

Detailhandel & Gastronomi

-Set fra Irmas side!



v/ Hans Christian Ipland
Irma Indkøbschef

Gastronomi i Irma
er ikke et modelune,
men målgruppefokus,
lyst og stædighed!

Man skulle jo
nødigt blive kaldt
trendy



De dygtige mennesker på møllen i Skærtoft sætter at sælge andet end friskmalet mel.
Derfor maler de ikke mere, end vi bestiller. Det er da old school.

Jamen, er vi da gået helt fra snøvsen i disse tider, hvor mad er blevet trendy og et yndet samtaleemne? I Irma elsker vi selv mad og taler gerne og længe om den. Vores pointe er blot, at det ofte er mere nytænkende at se tilbage end at se frem.

Tag nu vores møllere Hanne og Jørgen fra Skærtoft på Als, der dyrker deres korn og maler deres mel, som man aldrig burde være holdt med at gøre det. Ingen kunstgødning, ingen pesticider, ingen fikumduk.

Tingene går langsomt i Skærtoft. Ikke fordi de er dovne dernede på møllen. Men jo langsomere man maler, desto bedre holder man kornet køligt og nedbrytningsprocessen nede. Og så nægter de dygtige mennesker at sælge andet end friskmalet mel, derfor maler de ikke mere, end vi bestiller. Det er da old school.

I det hele taget har vi masser af varer, der smager som i Irmas barndom. Gårdsmeik med 4,6% fedt, økologisk bacon uden nitrater, kød fra dyr der har fået masser af grønt græs og blå

himmel, is lavet af tyk fløde, frugter der har fået lov at blive hængende, til de smager som de skal.

Næppe trendy, men vi har for længst opgivet tanken om at blive det.

Økologisk hvedemel
fra Skærtoft Mølle
1 kg

18⁵⁰



NYT PAK
PÅ VEJ

Irma

Hvad handler "Irmagastronomi" om?



- At kende sine kunder
- De rigtige varer på det rigtige tidspunkt
- En vedkommende og sanselig kommunikation
- At kende sine samarbejdspartnere
- ...og at kunne samarbejde med dem!



Irma

Noget om varer og kommunikation!



Mousse med vilj



Desertbutikken Morten Høberg: chokolademousse er ikke kakaolad. 77 gængsild smager bare smadfold som en lød i tænder.

Når dessertbutikken Morten Høberg serverer sin hjemmelavede chokolademousse, antyder den sig, at tællekasser og skær blev skikket skinnende blanke. Og det fik ham til at overveje, om han mon kunne lave lige så god mousse i større mængder, uden selv at skulle afpølse alle æggene og fedtet i chokoladen.

I branchen var man skeptisk. Så dyre råvarer? Så let at konstatere? Så frisk fløde? Man rykkede hysken, men Høberg forsiste uforvarende.

I dag findes den. Den lette, men cremende chokolademousse, lavet på fede vanillestænger fra Madagaskar, chokolade af Grønlænderne, æggeløgsmasse og helt frisk fløde. Den skal te op i køleskabet i 4-6 timer. Men så er den også frisk på lidt af livet. Spis den som den er eller brug den som cremet i lagkage, oven på frugtsalat eller i pastasauce.

Mousseen findes også i en version med karamel, og de to mousser sælges om i Irma Høberg sortiment af kvalitetsvarer.

Morten Høberg: mousse er ikke kakaolad. 77 gængsild er smagen så intens, at hver

smadfold som 54 synd pøse

Irmas udvalgte 2 x 1 liter Velg mellem Juchone og 14 Chokolader Lægen kr. 35 Spar kr. 24,9

75,

Irma



09-10-2007

GRATIS

Irma krydderiet
SEPTEMBER, NUMMER 3, 2007



Man skulle have været en okse

Spring ud som konditor

Framprejagt

på den trygge måde

Hvor heldig man være?



Limousine-køkken er Irmas moderne på trøstende og smagfulde kød. Det er kød, der i den grad smager af overhold.

en en alve og heldigt for hal spise for følger Vi tror her sig at alle alle gni af Frisk græs ses for det igen med en

let fedtmarinering. Når du først gæffen und i omme, er oplevelsen så stor, sød og smagfuld, at man næsten kan se græsmarkene for sig under blik. Det er kød, der i den grad smager af overhold.

Det Danske Gastronomiske Akademi har smagt kødet. Og de kvitterede med et bendersdiplom. Det kan vi nok ikke forlange, at vores kunder gør. Men hvis du nyder kødet og den smag, der er lagt i det, er det også godt nok. For vi er faktisk heldige, at det findes. Så hvor heldig kan man være?

Irmas udvalgte Limousine kød findes kun hos os, og eftersom det sælges ikke er

indstrik-kørg, vil det være forskelligt, hvilke udskæringer din lokale Irma har i køleskabet. I hele denne uge har du til gængsild det held, at kødet er på tilbud.

Sag det. En smadfold er som regel nok til at omvende de fleste.

Irmas udvalgte Limousine Kødkød F. eks. 2 købekontener, ca. 400 g, 75,- kr. Velg mellem flere udskæringer.

Frisk valg

-25%

Irma



Irma

Noget om at være der selv!



09-10-2007

Irma

Noget om samarbejde!



Irmas omdrejningspunkter i de kommende år!



- Gode Fødevarer
- Bedre Spisekvalitet
- Bedste økologiske udvalg



*



Irma

Irma

121 års gammel, men med
lyst til fornyelse, forkælelse
og fødevarer...

