



STÓRELDHÚSIÐ 2015

Laugardalshöll

fimmtudaginn 29. október og föstudaginn 30. október, opið frá 12.00 – 18.00

Velkomin á STÓRELDHÚSIÐ 2015

Kæru sýningargestir,

Fyrsta Stórelldhúsasýningin var haldin á Grand Hótel árið 2005. Síðan hafa þessar glæsilegu sýningar verið haldnar annað hvert ár bæði á Grand og síðasta sýning var haldin á Hilton. Það hefur verið mikil gleði og ánægja að fylgjast með því hversu stórelldhúsasýningarnar hafa vaxið og eflst. Hefur sýningin í raun stækkað svo mikið að núna er hún haldin í sjálfri Laugardalshöllinni.

Laugardalshöllin er ekki bara íþrótta-

hús heldur var hún hönnuð sem sýningarhúsnæði. Þar er öll umgjörð hin glæsilegasta og hæfir vel þeim geira sem hér sýnir allt það nýjasta fyrir stórelldhúsin í landinu. Undirritaður hefur haldið ótal sýningar, stórar sem smáar, í yfir 18 ár og ég held að það megi fullyrða að STÓRELDHÚSIÐ er einhver flottasta sýningin enda eru menn þar að vinna með matar- og drykkjargeirann.

Það hafa orðið hvílíkar framfarir hér varðandi matreiðslu og vinnmenningu að

má líkja við byltingu. Sá tími þegar menn öskruðu yfir afgreiðsluborðið hjá Ríkinu „Bláa Nunnan“ eða „Rússneska vodkað“ er löngu liðinn. Núna velja menn drykki af kostgæfni og skoða menúa sem telja ekki bara franskar og kokteilsósu. STÓRELDHÚSIÐ 2015 endurspeglar þennan nýja og ánægjulega veruleika.

Með góðum kveðjum,
Ólafur M. Jóhannesson,

sýningarstjóri STÓRELDHÚSIÐ 2015

Eftirréttakeppnin „Eftirréttur ársins“

Fimmtudagur 29.10.2015

Kl. 12:00 - 15:45

Klukkan 12 hefst eftirréttakeppni á vegum Garra, Cacao Barry, Capfruit og Ken Cream. Þema keppinnar í ár er „Aldin-garðurinn“.

Keppnin fer fram í sýningarbás Garra. Keppendur leggja lokahönd á keppnisrétti fyrir framan sýningargesti og verða einnig dæmdir í básnum af 3 manna dómnefnd.

Kl. 17:00

Úrslit og verðlaunaafhending í keppninni Eftirréttur ársins 2013 í sýningarbás Garra.



Verðlaun:

1. sæti Flug og eftirréttanámskeið í Chocolate Academy Cacao Barry.
2. sæti Glæsilegur vinningur.
3. sæti Glæsilegur vinningur.

Ísgerðarmeistari 2015

ÍSAM stendur fyrir keppninni ÍSGERÐARMEISTARI 2015 á STÓRELDHÚSINU 2015. Ísinn verður að innihalda hráefni frá Fabbri. Hver einstaklingur má skila inn að hámarki tveimur ísum. Tekið verður

á móti ísunum fimmtudaginn 29. október á STÓRELDHÚSASÝNINGUNNI í Laugardalshöll í bás Ísam Horeca milli klukkan 11-12. Dómarar meta ísana út frá bragði (70%) og útliti (30%).

Verðlaun verða veitt fyrir þrjú efstu sætin. Útslit verða kynnt á STÓRELDHÚSINU 2015 á föstudeginum kl. 17.



Scintilla
HOSPITALITY

Alhliða textílvörur fyrir hótél og veitingastaði



www.scintilla.is

VOGIR

Eltak sérhæfir sig í
sölu og þjónustu á
vogum



Þjófum **MESTA** úrval
á Íslandi af smáum og
stórum vogum



Hlíðasmára 14 | S: 588 2122
www.eltak.is

KORNAX

Verið velkomin í kynningarbás Kornax og bragðið á ilmandi nýbökuðu brauði. Við tökum vel á móti ykkur



JÓLAGJAFÆNINGAR KAFFITÁRS 2015

Kaffitár er ómissandi á jölnum.
Við höfum sett saman nokkrar
útdærsnur af fallegum jölakörfum ásamt
gjafapokum sem tilvalið er að gefa
starfsmönnum og viðskiptavinum.

