

PåTrycket

Ett magazine från Botkyrka Offset sommaren 2018





Vår, värme och sol !

Påsk, vår och sommar står för dörren med
ljus och värme, vi är nog många som
längtat, ännu en mörk och kall vinter är över.

Vi på Botkyrka Offset, Helene, Krister,
Christina och Per, vill önska en
härlig påsk och vår med att dela med
enligt oss lite av livets goda!



Äntligen, Påskbuffé!

Släkt å vänner är samlade och äggen är framdukade, alla är glada och hungriga så låt det väl smaka.

Ägghalvor!

MATJESSILLRÖRA

En klassiker.

Fem ägg i halvor. Hacka 1 burk matjessill. Fördela på ägghalvorna, toppa med gräddfil och hackad gräslök. Garnera med smulor av rostat surdegsbröd.

ÄDELOST & AVOKADO

Oj, vad det gifter sig.

Fem ägg i halvor. Gröp ur en mogen avokado och mosa, blanda med 100 g ädelost. Fördela på äggen. Garnera med knaperstekt bacon.

LAX & KAPRIS

Påskklassiker.

Blanda 100 g varmrökt lax med 1 dl majonnäs, 5 små kaprisar och lite riven citronskal. Klicka ut på äggen och garnera med citron och svartpeppar.

SKAGENÄGG

Godaste och lättaste äggen.

Fem ägg i halvor. En burk skagenröra, ett par räkor och en dillkvist. Lägg så mycket skagenröra du kan på äggen. Garnera med räkor och dillkvist.

LÖJROMSÄGG

Lyx.

Fem ägg i halvor. Börja med en klick smetana sedan löjrom. Garnera med finhackad rödlök och ett par gräslökstrån.



“ Vill du minska risken för att ägget ska spricka under kokningen finns ett knep. Picka försiktigt hål på skalet i äggets trubbiga ända. Därunder finns en luftblåsa. Blir det hål där spricker inte ägget lika lätt.. “



Sill!



KRÄMIG PEPPARROTSSILL

En klassiker.

Du behöver 1 förp 5-minuterssill, 2 dl gräddfil, 1,5 dl blandade finhackade örter, ex persilja, dragon, körvel, 1 dl finhackad gräslök, 1 dl finriven pepparrot, 1 msk majonnäs, 1 tsk Dijon-senap, rivet skal av 1 citron och svartpeppar från kvarnen.

Börja med att skölja av sillen noga i kallt vatten och skär filéerna i centimetertjocka bitar. Mixa gräslök och örter med lite av gräddfilen med stavmixer eller i matberedare med knivar till en ljusgrön sås. Rör ner resten av gräddfilen, majonnäs, pepparrot och svartpeppar. Tvätta citronerna noga och tillsätt det rivna citronskalet. Vänd ner sillen i såsen och häll i en väl rengjord burk. Låt stå i 1 dygn innan servering så att sillen hinner dra åt sig ordentligt av smakerna.



LJUMMEN GUBBSALLAD

Omväxling med ljummen sallad.

Du behöver 8 kokta potatisar, 4 kokta krämiga ägg, 5 msk kapris, 2 rödlökar, 1 knippe dill och gräslök, ungefär 4 filéer av ansjovis och 250 g smör.

Börja med att tärna potatisen, ca 5x5 mm. Tärna det krämiga ägget. Hacka lök och dill/gräslök. Bryn kaprisen i stekpanna i litet smör för att steka ur vinägern. Blanda ägg, potatis, lök, örter och kapris. Forma till en puck eller annan önskad form. Bryn smöret. Placera ansjovisfiléerna över pucken. Servera med brynt smör.



“ Påskdagen bestäms av en astronomisk händelse. Påskdagen inträffar alltid söndagen efter den första fullmånen på vårdagjämningen, vilket också betyder att påskafton i princip aldrig är på samma datum





Lax!

