Inredning 2022

Carlobolaget Inredningsmagasin 2022

Ansvarig utgivare
Jonas Rudmo
jonas@carlobolaget.se

Grafisk formgivning
Delour AB
delour.se | hello@delour.se

Fotograf
Anders Sällström
anders@sallstrom.se

Styling
Delour AB

Utgivning
Januari 2022

Carlobolaget AB - Väskor sedan 1921

Carlobolaget är företaget som sedan 1921 hjälper människor att hålla ihop jobb, resor och vardagsliv med väskor, plånböcker, mobilfodral och andra praktiska produkter. Vi älskar skinn. Vi tror på god design. Vi tycker att varumärken ska bäras med stil och att branding lyfter med snygga profilprodukter.

Sustainable production

Carlobolaget är medlem i Sedex, en global plattform för att dela information om hållbar produktion i flera leverantörsled. Vi jobbar med social accountability-certifering enligt standarden SA8000, som baseras på FNs barnkonvention samt konventionen för mänskliga rättigheter.

Vi tycker att miljön är en av de viktigaste aspekterna för oss. Vi ska alla leva och ha det bra även i framtiden, därför jobbar vi hela tiden med att utveckla vårt sortiment med miljövänliga material. Frakt och transport jobbar vi gemensamt med miljövänligare mål.

Ölväska med plats för 6 flaskor - en perfekt gåva till en riktig finsmakare.

Vildsvinsburgare med bacon och äpple

Ingredienser:
Hamburgarna
- 500 g vildsvinsfärs
- 2 skivor bacon
- 1 msk dijonsenap

Tillbehör:
- surdegsbröd eller hamburgerbröd
- sallad
- tomat i skivor
- lök i tunna skivor
- äpple i tunna skivor
- saltgurka
- ost
- bacon knaperstekt
- majonnäs

Gör så här
Blanda färsen med dijonsenap och finhackad bacon. Salta försiktigt eftersom bacon är salt i sig. Och peppra.

Forma till 4 biffar och grilla eller stek.
Stek surdegsbrödet/hamburgerbrödet och arrangera din hamburgare med de tillbehör du gillar: sallad, tomat, lök, bacon, ost, saltgurka, majonnäs, och gärna en skiva äpple.

Florens förkläde
77744 | 81x58 cm

Förklädet finns även i brunt skinn.

Kruka, mellan
85-20 | 40x32 cm
Kruka, låg
84-20 | 20x32 cm

Vedkorg
77757-20 | 30x70 cm

Vinväska
70-120 | 33x18x10,5 cm

Läderkudde
87-20 | 45x45 cm

Tallriksunderlägg (2-pack)
76-120 | 44x34 cm

Kruka , hög
86-20 | 60x32 cm

Finns i tre olika höjder.

Florens förkläde
77744 | 81x58 cm

Florens förkläde finns även i svart.

Rådjursfilé med kantareller, svartkål, rotselleripuré och rödvinssås

Rödvinssås:
- 250g pärllök
- 6 torkade plommon
- 3 dl rödvin
- salt, peppar
- 1 tsk redning
- 1 dl vatten

Rotselleripuré:
- 600g rotselleri
- 2 dl vatten
- 3 dl vispgrädde*
- salt, peppar

Stekta kantareller och kål:
- 25g smör
- 4 morötter
- 300g kantareller
-150g svartkål

Helstekt rådjursfilé:
- 500-600g rådjursfilé
- salt, peppar, vitlökspulver

Gör så här:

1. Skala pärllökarna. Hetta upp smör i en kastrull och ha ner löken. Låt den få färg under cirka 5 minuter på båda sidor, slå sedan på rödvin och ha ner strimlade, torkade plommon. Låt puttra på medelvärme cirka 10 minuter utan lock. Lyft ur lökarna i en skål och mixa såsen så den blir slät. Vispa i redningen och slå på lite vatten. Smaka av med salt och peppar. Låt såsen varmhållas på låg värme. Slå eventuellt i mer vatten och såsen blir för tjock under varmhållningen.

2. Gnugga morötterna rena, halvera dem på längden och skär till korta stavar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek morötterna tills de börjar få färg och mjuknat en aning – cirka 5-10 minuter. Klicka i mer smör, strimla svartkålen och ha ner i pannan. Låt fräsa 2-3 minuter. Ha ner de rensade kantarellerna. Stek ytterligare några minuter. Smaka av med salt och peppar.

3. Skala och tärna rotsellerin. Ha ner i en kastrull och slå på vatten och grädde. Koka rotsellerin under gläntat lock på medelvärme i cirka 20-30 minuter. När rotsellerin är mjuk och bara lite vätska återstår är den klar. Kör till en slät puré med mixerstav. Smaka av med salt och peppar. Ställ tillbaka på plattan på låg värme och varmhåll.

4. Hetta upp en grillpanna och helstek rådjursfilén på hög värme med salt, peppar och vitlökspulver. Stek den inte för länge, då blir den torr. Använd förslagsvis en stektermometer och låt filén gå till cirka 55°C. Skiva upp köttet och servera med stekta kantareller och kål, rotselleripuré, rödvinssås och de rödvinskokta pärllökarna.