Mögulegt er að setja saman kórfa
eftir höfði hvers og eins fyrirtækis.
Allar gjafæningar eru ókeypis hjá
söludeild Kaffitárs í síma 470-2700
og á kaffitar@kaffitar.is

Kaffitár



Mjólkurvara

Ávextir og grænmeti

Ferskur fiskur

Frosinn fiskur

Kjöt

Drygkjörvara

Purvara

Frystivara

Kælivara

Sérfaði

Restrarvara

Þjónusta

Ekran 


The new **SelfCookingCenter®**

The standard for all international cuisines



Senses



The only intelligent cooking system worldwide that senses, recognises, predicts, learns from you and even communicates with you to create perfect results for you.

Gives a lot. Demands little. The perfect assistant.

www.rational-online.com



Cook with us.



BAKO ÍSBERG



TANDUR

- þegar hreinlæti skiptir máli



Nýtt rafrænt GÁMES eftirlitskerfi

Inniheldur lýsingar á öllum helstu áhættuþáttum. Allar skráningar á einum stað → engar möppur. Sérniðið að þörfum hvers fyrirtækis.



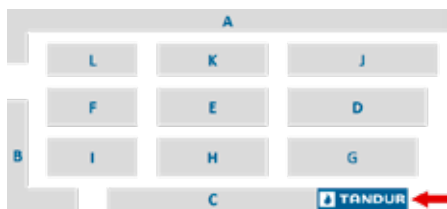
Tandur hefur ávallt verið umhugað um umhverfið. Við bjóðum upp á eitt landsins mesta úrval af **umhverfisvottuðum hreinlætisvörum**. Á tandur.is má sjá lista yfir allar vottaðar vörur.



Tandur býður upp á fjölbreytt úrval af vönduðum **skömmtunarbúnaði** og **statífum** fyrir hreinsiefni, handsápu, handspritt, uppþvottaefni, pappír, hanska, hárhlífur, poka og margt fleira.



Á tandur.is má finna allt það vöruúrval sem í boði er. Allt frá hreinsiefnum, svömpum og sópum upp í kvoðukerfi, ræstivagna og gólfþvottavélar. Við bjóðum lausnir fyrir öll fyrirtæki, stór sem smá.



Verið velkomin í bás Tandurs á **Stóreldhúsinu 2015** í Laugardalshöll, 29. og 30. okt. milli kl. 12 og 18. Þar munum við sýna ýmsar nýjungar í bland við gömlu góðu vörurnar okkar.

- Reyktur lax, verði þér að góðu!




nordanfiskur

Góður kostur
- á hvers manns disk!



Eldbakaðar pizzur
úr Fire ofninum



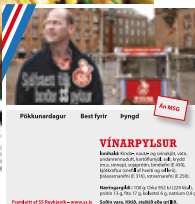
TURBOCHEF - frábærir ofnar



Ofnarnir frá Turbochef eru einfaldir í notkun, taka lítið pláss og rafmagnsnotkun er í lágmarki.

Þeir elda 10–12 sinnum fljótar en hefðbundnir ofnar og þurfa ekki sérstaka loftræstingu

ALLAR GERÐIR LÍMMIÐA



ISHIDA WM-NANO FILMUPÖKKUNARVÉL MEÐ MIÐAVOG

Filmupökkunarvél á borð með Uni 7 sem er nýjasta miðavog Ishida. Nano hentar fyrir pökkun á ávöxtum, grænmeti, kjöti og fisk



Hjá okkur finnur þú einnig úrval voga og það nýjasta í umhverfisvænu plasti.

gæði - þekking - þjónusta



Gerum dağın gürnilegan

mmm...



Velkomin á 2015 STÓRELDHÚSIÐ

Við bjóðum alla hjartanlega velkomna á sýningarbás INNES á sýningunni Stóreldhúsið 2015. Í ár kynni INNES girnilega ferskvöru ásamt úrval af matar- og drykkjarvörum.

