

B

Blentagruppen

Restaurang & Storkök Sortiment

2023 version 1

GuldFågeln





Blentagruppen – ett familjeägt, svenskt matföretag!

Blentagruppen är ett familjeägt svenskt matföretag. Med närhet till djuren, producenten, medarbetaren och konsumenten och ett tydligt fokus på hållbarhet har vi vuxit från ett kläckeri i Blentarp till en av Sveriges ledande måltidsleverantörer med våra starka varumärken Guldfågeln och Ingelsta Kalkon i portföljen.



Vår berättelse börjar för snart sextio år sedan, 1963, då Harry Håkansson satte spaden i marken i Blentarp på den skånska slätten för att påbörja byggandet av ett kläckeri. Två år senare 1965 stod kläckeriet Blenta färdigt.

Under ledning av Jan Håkansson, Harrys son, växte verksamheten stadigt. Jan visade sig vara en klok, modig och framsynt entreprenör som utvecklade de egna företagen och samtidigt förvärvade andra intressanta bolag.

Idag ägs Blentagruppen av Jan Håkansson och döttrarna Jessica och Petra. Familjen brinner för att långsiktigt och varsamt vidareutveckla verksamheten. Vår vision i Blentagruppen är att genom närhet och omtanke skapa de godaste matupplevelserna av svensk kyckling, höns och kalkon.

Blentagruppen bidrar till ett hållbart samhälle
Blentagruppen har en lång tradition av att ha högsta fokus på hållbarhetsarbete. Vi brinner för dessa frågor och vårt mål är att fortsätta att ligga i absolut framkant inom detta viktiga område. Därför vill vi hela tiden vidareutvecklas och bli ännu bättre.

Vi har valt att bara arbeta med svenska fågelprodukter som i sig självt har ett lågt klimatavtryck. Men vi nöjer oss inte med

det utan arbetar hela tiden aktivt med att göra ytterligare förbättringar.

Vårt mål är att ha en djuromsorg i världsklass, något som vi är riktigt stolta över. Utöver det arbetar vi hårt med att minimera matsvinn, uppnå en fossilfri produktion och fossilfria transporter. Med bibehållet fokus på livsmedelssäkerhet arbetar vi med stora projekt i syfte att minimera vattenförbrukningen. Dessutom ser vi hela tiden över våra förpackningsmaterial för att endast använda helt materialåtervinningsbara förpackningar. För oss är det också en självklarhet att erbjuda goda och sunda arbetsvillkor, både för våra egna medarbetare och hos våra leverantörer.

Vi vill på vårt sätt bidra till ett bättre och mer hållbart samhälle.

Våra tre starka varumärken



Sveriges största privatägda kläckeri. Vi producerar kläckägg och kläcker kycklingar som sedan levereras från kläckeriet i Blentarp till kycklinguppfödare i hela södra Sverige.



Guldfågeln är ett av Sveriges ledande varumärke när det gäller svenskproducerad kyckling av hög kvalitet. Vår tillverkning finns i Mörbylånga på södra Öland, i Falkenberg i Halland och i Simrishamn på Österlen.



Ingelsta Kalkon är det självklara valet inom svensk kalkon. Den svenska familjeägda kalkonspecialisten är för dig som vill göra extra goda och hälsosamma val. Vår tillverkning sker i Tomelilla och Simrishamn på Österlen.

Vi ska fortsätta göra skillnad

Med en fot i vår stolta historia och den andra i framtiden ska vi fortsätta göra skillnad. Vi ska fortsätta utveckla svensk matkultur. Framförallt ska vi fortsätta förse våra kunder med goda måltidsupplevelser att samla familj och vänner kring.

– INNEHÅLL –

Om Blentagruppen.....	2
– SORTIMENT GULDFÅGELN –	
Om Guldfågeln.....	4
Färsk kyckling	
– Hel kyckling.....	5
– Strimlat / tärnat.....	6
– Styckningsdetaljer.....	7
– Majskyckling.....	10
Guldfågelns hållbarhetsarbete.....	12
Frysst ätklar kyckling	
– Styckningsdetaljer.....	14
– Kycklingspett.....	18
– Stekt strimlad kyckling.....	18
– Stekt tärnad kyckling.....	20
– Sprödbakat, friterat.....	21
– Kycklingburgare.....	23
– Kycklingfärsprodukter.....	24
– Kycklingkorv.....	25
– Hönsprodukter.....	27
Frysst rå kyckling	
– Solbacka kyckling.....	30
– Grillkyckling hel kyckling.....	34
– Styckningsdetaljer.....	35
– Majskyckling.....	39
Styckningsschema kyckling.....	40
– SORTIMENT INGELSTA KALKON –	
Om Ingelsta Kalkon.....	41
Kyld rå kalkon.....	43
Frysst rå kalkon.....	44
Kyld kalkonchark.....	47
Frysst kalkonchark.....	50
Sortimentsöversikt.....	52
UHM:s krav på kyckling och kalkon.....	55
Kontakt.....	56

GuldFågeln

Matglädje är Guld värt!



Familjeföretaget

Guldfågeln är ett familjeföretag som ägs av Jan Håkansson med familj och grundades 1975. Produktion sker i Mörbylånga på södra Öland och i Falkenberg. Guldfågeln tillhör Blentagruppen, där också Ingelsta Kalkon och Lantfågel ingår. Vi är ett av Sveriges ledande företag när det gäller svenskproducerad kyckling av högsta kvalitet.

Det goda livet

Vi på Guldfågeln ser det som en del av det goda livet att våra kycklingprodukter ger dig möjligheten att njuta av goda och hälsosamma kycklingrätter. Guldfågeln har alltid fokus på kvalitet, produktsäkerhet samt klimat- och miljöfrågor. Guldfågeln står för god djuromsorg, innovation och flexibilitet.

Klimat & Miljö

Guldfågeln är certifierat enligt både ISO 14000 samt BRC. Vi är övertygade om att kyckling från Guldfågeln i framtiden kommer att bli det naturliga valet för den klimatsmarta konsumenten.

Svensk Fågel

Vi är stolta över att kunna försäkra konsumenterna att vår kyckling är garanterat svensk. Det betyder att kycklingarna är kläckta, uppfödda, slaktade och förädlade i Sverige. Det ser du som kund genom Svensk Fågels logotyp som pryder samtliga våra produkter. Vi på Guldfågeln kan garantera dig som kund att våra kycklingar är uppfödda på ett etiskt sätt, samtidigt som de smakar saftigt och gott och är av högsta kvalitet.

Gårdsmärkta färskvaror

Kyckling från Guldfågeln är och har alltid varit svensk. Nu tar vi det hela ett steg längre och gårdsmärker hela det färska sortimentet. På varje kartong trycker vi gårdens namn och i vilket landskap gården ligger. Det ger dig som kund full koll på vart kycklingen kommer från. Det tycker vi känns tryggt och bra.

Peter Andersson

/Peter Andersson, VD

Varför svensk kyckling från Guldfågeln?

- ✓ Antibiotikafritt foder
- ✓ God djuromsorg
- ✓ Inga hormoner
- ✓ Salmonellafri
- ✓ Miljön
- ✓ Klimatsmart

Vi är stolta över att kunna försäkra våra kunder att vår kyckling är garanterat svensk. Det betyder att kycklingarna är kläckta, uppfödda, slaktade och förädlade i Sverige.



Gårdsmärkt färsk kyckling

Kyckling från Guldfågeln är och har alltid varit svensk. Vi är stolta över att kunna garantera att vår kyckling är kläckt, uppfödd, slaktad och förädlad i Sverige. Det ser du som kund genom Svensk Fågels logotyp som pryder samtliga våra produkter. Så håll utkik efter den gula pippin.

Nu tar vi det hela ett steg längre och erbjuder en gårdsmärkning på alla våra färska/kylda produkter. På varje SRS-back finns etikett med gårdens namn och i vilket landskap gården ligger. Det ger dig som kund full koll på vart kycklingen kommer från. Det tycker vi känns tryggt och bra.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 180 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 18 g, Salt 0.2 g

18711 KYCKLING HEL

Ingrediensförteckning:
Hel kyckling (100%).

Roaster hel färsk kyckling utan inkråm.

Anbudstips: Vikt per styck ca 1,6 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: > 1 600 g
Antal styck/SRS: 8 st
Vikt kg/innerförpackning: > 1 600 g
Antal innerf/SRS: 8 st
Vikt/SRS (kg): ca 12,8 kg
Antal Pall/lav: 36/4
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 15 dagar
Med inneretikett.
Tillagning: Tillaga kycklingen i ugnen i ca 200°C. Kycklingen är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan utan rosa inslag.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
500 kJ, 120 kcal, Fett 3 g varav mättat fett 1 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 23 g, Salt 0.2 g

2123 KYCKLINGINNERFILÉ, TÄRNAD CA 24 MM

Ingrediensförteckning:
Kycklinginnerfilé (100%).

Färsk tärnad kycklinginnerfilé. För snabb enkel tillagning för t.ex. grytor, såser, gratänger. Med kyld råvara slipper du både tiningprocessen samt behåller saftigheten i filén.

Anbudstips: ca 24x24 mm; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingen i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingen är klar när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



2100 KYCKLINGLÅRFILÉ, STRIMLAD 12 MM

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé (100%).

Färska strimlor av kycklinglårfilé. Klarar varmhållning bra. Passar utmärkt till ex. wok, grytor, fyllning i wraps m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingen i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingen är klar när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; utan skinn; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2110 KYCKLINGLÅRFILÉ, STRIMLAD/TÄRNAD 24 MM

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé (100%).

Färska strimlor av kycklinglårfilé. Klarar varmhållning bra. Passar utmärkt till ex. wok, grytor, fyllning i wraps m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingen i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingen är klar när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; utan skinn; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2101 KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé (100%).

Färsk hel kycklinglårfilé utan skinn. Klarar varmhållning bra. Perfekt för wok, grytor, roulader, eller varför inte dillkött på kyckling.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 70-90 g
Antal styck/SRS: 55-72 st
Vikt kg/innerförpackning: ca 5,0 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingen i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingen är klar när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; utan skinn; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.





2102 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, 2-DELAD

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (100%).

Kycklingbrösten är filéade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Filéerna är delade horisontellt för snabbare tillagning.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
500 kJ, 120 kcal, Fett 3 g varav mättat fett 1 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 23 g, Salt 0.2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 70-110 g
Antal styck/SRS: 45-71 st
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; tvådelad; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2104 KYCKLINGBRÖSTFILÉ CA 150 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (100%).

Kycklingbrösten är filéade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Utmärkt till À la carte matlagning.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
500 kJ, 120 kcal, Fett 3.0 g varav mättat fett 1 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 23 g, Salt 0.2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 150-190 g
Antal styck/SRS: ca 33 st
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingfiléerna i stekbord eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; vikt per styck ca 150 g; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2108 KYCKLINGBRÖSTFILÉ MÖRAD 150-180 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (87%), vatten, salt, socker.

Kycklingbrösten är filéade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Kycklingbröstfilén klarar varmhållning bra. Utmärkt produkt med många variationsmöjligheter.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
430 kJ, 100 kcal, Fett 2 g varav mättat fett 0.7 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 21 g, Salt 0.7 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 150-180 g
Antal styck/SRS: 28-33 st
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; köttråvara 86-88 %; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2105 KYCKLINGBRÖSTFILÉ MED SKINN, DUBBEL

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé med skinn (100%).

