



*Grönsakshallen*  
Sorunda

# allt för din BAR



Kallpressade juicer.  
Snacks och tilltugg.  
Torkade blommor.  
Svenska syror.

2026



## EFFERVESCENT

Uppfriskande arom av krusbär, persika och citrongräs. Sammetslen, balanserad med en hint av ek med en torr finish och lång eftersmak. Pärlande bubblor. Perfekt alternativ till alla Pet-Nat älskare

Passar till:  
Aperitif, ostron, musslor & ljus fisk

Serivering:  
8-10°C

Artnr. 1004649



## WHITE

Fruktig pigg doft av kvitten, citrus och citrontimjan. Sammetslen mun-känsla med dominerande smak av melon. Struktur av ek med inslag av vanilj. Torr och lång eftersmak.

Passar till:  
Aperitif, fisk & lagrade hårdostar

Serivering:  
9-11°C

Artnr. 1004648



## ROSÉ

Lekfullt bubbel med toner av hallon, skogsbär, hibiskus och rosépeppar. Strukturerad, krispig med pärlande bubblor och lång eftersmak. Ett sofistikerad alternativ till rosé med stor karaktär.

Passar till:  
Grillad fisk, skaldjur & steak tartare

Serivering:  
8-10°C

Artnr. 1004650



## RED

Balanserad fruktighet av syltade jordgubbar och svarta vinbär som gifter sig med jordighet, lakrits och svamp. Tydlig ek, tanniner och torrt avslut med en lång eftersmak. Dekanteras rekommenderas.

Passar till:  
Rött kött & svamprisotto

Serivering:  
10-12°C

Artnr. 1004647

ARENSBAK har gjort smakupplevelsen till sitt signum och skapat en dryck som utmanar förväntningarna. Genom att kombinera vetenskap, fermentering och innovativa ingredienser har de tagit fram en vinliknande smakprofil med imponerande komplexitet. De naturliga tanninerna och den torra karaktären hämtas från noggrant utvalda teer, fint balanserade botaniska inslag och ek, som tillsammans bidrar till djup och elegant struktur.

**“Proxy Wine”** är här för att stanna.

Hos Odensjö tas frukt och bär till vara där andra ser spill. Från trädgårdar och vägkanter samlas frukt som förädlas genom kokning, fermentering och pressning med målet att lyfta fram fruktens fulla potential.

Bakom hantverket står Henrik och Shine, ett dansk-filippinskt par med rötter i vinvärlden och en stark känsla för natur och smak. Med lokala råvaror och noggrant handarbete skapar de produkter med tydlig karaktär och kvalitet i varje steg.



## Odensjö Ice Wine - Villages Apples

Village Apples är en äppelmust pressad på frysta äpplen från trädgårdar och vilda träd i och runt Odensjö. Musten fryses och tinas långsamt för att koncentrera sötna och syra, vilket ger en tydlig struktur och djup.

Resultatet är ett alkoholfritt dessertvin med rik sötna, frisk syra och ett långt avslut. Ett naturligt val till desserter, som ett alternativ till klassisk ice wine.

Passar till:  
Dessert, blåmöglost & frukt



Serivering:  
8-10°C

Artnr. 1013069

## Tosterup Verjus

Tosterup Verjus är en frisk äppeldryck gjord på must från omogna äpplen. Den har en syrlig doft med inslag av gräs och skal, och en smak av alert syrlighet, diskret sötna och fräsande syra. En ren, fruktig dryck med toner av honung, apelsin och kryddor. Tillverkad av 100 % kallpressad saft från handplockade äpplen.

Passar till:  
Vegetariska rätter, fisk och ljust kött



Serivering:  
8-10°C

Artnr. 1007301

1007392	Äppelmust Santana
1011186	Äppelmust Alice i Rosenkvittenlandet
1007221	Björkad must
1007237	Björkad must
1007221	Slånad must
1007228	Slånad must
1009858	Äppelmust Aroma EKO
1007443	Äppelmust Åkerö
1007444	Äppelmust Gravensteiner
1011189	Äppelmust Cox Orange
1011645	Äppelmust Lyx Silver

	Köping Musteri	33cl
	Fristorps Gård	33cl
	Högtorp Vilda Smaker	75cl
	Högtorp Vilda Smaker	25cl
	Högtorp Vilda Smaker	75cl
	Högtorp Vilda Smaker	25cl
	Stora Juleboda Gård	33cl
	Säby Frukt	25cl
	Säby Frukt	25cl
	Fristorps Gård	33cl
	Öspab Fruktodling	25cl

Ge din drinkmeny en ny dimension med syror som går utanför det vanliga. Här presenterar vi spännande svenska alternativ till klassiska citrusfrukter som lyfter fram och samspelar naturligt med nordiska smaker. Perfekta för kreativa bartenders som vill skapa balanserade och välsmakande cocktails med en annorlunda twist.