Sýningin fer fram í LAUGARDALSHÖLL
Fimmtudaginn 29. október kl. 12.00- 18.00
Föstudaginn 30. október kl. 12.00- 18.00

*Hlökkum til að sjá þig!
Með kveðju,
Starfsfólk Innes*



STÓRELDHÚS 2015

BRAUÐ OG BÖKUNARVÖRUR,
EFTIRRÉTTIR, FINGRAMATUR, EGG, GRÆNMETI,
HUNANG OG SYKUR, FROSÐ GRÆNMETI OG
ÁVEXTIR, HNETUR, FRÆ, ÓLÍFUR, OLÍUR, HRÍSGRJÓN
OG NÚÐLUR, PINNAR, PRJÓNAR, PASTA, SÓSUR OG
KRYDD, KAFFI OG KAFFIVÖRUR, TE, KJÖT OG
KJÖTÁLEGG, SJÁVARFANG, KRYDD, SÚKKULAÐI,
SÚPUR, SÆLGÆTI OG SNAKK, KEX, BRUÐUR OG
SNÚÐAR, RAFHLÖÐUR, LJÓSAPERUR, PENNAR,
HREINLÆTIS- OG RÆSTINGARVÖRUR
OFL. OFL. SVO STÓRELDHÚS
STANDI UNDIR NAFNI.



Sælkeradreifing

ÓJ&K
Ó. Johnson & Kaaber ehf

Komdu í sýningarbásinn okkar á svæði E og við tökum vel á móti þér.

Við framleiðum
úrvals vörur fyrir
mötuneyti og
störelldhús.

Pasta^{ehf.}



Pasta ehf. • pasta.is

MATUR ER OKKAR FAG

Heildarlausnir fyrir stóreldhús



Mata, Matfugl og Síld og fiskur eru fjölskyldufyrirtæki sem sérhæfa sig í sölu og dreifingu á ferskvöru til fjölbreytts hóps viðskiptavina. Fyrirtækin starfa saman að því að veita viðskiptavinum sínum heildstæðar lausnir í ferskum ávöxtum, grænmeti, svínakjöti og kjúkling, þar sem neytandinn getur treyst því að fá fyrsta flokks gæði og þjónustu. Sölumenn okkar geta jafnframt aðstoðað við að útbúa sérsniðnar lausnir fyrir viðskiptavinum sínum. Endilega hafðu samband og sjáðu hvað við getum gert fyrir þig.

SÖLUDEILDIR

MATA ☎ 412 1300

MATFUGL ☎ 412 1400

SÍLD & FISKUR ☎ 555 4488

Verið velkomin á básinn okkar!

Happdrætti

Við efnum til netfangahappdrættis á Stóreldhúsinu 2015.

Allar skráningar á staðnum fara í pott.

Nöfn vinningshafa verða birt mánudaginn 2. nóvember.

Glæsilegir vinningar í boði!



Eftirréttur ársins 2015

**Garri heldur keppnina „Eftirréttur ársins“
fimmtudaginn 29. október.**

á sýningunni Stóreldhúsið 2015. Keppnin fer fram í
bás Garra og stendur yfir allan daginn.

Úrslit verða kynnt kl. 17:00 samdægurs.





Lambhagi

Íslenskt ræktað salat

Fáðu kjöt á beinin!



Esja Gæðafæði er alhliða kjötvinnsla sem býður upp á almenna kjötvöru, álegg, paté og allskyns forsteiktar kjötvörur.

Esja Gæðafæði er einn stærsti mötuneytisbyrgir landsins og gerir föst verðtilboð til mötuneyta og veitingastaða.

Esja Gæðafæði sér einnig um grillveislur fyrir fyrirtæki og einstaklinga. Verslið þar sem fagmennskan er ríkjandi og einungis er notað fyrsta flokks hráefni.



Bitruháls 2 • 110 Reykjavík • Sími 567 6640 • Fax 567 6614

www.esja.is

SVO VINNUDAGURINN GETI BYRJAD

Fyrirtækjafjónusta Ölgerðarinnar býður upp á gott úrval af drykkjar- og matvöru fyrir allar stærðir vinnustaða. Hægt er að velja milli margra gerða kaffivéla og ótal tegunda af gæðakaffi.

Einnig bjóðum við upp á vatnsvélar, safa- og djúsvélar, sjálfsala, kælskápa og fleira sem gerir góðan vinnustað enn betri.

Kíktu á úrvalið á www.olgerdin.is eða hafðu samband við okkur í síma **412 8100**



HEITIR DRYKKIR



KALDIR DRYKKIR



MATVARA



VÉLAR





UPPÁHELLING

100% ARABICA



HIN EINSTAKA ILLY-BLANDA SÉRMÖLUÐ FYRIR UPPÁHELLINGU.
KRAFTMIKIÐ BRAGÐ FRAMKALLAÐ AF DÖKKRISTUÐUM KAFFIBAUNUM.





