer: Safran, håndhøstet havsalt, grønne Puy linser, risottoris og polentamel. Prøv polenta med Taleggioost - det er bare lækkert.

Trøfler: Udover de friske trøfler i sæson kan du få konserverede sommer- og vintertøfler, trøffeljuice, salsa, mel og puré.

Pesto, oliven, piment: En super pesto af håndplukkede basilikumblade, olivencreme af sorte oliven, havsalt og citron, sorte Riviera oliven og Piment d'Espelette - en specialitet af tørrede pebre fra baskerlandet. Fås i gelé, puré og pulver.

Dåser: Ramon Peña - det absolut bedste spanske konserveres inden for marinerede blåmuslinger, sardiner i olivenolie, pulpo i olie og chipirones i blæk (blæksprutter). Prøv også vores hele kastanjer, kastanjepuré og -creme, store franske vinbjergsnegle og forskelligt andeconfit.

Sommer fjerkræ

Om sommeren har de fleste mennesker lidt mere overskud. Morgnerne og aftenerne er lysere, og hvor man om vinteren står og laver tunge retter og simremad, har man om sommeren mere lyst til lidt lettere mad. Vores mange forskellige bud på fjerkræ er særdeles velegnet til sommermenuen.

-Og så er alt slags fjerkræ godt på grillen.

Frilandskyllinger

Vores mange forskellige frilandskyllinger omfatter **Bressekyllingen** og **poulet gris** fra Miéral, **Maine** og **Loué** kyllingerne fra Guillet og **den hvide og gule økologiske** frilandskylling fra Bodin.

Fælles for kyllingerne er, at de har levet længere og med adgang til det fri. Dette giver en fantastisk smag og kodstruktur. Levetiden er mellem 80 og 120 dage.

Se sommeropskrift på Bressefjerkræ fra Kenneth Hansen på bagsiden.

Olmeda Orígenes – spansk charcuteri og oste udvalgt med omhu

Kalu har arbejdet tæt sammen med Jesús Pelaez gennem mere end 15 år. Det er sammen med ham vi i Spanien har fundet fantastiske skinker, smagfulde chorizos og vidunderlige olivenolier. Nu har Jesús valgt at udvide sit sortiment inden for de bedste spanske specialiteter og råvarer og har nu en række spændende produkter under et fælles navn, som han har lagt hele sin sjæl i: **Olmeda Orígenes**. **Olmeda Orígenes** bygger på glemte traditioner og autentiske råvarer, som man finder dem ude på landet i Spanien.

Oste

Blandt Spaniens mange gode oste har vi valgt følgende sortiment fra Olmeda Orígenes:

”Tremælksost”

Ost fra Castilla y León af pasteuriseret mælk fra ko, får og ged. Osten fås i to str.: 2,7 kg eller 1 kg. De tre slags mælk er med til at give osten sin unikke, dejlige smag. Komælken giver osten syre, gedemælken giver aroma og farve til osten og fåremælken giver osten sin cremede og kraftige smag. Lagring 3. mdr.

Tetilla Galicia D.O.

Ost af pasteuriseret komælk fra Galicien, ca. 800 g. Blød, mild og cremet i smagen. Lagring: 7 dage

Zamorano D.O.

Ost af pasteuriseret fåremælk fra Zamora og Castilla y León, ca. 3 kg. Osten har en duft af smør og hø og en fyldig, behagelig og vedholdende smag. Lagring: 7 mdr.

Condestable de Oveja,

råmælksost - Manchego type af fåremælk fra Castilla y León, ca. 2,2 kg. Osten har en elegant duft med et strejf af tørrede frugter og en cremet smag med et strejf af syre. Lagring: 6 mdr.

Castellano de Cabra.

Ost af pasteuriseret gedemælk fra Burgos, Castilla y León, 3 kg. Osten har en frisk og aromatisk smag. Lagring: 3 mdr.

Idiazabal D.O.

Råmælksost af fåremælk fra Navarra/Pyrenæerne, 1 kg. Osten har en karakteristisk smag med et strejf af frisk halm. Lagring: 5 mdr.

Olmeda er Jesús' barndomsby, som for ham repræsenterer det spanske køkkens rigdom. I Olmeda er brødet friskbagt, tomaterne håndplukkede og ostene af nymalket mælk. En særlig duft eller smag kan føre Jesús tilbage til barndommens køkken – duften og smagen søger han at genskabe med denne serie af gode spanske produkter. Navnet Olmeda Orígenes er altså en nostalgisk reference til barndommens tabte smag af gode råvarer og dejlige, lange familiemiddage. Udover ostene kan du i Kalu få stegechorizo, tørret chorizo dulce og picante samt sherryeddike fra Olmeda Orígenes serien.

Charcuteri

Cabeza de lomo – tørret, krydret svinenakkefilet. Svinenakkefilet fra udvalgte hvide svin. Tørret i over 6 måneder og krydret med spansk paprika, krydderier, salt og peber. 800 g/stk. 6 stk/krt. Prøv cabeza de lomo på tapasbordet, i en sandwich eller som forret.

Chorizo – den røde, grove sag

På spansk betyder chorizo egentlig bare pølse, men vi danskere forbinder chorizo med den karakteristiske røde, grove sag med stærk smag af chili og paprika. Chorizo indgår i mange gryderetter, herunder paella, men er også et sikkert hit på brunchbordet med mild og blød røæg til. I Kalu fås fire forskellige bud på chorizo – alle fra Olmeda Orígenes.

Mild Chorizo. En chorizo med masser af smag uden at være stærk, 250 g/stk, 15 stk/krt.