Kycklingbrösten är filéade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Förpackad i tråg. Skimmet ger en fin stekyta, tillför extra smak, samt ger den en bättre varmhållningsförmåga. Utmärkt att fylla med en god fyllning efter egen smak.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 150 kcal, Fett 7 g varav mättat fett 2.3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 21 g, Salt 0.2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 370-470 g
Antal styck/SRS: 10-14 st
Vikt kg/innerförpackning: ca 2,5 kg
Antal innerf/SRS: 2 st
Vikt/SRS (kg): ca 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 10 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175°C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Dubbelfilé med skinn; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



1316 KYCKLINGFÄRS, KYLD

Ingrediensförteckning:
Kycklingfärs av 100% kycklingkött.
Förhållandet mellan kollagen och köttprotein <12%.

Förpackad i tråg. Fetthalt endast 7 %. Passar allt från klassiska rätter, färsrätter och såser.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 140 kcal, Fett 7,0 g varav mättat fett 2,0 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: 900 g
Antal innerf/SRS: 4 st
Vikt/SRS (kg): 3,6 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 8 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kycklingfärsen ska tillagas.

Anbudstips: Innerförpackning 1,7-1,9 kg; Nyckelhål; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.





2122 KYCKLINGBEN/DRUMSTICKS

Ingrediensförteckning:
Kycklingben (100 %).

Viktsorterade ca 80-110 g/st. Passar utmärkt till bufféer, dagens rätt, barnmenyn m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 15 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Tillaga kycklingbenen i ugnen i ca 200 °C. Kycklingbenen är klara när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning ca 5 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.





2121 KYCKLINGVINGAR UTAN SPETS

Ingrediensförteckning:
Kycklingvingar utan vingspets (100%).

Mellandel & vinglår sitter ihop. Friterar, glaca med din favoritkrydda och servera!

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
800 kJ, 190 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 15 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Tillaga kycklingvingarna i ugn i ca 200 °C. Kycklingvingarna är klara när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Utan spets; innerförpackning ca 5 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.





Grillade kycklingben (art.nr 2122) med couscous och mango- & tomat-salsa

Kycklinggryta med Dijon & dragon

En lättgjord gryta där kombinationen av dragon, Dijon-senap, soja och chilisås sätter den goda smaken. Servera med potatis, ris eller pasta och en sallad.

Ingredienser 10 port.:
4 dl hackad gul lök
4 vitlöksklyftor
Smör eller olja till stekning
1250 g tärnad kycklinginnerfilé (art.nr 2123)

**7,5 dl vispgrädde
0,75 dl chilisås
0,75 dl soja
2 msk Dijonsenap
0,5 dl torkad dragon
Salt och peppar, ev. såskulör**

Instruktioner:
Tillagning i gryta: Hacka löken och pressa vitlöksklyftorna. Fräs i smör eller olja i en minut, tillsätt sedan den tärnade kycklinginnerfilén och låt den bryna ihop med löken i ett par minuter. Tillsätt grädde, chilisås, soja, dijonsenap och torkad dragon. Låt det puttra på låg värme i cirka tio minuter. Smaka av med salt och peppar, och servera med valfria tillbehör.

Tillagning i ugn: Bryn hackad lök och vitlök i gryta, anpassad för såsmängden, i smör eller olja. Tillsätt grädde, chilisås, soja, dijonsenap och torkad dragon. Låt såsen sjuda ihop ett par minuter smaka av med salt och peppar. Om man vill ersätta grädden med annan mejeriprodukt eller växtbaserad ersättningsprodukt går det utmärkt men tänk på att eventuellt reda av såsen med till exempel Maizena, för att förhindra att såsen separerar. Lägg den tärnade kycklinginnerfilén i smorda bleck (1/1 lagom för 20 port), salta och peppra och rör runt så att det blandas väl. Slå över såsen blanda igen och låt gå färdig i ugn, ca 175°C i ca 20 min eller tills kycklinginnerfilén är helt färdig och att ingen rosafärgad vätska kommer ut vid stickkontroll.



Svensk Majskyckling

Svensk Majskyckling är just nu i stark tillväxt och efterfrågan är hög. Vi på Guldfågeln har ett brett majskyckling-sortiment med både färska och frysta styckningsdetaljer. Fodret består av minst 50% majs och är helt vegetabiliskt. Majsen gör att kycklingen blir gulare samt att köttet blir mörkare. Majskyckling är ett känt begrepp och är förknippat med en lustfylld sensorisk upplevelse och verklig matglädje.





Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 180 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 18 g, Salt 0.2 g

3948 MAJSKYCKLING HEL

Ingrediensförteckning:
Majskyckling Hel (100%).

Fodret består av minst 50 % majs.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: > 1 200 g
Antal styck/SRS: 6 st
Vikt kg/innerförpackning: > 1,2 kg
Antal innerf/SRS: 6 st
Vikt/SRS (kg): ca 7,2 kg
Antal Pall/lav: 28/4
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 10 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Majskycklingen är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Majskyckling Hel >1,2 kg; >= 50 % majs i fodret; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9.0 g varav mättat fett 3.0 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

2118 MAJSKYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:
Majskycklinglårfilé (100 %)

Fodret består av minst 50 % majs. Klarar varmhållning bra. Perfekt för wok, grytor, roulader etc.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5,0 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga majskycklinglårfilén i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingen är klar när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; utan skinn; majskyckling; >= 50 % majs i fodret; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
800 kJ, 190 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

1425 MAJSKYCKLINGVINGAR UTAN SPETS, 2-DELADE

Ingrediensförteckning:
Majskycklingvingar utan vingspets, tvådelade (100%).

Fodret består av minst 50 % majs. Består av mellandel och vinglår. Friteras, glaca med din favoritkrydda och servera!

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Tillaga majskycklingvingarna i ugn i ca 200 °C. Kycklingvingarna är klara när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Majskycklingvingar; tvådelade utan spets; >= 50 % majs i fodret. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
850 kJ, 200 kcal, Fett 14 g varav mättat fett 4.4 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

2115 MAJSKYCKLINGKLUBBA UTAN RYGGBEN

Ingrediensförteckning:
Majskycklingklubba utan ryggben (100%).

Fodret består av minst 50 % majs.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Tillaga majskycklingklubborna i ugnen i ca 200°C. Klubborna är klara när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är klar utan utan rosa inslag.

Anbudstips: Majskycklingklubba; Kyld; >= 50 % majs i fodret ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3,0 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

2117 MAJSKYCKLINGBEN

Ingrediensförteckning:
Majskycklingben (100%).

Fodret består av minst 50 % majs. Passar utmärkt till bufféer, dagens rätt, barnmenyn m.m.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/SRS: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 5 kg
Antal innerf/SRS: 1 st
Vikt/SRS (kg): ca 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 13 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga majskycklingbenen i ugnen i ca 200°C. Benen är klara när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är klar utan utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >= ca 5,0 kg; Majskyckling; >= 50 % majs i fodret. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 150 kcal, Fett 7 g varav mättat fett 2.3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 21 g, Salt 0.2 g

2116 MAJSKYCKLINGBRÖSTFILÉ, DUBBEL M SKINN

Ingrediensförteckning:
Majskycklingbröstfilé med skinn, dubbel (100%).

Kycklingbrösten är filéade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Fodret består av minst 50 % majs. Förpackad i tråg. Skinnen ger en fin stekyta, tillför extra smak, samt ger den en bättre varmhållningsförmåga. Utmärkt att fylla med en god fyllning efter egen smak.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 370-470 g
Antal styck/SRS: 10-14 st
Vikt kg/innerförpackning: ca 2,5 kg
Antal innerf/SRS: 2 st
Vikt/SRS (kg): ca 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 10 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Tillaga majskycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175°C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är klar utan utan rosa inslag.

Anbudstips: Dubbelfilé med skinn; >= 50 % majs i fodret; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Vad menar vi med hållbarhet?

Handlar det om klimatet, miljön, djuomsorgen eller hur vi konsumerar? Det enkla svaret är att det handlar om allt detta och lite till. FN har definierat hållbar utveckling som "en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov". Det är tydligt nog, hur vi agerar här och nu har stor betydelse för livet på vår planet både nu och framöver. Allt hänger ihop och på Guldfågeln har vi utvecklat ett omfattande program för att kunna fortsätta driva vår verksamhet i en hållbar utveckling. Vi har alla ett gemensamt ansvar för att bidra till en bättre värld.

- Familjeföretag i tredje generationen.
- Vi tillhör Blentagruppen där även Blenta, Ingelsta Kalkon & Lantfågel ingår.
- Vi är den enda helsvenska kycklingproducenten - alla led i vår produktionskedja från ägg till matbord finns i Sverige.
- Vi använder endast rapsolja i våra produkter sedan 2015.
- Inget fiskmjöl i kycklingens foder.
- Följer Svensk Fågels djuomsorgsprogram.
- Sedan 2020 har vi implementerat Guldfågeln's egenutvecklade djuomsorgsprogram hos berörda aktörer i hela värdekedjan.
- Kontinuerliga uppföljningar på gårdarna. I vårt program finns 160 uppföljningspunkter.
- Kyckling är klimatsmart jämfört med annat kött - det beror på kycklingens låga utsläpp av växthusgaser per kg kött.
- Våra produktionsanläggningar har som mål en helt fossilfri produktion 2023.
- Våra inrikestransporter ska bli fossilfria år 2025.
- Vi strävar efter att minska vår vattenförbrukning med 10% 2023.
- Våra förpackningar ska år 2025 vara 100% materialåtervinningsbara, genom bl.a. transparenta tråg.

Familjen

Guldfågeln är ett familjeföretag som ägs av Jan Håkansson och döttrarna Jessica och Petra. Hållbarhet handlar också om långsiktighet och att hålla fast vid sina grundvärderingar. Guldfågeln's ägare är tredje generationen av samma familj. Vi ser på vårt hållbarhetsarbete som en personlig garanti – vi sviker inte familjens principer.



Hemma på gårdarna

Alla våra gårdar och uppfödare finns i södra Sverige – i Halland och i Västra Götaland, på Öland, Småland, Blekinge och i Skåne. Det är hemma på gårdarna det mesta händer, det är här kycklingarna växer upp och tas om hand enligt vårt omfattande djuomsorgsprogram.