Kjúlli með silkimjúkri fyllingu

Fylltu kjúklingabringur með ferskum kryddjurtum og rjómaosti og toppaðu matinn með fylltri papriku. Bragðlaukarnir verða ekki sviknir af þessari hollustu.

Hollustan hefst á gottimatinn.is





Toro
Thermos
Stabburet
Satino
Royal
Renuzit
Reber - Mozart
Real Turmat
PapStar
PaperDesign
Mr. Lee
Kleenex
Kimberley-Clark
Jordan
Idun
Grandiosa
Diana Lys
Cirio
Bezt á kryddið
Andrex

LINDSAY



 HREIN AFURÐ
ÚR ISLENSKRI SVEIT



Fjölskyldufyrirtæki

— Síðan 1985 —

Starfsemi Kjarnafæðis hefur hlotið fjölmargar gæðavottanir á undanförunum árum sem skilar sér í meiri gæðum og hollustu, neytendum til hagsbóta. Vörurnar hafa hlotið margvísleg verðlaun á matvælasýningum. Við hvetjum þig til að kynna þér málið og smakka.



A-vottun Samtaka iðnaðarins

Kjarnafæði er eina matvælafyrirtækið með A-vottun Samtaka iðnaðarins. Til að öðlast vottunina þarf starfsfólk með mikinn metnað og reynslu. Starfsmannavelta er mjög lítil hjá Kjarnafæði. Margir hafa unnið hjá fyrirtækinu allt frá stofnun og enn fleiri í áratugi.



ISO-9001 vottunin

Kjarnafæði er eina íslenska fyrirtækið með áherslu á sölu kjötafurða sem hlotið hefur alþjóðlegu vottunina ISO-9001. Hún byggir á vali á hæfum birgjum, stöðluðum vinnbrögðum innanhúss og að hlusta og þjónusta viðskiptavininn eins og best verður á kosið. Eftirlitsaðilar gera úttektir að lágmarki tvisvar á ári á vinnubrögðum starfsfólks Kjarnafæðis.



HACCP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) er alþjóðlegt staðlakerfi í matvælaframleiðslu. Það byggir á hættugreiningu og eftirliti, innihalds- og geymslupósmælingum. Matvælastofnun gerir úttektir hjá Kjarnafæði fjórum sinnum á ári og er fyrirtækið í A-flokki vegna góðs árangurs.



Skráargatið

Skráargatið er opinbert, samnorraent merki sem finna má á umbúðum matvara sem uppfylla ákveðin skilyrði varðandi samsetningu næringarefna. Markmiðið með Skráargatinu er að neytendur geti á einfaldan hátt valið hollari matvöru; þ.e. minna salt, minni og hollari fitu, minni sykurlaugar og meiri trefjar.

Kjarnafæði reynir ekki einungis að uppfylla skilyrði Skráargatsins heldur vera vel undir viðmiðunum. Síðastliðin tíu ár hefur fyrirtækið unnið markvisst að því að fækka mögulegum óþolsvöldum á borð við mjólk (laktósa) og hveiti (glúten) og óæskilegum aukefnum eins og sykri, MSG og fleirum.



Gullverðlaun Meistarafélags kjötiðnaðarmanna

Hjá Kjarnafæði starfa færir fagmenn sem hafa á undanförunum áratugum hlotið fjölda gullverðlauna í keppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna fyrir ýmis álegg, pylsur, kæfu o.fl. Við erum stolt af árangrinum!

Veldu gæði, veldu Kjarnafæði



KOMDU
Í
FERÐALAG
TIL
ÍTALÍU

HEIMSÆKTU BÁS

ÍSAM[★]
HORECA



STÓRTÆK Í ELDHÚSINU

Fastus býður heildarlausnir fyrir stóreldhús.
Fagþekking og reynsla eru lykilatriði í starfsemi
Fastus. Reyndir söluráðgjafar tryggja
vandaða lausn.



ROCK CHEF®

ÞITT ELDHÚS, ÞÍNAR REGLUR.

Vandaður fatnaður fyrir
kröfuhart matreiðslufólk

Taktu á því í eldhúsinu

Rock Chef® fatnaðurinn frá Karlowsky® er hannaður með kröfuhart matreiðslufólk í huga. Hann er þægilegur og gerður til að þola álagið í eldhúsinu til margra ára.

Reynslumikið matreiðslufólk velur Rock Chef®

Kíktu til okkar og skoðuðu úrvalið.

Opið virka daga frá 9-17.