CITRON OCH LIMEGRAVAD LAX MED FÄNKÅL

800 g filead laxsida med skinnet kvar, 2 tsk hela vitpepparkorn, 4 msk strösocker, 3 msk salt, 1 krus dill, 1 citron, skal, 1 lime, skal, 1 litet fänkålsstånd.
Citronskal och dill till garnering

Tina den frysta laxen. Stöt vitpepparn grovt i mortel. Blanda pepparn med socker och salt. Gnid in hälften av saltblandningen på laxens köttsida och hälften på skinnsidan. Hacka dillen grovt, även stjälkarna. Klappa in även dillen och rivet citrusskal på köttsidan, och lägg sedan i en plastpåse och förslut. Låt ligga på ett fat i kylan i två dygn, vänd tre fyra gånger under tiden. Häll bort laken som bildas.

Vid serveringen: skrapa bort dill och pepparkorn. Skär skivor så tjocka som du vill ha dem och strö över tunt hyvlad fänkål. Garnera med dill och rivet citrusskal.



INKOKT LAX MED CHILI

Danska: God påske!

Engelska: Happy Easter!

Finska: Hyvää Pääsiäistä!

Franska: Joyeuses Pâques

Italienska: Buona Pasqua!

600 g laxfilé, 1 spansk röd peppar, och 0,5 knippa färsk koriander.

Koklag:

2 msk ättiksprit (12%), 3 dl vatten, 6 vitpepparkorn, 6 kryddpepparkorn, 2 lagerblad, 1 tsk salt och 2 tsk socker.

Skär laxen i skivor. Dela chilifrukten i halvor på längden, ta bort kärnorna och strimla fruktköttet fint. Hacka koriandern. Koka upp lagen och låt den sjuda utan lock i ca 10 minuter. Lägg i laxskivorna, låt koka upp och låt det hela sjuda försiktigt i ca 4 minuter. Ta upp laxskivorna med hålslev och lägg dem omlott som taktegel i en smord form. Sila lagen försiktigt över fisken. Strö över chili och koriander. Ställ svalt och låt fisken kallna i lagen.



LAMMSTEK MED ROSMARINHONUNG

Hör påsken till.

Lamm!

1 lammstek, 3 msk honung, 6 vitlöksklyftor, 4 kvistar färsk rosmarin, 3 kvistar lavendel, 1 tsk stötta fänkålsfrön, 1/2 apelsin, 1 msk stark senap, 2 dl vitt vin, 1 dl mörk köttbuljong, 20 g mandelspån, salt och peppar.

POTATISTÅRTA MED GETOST

Du behöver 800 g potatis, 1 gul lök, 3 vitlöksklyftor, 2 kvistar färsk rosmarin, 2 kvistar lavendel, 4 salviablåd, 300 g äkta fetaost, 2 dl gräddmjölk, smör, salt och peppar.

Förvärm ugnen till 225 grader med en långpanna i. Putsa bort de hårda hinnorna på lammsteken. Koka upp honungen i en kastrull. Pressa ner eller riv ner vitlök. Finhacka rosmarin och ev lavendel och rör ihop med honungen. Tvätta apelsinen noga och torka, riv sedan av det yttersta skalet på halva. Lägg ner skalet tillsammans med fänkålsfrön och senap i honungen. Ställ undan. Salta och peppra lammsteken, droppa lite olja i den heta långpannan och lägg steken på. Låt den bryna i cirka 10 minuter. Vänd sedan steken och bryn 10 minuter till. Sänk ugnsvärmen till 125 ° och stek vidare i ca 20 minuter. Dra sedan ut steken och pensla den med rosmarinhonungen. Håll det vita vinet och buljongen runt om, stick i en stektermometer så att spetsen ligger i innersta delen av steken och stek vidare. Ta ut steken när termometern visar 55-60 grader.

Under tiden när steken tillagas ska den penslas med honungen och ev. ösas med vinspadet. Hetta upp en panna utan matfett och rosta mandelspån tills det doftar gott och de har blivit lite gyllene. Ta ut lammsteken och pensla den med eventuell överbliven honung. Ställ steken på en skärbräda eller uppläggningsfat och låt vila i minst 15 minuter innan servering, annars försvinner all vätska när man skär i den. Skölj eventuellt ur pannan med lite köttbuljong och ta vara på spadet och servera till steken. Skiva upp steken och strö de rostade mandelspån över och eventuellt några kvistar doftande färsk rosmarin.