Kycklingarnas liv

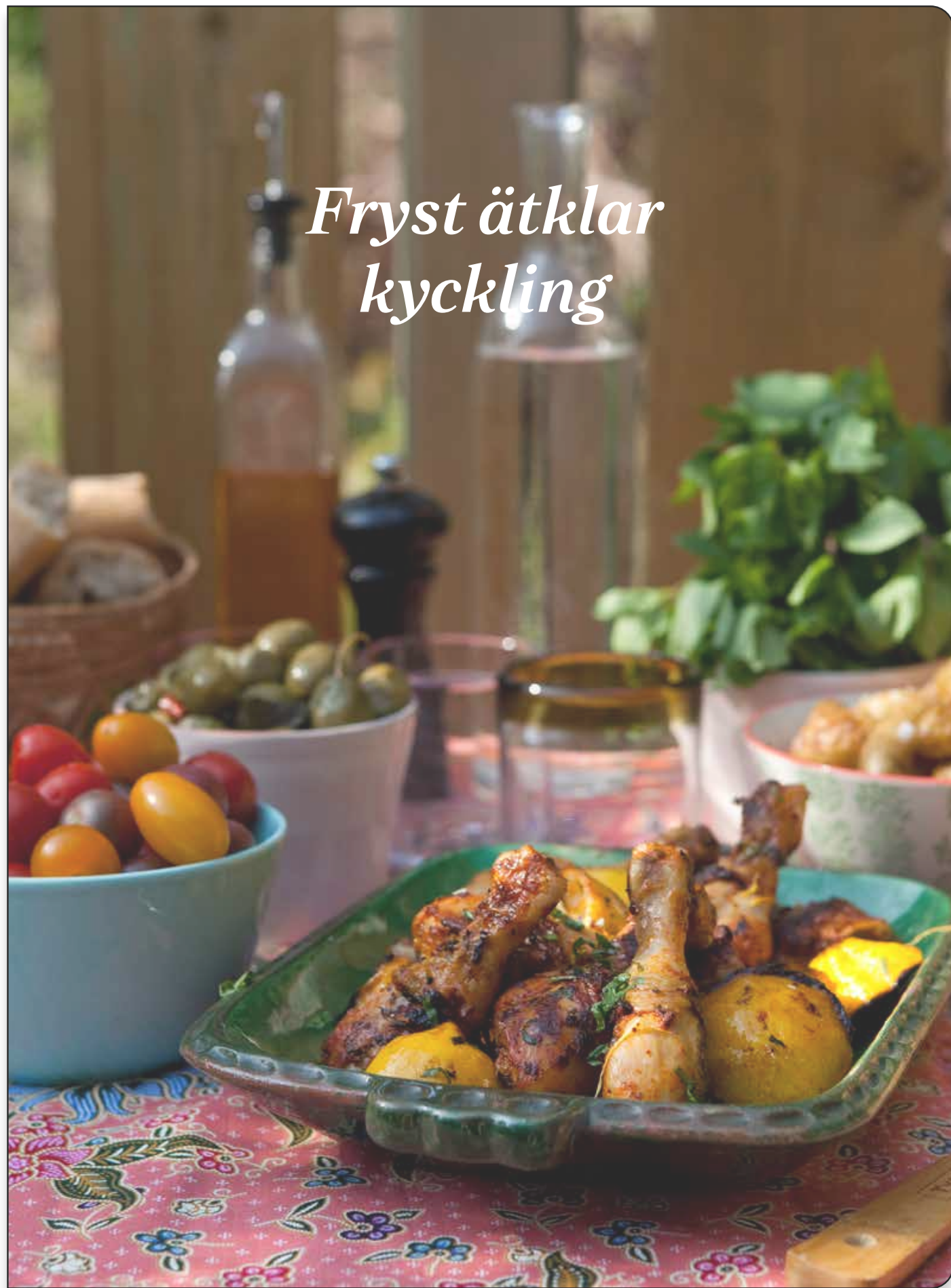
Många undrar hur kycklingarna har det under sin uppväxt. De har det bra i stora luftiga stallar där de kan sprätta fritt på en bädd av halm, flis eller kutterspån. Hållbarhet handlar också om etiska värderingar och om att visa respekt för naturens spelregler.



(Kli)mat

Vaddå (kli)mat? Jo, för att så tycker vi man kan tänka när det gäller vår helsvenska kyckling, god och nyttig mat som är bra för klimatet. Att det är bättre för klimatet att äta kyckling jämfört med rött kött har du säkert koll på. Men det finns så mycket mer vi kan göra för att minska vår påverkan på klimatet. Och det gör vi också – inte minst när det gäller hållbar produktion och kretsloppstänk, energiförbrukning, transporter, förpackningar, matsvinn med mera.

Vill du läsa mer om vårt hållbarhetsarbete så gör du det på vår hemsida www.guldfageln.se



Frost ätklar kyckling



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
800 kJ, 190 kcal, Fett 10 g varav mättat fett
3,3 g, Kolhydrater 3 g varav sockerarter 1,5 g,
Protein 21 g, Salt 1,6 g

1704 DRUMSTICKS, GRILLADE, CHILI

Ingrediensförteckning:

Kycklingben, druvsocker, kryddor och kryddextrakter (cayenne, chili, basilika, gurkmeja, libbsticka, oregano, paprika, peppar, persilja, rosmarin, spiskummin, vitlök), salt, rapsolja, lök, tomat, kycklingbuljong, glukossirap, arom, citronpulver, surhetsreglerande medel citronsyra. Till 100g produkt har använts 120g kycklingben

Färdiggrillade kycklingben som både kan ätas varma och kalla. Kryddade med chilikrydda. Styckfrysta. Passar utmärkt till bufféer, dagens rätt m.m.

Anbudstips: Chilikryddade; vikt per styck 85-110 g; innerförpackning <=2,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 85-110 g
Antal styck/kartong:	55-70 st
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	3 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:

Kycklingbenen kan ätas både kalla och varma. Frysta kycklingben värms i ugn ca 200°C ca 25 min.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
800 kJ, 190 kcal, Fett 10 g varav mättat fett
3,3 g, Kolhydrater 3,0 g varav sockerarter 1,5 g,
Protein 21 g, Salt 2,0 g

1734 DRUMSTICKS, GRILLADE, GRILL

Ingrediensförteckning:

Kycklingben, salt, kryddor och kryddextrakter (cayenne, koriander, ingefära, paprika, peppar, spiskummin, vitlök), rapsolja, lök, kycklingbuljong, socker, glukossirap, jästextrakt. Till 100 g produkt har använts 120 g kycklingben.

Färdiggrillade kycklingben som både kan ätas varma och kalla. Kryddade med klassisk grillkrydda. Styckfrysta. Passar utmärkt till bufféer, dagens rätt, barnmenyn m.m.

Anbudstips: Grillkryddade; vikt per styck 85-110 g; innerförpackning <=2,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 85-110 g
Antal styck/kartong:	55-70 st
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	3 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:

Kycklingbenen kan ätas både kalla och varma. Frysta kycklingben värms i ugn ca 200°C ca 25 min.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
900 kJ, 220 kcal, Fett 14 g varav mättat fett
4,7 g, Kolhydrater 0,7 g varav sockerarter <0,5 g,
Protein 20 g, Salt 2,0 g

24942 KYCKLINGDELAR, GRILLADE, GRILL

Ingrediensförteckning:

Kycklingdelar, salt, kryddor och kryddextrakter (cayenne, ingefära, koriander, lök, paprika, peppar, spiskummin, vitlök), glukossirap, jästextrakt, socker. Till 100 g produkt har använts 140 g kycklingdelar.

Färdiggrillade kycklingdelar kryddade med klassisk grillkrydda. Olika delar av kycklingen. En utmärkt produkt till buffébordet.

Anbudstips: Fyrstyckad; 50-100 g/st. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 50-100 g
Antal styck/kartong:	60-120 st
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	3 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:

Kycklingdelarna är färdiggrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta kycklingdelar värms i ugn ca 200°C ca 25 min.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
900 kJ, 220 kcal, Fett 14 g varav mättat fett
4,7 g, Kolhydrater 0,7 g varav sockerarter <0,5 g,
Protein 20 g, Salt 1,8 g

2795 KYCKLINGKLUBBA, GRILLAD, GRILL

Ingrediensförteckning:

Kycklingklubba, kryddor och kryddextrakter (cayenne, ingefära, koriander, lök, peppar, paprika, spiskummin, vitlök), salt, glukossirap, jästextrakt, socker. Till 100 g produkt har använts 120 g kycklingklubba.

Färdiggrillade kycklingklubbor, kryddade med klassisk grillkrydda. Styckfrysta.

Anbudstips: Vikt per styck 165-225 g; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 165-225 g
Antal styck/kartong:	27-37 st
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	3 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:

Kycklingklubborna är färdiggrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta klubbor värms i ugn i ca 200°C i ca 30 min.





4100 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, STEKT, SALT OCH PEPPAR

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé, potatisstärkelse, salt, rapsolja, druvsocker, svartpepparextrakt, kycklingbuljong.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklingbröstfilé.

Färdigstek kycklingbröstfilé. *Styckfryst. Neutralt smaksatt med salt och peppar.*

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 140 kcal, Fett 4 g varav mättat fett 1.2 g, Kolhydrater 2.0 g varav sockerarter 1.0 g, Protein 23 g, Salt 1.1 g

Anbudstips: Stekt; Salt och Peppar; Bröstråvara. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 150-180 g
Antal styck/kartong: 33-40 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklingbröstfiléerna är färdigstekta och kan ätas både kalla och varma. Frysta kycklingbröstfiléer värms i ugn med lite ånga i ca 125°C i ca 20 min.



1874 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, GRILLAD, GRILL, 150-180 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé, potatisstärkelse, salt, rapsolja, kryddor och kryddextrakter (cayenne, koriander, ingefära, paprika, peppar, spiskummin, vitlök), glukossirap, lök, stabiliseringsmedel E451, E450, kycklingbuljong, jästextrakt, antioxidationsmedel E301.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklingbröstfilé.

Grillade kycklingbröstfiléer kryddade med klassisk grillkrydda. Styckfrysta. Utmärkt till dagens rätt eller salladen.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 140 kcal, Fett 3.5 g varav mättat fett 1.1 g, Kolhydrater 2.7 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 23 g, Salt 1.5 g

Anbudstips: Grillad; 150-180 g. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 150-180 g
Antal styck/kartong: 33-40 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklingbröstfiléerna är färdigrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta kycklingbröstfiléer värms med lite ånga i ca 125°C i ca 20 min.



4101 KYCKLINGINNERFILÉ, STEKT, SALT OCH PEPPAR

Ingrediensförteckning:
Kycklinginnerfilé, potatisstärkelse, salt, rapsolja, druvsocker, svartpepparextrakt, kycklingbuljong.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinginnerfilé.

Färdigstek kycklinginnerfilé. *Styckfryst. Neutralt smaksatt med salt och peppar.*

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 140 kcal, Fett 4 g varav mättat fett 1.2 g, Kolhydrater 2 g varav sockerarter 1 g, Protein 23 g, Salt 1.1 g

Anbudstips: Stekt; Salt och Peppar; Bröstråvara. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 30-40 g
Antal styck/kartong: 150-200 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklinginnerfiléerna är färdigstekta och kan ätas både kalla och varma. Frysta kycklinginnerfiléer värms i ugn i ca 125°C i ca 10 min.



1859 KYCKLINGINNERFILÉ, GRILLAD, CHILI

Ingrediensförteckning:
Kycklinginnerfilé, druvsocker, kryddor och kryddextrakter (cayenne, chili, basilika, gurkmeja, oregano, paprika, persilja, peppar, libbsticka, rosmarin, spiskummin, vitlök), salt, rapsolja, lök, tomat, kycklingbuljong, glukossirap stabiliseringsmedel (E451, E450), naturlig arom, antioxidationsmedel E301.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinginnerfilé.