Nútímaleg hönnun

Rock Chef® fatnaðurinn er fáanlegur fyrir bæði kynin í svörtu og hvítu. Hann sameinar nútímalega hönnun og klassískt snið.

 KARLOWSKY®



Allir velkomnir

Ögurhvarfi 2, 203 Kópavogi
Sími: 540-3550 - progastro.is
Opíð alla virka daga frá 09:00 - 18:00



Japanskir hnífar í miklu úrvali



Hágæða pottar og pönnur
frá AMT Gastroguss

Spiegelau, ekki bara glas heldur upplifun



Spiegelau.
Hágæða kristalglös
frá Þýskalandi.



NORDIC TASTE

KEIMUR AF NORÐRI

Til viðbótar við kjötsoð sem **Nordic Taste** sendi frá sér nýlega eru nú komnir á markaðinn kraftar þar sem undirstaðan er soð sem fyrirtækið vinnur úr íslenskum dýrabeinum.

Í boði eru fjórar tegundir af kröftum sem unnir eru úr **fersku hráefni**. Það eru **nauta-, lamba-, kjúklinga- og grænmetiskraftar**.

Kraftarnir eru boðnir í **1 kg og 4 kg** fötum.

Saltinnihald kraftanna er lágt eða á bilinu 25-35%. Kraftarnir eru framleiddir í „paste“ formi. Þeir eru án MSG og allra aukaefna. Geymslupól kraftanna er um þrjú mánuðir. Mælt er með því að þeir séu geymdir á köldum stað eftir opnun umbúða.

Kraftarnir eru eins og soðin seld hjá **Eggerti Kristjánssyni ehf.**





world selection

Bragð af Indónesíu



Nýjung frá Tælandi

*Einfalt og gott
með keim frá Asíu*



*Úr úrvals grænum baunum
frá Svíþjóð*

Lítu við í sýningarbásinn okkar,
á svæði C
við tökum vel á móti þér.

Í einum grænum

-léttir þér lífið

Í einum grænum ehf. er dótturfyrirtæki Sölufélags
garðyrkjumanna og var stofnað 2004 með það að
markmiði að bjóða neytendum upp á fullunna vöru
úr íslensku grænmeti.

Árið 2006 sameinaðist Ostahúsið Íeinum grænum og
hefur samstarfið verið mjög farsælt síðan. Mikil
vöruþróun hefur átt sér stað sem hefur skilað sér m.a.
í stór auknu framboði á vörum til neytenda og einnig
stóreldhúsa og mótuneyta.

ÞEKKING
REYNSLA
GÆÐI



Íslenskt grænmeti er hollt, ferskt og bragðgott. Hár gæðastaðall er í raun vörumerki íslensks grænmetis.
Nálægð við markaðinn gerir það að verkum að ávallt líður stuttur tími frá framleiðslu til dreifingar.
Þökkun grænmetisins er ekki síst sá þáttur sem snýr að gæðum og markmiðið er að bragðið og
ferskleikinn haldi sér. Hollustan í íslensku grænmeti er augljós. Ómengað vatn, hreint loft og jarðvegur
án allra aukaefna gerir íslenskt grænmeti bragðgott, hollt og ferskt.



SÖLUFÉLAG GARÐYRKJUMANNA EHF



islenskt.is
ieinumgrænum.is



Mjólkinn gefur styrk

D-vítamínbætt léttmjólk breytir tímabundið um útlit

D-vítamínbætt léttmjólk hefur tímabundið verið klædd í nýjan búning. Sama holla og góða mjólkinn verður í sparifötunum í takmarkaðan tíma og á meðan streyma 30 krónur af hverri seldri fernu til tækjakaupa á Landspítalanum.

Markmiðið er að safna 15 milljónum.



#mjolkingefurstyrk



iSi



Libbey



CHURCHILL



Endilega kíkjið við á básinn okkar.
Hlökkum til að sjá ykkur!

Velkomin á Stóreldhúsið 2015



*Gæðabakstur er eitt af leiðandi fyrirtækjum í brauðgerð á Íslandi.
Okkar forskot liggur fyrst og fremst í gæðum og áreiðanleika í þjónustu.*





Hágæða postulín

- með innblæstri frá náttúrunni

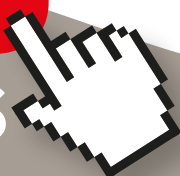


RV kynnir með stolti úrval af hágæða
postulíni frá tveimur virtustu og
þekktustu postulínsframleiðendum Frakklands.

