



Matkasse på en helt ny nivå

Våra vänner på Matkomfort förbereder vardagsmiddagar och levererar hem till din dörr. Gemensamt för deras fyra menyer är att de är förberedda från grunden, tar 5-20 minuter att färdigställa och de innehåller endast svenska och färska huvudråvaror.

Minskat matsvinn

Till skillnad från matkassarna så portionsanpassar Matkomfort alla ingredienser. Det innebär att du inte betalar för något som du inte kommer att använda. Det gör också att matsvinnet blir minimalt, både hos dig och hos oss. Det tjänar alla på.

Kockförberett

Såser, grytgrunder, smaksättare, allt förbereds i Matkomforts kök och det görs på riktigt och från grunden. Det betyder att allt görs med riktiga råvaror och utan onödiga tillsatser. Ska det till exempel vara pesto till maten, ja då gör kockarna den. Från start till mål. Faktum är att du får gå till en riktigt fin restaurang för att få något liknande. På samma sätt gör Matkomfort sina såser och grytgrunder. Det blir nyttigare, det minskar svinnet och framförallt – det blir fantastiskt gott!

Hur började det hela?

Trots att jag är kock – som både kan och vill laga mat – så fick jag inte till det. Det blev alldeles för få middagar lagade hemma i veckorna. Så, om jag som både kan och vill ändå inte lyckades, hur var det då med andra familjer? tänkte Henrik Isaksson, grundare av Matkomfort. Precis likadant visade det sig. Där föddes idén om Matkomfort och de första middagarna levererades 2008.



Hur går det till?

Middagarna förbereds hos Matkomfort i Tyresö, så att du bara behöver lägga 5-20 minuter aktiv tid i köket, för att färdigställa en hel middag. Såsen är klar, du tillagar huvudråvaran, kolhydraterna och färdigställer grönsakerna. Står det gryta på menyn har den stått och puttrat hos Matkomfort, du bara värmer och serverar.

Råvarorna kommer från producenter de själva gillar, det kan vara gårdsgris eller kycklingfiléer från Bjärefågel (Premium och Sthlmslådan). Men framför allt får du svenska färska råvaror med mycket smak och gott samvete.

Menyerna Premium och Sthlmslådan går att välja för 1-6 personer. De två och Familjefavoriter är helt kompletta, det enda du behöver ha hemma är salt, peppar och smör/olja att steka i. Vrooom är den snabbaste menyn där du också själv kompletterar med valfria grönsaker eller enligt deras "tillbehörstips".

Film om Matkomfort

<https://youtu.be/5kgUlj87SIA>

Unikt erbjudande för oss

I ett nära samarbete med Matkomfort ges vi möjligheten till ett fint erbjudande. När du beställer valfri produkt från Matkomfort och fyller i kampanjkod **Alewalds 2018**, får du 25 % rabatt på upp till fyra leveranser. Ingen bindningstid, 7 dagars framförhållning är allt du behöver tänka på.

Prislista

Premium pris/vecka		Sthlmslådan pris/vecka		Familjefavoriter pris/vecka	
1 person	535 kr	1 person	485 kr	4 personer	1080 kr
2 personer	795 kr	2 personer	715 kr		
3 personer	1070 kr	3 personer	960 kr	Vrooom pris/vecka	
4 personer	1285 kr	4 personer	1170 kr	4 personer	890 kr
5 personer	1510 kr	5 personer	1360 kr	<i>Extra huvudråvara 180 kr</i>	
6 personer	1695 kr	6 personer	1520 kr		

Extra huvudråvara 260 kr



Premium Helg

Som på restaurang fast hemma. Två lyxiga rätter med färska och noggrant utvalda råvaror för den där äkta helgkänslan. Levereras på torsdagar mellan kl. 17-22 och kan förgylla såväl helgen som början på veckan som följer.

Pris/vecka

2 personer	850 kr
4 personer	1 650 kr
6 personer	2 450 kr

Om menyerna

Ombyte förnöjer brukar det heta. Så vilken meny passar bäst nästa vecka? Hos Matkomfort kan du variera – byt varje vecka om du vill. Gemensamt för alla veckomenyer är att de är kockförberedda, lättlagade och gjorda på färska råvaror.



Premium

Premium är fyra kompletta måltider med exklusiva och färska huvudråvaror. Det enda du behöver ha hemma är salt, peppar och något att steka i. Du lägger 15-20 minuter i köket.

Du får fyra kompletta middagar för valfritt antal personer (1-6) med exklusiva, färska råvaror och närproducerat så långt det är möjligt. Vi använder bara fräscha grönsaker som varierar lite beroende på säsong. Allt tillagas utan onödiga tillsatser och med äkta smaksättare. Här kan du även välja till extra huvudråvara! Det innebär att du får två portioner extra av fågel, fisk och/eller kött.



Sthlmslådan

Tredagarsmeny för dig som inte vill äta rött kött. Istället får du fågel, fisk och veggishrätter, alla serverade med ekologiska eller närproducerade grönsaker. Du lägger 15-20 minuter i köket.

Sthlmslådan består av en tredagarsmeny baserad på fågel-, fisk- och "veggishrätter" – samtliga kryddade med en god dos fantasi och perfekta om du är Stockholmsvegetarian! Alla måltider är som alltid kockförberedda och serveras med färska råvaror och ekologiska eller närproducerade grönsaker, så långt det är möjligt. Allt är lättlagat och din insats i köket går snabbt. Sthlmslådan erbjuds för 1-6 personer.



Familjefavoriter

Barnsligt goda favoriter som levereras på en rullande 7-veckorsmeny. Alla rätter är kompletta och serveras med snabblagade och barnvänliga grönsaker eller frukt.

Familjefavoriter är framtagen för att passa alla i familjen. Den fungerar utmärkt att varva varannan vecka med Premium eller Vroom. Självklart kan du också välja Familjefavoriter varje vecka, om det råkar bli en favorit. Alla rätter är baserade på färska råvaror, kockförberedda och mycket lättlagade. Du lägger 15-20 minuter i köket. Familjefavoriter består av 28 barnvänliga rätter som levereras på en rullande 7-veckorsmeny. Familjefavoriter består av fyra middagar med fyra portioner per dag.



Vroom

Vroom är precis som våra övriga menyer kockförberedd och mycket lättlagad.

Du lägger mellan 5 och 10 minuter i köket, men får ändå äta god mat lagad från grunden! Ugn och spis får jobba en stund också, men under tiden kan du göra annat. Vroom består av fyra middagar med fyra portioner per dag, alla med färska, svenska huvudråvaror. Veckomenyn innehåller däremot inga grönsaker, istället kompletterar du med dina egna favoriter från grönsakslandet efter tid och ambition. Här kan du även välja till extra huvudråvara! Det innebär att du får två portioner extra av fågel, fisk och/eller kyckling.