Grillad innerfilé med chilikaraktär. Styckfryst. Utmärkt som fyllning i baguette, i en Caesar-sallad eller trå på pinne som fingerfood.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 140 kcal, Fett 4 g varav mättat fett 1.3 g, Kolhydrater 4 g varav sockerarter 2 g, Protein 21 g, Salt 1.0 g

Anbudstips: Chilikryddad; nyckelhålsmärkt ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 35 g
Antal styck/kartong: ca 170 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklinginnerfiléerna är färdigrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta innerfiléer värms i ugn med lite ånga ca 125°C i ca 15 min.



1888 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, GRILLAD, SKIVAD

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé, potatisstärkelse, salt, kryddor och kryddextrakter (cayenne, ingefära, koriander, lagerblad, muskotnöt, paprika, peppar, rosmarin, spiskummin, vitlök), rapsolja, glukossirap, lök, vinäger, kycklingbuljong, stabiliseringsmedel E451, E450, jästextrakt, antioxidationsmedel E301. Till 100 g produkt har använts 100 g kycklingbröstfilé.
Filéerna är skivade och packade i tråg med etikett. Produkten är enkelt att arbeta med och används med fördel till bufféer, sallader eller i baguetter & wraps.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 140 kcal, Fett 3.5 g varav mättat fett 1.1 g, Kolhydrater 2.7 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 23 g, Salt 1.5 g

Anbudstips: Grillad; Skivad ca 5 mm; Innerförpackning 1,1-1,3 kg; ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: ca 1,125 kg
Antal innerf/kartong: 4 st
Vikt/kartong (kg): ca 4,5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 244 dagar
Med inneretikett.

Tillagning: Kycklingbröstfiléerna är färdigrillade och kan ätas både kalla och varma. Varje skiva är ca 5 mm. Lätt att portionera. Utmärkt till sallader m.m.



2655 KYCKLINGLÅRFILÉ, STEKT, SALT OCH PEPPAR

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, potatisstärkelse, salt, druvsocker, svartpepparextrakt, kycklingbuljong (salt), karamelliserat socker, paprikaextrakt.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

En färdigstek kycklinglårfilé. *Med sin neutrala kryddning passar den utmärkt till gratänger, grytor, sandwich eller som den är med ett passande tillbehör.*

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.0 g, Kolhydrater 1.6 g varav sockerarter 0.6 g, Protein 19 g, Salt 1.2 g

Anbudstips: Stekt hel lårfilé; Salt och Peppar. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklinglårfiléerna är färdigstekta och kan ätas både kalla eller varma. Frysta kycklinglårfiléer värms i ugn i ca 175°C i ca 16-18 min.



2582 CHICKEN WINGS, CRISPY, SALT OCH PEPPAR

Ingrediensförteckning:
Kycklingvingar, majs mjöl, ris mjöl, potatisstärkelse, druvsocker, salt, jästextrakt, majsstärkelse, arom, glukossirap, stabiliseringsmedel (E407, E415), surhetsreglerandemedel (E331), svartpepparextrakt.
Till 100g produkt har använts 110g kycklingvingar

Färdiglagade majs spanerade kycklingvingar med salt och peppar. Styckfrysta. Servera som kycklingsnacks med en god dipsås och grönsaker.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
850 kJ, 210 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 3.9 g, Kolhydrater 5.7 g varav sockerarter 0.6 g, Protein 19 g, Salt 1.8 g

Anbudstips: Ej tillsatt gluten; Salt och Peppar. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kycklingvingarna är förberedda. Tillaga vingarna i friter i 165-180°C i 2,5-3,5 min.



2593 BUFFALO WINGS, GRILLADE, BBQ

Ingrediensförteckning:
Kycklingvingar, kryddor(cayenne, chili, gurkmeja, ingefära, koriander, oregano, paprika, peppar, spiskummin, vitlök), salt, druvsocker, lök, jästextrakt, surhetsreglerande medel citronsyra.
Till 100g produkt har använts 140g kycklingvingar

Färdigrillade kycklingvingar med bbq-smak. Styckfrysta. Servera som kycklingsnacks med en god dipsås och grönsaker.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
950 kJ, 230 kcal, Fett 15 g varav mättat fett 5 g, Kolhydrater 2 g varav sockerarter 1 g, Protein 21 g, Salt 1.6 g

Anbudstips: Vinglår & mellandel; utan spets. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:
Vikt/st: 25-35 g
Antal styck/kartong: 170-240 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklingvingarna är färdigrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta vingar värms i ugn i ca 200°C i ca 25 min.



2616 KYCKLINGSPETT, GRILLADE, GRILL 60 G

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, salt, kryddor (cayenne, koriander, ingefära, paprika, peppar, spiskummin, vitlök), lök, kycklingbuljong.
Till 100 g produkt har använts 105 g kycklinglårfilé.

Färdiggrillat spett av kycklinglårfilé, med smak av klassisk grillkrydda. Klarar varmhållning bra. Styckfryst och ca 60 g/st. Serveras kalla eller varma!

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.3 g, Kolhydrater 1.0 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 1.6 g

Anbudstips: Kycklingspett; 60 g; Grillkrydda; Lårfileråvara. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	55-60 g
Antal styck/kartong:	83-90 st
Vikt kg/innerförpackning:	2,5 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	5,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Kycklingspetten är färdiggrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta spett värms i ugn i ca 175°C i ca 15 min.



2617 KYCKLINGSPETT, GRILLADE, CHILI 60 G

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, druvsocker, kryddor och kryddextrakter (cayenne, chili, basilika, gurkmeja, libbsticka, oregano, paprika, peppar, persilja, rosmarin, spiskummin, vitlök), salt, lök, tomat, kycklingbuljong, naturlig arom.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

Färdiggrillat spett av kycklinglårfilé, med smak av chili. Klarar varmhållning bra. Styckfryst och ca 60 g/st. Serveras kalla eller varma!

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 180 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.3 g, Kolhydrater 4.0 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 1.1 g

Anbudstips: Kycklingspett; 60 g; Chilikryddade; Lårfileråvara. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	55-60 g
Antal styck/kartong:	83-90 st
Vikt kg/innerförpackning:	2,5 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	5,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Kycklingspetten är färdiggrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta spett värms i ugn i ca 175°C i ca 15 min.



2612 KYCKLINGSPETT, GRILLADE, SALT OCH PEPPAR 60 G

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, potatisstärkelse, salt, druvsocker, svartpepparextrakt, kycklingbuljong (salt), karamelliserat socker, paprikaextrakt.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

Färdiggrillat spett av kycklinglårfilé, neutralt kryddat med salt och peppar. Klarar varmhållning bra. Styckfryst och ca 60 g/st. Serveras kalla eller varma!

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.0 g, Kolhydrater 1.6 g varav sockerarter 0.6 g, Protein 19 g, Salt 1.2 g

Anbudstips: Kycklingspett; 60 g; Salt och peppar; Lårfileråvara. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	55-60 g
Antal styck/kartong:	83-90 st
Vikt kg/innerförpackning:	2,5 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	5,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Kycklingspetten är färdiggrillade och kan ätas både kalla och varma. Frysta spett värms i ugn i ca 175°C i ca 15 min.



2654 KYCKLINGLÅRFILÉ, STEKT, STRIMLAD, SALT O PEPPAR

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, potatisstärkelse, salt, druvsocker, svartpepparextrakt, kycklingbuljong (salt).
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

En färdigstekt strimlad kycklinglårfilé. Styckfryst. Med sin neutrala kryddning passar den utmärkt till gratänger, såser, wok, wraps etc.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.0 g, Kolhydrater 1.8 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 1.5 g

Anbudstips: Innerförpackning 3 kg; Salt och Peppar; 12mm; 5-6 cm långa. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	3 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Kycklingen är färdiglagad och kan ätas både kall och varm. Fryst strimlad kyckling värms på stekbord eller ugn.



2677 KYCKLINGKÖTT, STEKT, STRIMLAT

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (90%), potatisstärkelse, salt, lök, jästextrakt, modifierad stärkelse, peppar, druvsocker, rosmarinextrakt, glukossirap, antioxidationsmedel (E301), surhetsreglerande medel (E330), stabiliseringsmedel (E451, E450).

Färdigstekt strimlad kycklingkött. Styckfryst. Passar utmärkt till kalla röror.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1000 kJ, 230 kcal, Fett 17 g varav mättat fett 5.7 g, Kolhydrater 4.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 16 g, Salt 1.9 g

Anbudstips: Stekt; innerförpackning 3,0 kg; Ej tillsatt sojabönor. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	3 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Kycklingen är färdigstekt och kan ätas både kall och varm. Produkten steks på stekbord eller i ugn ca 200°C i ca 15 min.



2615 KEBABKYCKLING, STEKT, STRIMLAD

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, salt, kryddor (chili, koriander, oregano, paprika, peppar, spiskummin, vitlök), lök, jästextrakt, modifierad stärkelse, rosmarinextrakt, druvsocker, surhetsreglerande medel (citronsyra, natriumaskorbat).
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

Färdigstekt, strimlad kycklinglårfilé med kebabsmak. Styckfryst. Passar till tex. pitabröd, sallader m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.3 g, Kolhydrater 1.5 g varav sockerarter 0.5 g, Protein 19 g, Salt 2 g

Anbudstips: Kebabkyckling; köttåvara lårfilé; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	3 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Kebabkycklingen är färdigstekt och kan ätas både kall och varm. Fryst kebabkyckling värms på stekbord eller i ugn.



2625 TACOKYCKLING, STEKT, STRIMLAD

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, druvsocker, kryddor (chili, koriander, oregano, spiskummin, vitlök), salt, lök, modifierad potatisstärkelse, kycklingbuljong, potatisfiber, naturlig arom, surhetsreglerande medel citronsyra, kryddextrakter (paprika, peppar).
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

Färdigstekt, strimlad kycklinglårfilé med tacosmak. Styckfryst. Passar till tex pitabröd, wok, gratänger.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 180 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.3 g, Kolhydrater 3.5 g varav sockerarter 1.5 g, Protein 19 g, Salt 2 g

Anbudstips: Tacokyckling; köttåvara lårfilé; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	3 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Tacokycklingen är färdigstekt och kan ätas både kall och varm. Fryst tacokyckling värms på stekbord eller i ugn.



2675 WOK-KYCKLING, STEKT, STRIMLAT

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, salt, lök, jästextrakt, modifierad stärkelse, peppar, antioxidationsmedel natriumaskorbat, druvsocker, rosmarinextrakt, surhetsreglerande medel citronsyra.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

En färdigstekt strimlad kycklinglårfilé. Styckfryst. Passar till tex pitabröd, wok, gratänger m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3.3 g, Kolhydrater 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 1.5 g

Anbudstips: Innerförpackning >= 3,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	3 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	300 dagar

Tillagning:
Wok-kycklingen är färdigstekt och kan ätas både kall och varm. Produkten steks på stekbord eller i ugn ca 200°C i ca 15 min.



2649 SALLADSKYCKLING, SALT OCH PEPPAR

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé, potatisstärkelse, salt, druvsocker, svartpepparextrakt, kycklingbuljong (salt).
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklingbröstfilé.