Potatistårta: Skala den gula löken och vitlöken, hacka fint. Hetta upp en stekpanna med olja och lite smör och sautera lök- och vitlökshacket, men bryn inte. När löken har blivit glansig är det dags att tillsätta finhackad salvia och rosmarin. Låt blandningen bli varm och dra sedan av plattan, spara så länge. Mosa fetaosten med gräddmjölken. Riv i vitlöken och krydda med salt och peppar. Finhacka örterna och rör ner.

Skala potatisen (om den inte är färsk) och skär i tunna skivor, skölj dem inte. Sätt ugnen på 200 °. Koka skivorna i saltat vatten ca 5 minuter. Ta sedan upp dem och låt dem rinna av. Blanda ihop potatisen med lök- och salviablandningen och varva dem med fetaosträmen i en ugnssäker form, översta lagret ska vara potatis. Fördela lite olivolja över och sätt in i ugnen i cirka 20-30 minuter, kolla gärna med en sticka. Ev måste man täcka med lite folie mot slutet av gräddningen så att ytan inte blir bränd. Värm lite smör i en panna och stek rosmarin och lavendel snabbt. Tag upp dem och låt rinna av på hushållspapper. Strö de stekta örterna över potatistårtan och servera till lammsteken.



Nu tar vi kål på myten;

Påskmust är identisk med julmust där det enda som skiljer dryckerna åt är etiketten och tiden man dricker dem.



Tapas!

Lite variation på de traditionella.



SALTA PADRONES

Färska pimientos de padron, en slags chilifrukt, hittar man i grönsaksdisken.

1 noriark, 3 tsk flingsalt, 2 msk rostade sesamfrön, 200 g pimiento de padron (chilifrukt) och 3 msk olivolja.

Rosta noriarket hastigt på grillen eller i en torr och het stekpanna. Blanda flingsalt och sesamfrön i en påse. Smula ner noriarket. Pensla chilifrukterna med oljan. Grilla/stek tills de är mjuka och har fått lite färg. Strö över alg- och sesamsaltet.

TORTILLA DE PATATAS

Potatisomlett

1/2 kg potatis, 6 ägg, 2 gula lökar, olivolja, salt och peppar efter smak.

Skala och skär löken och potatisen i tunna skivor. Stek i stekpanna med olivolja och tillsatt salt. Lägg ner potatisen och löken i en skål. Vispa upp äggen och blanda ordentligt med potatisen och löken. Häll olivolja i en panna och rör i potatisblandningen. Stek på svag värme. När allt börjar få färg, ca 4-6 min, vänds tortillan. Servera i tårtbitar.

GAMBAS AL AJILLO

Frästa räkor i vitlök

1 kg tigerräkor eller vanliga räkor, 10 vitlöksklyftor, 3 röda chilifrukter, 0,5 dl olivolja, 1 dl vitt vin och 1 knippe bladpersilja.

Skala och hacka vitlöken, kärna ur och hacka chilin och fräs allt sakta på svag värme i oljan i en stor, tjockbottnad gryta. Rör under tiden, cirka 2 minuter, tills vitlöken och chilin är blanka och mjuka. Öka värmen, häll i räkorna och rör om medan de steker ytterligare 2 minuter, tills de blivit vackert rosa. Häll över vinet och låt allt koka upp någon minut. Smaka av med lite salt om det behövs. Garnera med persiljan.

FIKON MED PATA NEGRA

2 st croissanter, 4 st färska fikon, 8 skivor pata negra, olivolja, äppelbalsamvinäger och nymalen svartpeppar.

Värm ugnen till 175 grader. Skiva croissanten och rosta den gyllene i ugnen. Skiva fikonen och lägg dem i en ugnform. Värm den i ugnen. Fördela de varma fikonen på tallrikar. Lägg på skinkskivorna och peppra. Droppa över olivolja och vinäger och servera med de rostade croissantskivorna



Vad heter det sa du ?!?

KRABELLURER

Krabbelurer eller pösplättar smakar allra bäst nygräddade med färska bär och grädde.