Verið velkomin í sýningarbás RV



RV.is



Rekstrarvörur
- fyrir þig og þinn vinnustað

Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík
Sími: 520 6666 • sala@rv.is • rv.is



FRIFRI

Mest seldi djúpsteikingarpottur á Íslandi.



Frita +6

Einn vinsælasti
borðpotturinn



422 VISION

Frístandandi með
lyftubúnaði og vel
útfærðu síukerfi



Eco 4 og Eco 6

Fyrir minni staði og
jafnvel heimili



geiri



Retigo Vision Blue

Með snertiskjá, rúmar fjöldauppskrifta,
með öllum helstu eldunarkerfum.
Sennilega besti vinurinn í eldhúsinu.



Frá PRIMER, fyrir iðnaðar
þvottahús. Purkarar,
þvottavélar og strauvélar

Sími: 511-2030 • geirihf.is • geiri@geirihf.is



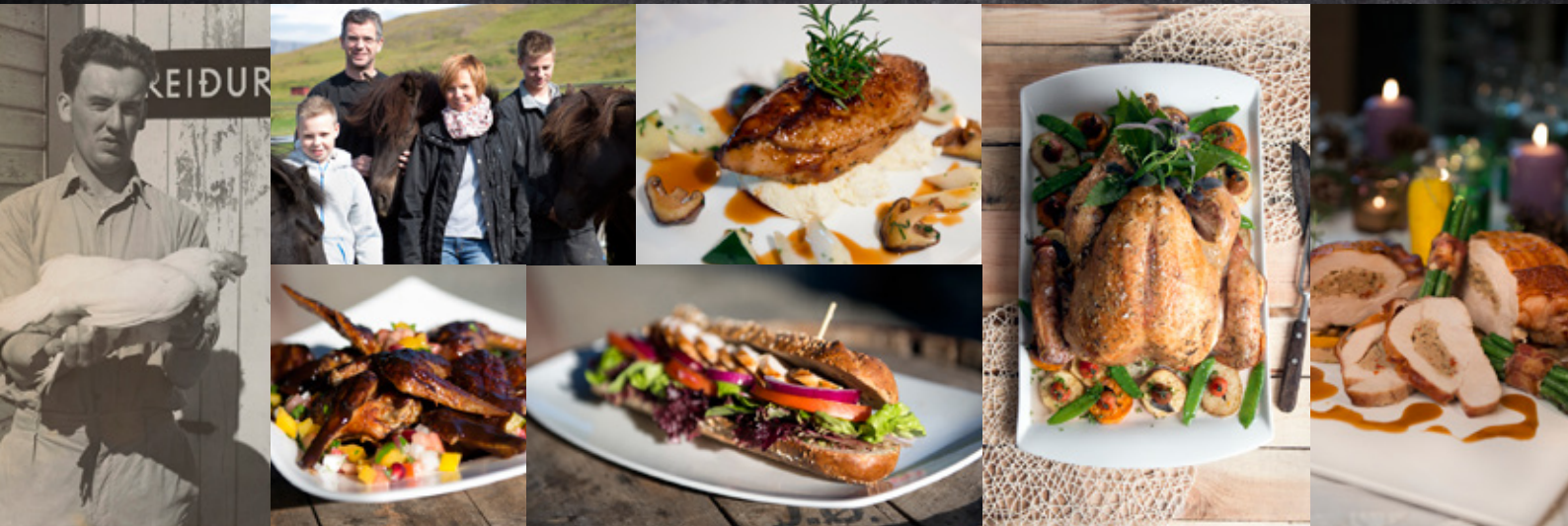
ÍSFUGL



Kalkúinn

FRÁ ÍSLENSKUM BÆNDUM

KONTOR REYKJAVÍK - ÍSF. / 15002



*Komdu og kíktu á okkur á básnum okkar
og smakkaðu gómsæta kalkúnarétti*



Mætti þjóða þér út að borða?



Demeter

Brakandi ferskt, beint til þín...

HOLTA KJÚKLINGUR

100% kjúklingur

Allur Holta kjúklingur er 100% náttúrulegur.
Þú getur verið viss um að þegar þú kaupir Holta kjúkling ertu
að fá vöru sem nýtur virðingar hjá meistarakokkum,
hvar sem þá er að finna.