Färdiggrillad, tärnad salladskyckling på bröstfilé. Skinnfri. Salt och Peppar. Passar utmärkt till sallad, wraps, röror, såser.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
500 kJ, 120 kcal, Fett 2,6 g varav mättat fett 0,9 g, Kolhydrater 2,0 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 23 g, Salt 1,4 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklingen är färdiggrillad och kan ätas både kall och varm. Kycklingsalladen steks på stekbord eller i ugn ca 200°C i ca 15 min.

Anbudstips: Fetthalt <=2,6; Bröstråvara, Salt och Peppar. Tärnad 18-20 mm. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2645 SALLADSKYCKLING, GRILLAD, TÄRNAD

Ingrediensförteckning:
Kyckling, salt, glukossirap, kryddor (paprika, socker, lök, rosmarin, svartpeppar, vitlök, spiskummin), potatisstärkelse, stabiliseringsmedel E451, E450, paprikaextrakt, antioxidationsmedel E301.
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklingbröst- och lårfilé.

Färdiggrillad, tärnad salladskyckling på bröst- & lårfilé. Skinnfri. Kryddad. Passar utmärkt i sallader, röror, gratänger m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 150 kcal, Fett 6,0 g varav mättat fett 2,0 g, Kolhydrater 2,5 g varav sockerarter 1,0 g, Protein 21 g, Salt 2,0 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Salladskycklingen är färdigstekt och kan ätas både kall och varm. Fryst produkt steks på stekbord eller i ugn ca 200°C i ca 15 min.

Anbudstips: Bröst & lårkött; Tärnad 18-20 mm; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2664 PASTAKYCKLING, LITEN, STEKT, TÄRNAD

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, salt, lök, jästextrakt, modifierad stärkelse, peppar, druvsocker, rosmarinextrakt, glukossirap, stabiliseringsmedel (E451, E450), antioxidationsmedel (E301), surhetsreglerande medel (E330).
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

Styckfrysta tärningar av lårfilé, ca 12 mm. Passar utmärkt till såser, grytor m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3,3 g, Kolhydrater 1,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 2,0 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Pastakylcklingen är färdigstekt och kan ätas både kall och varm.

Anbudstips: Pastakylckling; Lårkött; Tärnad <= 12 mm; innerförpackning >=3,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



2665 PASTAKYCKLING, STEKT, TÄRNAD

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé, salt, lök, jästextrakt, modifierad stärkelse, peppar, druvsocker, rosmarinextrakt, glukossirap, stabiliseringsmedel (E451,E450), antioxidationsmedel (E301), surhetsreglerande medel (E330).
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfilé.

Styckfrysta tärningar av lårfilé, ca 20 mm. Passar utmärkt till såser, grytor m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 3,3 g, Kolhydrater 1,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Pastakylcklingen är färdigstekt och kan ätas både kall och varm.

Anbudstips: Pastakylckling; Lårkött; Tärnad 18-20 mm; innerförpackning >=3,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



7000 KYCKLINGKYLETT, FRITERAD 70 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (39%), maskinurbanat kycklingkött (22%), vatten, VETEMJÖL, jäst, kryddor (gurkmeja, paprika), salt, ärtfibrer, aromer, lökpulver, glukossirap, jästextrakt, vitlökpulver, kryddextrakt (svartpeppar, SELLERI), ärtstärkelse, samt friteringsolja (raps).

Färdiglagad kycklingkyllett som är friterad i rapsolja, väger ca 70 g/st. Styckfryst.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1150 kJ, 280 kcal, Fett 19 g varav mättat fett 4,2 g, Kolhydrater 13 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 13 g, Salt 1,6 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 70 g
Antal styck/kartong: 83-87 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kylletten är färdiglagad. Fryst Kyllett steks i stekpanna i några minuter på varje sida eller i ugn ca 200°C i ca 15-20 min. Går utmärkt att tillaga i frittös.

Anbudstips: Kycklingkyllett; vikt per styck ca 70 g. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



72004 KYCKLINGSCHNITZEL, OSTPANERAD 70 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (56%), VETEMJÖL, majsmjöl, vatten, vegetabilisk olja (raps och solros), OSTPULVER, salt, jäst, MJÖLKPROTEIN, druvsocker, lökpulver, aromer, modifierad potatisstärkelse, kycklingbuljong, vitlök, SELLERI, socker.

Färdiglagad kycklingschnitzel med ostpanad som är friterad i rapsolja, väger ca 70 g/st. Styckfryst.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
900 kJ, 210 kcal, Fett 13 g varav mättat fett 2,5 g, Kolhydrater 11 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 14 g, Salt 1,5 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 70 g
Antal styck/kartong: 83-87 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kycklingschnitzeln är färdiglagad. Fryst kycklingschnitzel steks i stekpanna i några minuter på varje sida eller i ugn ca 200°C i ca 15-20 min. Går utmärkt att tillaga i frittös.

Anbudstips: Kycklingschnitzel; ostpanerad; vikt per styck ca 70 g. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



7500 CHICKEN NUGGETS, FRITERADE 20 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (56%),VETEMJÖL, vatten, stärkelse (potatis och VETE), salt, kryddor (lök, vitlök, svartpeppar, paprika, gurkmeja, SELLERI), jäst, kycklingbuljongpulver (kyckling, salt, rosmarinextrakt), arom och rapsolja till fritering.

Chicken Nuggets är en klar favorit hos både stora och små. Hög köthalt och en gyllene panad. Styckfrysta.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1100 kJ, 270 kcal, Fett 18 g varav mättat fett 6 g, Kolhydrater 14 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 12 g, Salt 1,4 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 20-21 g
Antal styck/kartong: 285-300 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Chicken Nuggets är färdiglagad. Fryst Chicken Nuggets steks i stekpanna i några minuter på varje sida eller i ugn ca 200°C i ca 15-20 min. Går även utmärkt att tillaga i frittös.

Anbudstips: Vikt per styck ca 20 g; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



7540 CHICKEN NUGGETS CRISPY, FRITERADE 20 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (56%), rismjöl, majsmjöl, vatten, potatisstärkelse, modifierad majsstärkelse, salt, solrosolja, druvsocker, kycklingbuljongpulver (kyckling, salt, rosmarinextrakt), arom, lökpulver, vitlökpulver, svartpepparextrakt, stabiliseringsmedel (E415), färgämne (E160c), rapsolja till fritering.

Crispy Chicken Nuggets är en favorit hos både stora och små. Styckfrysta. Produkten har en krispig ris- & majsanad. Varken gluten, laktos eller ägg är tillsatt i receptet.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1200 kJ, 290 kcal, Fett 18 g varav mättat fett 6 g, Kolhydrater 17 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 11 g, Salt 1,4 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 20-21 g
Antal styck/kartong: 285-300 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Chicken Nuggets Crispy är färdiglagad. Fryst produkt steks i stekpanna i några minuter på varje sida eller i ugn i ca 200°C i ca 15-20 min. Går även utmärkt att tillaga i frittös.

Anbudstips: Ej tillsatt gluten, laktos, ägg, vikt ca 20 g. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



7249 KYCKLINGBURGARE, OSTPANERAD

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (55%), VETEMJÖL, majs mjöl, vatten, vegetabilisk olja (raps och solros), OSTPULVER, salt, jäst, MJÖLKPROTEIN, druvsocker, lökpulver, modifierad potatisstärkelse, kycklingbuljong, aromer, vitlök, SELLERI, svartpepparextrakt, socker. Friterade i rapsolja.

Frasig kycklingburgare med ost- och vetepanad ca 80 g/st. Styckfryst. Servera i bröd med goda tillbehör.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1000 kJ, 240 kcal, Fett 15 g varav mättat fett 6,0 g, Kolhydrater 12 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 14 g, Salt 1,5 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 80 g
Antal styck/kartong: ca 75 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kycklingburgaren är färdiglagad. Fryst kycklingburgare steks i stekpanna i några minuter på varje sida eller i ugn i ca 200°C i ca 15-20 min. Går även utmärkt att tillaga i frittös.

Anbudstips: Ostpanerad; vikt per styck ca 80 g; ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



7250 KYCKLINGBURGARE, CRISPY

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (70%), ris mjöl, majs mjöl, risextrakt, majsgryn, salt, druvsocker, modifierad stärkelse (majs), solrosolja, salt, bakpulver (E500, E450), färgämne (E160c), förtjockningsmedel (E415). Kycklingburgaren är friterad i rapsolja.

En kripsig kycklingburgare på ca 90 g/st. Styckfryst. Produkten har en krispig ris- & majspanad. Varken gluten, laktos eller ägg är tillsatt i receptet. Servera kycklingburgaren t.ex. med sallad, tomat, cheddarost, bacon, hamburgerdressing och jalapenos.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
900 kJ, 220 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 1,4 g, Kolhydrater 13 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 1,6 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 90 g
Antal styck/kartong: ca 67 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kycklingburgaren är färdiglagad. Fryst kycklingburgare i ugn ca 185°C i ca 14-16 min. eller i frittös 175°C i ca 4,5 min.

Anbudstips: Ej tillsatt gluten. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.





7253 KYCKLINGBURGARE, STEKT, 140 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (99%), salt.

Färdigstekt tjock kycklingburgare på ca 140 g, hög kötthalt 99 %, neutralt kryddad med endast salt, styckfryst. Servera gärna med cream cheese, avokado, picklad rödlök och sötpotatispommes vid sidan av.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 8,5 g varav mättat fett 2,8 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 21 g, Salt 1,5 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 140 g
Antal styck/kartong: ca 43 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kycklingburgarna är färdiglagade. Frysta kycklingburgare steks i stekbord. Går även bra i klämgrill.

Anbudstips: Köttråvara 99 %; ca 140 g. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



7244 KYCKLINGBURGARE 120 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (90%), vatten, potatisstärkelse, salt, kryddor (cayenne, koriander, ingefära, paprika, peppar, spiskummin, vitlök), lök, kycklingbuljong.

Färdigstekt kycklingburgare. Styckfryst. Skall stekas eller grillas för att få färg.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 170 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4,0 g, Kolhydrater 3,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 15 g, Salt 1,7 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 120 g
Antal styck/kartong: ca 50 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kycklingburgarna är färdiglagade. Frysta kycklingburgare steks i stekbord. Går även bra i klämgrill.

Anbudstips: Vikt per styck ca 120 g; kycklingråvara 88-90 %; ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.





4200 CHICKEN STRIPS, STEKT

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kött från kyckling (97%), salt, lök, jästextrakt, modifierad stärkelse, peppar, antioxidationsmedel natriumaskorbat, druvsocker, rosmarinextrakt, surhetsreglerande medel citronsyra.

Färdigstekta kycklingstrips/bitar. Styckfrysta. Passar utmärkt till en pytt i panna.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1000 kJ, 240 kcal, Fett 20 g varav mättat fett 6.3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 16 g, Salt 1.6 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 244 dagar

Tillagning:
Kycklingen är färdiglagad och kan ätas både kall och varm. Kycklingen steks på stekbord eller i ugn ca 200°C i ca 15 min.

Anbudstips: Maskinurbenat kycklingkött 95-97%; ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



7300 CHICKEN KEBAB, FRITERAD 13 G

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (96%), vatten, ströbröd (VETEMJÖL, salt), lök, paprika, salt, gelatin av nöt, kryddor och kryddextrakter (chili, koriander,oregano, paprika, peppar, rosmarin, spiskummin, vitlök) och rapsolja till friteringen.