2 ägg, 1,5 dl socker, 1,5 dl mjölk, 5 dl vetemjöl, 2 tsk bakpulver, 2,5 tsk vaniljsocker.
Smör att steka i och socker att vända i.

Vispa ägg och socker lätt skummigt. Tillsätt mjölken och sedan mjöl, bakpulver och vanilj. Rör om noga tills smeten är helt slät. Värm ett plättjärn och smält smör på medelvärme. Klicka ner smeten och grädda krabbelurerna i omgångar, 3-4 minuter på var sida. Lägg socker på ett fat och vänd krabbelurerna i sockret. Låt dem svalna eller servera dem ljumma med vispad grädde och sylt.



HUSH PUPPIES

För att få tyst på hunden!?!

2,5 dl majsmjöl, 1 tsk salt, 0,5 tsk strösocker, 0,5 tsk bakpulver, 1,25 dl gräddfil, 1 ägg, 0,75 dl majs, 2 schalottenlökar och 5 dl rapsolja att fritera i.

Blanda de torra ingredienserna. Vispa ihop gräddfil och ägg och blanda ner i mjölblandningen. Vispa till en jämn smet. Mixa majsen med mixerstav till en puré. Skala och finhacka löken. Blanda ner majs och lök i smeten. Hetta upp oljan till 180° i en kastrull eller fritös. Forma bollar av smeten. Fritera hälften åt gången i ca 5 min tills de blir gyllene. Ta upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Gott revbenspjäll eller som snacks med en kallsås.



SEAN CONNERY SÅS

Mycket mycket god!

1,5 vitlöksklyfta, 3 msk ingefära, färsk riven, 1 äggula, 1 tsk sambal oelek, 1,5 tsk risvinäger, 5 tsk soja, japansk, 1 tsk sesamolja och 2,5 dl matolja.

Pressa vitlöken och riv ingefäran på rivjärnets fina sida. Vispa ihop äggulan lätt med samtliga ingredienser utom matoljan. Viktigast är ju, som alltid när man svänger ihop en majonnäs, att alla ingredienser håller samma temperatur, annars kan den skära sig. Blanda i matoljan under kraftig vispning, med mixerstav. Gott till allt kött.



MAGIC DUST

Kryddblandning till tacos och pulled pork.

1 dl paprikapulver, 1/2 dl salt, 2 msk senapspulver, 1/2 dl mald spiskummin, 2 msk mald svartpeppar, 1/2 dl vitlökspulver, 2 msk cayennepeppar och 1/2 dl strösocker.

Blanda alla ingredienser och mixa till ett fint pulver. Förvara i en burk.



Vegetarisk påsk!

Spännande och annorlunda.

RÖDBETSMOUSSE

Fräscht

1/2 kg rödbetor, 1 1/2 dl creme fraiche, 50 g purjolök, 1 1/2 st gelatinblad, italiensk salladskrydda, salt och peppar efter smak.

Riv rödbetorna på den grova sidan på rivjärnet. Skiva och hacka purjolöken. Blanda det med creme fraichen, smaksätt med italiensk salladskrydda, salt och peppar. Smält gelatinbladen och rör i smeten. Häll upp i en form och ställ in kylen för att stelna. Garnera med vaktelägg, sallad och gräslök.



AVOCADOSOPPA MED VÄSTERBOTTENCHIPS

Kall "mumsbit" i glas

4 mogna avokado, 8 dl grekisk yoghurt, 1 påse färsk babyspenat, 1/2 dl hackad salladslök, 1 kruk koriander, 4 dl mineralvatten, salt och peppar.

Chips: 150 g riven Västerbottensost.

Soppa: Dela avokadon, gröp ur och skär i mindre bitar. Blanda alla ingredienser i en tillbringare och mixa med stavmixer till en slät soppa. Smaka av med salt och peppar.

Chips: Lägg ut osten på ett bakplattspapper och gratinera i ugn 225 °C ca 5 minuter, tills osten fått gyllene färg.