Grunnur að góðri máltíð
www.holta.is

Holta
KJÚKLINGUR

UMHVERFISVOTTAD HREINLÆTI



UMHVERFISVOTTADAR VÖRUR TIL ÞRIFA Á STÓRELDHÚSUM, HÓTELUM OG VEITINGASTÖÐUM

Við bjóðum upp á fjölbreytt úrval af umhverfisvottuðum efnum og tækjum til þrifa á stórelldhúsum, hótélum og veitingastöðum. Veitum sérfræðiráðgjöf við valið og aðstoðum þig við að finna réttar og hagkvæmar lausnir fyrir þinn rekstur.

Stuðlum að betra og heilsusamlegra umhverfi – notum umhverfisvottaðar vörur!



RYKSUGUR



BIRGÐAVAGNAR



MOPPUVAGNAR

mjöll frigg
-hreinlega sterkari

jura®

F9 frá JURA

Fjölbreytt úrval kaffidrykkja með einni snertingu – stanslaust

Kaffivélar frá JURA hella upp á uppáhalds kaffidrykkina þína með mjólk, með aðeins einni snertingu. F9 hellir upp á ljúffenga drykki á borð við ristretto, espresso, kaffi, latte macchiato og cappuccino. Auk klassískra drykkja getur F9 hellt upp á fullkominn flat white, spennandi nýjung frá Ástralíu, og hinn vinsæla caffè latte. Notendavænn og myndrænn stjórnbúnaður hjálpar þér að hella upp á fullkominn kaffibolla í hvert skipti á augabragði. Aroma⁺ malarinn malar ferskar baunirnar hratt en varlega, sem skilar sér í öflugum ilmi og bragði í hverjum bola. Klassísk hönnun í anda F línu, sem unnið hefur til hönnunarverðlauna. Hágæða sjálfvirk kaffivél, kolbikasvört með krómuðum kaffistútum, sem mun alltaf verða miðpunktur athyglinnar hvar sem hún stendur.

SWISS  MADE



EIRVÍK



Kaja orgainc ehf

Lífrænt vottað er okkar fag. Við sérhæfum okkur í að þjónusta framleiðendur, stóreldhús og séerverslanir, auk leik- og grunnskóla.

Pökkum í minni einingar, allt eftir þörfum viðskiptavinarins

Lífrænt vottuð matvara er ræktuð án allra eitrefna eða tilbúins áburðar og er óerfðabreytt.

Við eigum m.a. heilt korn, hveiti, spelt, úrval af gluteinlausu mjöli, hafrablögur, hirsiflögur, pasta, bulgur, kúskús, kínóa, hýðishrísgjón, ýmiskonar baunir, linsur, fræ og hnetur. Þurrkaðir ávextir í úrvali, olíur, sykur, síróp, hunang, sultur, niðursuðuvörur, kaffi, te, súkkulaði svo eitthvað sé nefnt. Og að sjálfsögðu allt lífrænt vottað.



Kaja orgainc ehf Kalmannssvellir 3 300 Akranes sími 431 1622 / 840 1661
kajaorganic@gmail.com



GS IMPORT

Erum með allan borðbúnað fyrir
Stóreldús, veitingastaði & hótél

Sjáðu úrvalið á www.gsimport.is

Verið velkominn á básinn okkar
og kynnið ykkur úrvalið

www.gsimport.is

Hollt & Gott

- síðan 1995 -

Við erum leiðandi í að fullvinna grænmeti og ávexti fyrir mötuneyti og veitingastaði þar sem boðið er upp á fjölbreytt úrval vörutegunda.

Við sérhæfum okkur í að framleiða vörur fyrir salatbari í verslunum, mötuneytum og veitingarhúsum. Við bjóðum upp á afar fjölbreytt úrval af salatbarsvörum; pastasalöt, kjúkingarétti, salöt og grænmetisblöndur, í raun allt sem einn salatbar þarf.

Hjá okkur færðu fjölbreytta flóru af fersku salati, salatblöndum og tilbúnu salati.

**HAFÐU ÞAÐ
HOLLT,
HAFÐU ÞAÐ
HOLLT & GOTT**

**HREIN
HOLLUSTA**

Kynnir

Lyftitæki fyrir stóreldhúsið og lagerinn



Hillulyftari



Rafmagnsbrettatjakkur



Galvaníseraður-Brettatjakkur



Hillulyftari

Okkur hjá Vélaborg er það heiður að bjóða ykkur til okkar á sýninguna Stóreldhúsið 29.-30. okt. 2015. Við verðum með bás á sýningunni og bjóðum öllum að koma, skoða og spjalla.