# SVENSKA BARSYROR

## Krusbär


Skarp ren syra med toner av blommor, tropisk frukt och honung. Krusbär från Stenhus Gård.

500ml / artnr. 1004316



## Granskottsvinäger

Rundare syra med friska och fruktiga inslag av grön rabarber. Från Högtorp Vilda Smaker.

250ml / artnr. 1006155 



## Verjuice Äpple

Verjuice på pollinerings- och vildäpplen. Skarp syra med viss kartighet men fruktig. Från vår egna produktion.

500ml / artnr. 1004199



## Verjus plommon


Ren torr syra med gröna inslag med tydliga toner av mandel och omogna päron. Från Köpings Musteri.

3L / artnr. 1007409



## Rosenvittenvinäger

Skarp vinägersyra med frukta inslag av tropisk frukt och kvitten. Från Hornuddens Trädgård.

375ml / artnr. 1007431 



## Rabarbersyra

Rundare syra med friska och fruktiga inslag av grön rabarber. Från Högtorp Vilda Smaker.

1.5L / artnr. 1007408 



Vårt sortiment präglas av säsong och tillgång, vilket innebär att vissa produkter kan variera eller tillfälligt saknas. Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.



# JUICY! JUICY! JUICY!

Hela juicesortimentet



Vi producerar våra egna juicer som består av säsongens bästa frukter och grönsaker, därför kan smak och utseende variera över året. För att se hela vårt juice sortiment besök oss på [www.grönsakshallen.se](http://www.grönsakshallen.se), alternativt prata med din säljare.



**Ananas**  
1L / artnr. 1004170



**Apelsin**  
250ml / artnr. 1004003  
2L / artnr. 1003885



**Blekselleri**  
1L / artnr. 1004165



**Melonjuice**  
1L / artnr. 1004171



**Gurka**  
1L / artnr. 1004174



**Blodgrape**  
1L / artnr. 1004008  
250ml / artnr. 1004009



**Citron**  
Ofiltrerad 1L / artnr. 1003883  
Filtrerad 1L / artnr. 1004082



**Lime**  
Ofiltrerad 1L / artnr. 1003884  
Filtrerad 1L / artnr. 1004083

# BUBBLOR



**Johlini, Peach & Jasmine**  
33cl / artnr. 1007438



**Rabarber, mousserande**  
33cl / artnr. 1007396  
75cl / artnr. 1007477



**Svart vinbär, mousserande**  
33cl / artnr. 1007397  
75cl / artnr. 1007402



**Fläderdryck, kolsyrad**  
33cl artnr. 1007201



**Sencha Rosé KRAV**  
75cl / artnr. 1007041



**Sencha Noble KRAV**  
75cl / artnr. 1007040



**Hvonn, Haf**  
37,5cl / artnr. 1011293



**Hvonn, Vik**  
75cl / Snart i sortiment!

Vårt sortiment präglas av säsong och tillgång, vilket innebär att vissa produkter kan variera eller tillfälligt saknas.  
Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

# NÅGOT FÖR DET ALKOHOLFRIA DRYCKESPAKETET

Alkoholfria alternativ i balans



## Galder, Hvonn 75cl

Frisk och blommig med toner av kamomill, äpple och krusbär. Rund med inslag av honung och en pigg, balanserad syra. Lätt och uppfriskande avslut.

Passar till:  
Fisk, skaldjur, sushi,  
kronärtskocka & kantareller.

Servering:  
6–8°C Artnr. 1008353



## Björkad must, Högtorp 75cl

Frisk och nyanserad med toner av syrliga äpplen och björklöv. Torr med örtiga inslag, lätt beska och en balanserad syra. Långt, vuxet avslut.

Passar till:  
Fisk, skaldjur, grönsaker  
& lättare rätter.