GRILLAD BLOMKÅL MED TRYFFELAIOLI

Enkelt och enormt gott

2 blomkålshuvuden, 0.5 dl olivolja, 1 citron, pressad saft, 1 tsk basilika, salt och svartpeppar efter smak.

Tryffelaioli: 3 vitlöksklyftor med skal, 1 msk olivolja, 1 dl majonnäs, tryffelolja, salt och peppar efter smak.



Stek vitlöksklyftorna till tryffelaiolin hela med skal i olja i en stekpanna till ordentlig färg runt om. Mosa ut innehållet med en gaffel. Blanda med majonnäs och smaka av med tryffelolja, salt och peppar.

Ansa blomkålen. Skär i ca 1 cm tjocka skivor. (De blomkålsbitar som lossnar går också bra att lägga på grillen, även blasten.) Blanda olja, citronsaft, basilika, salt och peppar. Pensla blomkålen med oljan. Grilla till fin färg och därefter på indirekt värme tills den är mjuk, ca 10 min. Servera med tryffelaiolin.



“Ägg innehåller alla livsnödvändiga aminosyror i en perfekt blandning. Det gör att kroppen kan använda allt protein i ägg. Ägg är dessutom en riktig vitaminbomb. Förutom högvärdigt protein och fett innehåller ägg även många viktiga antioxidanter “



GRÖNKÅLSPAJ MED VALNÖTTER

Gott till laxen

Pajdeg; 150 g smör, 3 1/2 dl dinkelmjöl, ca 2 msk iskallt vatten och en liten skvätt olivolja

Fyllning; 250 g färsk grönkål eller spenat, 2 rödlökar, 2 dl valnötter, 3 ägg 3 dl vispgrädde, 200 g getost, 1 msk smör, salt och peppar efter smak.

Hacka ihop smör och mjöl, allra helst i en matberedare. Tillsätt vattnet och olja, fortsätt mixa tills du har en deg. Låt degen ligga i kylskåpet 30 min.

Fyllning: Repa och grovhacka grönkålen. Koka den i lättsaltat vatten i 5–10 min. Låt rinna av i ett durkslag. Skala, halvera och skiva löken tunt. Fräs lök och kål i smör på inte alltför hög värme i en stor stekpanna några minuter. Krydda med salt och peppar. Sätt ugnen på 200°. Tryck ut degen i en pajform. Nagga degen med en gaffel. Förgrädda pajskalet 10 min mitt i ugnen. Grovhacka valnötterna. Vispa ihop ägg och grädde i en bunke. Lägg kålblandningen i det förgräddade pajskalet. Smula över chèvren och håll äggstanningen i formen. Strö över valnötterna. Grädda pajen i nedre delen av ugnen 35–40 min.



Oliver i massor!



QUINOA- OCH BULGURSALLAD MED PRIMÖRER

Fräscht och gott även till kött

1 dl quinoa, 1 dl bulgur, 12 knippmorötter, 12 färsk gröna sparrisar, 100 g vaxbönor, 12 sockerärter, 1 granatäpple, 4 msk olivolja, 1 msk vit balsamvinäger, salt och peppar efter smak. Garnera med gräslök.

Koka quinoa och bulgur enligt anvisning på förpackning. Koka primörerna i omgångar i lättsaltat vatten. Skär granatäpplet i halvor, skrapa ur kärnorna och blanda med olivolja och balsamvinäger. Smaka av med salt och peppar. Blanda quinoa, bulgur och grönsaker med granatäppledressing på eget stor fat och strö över skuren gräslök.



Starta med grönsaksstavar och dipp.



Efterrätt !!!

Gott, gott, vansinnigt gott!

ÉCLAIRER MED CHOKLADKRÄM

Éclairer: 1 1/2 dl vatten, 1 1/2 dl mjölk, 100 g smör, 1/2 tsk salt, 1 tsk strösocker, 3 dl vetemjöl, 4 ägg och 50 g mandelflarn.