Við verðum með okkar helstu sérfræðinga á sviði lyftitækja og vöruhúsa. Það er alltaf hægt að finna hugmyndir, lausnir og réttu tækin fyrir alla.

Vélaborg Vörumeðhöndlun ehf

Járnháls 2

110 Reykjavík

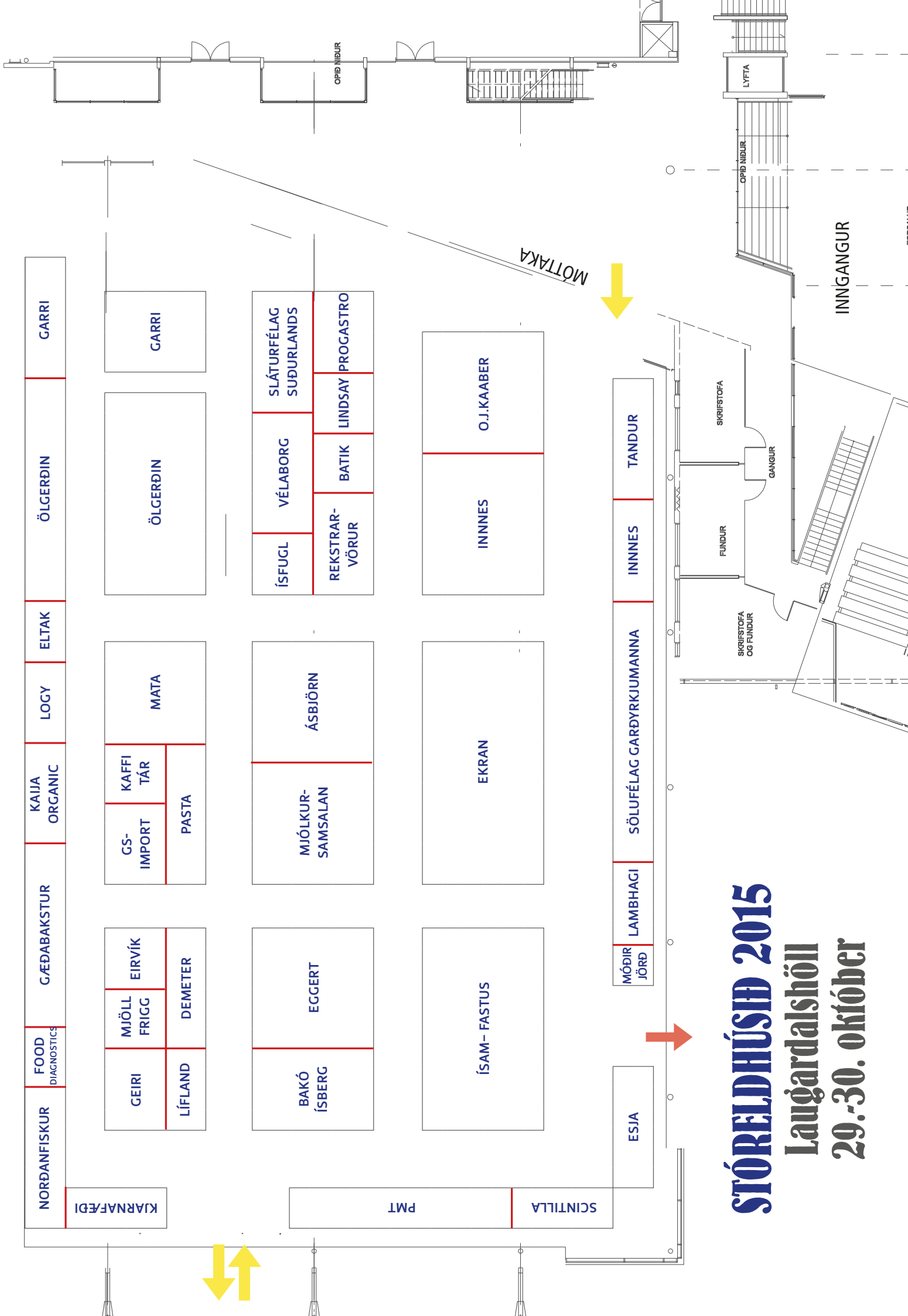
414-8600

www.velaborg.is

www.facebook.com/velaborg



Við erum líka í mat...



STÓRELDHÚSH 2015

Laugardalshöll

29.-30. október