Servering:  
8–10°C Artnr. 1007221



## Raudr, Hvonn 75cl

Kryddig och bärig med toner av lingon och röda vinbär. Balanserad syra med inslag av torkade örter, läder och en subtil rökighet. Torrt avslut med lång eftersmak.

Passar till:  
Charkuterier, pizza, anka,  
lamm, kalv & rödbeta.

Servering:  
10–12°C Artnr. 1008354



## Slånad must, Högtorp 75cl

Fyllig och vinös med toner av slånbar och äpple. Fruktig friskhet med balanserad strävhet och tydlig tanninstruktur. Torrt, strukturerat avslut med lång eftersmak.

Passar till:  
Vilt, nötkött, lamm, svamp  
& mustiga rätter.

Servering:  
14–16°C Artnr. 1007236



## Njöl, Hvonn 75cl

Fyllig och bärig med toner av blåbär, aronia och örter. Mjuk med balanserad tanninstruktur, inslag av tall och ett lätt kryddigt avslut. Lång eftersmak.

Passar till:  
Grillat nötkött, vilt, mustiga  
gytor, svamp & rotfrukter.

Servering:  
10–12°C Artnr. 1008355



## No3, Apolinaire, 25cl

Frisk och livlig med toner av äpple, citron och ingefära. Hög syra med balanserad sötna och en kittlande hetta. Friskt, uppiggande avslut.

Passar till:  
Sushi, heta fisk- & skaldjursrätter,  
kyckling & asiatiska smaker.

Servering:  
8–10°C Artnr. 1007414

# APERITIF & DESSERT

Fördrink, dessert & kaffe



Det börjar ofta med ett första glas. Och slutar med något som dröjer sig kvar. Smaker som väcker minnen eller skapar nya. Som en plats, en känsla, ett avslut som sitter kvar lite längre. Med rätt råvaror får ni utrymme att bära berättelsen genom hela upplevelsen.



**Ice Wine Village Apples**

75cl / artnr. 1013069  
Odensjö



**Tjärad must**

250ml / artnr. 1007420  
Högtorp Vilda Smaker



**Franka Nordic Aperitif**

50cl / artnr. 1004642  
Franka Drinks



**Chokoladpraliner**

45 st artnr. 1012786  
Åre Chokladfabrik



**Kaffe, Original Blend**

60x100g / artnr. 1006801  
Arvid Nordquist



**Chokoladpralin, mörk**

1kg / artnr. 1004941  
Tartuflanghe



**Chokoladpralin, vit**

1kg / artnr. 1004945  
Tartuflanghe



**Chokoladpralin, pistage**

1kg / artnr. 1004951  
Tartuflanghe

# TILL BAREN

## Torkad citrus & cocktailtillbehör

Hela skuret sortimentet



Det som händer bakom baren syns i glaset. Små detaljer som sätter tonen direkt. Från första intryck till sista sippen. När tempot ökar blir valet av råvaror avgörande. Det ska vara snabbt, konsekvent och kännas genomtänkt varje gång.



**Citron klyftad, lyx**  
1kg / artnr. 1004185



**Oleo Saccharum lime**  
500ml / artnr. 1013170



**Svenskt Havssalt**  
800g / artnr. 1012780



**Gordaloliv, utan kärna**  
4kg artnr. 1006129



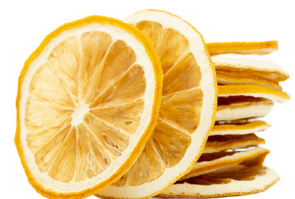
**Citron, torkad skivad**  
150g / artnr. 1003829



**Lime, torkad skivad**  
150g / artnr. 1003828



**Apelsin, torkad skivad**  
150g / artnr. 1003830



**Bergamott, torkad skivad**  
150g / artnr. 1013139

Det är ofta det lilla som sätter helheten. Något att ställa fram, smaker som sätter grunden och ramar in vistelsen och ger gästen en känsla av trygghet. Balansen mellan sött, salt och textur skapar en naturlig rytm i serveringen, där varje inslag fyller sin plats.