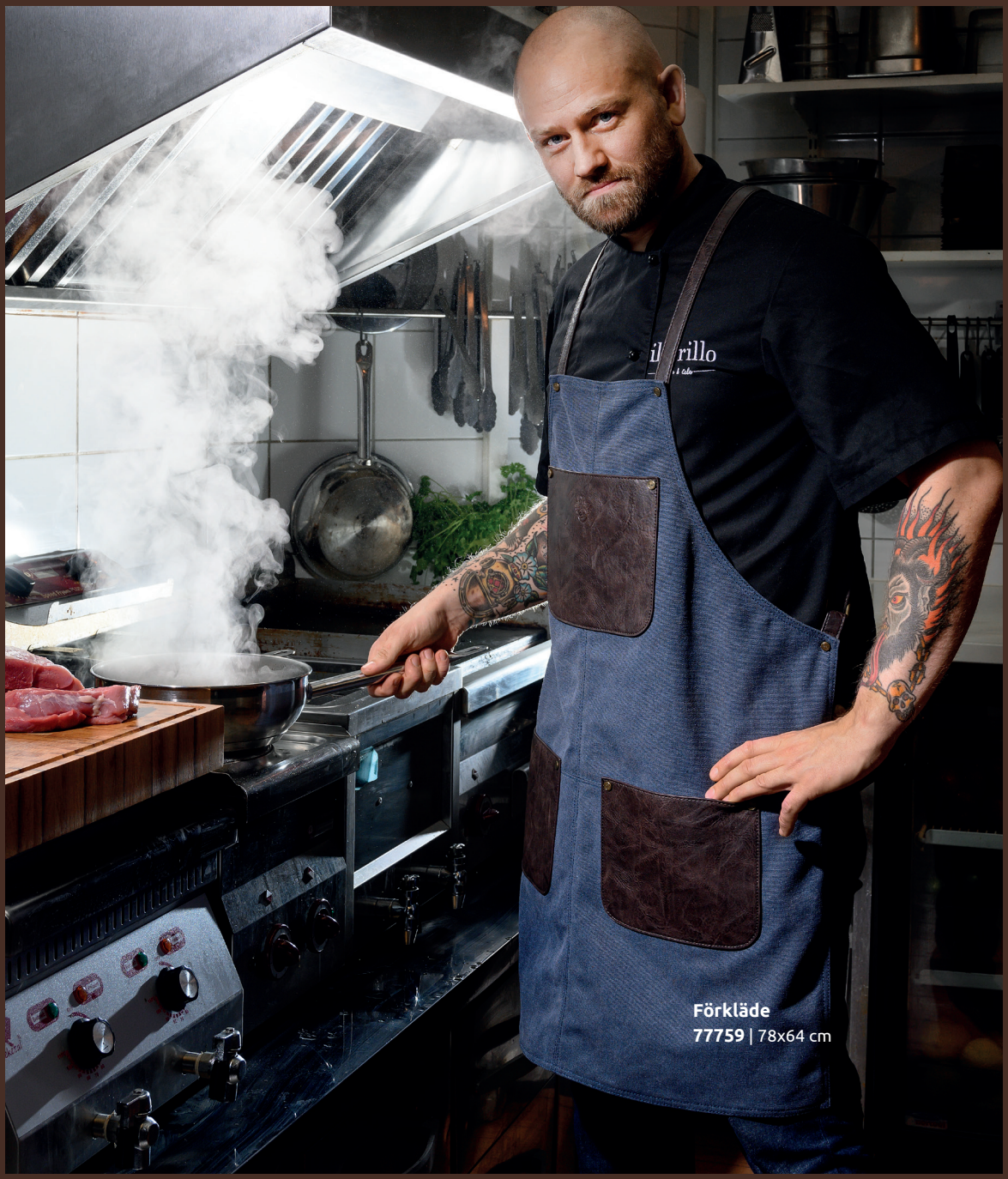
Vinväska
71-120 | 20x8 cm

Ljusstake, svart
88-10 | 10x13 cm
Ljusstake, brun
88-20 | 10x13 cm

Ljusstake
89-20 | 26x7 cm

Servettring (2-pack)
75-120 | 5x17 cm
Glasunderlägg (4-pack)
74-120 | 10x10 cm

Ljusstake
77758-20 | 53x3 cm



Förkläde
77759 | 78x64 cm

Här skriver vi in vilka färger som förklädet finns i.

Läderkruka
90-20 | 19x20 cm

En tradition att föra vidare

I de djupaste småländska skogarna finner du en bygd av lite särskild karaktär. Det är en bygd där idéerna flödar och ingenting är omöjligt. Redan 1921 såg Carl Ottosson dessa möjligheter och började producera väskor.

Vi på Carlobolaget är stolta att få tillhöra denna mytomspunna region och att få föra traditionen vidare som Carlobolaget har samlat på sig under sina första 98 år.

Kontakta oss gärna

Jonas Rudmo
Försäljning och inköp
+46 (0)371-193 99
jonas@carlobolaget.se

Britt Johansson
Försäljning
+46 (0)371-193 94
britt@carlobolaget.se

Henric Dolfén
VD/Ekonomi
+46 (0)70-633 56 01
henric@carlobolaget.se

Fredrik Svensson
Försäljning, NO och SE
+46 (0)371-193 91
fredrik@carlobolaget.no

Jacob Thorup Larsen
Försäljning, DK
+45 2069 2797
jacob@carlobolaget.dk

Till carlobolaget.com

carlobolaget.com

Väskor sedan 1921