Panerade och friterade kycklingbitar på 12-13 g. Kryddade med kebabbrydda. Styckfrysta. Enkelt & gott! En klar favorit hos de yngre gästerna.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
950 kJ, 230 kcal, Fett 18 g varav mättat fett 6.0 g, Kolhydrater 3.0 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 14 g, Salt 1.4 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 13 g
Antal styck/kartong: 460-500 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Varmluftsgn: 150°C 15-20 min.
Stekugn: 175°C 15-20 min.

Anbudstips: Kebab; maskinurbenat kycklingkött 95-97%; friterad. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



9509 KYCKLINGPANNBIFF 40 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (36%), maskinurbenat kycklingkött (29%), lök,kycklingskinn, potatisflingor, potatismjöl, salt, potatisfiber, socker, kryddor (peppar, ingefära).

Färdigstekt pannbiff på ca 40 g/st. Styckfryst. Lätt att variera med olika tillbehör och såser.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1000 kJ, 230 kcal, Fett 16 g varav mättat fett 4.3 g, Kolhydrater 9 g varav sockerarter 1.2 g, Protein 13 g, Salt 1.9 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 40 g
Antal styck/kartong: ca 150 st
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 50/10
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kan ätas kall eller varm.
Stekbord: Otinad 5 min. Tinad 3 min.
Varmluftsgn 150°C: ca 15 minuter.
Gärna med lite ånga.

Anbudstips: Vikt per styck ca 40 g; köttråvara >=65%; innerförpackning >= 2,0 kg; kontaktstekt. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



9510 KYCKLINGKÖTTBULLAR 14 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingkött (36%), maskinurbenat kycklingkött (29%), lök, kycklingskinn,potatisflingor, potatismjöl, salt, potatisfiber, socker, kryddor(peppar,ingefära).

Ett klimatsmart alternativ till traditionella köttbullar. Enkelt & gott! Väger ca 14 g/st.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1000 kJ, 230 kcal, Fett 16 g varav mättat fett 4.3 g, Kolhydrater 9 g varav sockerarter 1.2 g, Protein 13 g, Salt 1.9 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 14 g
Antal styck/kartong: ca 428 st
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 50/10
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kan ätas kall eller varm.
Stekbord: Otinad 5 min. Tinad 3 min.
Varmluftsgn 150°C: ca 15 minuter.
Gärna med lite ånga.

Anbudstips: Vikt per styck ca 14 g; köttråvara >=65%; innerförpackning >= 3,0 kg; friterad. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



9512 VARMKORV KYCKLING

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (64%), vatten, kycklingfett, potatisstärkelse, druvsocker, salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka) lök, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).
Korvskinn av kollagen.

Korvskinn av kollagen. Väger ca 60 g/st.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1 000 kJ, 240 kcal, Fett 19 g varav mättat fett 6.0 g, Kolhydrater 7.0 g varav sockerarter <0.5 g, Protein 10 g, Salt 2.0 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 60 g
Antal styck/kartong: 50 st
Vikt kg/innerförpackning: 1,5 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 3,0 kg
Antal Pall/lav: 144/16
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kokas för bästa resultat.

Anbudstips: Fryst; ca 60 g/st; ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



9508 PRINSKORV KYCKLING

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (64 %), vatten, kycklingfett, potatisstärkelse, druvsocker, salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka) lök, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).

Läckra små prinskorvar av svensk kyckling. Korven är alspånsrökt, skinnfri och väger ca 15 g/st.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1 000 kJ, 240 kcal, Fett 19 g varav mättat fett 6.0 g, Kolhydrater 7.0 g varav sockerarter <0.5 g, Protein 10 g, Salt 2.0 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 15 g
Antal styck/kartong: ca 400 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kan stekas på stekbord eller tillagas i ugn.

Anbudstips: Fetthalt >= 18 %; innerförpackning >=2,0 kg. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



9505 GRILLKORV KYCKLING

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (64 %), vatten, kycklingfett, potatisstärkelse, druvsocker, salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka) lök, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).

Kycklinggrillkorv på ca 40 g.En favorit hos både stora och små gäster.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1 000 kJ, 240 kcal, Fett 19 g varav mättat fett 6 g, Kolhydrater 7 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 10 g, Salt 2.0 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: 40 g
Antal styck/kartong: 90 st
Vikt kg/innerförpackning: 0,4 kg
Antal innerf/kartong: 9 st
Vikt/kartong (kg): 3,6 kg
Antal Pall/lav: 144/16
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kan stekas på stekbord eller tillagas i ugn.

Anbudstips: Fetthalt >= 18 %; innerförpackning ca 0,4 kg; ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



9503 GRILLKORV KYCKLING, SLANTAD

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (64 %), vatten, kycklingfett, potatisstärkelse, druvsocker, salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka) lök, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).

Bra storlek på slantarna. Passar utmärkt till pytt i panna, wok, grytor m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1 000 kJ, 240 kcal, Fett 19 g varav mättat fett 6 g, Kolhydrater 7 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 10 g, Salt 2.0 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kan stekas på stekbord eller tillagas i ugn.

Anbudstips: Fetthalt >= 18 %; innerförpackning >=2,0 kg. ID:11247
Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



9506 STEKKORV KYCKLING

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (60 %), vatten, kycklingfett, potatisstärkelse, druvsocker, salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka) lök, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).

En favorit hos både stora och små gäster.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1 000 kJ, 230 kcal, Fett 18 g varav mättat fett 6 g, Kolhydrater 7 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 10 g, Salt 1.8 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: 600 g
Antal styck/kartong: 6 st
Vikt kg/innerförpackning: 0,6 kg
Antal innerf/kartong: 6 st
Vikt/kartong (kg): 3,6 kg
Antal Pall/lav: 144/16
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kan stekas på stekbord eller tillagas i ugn.





9504 STEKKORV KYCKLING, SKIVAD

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (60 %), vatten, kycklingfett, potatisstärkelse, druvsocker, salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka) lök, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).

Bra storlek på skivorna. Tidsbesparande. Enkelt & gott! En favorit hos både stora och små gäster.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1 000 kJ, 230 kcal, Fett 18 g varav mättat fett 6 g, Kolhydrater 7 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 10 g, Salt 1.8 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Kan stekas på stekbord eller tillagas i ugn.





9507 STEKKORV KYCKLING, STRIMLAD

Ingrediensförteckning:
Maskinurbenat kycklingkött (60 %), vatten, kycklingfett, potatisstärkelse, druvsocker, salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka) lök, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).

Bra storlek på strimlorna. Tidsbesparande. Enkelt & gott! En favorit hos både stora och små gäster. Med inneretikett.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
1 000 kJ, 230 kcal, Fett 18 g varav mättat fett 6 g, Kolhydrater 7 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 10 g, Salt 1.8 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Kan stekas på stekbord eller tillagas i ugn.





God kyckling börjar med en god uppväxt.

På bild: Jenny Andersson, Uppfödare Guld fågeln, Ordförande Svensk Fågel



HÖNS? GÄRNA!

Grillkorv av hönskött med åkerböna (9528).



9528 GRILLKORV AV HÖNSKÖTT MED ÅKERBÖNA

Ingrediensförteckning:
Hönskött (59%), vatten, åkerböna (13%), potatisstärkelse, druvsocker(majs), kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka), rapsolja, lök, salt, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250). Korven är skinnfri.

Skinnfri färdiglagad grillkorv av hönskött med öländsk åkerböna. Hög proteinhalt.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 170 kcal, Fett 10 g varav mättat fett 1.9 g, Kolhydrater 6.1 g varav sockerarter 1.4 g, Protein 13 g, Salt 2.0 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 40 g
Antal styck/krt: ca 30 st
Vikt kg/innerförpackning: 1,2 kg
Antal innerf/krt: 5 st
Vikt/krt (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Produkten är ätfärdig men bör stekas eller kokas för bästa resultat.





9527 STEKKORV AV HÖNSKÖTT MED ÅKERBÖNA

Ingrediensförteckning:
Hönskött (56%), vatten, åkerböna (12%), potatisstärkelse, druvsocker(majs), kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka), rapsolja, lök, salt, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250). Korvskinet är inte ätbart.

Färdiglagad stekkorv av hönskött med öländsk åkerböna. Hög proteinhalt.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9.5 g varav mättat fett 1.8 g, Kolhydrater 5.8 g varav sockerarter 1.3 g, Protein 12 g, Salt 1.9 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: 600 g
Antal styck/krt: 10 st
Vikt kg/innerförpackning: 0,6 kg
Antal innerf/krt: 10 st
Vikt/SRS (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Produkten är ätfärdig men bör stekas för bästa resultat.





Guldfågeln satsning på produkter av hönskött är ytterligare ett sätt att visa förståelse för det som är viktigt för människor som bor i Sverige när det gäller omsorg om klimat, miljö, djurhållning, god mat och hälsa.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
950 kJ, 230 kcal, Fett 14 g varav mättat fett 4.4 g, Kolhydrater 9.7 g varav sockerarter 1.9 g, Protein 14 g, Salt 2.2 g

9520 HÖNSKÖTTBULLAR CA 14 G

Ingrediensförteckning:
Hönskött (71%), lök, potatisflingor, potatismjöl, kycklingskinn, kycklingfond (vatten, kyckling, salt), salt, potatisfiber, kryddor (lök, vitpeppar), socker.

Färdigstekta köttbullar på hönskött, ca 14 g/st. Hög köthalt! Styckfrysta. Enkelt & gott!

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 14 g
Antal styck/kartong: ca 429 st
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 60/10
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kan ätas kall eller varm.
Stekbord: Otinad 5 min. Tinad 3 min.
Varmluftsugn 150°C: ca 15 min.
Gärna med lite änga.

Anbudstips: Vikt per styck ca 14 g; hönsköttråvara >=71%; innerförpackning >= 3,0 kg. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
950 kJ, 230 kcal, Fett 14 g varav mättat fett 4.4 g, Kolhydrater 9.7 g varav sockerarter 1.9 g, Protein 14 g, Salt 2.2 g

9524 HÖNSKÖTTBULLAR CA 9 G

Ingrediensförteckning:
Hönskött (71%), lök, potatisflingor, potatismjöl, kycklingskinn, kycklingfond (vatten, kyckling, salt), salt, potatisfiber, kryddor (lök, vitpeppar), socker.

Färdigstekta små goda köttbullar på hönskött, ca 9 g/st. Hög köthalt! Styckfrysta. Enkelt & gott!

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 9 g
Antal styck/kartong: ca 667 st
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 70/10
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kan ätas kall eller varm.
Stekbord: Otinad 5 min. Tinad 3 min.
Varmluftsugn 150°C: ca 15 min.
Gärna med lite änga.

Anbudstips: Vikt per styck ca 9 g; hönsköttråvara >=71%; innerförpackning >= 3,0 kg. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
950 kJ, 230 kcal, Fett 14 g varav mättat fett 4.4 g, Kolhydrater 9.7 g varav sockerarter 1.9 g, Protein 14 g, Salt 2.2 g

9521 HÖNSPANNBIFF CA 60 G

Ingrediensförteckning:
Hönskött (71%), lök, potatisflingor, potatismjöl, kycklingskinn, kycklingfond (vatten, kyckling, salt), salt, potatisfiber, kryddor (lök, vitpeppar), socker.