# TILLTUGG OCH MATSAL

Smaker att dela



**Pumpakärnor, rostade & saltade**  
225g / artnr. 1006871  
Slättvik Gärd



**Grannbarrssylt**  
125g / artnr. 1007338  
Högtorp Vilda Smaker



**Nötmix, Citron & Rosmarin**  
2kg / artnr. 1007453  
Grönsakshallen Sorunda



**Taggiasche Oliv**  
500g / artnr. 1004707  
ROI



**Almnäs Tegel**  
Bit 2kg / artnr. 1012510  
Almnäs Bruk



**Asta**  
Bit, ca 0,5kg artnr. 1007563  
Mathantverket Vuollerim



**Sörmlands Ädel**  
Bit, ca 0,7kg artnr. 1003848  
Jürss Mejeri



**Marconamandlar**  
1kg / artnr. 1004864  
Almondeli



**Confiture, hjortron**  
100g / artnr. 1007520  
Örtagård Öst



**Inkokta tallkottar**  
200g / artnr. 1007435  
Fredrik Johnsson



**Rosenkvittenmarmelad**  
220g / artnr. 1007241  
Stora Juleboda Gärd



**Honung, krämig**  
500g / artnr. 1007296  
Rosa Skattlådan

Vårt sortiment präglas av säsong och tillgång, vilket innebär att vissa produkter kan variera eller tillfälligt saknas.  
Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

# Blommor och blad



## Rallaroste, Högtorp Vilda Smaker

Rund och djup med toner av rallaros och gröna blad. Lätt syrlighet med mjuk kropp och utan beska. Balanserat och nyanserat avslut.

Artnr. 1007421 / 40g



## Högtorps vildte, Högtorp Vilda Smaker

Fyllig och rund med toner av honung och örter. Mjuk kropp med inslag av fermenterade rallarrosblad, älgörtsblad, hallonblad, daggekåpa, rostade ljungblommor och granfrön. Lent och aromatiskt avslut.

Artnr. 1007422 / 30g



## Fjällkvannefrön, Bärande Produkter

Aromatisk och örtig med toner av fjällkvanne och vilda blommor. Lätt parfymerad med frisk örtighet och en mjuk, balanserad kropp. Elegant och nyanserat avslut.

Artnr. 1007557 / 25g



## Gatkamomill, Bärande Produkter

Fruktig och aromatisk med tydliga toner av ananas och blommor. Lätt sötna med frisk örtighet och en mjuk, rund karaktär. Elegant och uppiggande avslut.

Artnr. 1007559 / 15g



## Älgörtsblommor, Bärande Produkter

Blommig och rund med toner av älgört och fläder. Lätt sötna med en fin, balanserad beska och örtiga inslag. Mjuk och aromatisk med ett elegant avslut.

Artnr. 1007558 / 25g



## Torkad Jamaica blomma / Hibiskus

Frisk och syrlig med toner av hibiskus och röda bär. Lätt sträv med pigg syra och en fruktig, uppiggande karaktär. Torrt och fräscht avslut.

Artnr. 1004361 / 200g

Vårt sortiment präglas av säsong och tillgång, vilket innebär att vissa produkter kan variera eller tillfälligt saknas. Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

# Grönsakshallen

---

## Sorunda

## SYD

### Besöksadress

Grönsakshallen Sorunda AB  
Pl. 5246 Röinge  
281 92 Hässleholm

### Order och kundservice

0451-351 00  
ghsyd.info@gronsakshallen.se

### Öppettider

Mån-Fre 07:00 - 24:00  
Lördag 07:00 - 15:45 (endast jour)  
Söndag 16:15 - 24:00

## STOCKHOLM

### Besöksadress

Grönsakshallen Sorunda AB  
Elektravägen 15  
126 30 Hägersten

### Order och kundservice

Tel 08-506 258 00  
order@gronsakshallen.se

### Öppettider

Mån-Fre 06:00 - 01:00  
Lördag 06:00-15:00, 19:00-01:00  
Söndag: 06:00 - 01:00

## VÄSTKUSTEN

### Besöksadress

Grönsakshallen Sorunda AB  
Exportgatan 15  
422 46 Hisings Backa

### Order och kundservice

031-380 12 00  
gbg.order@gronsakshallen.se

### Öppettider

Mån-Fre 07:00-16:00, 18:30-24:00  
(fre 20:00-24:00)  
Lunchstängt 11:30-12:15  
Lördagar: 11:00-15:00 (endast jour)  
Söndagar: 16:00-24:00