Stærk chorizo. Krydret, karakteristisk chorizo, 250 g/stk, 15 stk/krt.

Stegechorizo. God til alle måltider, 80 g/stk, 4 stk/pk, 320 g/pk, 12 pk/krt

Krydret mini stegechorizo. Helt fantastiske til brunchbordet, 30 g/stk, 300 g/pk, 15 pk/krt.

Sherryeddike fra Olmeda Orígenes

Denne herlige sherry vineddike er produceret på den grønne Palomino drue. Palominodrue er særdeles velegnet til sherryproduktion og dyrkes i Jerez, hvor jorden er tør og varm. Eddiken har lagret i minimum tre år på 100 år gamle fade, hvilket er med til at give denne sherryeddike dens ædle karakter, fyldighed og elegance. Eddiken er meget anvendelig til hverdagsbrug både i madlavning, dressinger og saucer. Syreprocent 7. Indhold : 250 ml/fl.

Mini Manchego artesano Curado D.O.

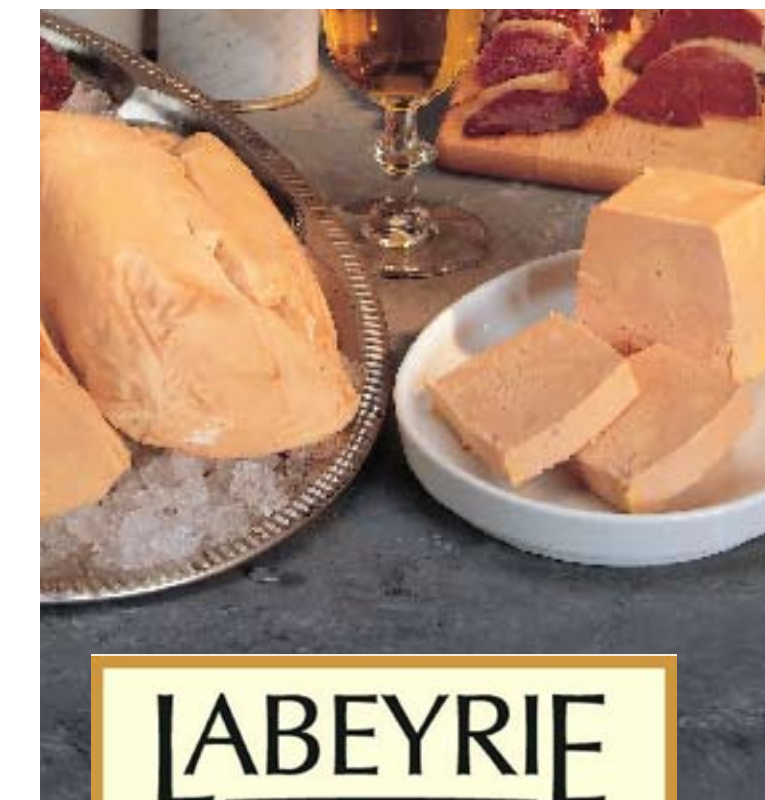
Råmælksost af fåremælk fra Castilla La Mancha, 1,2 kg. Osten dufter af tørret frugt og smager af fløde med et strejf af syre. Lagring: 5 mdr.

Vil du smage lidt forskelligt, kan du også få en assorteret kasse med fire forskellige oste. I kassen får du mere information om ostene og skilte med ostenes navne.



Forskellige kvaliteter af ande foie gras fra Labeyrie

Den bedste ande foie gras fås ved at krydse en berberian med en Pekingand, hvorved der fremkommer en "Meulard and". Ænderne lever i Sydvestfrankrig på friland i flokke på 600-1500 fugle de første ti uger af deres liv. For kun på den måde kan de samle kræfter til at bære den store mængde majs, de bliver fodret med de sidste par uger, og som gør, at leveren udvikler sig til en stor fed foie gras. Labeyrie i Sydfrankrig garanterer os ande foie gras produceret udelukkende i "Sud Ouest" – det sydvestlige Frankrig. Her produceres der på mindre gårdbrug, hvorfra Labeyrie er omhyggelige med at udvælge de bedste kvaliteter til os:



Foie gras extra extra

Dagens bedste foie gras - nøje udvalgt. Fast og uden blodudtrækninger. Særdeles velegnet til stegning.

Foie gras extra

Super kvalitet uden blodudtrækninger. Velegnet til stegning.

Foie gras deveiné (udtales dév□né)

Foie gras uden nerve. Nerven i midten er taget ud, så man opnår en foie gras, der er lige til at arbejde med.

Foie gras 1. choix

Lidt større og lidt federe end extra. Velegnet til terrine.

Landkyllinger

En Kaluklassiker. De **franske landkyllinger** fra Guillet fås fra 1,1 kg til 1,7 kg.

Bornholmerhaner. Sidste år begyndte vi at gøre noget alvorligt ved den kødfulde Bornholmerhane med den gode smag, og den er på kort tid blevet populær blandt vores kunder. Bornholmerhanen vejer 1,8-2 kg og fås også i flere udskæringer.

Poussiner. De hvide og gule poussiner fra Savel er små lækre fugle, der er nemme at tilberede. Den gule poussin er en speciel race og udmærker sig ved sit gule kød og saftige smag.



Duer og vagtler

Charmilles, som Kalu har handlet med gennem 17 år, leverer stadig duer og vagtler i topkvalitet, både hele og udbenede. Duer og vagtler opdrættes i volièrens. Duens kød er mørkt med en delikat smag. Vagtlens kød er lysere i farven, og smagen er meget raffineret.