Färdigstekt pannbiff på hönskött, ca 60 g/st. Hög köthalt! Styckfryst. Lätt att variera med olika tillbehör och såser.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 60 g
Antal styck/kartong: ca 100 st
Vikt kg/innerförpackning: 3,0 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 60/10
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Kan ätas kall eller varm.
Stekbord: Otinad 5 min. Tinad 3 min.
Varmluftsugn 150°C: ca 15 min.
Gärna med lite änga.

Anbudstips: Vikt per styck ca 60 g; hönsköttråvara >=71%; innerförpackning >= 3,0 kg. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
410 kJ, 100 kcal, Fett 0.9 g varav mättat fett <0.5 g, Kolhydrater 1.5 g varav sockerarter 1.5 g, Protein 21 g, Salt 2.6 g

9525 HÖNSBRÖSTPÅLÄGG, SKIVAT, ALSPÅNSRÖKT

Ingrediensförteckning:
Hönsbröstfilé (85%), vatten, salt, druvsocker (majs), konserveringsmedel (E250), stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301).

Nyttigt och gott pålägg av alspånsrökt hönsbröstpålägg. Kylvara. Ca 50 skivor per förpackning. Etikett på innerförpackning.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 9-10 g
Antal styck/SRS: ca 300-330 st
Vikt kg/innerförpackning: 0,5 kg
Antal innerf/SRS: 6 st
Vikt/SRS (kg): 3,0 kg
Antal Pall/lav: 144/16
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 29 dagar

Tillagning:
Produkten är ätfärdig.

Anbudstips: Skivat pålägg: Hönsköttråvara bröstfilé >=85%; kylt. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
700 kJ, 150 kcal, Fett 7.5 g varav mättat fett 2.0 g, Kolhydrater <0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 21 g, Salt 0.2 g

1320 HÖNSFÄRS

Ingrediensförteckning:
Hönskött (100%)
Malningsgrad 3 mm

Bröst- och lårkött från höns 100 %. Förpackad i tråg. Fetthalt endast 7,5 %. Passar allt från klassiska rätter, färsrätter och såser.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 1,8 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 3.6 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 244 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Ska tillagas.

Anbudstips: Innerförpackning 1,8 kg; Nyckelhål. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 130 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 14 g, Salt 3 g

2600 HÖNSKÖTT, RÖKT, TÄRNAT

Ingrediensförteckning:
Hönskött (75 %), vatten, kycklingfett, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).

Färdiglagat tärnat hönskött som är alspånsrökt. Kan ätas varm eller kall. Passar perfekt till röror, såser eller sallader.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 1 kg
Antal innerf/kartong: 6 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Produkten är färdiglagad och kan ätas både kall eller varm.

Anbudstips: Hönsråvara; Rökt; Tärnat 8 mm; Köttråvara 75 %. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 130 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 14 g, Salt 3 g

2601 HÖNSKÖTT, RÖKT, STRIMLAT

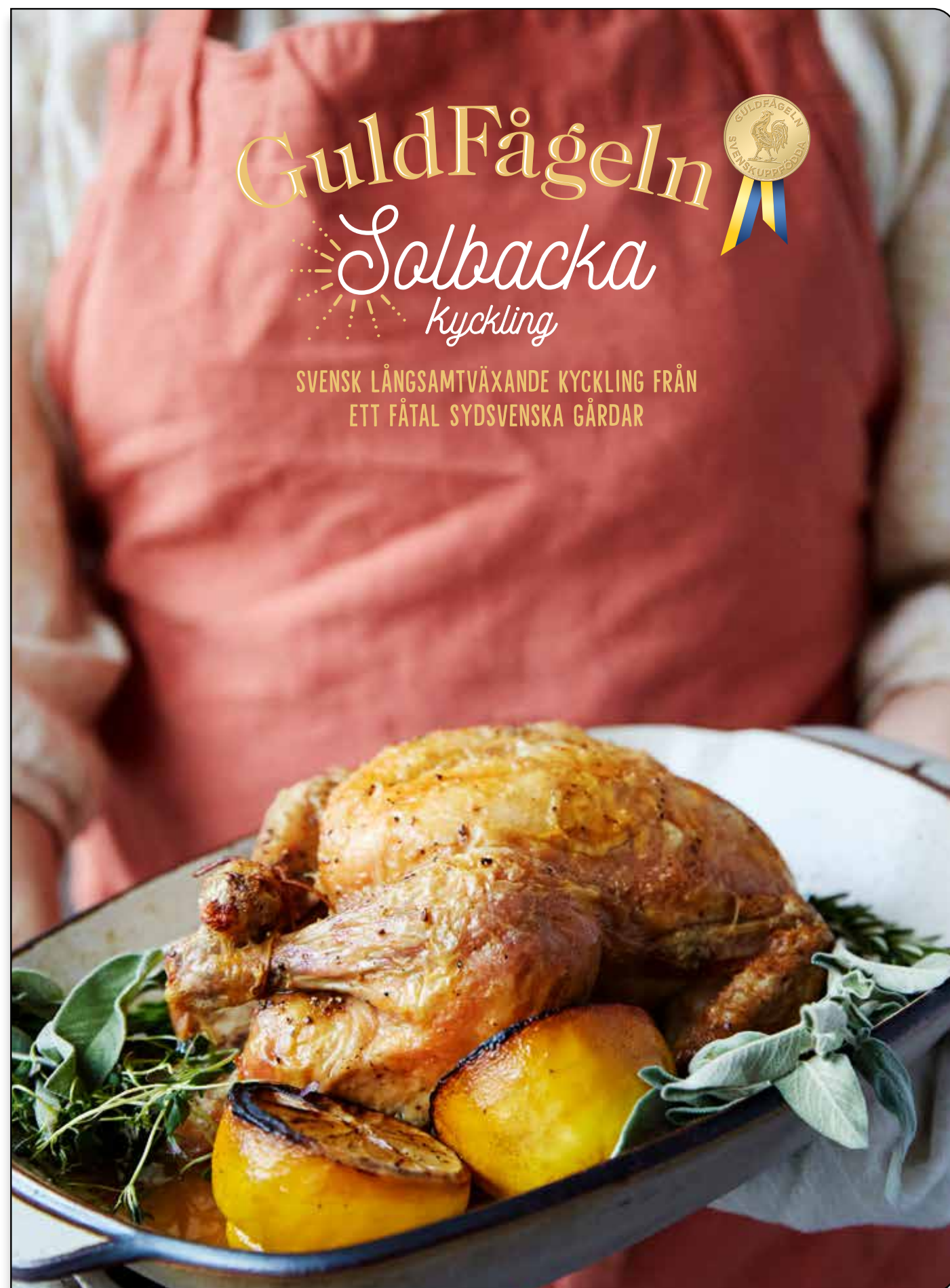
Ingrediensförteckning:
Hönskött (75 %), vatten, kycklingfett, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).

Färdiglagat strimlat hönskött som är alspånsrökt. Kan ätas varm eller kall. Passar perfekt till röror, såser, sallader eller varför inte på pizzan?.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 1 kg
Antal innerf/kartong: 6 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar

Tillagning:
Produkten är färdiglagad och kan ätas både kall eller varm.

Anbudstips: Hönsråvara; Strimlat; Tärnat 8 mm; Köttråvara 75 %. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

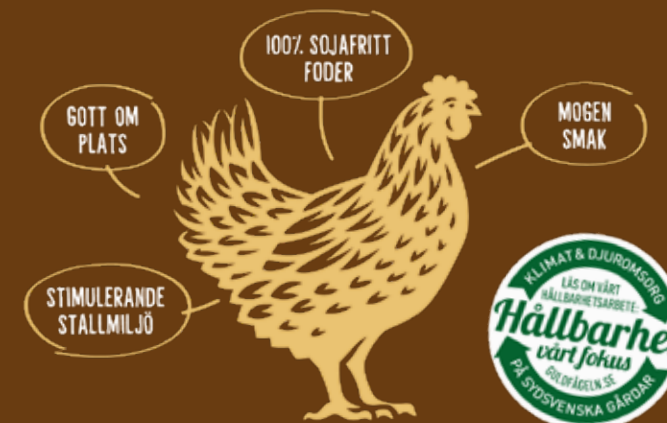


Guldfågeln Solbacka kyckling - Sveriges nya kyckling

Idag kan vi i vårt familjeföretag, som enda svenskägda kycklingleverantör, erbjuda våra restauranggäster stor bredd både inom traditionell kyckling, majs kyckling, höns och kalkon.

Nu tar vi utvecklingen framåt och tillför ytterligare ett segment - Långsamtväxande kyckling. Vi kallar den Guldfågeln Solbacka-kyckling - Sveriges nya kyckling.

Varför har vi valt namnet Solbackakyckling? Det hem som Blentagruppens grundare Harry Håkansson byggde upp på 60-talet heter Solbacka, det är fortfarande i familjens och företagets ägo och ligger precis bredvid vårt kläckeri i Skåne. Solbackakycklingen föds upp enligt principer som ligger helt i linje med företagets och ägarfamiljens värderingar om hållbart tänkande – därför är Guldfågeln Solbackakyckling ett mycket passande namn på denna kyckling.



Guldfågeln Solbackakyckling växer upp på ett fåtal mindre, utvalda sydsvenska gårdar. Den äter sojafritt foder och föds upp i en stimulerande stallmiljö med gott om utrymme. Lanseringen ligger dessutom helt i linje med vårt fokus på hållbarhet – klimat och djuromsorg på sydsvenska gårdar.

- Långsamtväxande kyckling som föds upp frigående inomhus med gott om plats.
- 100% sojafritt foder - ger ett mindre klimatavtryck. Sojan är ersatt av raps, ärtor, majs gluten och potatisprotein.
- De har en stimulerande stallmiljö med mer utrymme, halmbalar att klättra på och stenar att picka på.
- En långsamtväxande kyckling har ett mer moget och smakrikt kött med mer köttstruktur.
- Kycklingbröstfiléerna är handstyckade.
- Svensk Fågel-märkning.

Nyhet!



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 180 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4,0 g,
Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 18 g, Salt 0,2 g

3100 SOLBACKA HEL FÄRSK KYCKLING

Ingrediensförteckning:
Hel färsk kyckling (100%).

Hel färsk Solbacka kyckling (100%) från långsamtväxande ras. 100% sojafritt foder.

OBS! Färsk kyckling

Anbudstips: Långsamtväxande kyckling; sojafritt foder; köttkräva 100 %; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 1500 g
Antal styck/SRS: 3 st
Vikt kg/innerförpackning: ca 1500 g
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/SRS (kg): ca 4,5 kg
Antal Pall/lav: 48/6
Hållbarhet kylvara, +4°C: 10 dagar

Tillagning:
Tillaga den hela kycklingen i ugn ca 175 °C. Kycklingen är klar när kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



Nyhet!