Chokladkräm: 100 g mörk choklad (70%), 2 äggulor, 1/2 dl strösocker, 1 1/2 msk Maizena majsstärkelse, 2 1/2 dl mjölk, 1/2 dl vispgrädde och 50 g osaltat smör

Garnering: 50 g mörk choklad (70%)

Chokladkräm: Hacka chokladen och lägg i en bunke. Blanda äggulor, socker och majsstärkelse i en annan bunke. Koka upp mjölk och grädde och häll det över äggulorna. Blanda väl. Häll tillbaka i kastrullen. Sänk värmen och sjud under omröring tills krämen tjocknat, ca 2 min. Häll krämen över chokladen och klicka i smöret. Blanda väl till en slät kräm. Låt kallna i kylan.

Kakor: Sätt ugnen på 250 grader. Koka upp vatten, mjölk, smör, salt och socker i en kastrull. Sänk värmen och blanda sedan i mjölet. Rör till en slät smet. Ta kastrullen från plattan och blanda i ett ägg i taget, använd gärna elvisp. Fyll smeten i en strut med slät tyll. Spritsa ut runda éclairer på en plåt med bakplåtspapper. Strö på mandelflarn. Sätt plåten mitt i ugnen och sänk ugnsvärmen till 175 grader. Grädda ca 30 min. Låt éclairerna kallna på galler. Gör ett litet snitt i éclairerna och spritsa i chokladkrämen. Smält den mörka chokladen till garnering. Ringla den över éclairerna. Pudra över florsocker vid servering.

KRÄMIG SCHWEIZERNÖT MED GLASS OCH BLÅBÄR

Lätt och så gott.

250 g Schweizernötchoklad, 1,5 dl grädde, 0,5 tsk vaniljsocker, 0,5 dl hasselnötter, rostade och hackade, 0,5 l gammaldags vaniljglass och 150 g blåbär.

Hacka chokladen och lägg upp i en skål. Koka upp grädden med vaniljsocker och häll den varma grädden över chokladen under omrörning. Chokladen ska bli som en len crème.

Häll upp i ljunna glas och toppa med hackade hasselnötter en stor kula glass och blåbär på toppen.



Vad kan du om mat?
Eller om onödigt vetande?
Kul frågespel.





FRITERAD CAMEMBERT MED HJORTRON

4 bitar camembert, 2 dl kallt vatten, 3 st ägg, 1 dl vetemjöl, 2 dl ströbröd, 1-2 l neutral matolja till fritering och 1 kruka persilja.

Hjortronsylt till servering.

Häll vattnet i en djup tallrik. Vispa upp äggen lite lätt i en annan djup tallrik. Häll även mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik. Panera sedan ostbitarna genom att först vända dem i vatten, därefter i mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. Se till att alla ytor täcks ordentligt vid varje moment.

Värm oljan till 180 grader i en stor kastrull. Släpp försiktigt ner ostbitarna i oljan och friter dem gyllenbruna. Friter inte alla bitar på en gång, utan lägg ner dem i två omgångar. Hantera ostbitarna försiktigt – de går lätt sönder. Klipp persiljan i knippen, friter dem hastigt och låt knippena rinna av på hushållspapper. Servera den friterade osten och persiljan genast med hjortronsylt.



Ett spel till desserten?

BREIPAKET MED VALNÖTTER OCH PORTVIN

500 g brieost (en liten rund), 3 msk råsocker, 1 dl grovhackade valnötter och 1/2 dl rött portvin.

Lägg brietårtan på ett rejält ark dubbelvikt ugnsfolie. Strö över råsocker och grovhackade valnötter. Vik ihop 2 kanter med dubbla veck till en påse. Häll på portvin och förslut den sista kanten ordentligt. Lägg på grillen i ca 10 min. Servera gärna med hjortronsylt och/eller fruktbröd.

Om du har en rund Brie ost eller Camembert ost så kan du grilla den och servera med mycket gott bla.

Olivolja och timjan
Fikon och honung
Honung och torkad lavendel
Favoritsylt och baugette
Bär



Skär av locket och doppa ett gott bröd i den varma krämiga osten.

Ostbricka alltid gott som avslutning.





Detta är vi,

Dörren är alltid öppen och en pratstund och kaffe har vi alltid tid med.

Kom bara förbi och se hur vi har det, diskutera jobb och idéer, kän på olika papperssorter eller bara för kaffet! Titta i vårt arkivrum för idéer!

Du kanske aldrig sett ett tryckeri ?!?

Vi som jobbar här är :

Helene - Drivit BOAB i 21 år, gillar färg, mat och att resa.
Din kontakt hos oss.

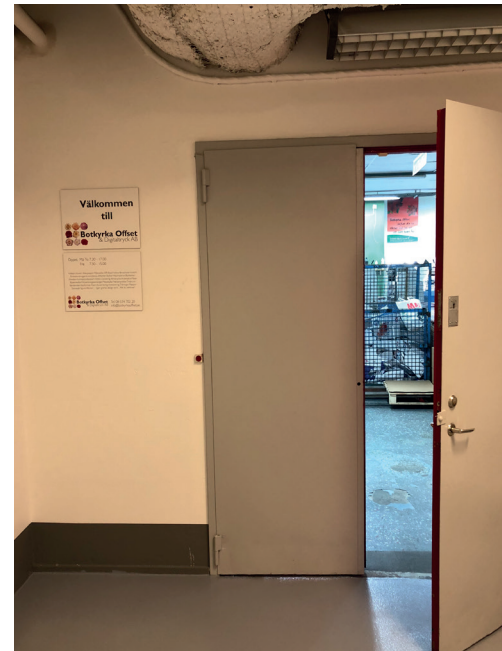
Krister - Styr upp tryckeriet och trycker. Gillar F1 och att ligga i solen.

Per - Trycker och kör bokbinderi. En inbiten AIK:are!
Gillar långresor.

Christina - Säljare, digitaltryckare och krögare på sommaren.
Gillar att vara i Spanien.

Vilma - Westie, håller koll på oss alla.

Jimmy - vår glade pensionär som hoppar in ibland.



Broschyrer Foldrar Visitkort Block DR-utskick Mapper Följesedlar

Böcker Orderset Blad A4 A5 Kuvert Mässmaterial Pocketböcker

Pennor Papperspåsar Tejp med tryck Affischer Kort Wire-o bindning

Brevpapper Julkort Kartonger Spiralbundna block Klistermärken

Kassar Mässväggar Pappmuggar med tryck Årsredovisningar Program

Almanackor Menyer Skyltar Figurstansningar Bipacksedlar osv.

Botkyrka Offset !

Vi har funnit i över 40 år, 1976 slog vi upp portarna. På den tiden var det mycket annorlunda, man kanske inte kan tänka sig att allt inte gjordes på datorer. Som nu när man skickar en Pdf som vips blir separerad och utskjuten för tryck. Den första Macen kom 1984! Så det har förändrats och gått framåt ...

Här har det tryckts mycket genom åren -

LP omslag - Abba, Carola ...

100 000 tals skadeblanketter, innan datorns tid till WASA, Skandia, Ansvar och Länsförsäkringar.

700 000 kort till BRIS.

Många av våra kunder har bytt logga och profil under åren.

Undrar hur mycket visitkort som gjorts?!? Kuvert ...

Idag har vi många olika kunder och kategorier, många i kommunen och i Sthlm men även runt i hela Sverige. Vi tycker alla kunder är viktiga, stora som små. Vi vill bygga långsiktiga relationer.

Mässhmaterial, flaggor, muggar, vattenflaskor med tryck ...
Vår nya katalog med allt du behöver för att synas.



Vår inhouse byrå full med ideér och former.

Öppet tider:

Må - To 7.30 - 17 Fre 7.30 - 15

Semesterstängt v. 28-29



Telefon 08 534 702 20
Maila: info@botkyrkaoffset.se

Producerad på Botkyrka Offset 2018 av Helene Mattsson och personal. Bilderna är tagna av oss eller köpta på 123rf.com. Inspirationen till maten kommer från Allt om mat och diverse kokböcker - jag testat och gör ev. om efter min smak.
Jag har kan ha haft ett visst samarbete med "Stavfelsenisse" och det får ni ha överseende med.





Botkyrka Offset
& Digitaltryck
info@botkyrkaoffset.se

Tel. 08-534 702 20
info@botkyrkaoffset.se