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9,0 g varav mättat fett 3,0 g,
Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 19 g, Salt 0,2 g

3110 SOLBACKA KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé utan skinn (100%).

Kycklinglårfiléer (100%) utan skinn från långsamtväxande ras. 100% sojafritt foder.

Anbudstips: Långsamtväxande kyckling; sojafritt foder; köttkräva 100 %; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklinglårfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklinglårfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



Nyhet!



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9,0 g varav mättat fett 3,0 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 19 g, Salt 0,2 g

3113 SOLBACKA KYCKLINGBEN

Ingrediensförteckning:
Kycklingben (100%).

Kycklingben (100%) från långsamtväxande ras. 100% sojafritt foder.

Anbudstips: Långsamtväxande kyckling; sojafritt foder; köttkräva 100 %; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingbenen i ugn ca 200 °C. Kycklingbenen är klara när kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



Nyhet!



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
800 kJ, 190 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4,0 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 19 g, Salt 0,2 g

3114 SOLBACKA KYCKLINGVINGAR UTAN SPETS

Ingrediensförteckning:
Kycklingvingar utan vingspets (100%).

Kycklingvingar utan spets (100%) från långsamtväxande ras. 100% sojafritt foder.

Anbudstips: Långsamtväxande kyckling; sojafritt foder; köttkräva 100 %; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingvingarna i ugn ca 200 °C. Kycklingvingarna är klara när kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



Nyhet!



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
500 kJ, 120 kcal, Fett 3,0 g varav mättat fett 1,0 g,
Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 23 g, Salt 0,2 g

3111 SOLBACKA KYCKLINGBRÖSTFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé utan skinn (100%).

Kycklingbröstfiléer (100%) utan skinn från långsamtväxande ras. 100% sojafritt foder. Handstyckade.

Anbudstips: Långsamtväxande kyckling; sojafritt foder; köttkräva 100 %; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 5,0 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



Nyhet!



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 150 kcal, Fett 7,0 g varav mättat fett 2,3 g,
Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 21 g, Salt 0,2 g

3112 SOLBACKA KYCKLINGBRÖSTFILÉ MED SKINN

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé med skinn (100%).

Kycklingbröstfiléer (100%) med skinn från långsamtväxande ras. 100% sojafritt foder. Skinnen ger en fin stekyta. Handstyckade.

Anbudstips: Långsamtväxande kyckling; sojafritt foder; köttkräva 100 %; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 2,5 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175 °C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



Serveringstips!
Ugnsbakad bröstfilé med bakade betor och vispat citrus- och fänkålsmör.

Solbacka kycklingfilé utan skinn (3111).



2660 GRILLKYCKLING 900 G

Ingrediensförteckning:
Hel kyckling (100 %). Utan inkräm.

En mindre hel fryst kyckling.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 900 g
Antal styck/kartong:	14 st
Vikt kg/innerförpackning:	ca 900 kg
Antal innerf/kartong:	14 st
Vikt/kartong (kg):	12,6 kg
Antal Pall/lav:	36/4
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	450 dagar

Tillagning:
Tillaga den tinade kycklingen i ugn i ca 200°C. Kycklingen är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Vikt per styck ca 900 g; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 180 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g,
Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 18 g, Salt 0,2 g





2860 GRILLKYCKLING 1000 G

Ingrediensförteckning:
Hel kyckling (100 %). Utan inkräm.

En mindre hel fryst kyckling.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 1000 g
Antal styck/kartong:	14 st
Vikt kg/innerförpackning:	ca 1000 g
Antal innerf/kartong:	14 st
Vikt/kartong (kg):	14 kg
Antal Pall/lav:	36/4
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	450 dagar

Tillagning:
Tillaga den tinade kycklingen i ugn i ca 200°C. Kycklingen är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Vikt per styck ca 1 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
750 kJ, 180 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g,
Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 18 g, Salt 0,2 g





1905 KYCKLINGSKROV

Ingrediensförteckning:
Skrov från kyckling (bröst, rygg, lår och ben).

Koka egen buljong. Se recept nedan.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	10 kg
Antal innerf/kartong:	1 st
Vikt/kartong (kg):	10 kg
Antal Pall/lav:	36/4
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	182 dagar

Tillagning:
Råvara, måste tillagas. Till fonder och buljonger m.m.

Anbudstips: Kycklingskrov; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
950 kJ, 230 kcal, Fett 19 g varav mättat fett 6,0 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 15 g, Salt 0,2 g





Kycklingbuljong från grunden

Skrov från en kyckling	Skölj av skrovet och ev. dela det i mindre bitar. Skär grönsakerna i bitar och lägg olja, skrov, grönsaker och timjan i en stor kastrull som rymmer minst 5 l. Bryn allting i olja i cirka 5 min, fyll sedan på vatten, lagerblad och vitpepparkorn. Låt koka upp, skumma av, sänk sedan värmen och låt buljongen stå och sjuda i ca 3,5 tim, tills hälften av vätskan försvunnit. Skumma av buljongen vid behov, och rör om då och då.	Sila sedan buljongen, först genom vanlig sil, sedan genom silduk. För en mer koncentrerad buljong; håll tillbaka buljongen i en rengjord kastrull och koka ner den till ungefär halverad mängd. Låt buljongen svalna, och skeda vid önskemål bort det fett som lägger sig på ytan när den svalnat.
------------------------	---	--



1700 KYCKLINGBEN/DRUMSTICKS

Ingrediensförteckning:
Kycklingben (100 %). Styckfrysta.

Styckfrysta kycklingben/drumsticks 100 % med inneretikett. Passar utmärkt till bufféer, dagens rätt, barnmenyn m.m.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 80-110 g
Antal styck/kartong:	55-75 st
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	3 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingbenen i ugn ca 200°C. Kycklingen är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning <= 2,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9 g varav mättat fett 3 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 19 g, Salt 0,2 g





1003 KYCKLINGKLUBBA MED DEL AV RYGGBEN

Ingrediensförteckning:
Kycklingklubba, med del av ryggben, styckfryst.

Kycklingklubba 100 %. Styckfrysta. Marinera/krydda och tillaga i ugn, servera med passande tillbehör.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 190-250 g
Antal styck/kartong:	24-32 st
Vikt kg/innerförpackning:	3 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade klubborna i ugnen i ca 200 °C. Kycklingen är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Med del av ryggben; Innförpackning >= 3,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
850 kJ, 200 kcal, Fett 14 g varav mättat fett 4,4 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 19 g, Salt 0,2 g





10222 KYCKLINGKLUBBA MÖRAD, M DEL AV RYGGBEN

Ingrediensförteckning:
Kycklingklubba (87%), vatten, salt, socker. Styckfryst.

Mörade kycklingklubbor. Styckfrysta. Marinera/krydda och tillaga i ugn, servera med passande tillbehör.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	5 st
Vikt/kartong (kg):	10 kg
Antal Pall/lav:	24/4
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade klubborna i ugnen i ca 200 °C. Kycklingen är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Köttråvara 86-88 %; innförpackning <= 2,0 kg; med del av ryggben. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
850 kJ, 200 kcal, Fett 14 g varav mättat fett 4,4 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 19 g, Salt 0,7 g





1159 KYCKLINGBRÖSTINNERFILÉ, MÖRAD

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (87%), vatten, salt, socker. Styckfryst.

Kycklingbrösten är fileade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Mörade innerfiléer, ca 20-50 g/st. Mörningen gör att produkten klarar varmhållning bättre. Utmärkt produkt till grytor, wok m.m.

Förpackningsinfo:

Vikt/st:	ca 20-50 g
Antal styck/kartong:	120-300 st
Vikt kg/innerförpackning:	3 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	6,0 kg
Antal Pall/lav:	56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklinginnerfiléerna i stekpanna eller i ugn ca 175°C. Innerfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Köttråvara 86-88 %; innförpackning >= 3,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
430 kJ, 100 kcal, Fett 2,0 g varav mättat fett 0,7 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g,
Protein 21 g, Salt 0,7 g





1873 KYCKLINGBRÖSTFILÉ MÖRAD 150-180 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (87%), vatten, salt, socker. Styckfrysta, mörade.

Kycklingbrösten är fileade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Mörade styckfrysta bröstfiléer. Viktsorterade 150-180 g/st. Mörningen gör att produkten klarar varmhållning bättre. Utmärkt produkt med många olika variationsmöjligheter.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
430 kJ, 100 kcal, Fett 2 g varav mättat fett 0,7 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 21 g, Salt 0,7 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 150-180 g
Antal styck/kartong: 34-43 st
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn ca 175°C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är klar utan rosa inslag.





1872 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, MÖRAD, 225-275 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (87%), vatten, salt, socker.

Kycklingbröstfilen är fileade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Mörade styckfrysta bröstfiléer. Viktsorterade 225-275 g/st. Mörningen gör att produkten klarar varmhållning bättre. Utmärkt produkt med många olika variationsmöjligheter.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
430 kJ, 100 kcal, Fett 2,0 g varav mättat fett 0,7 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 21 g, Salt 0,7 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 225-275 g
Antal styck/kartong: 65-85 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn ca 175°C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är klar utan rosa inslag.





1875 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, 2-DELAD, MÖRAD

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (87 %), vatten, salt, socker.

Kycklingbrösten är fileade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Mörade styckfrysta bröstfiléer. Viktsorterade 100-140 g/st. Mörningen gör att produkten klarar varmhållning bättre. Filéerna är delade horisontellt för snabbare tillagning.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
430 kJ, 100 kcal, Fett 2,0 g varav mättat fett 0,7 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 21 g, Salt 0,7 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 100-140 g
Antal styck/kartong: 42-60 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn ca 175°C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är klar utan rosa inslag.





1163 KYCKLINGBRÖSTFILÉ 120-150 G

Ingrediensförteckning:
Kycklingbröstfilé (100%), Styckfryst.

Kycklingbrösten är fileade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Styckfrysta. Viktsorterade 120-150 g/st.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
500 kJ, 120 kcal, Fett 3 g varav mättat fett 1,0 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 23 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 120-150 g
Antal styck/kartong: 40-50 st
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingfiléerna i stekpanna eller i ugn ca 175°C. Kycklingfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är klar utan rosa inslag.





1253 KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé (100%). Styckfryst.

Klarar varmhållning bra. Perfekt för wok, grytor, roulader eller varför inte dillkött på kyckling.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9,0 g varav mättat fett 3,0 g, Kolhydrater < 0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 70-90 g
Antal styck/kartong: 65-85 st
Vikt kg/innerförpackning: 2 kg
Antal innerf/kartong: 3 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklinglårfiléerna i stekpanna eller i ugn i ca 175°C. Kycklingen är klar när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är klar utan rosa inslag.





1307 KYCKLINGLÅRFILÉ, STRIMLAD 12 MM, STYCKFRYST

Ingrediensförteckning:
Kycklinglårfilé (100 %). Strimlad 12 mm. Styckfryst.

Klarar varmhållning bra. Passar utmärkt till exempelvis wok, grytor, fyllning i wraps m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9,0 g varav mättat fett 3,0 g, Kolhydrater <0,5 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar
Med inneretikett.

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklinglårfiléerna i stekpanna. Kycklinglårfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.





55020 KYCKINGLEVER

Ingrediensförteckning:
Kyckinglever (100%).

Utmärkt till patéer, stuvning m.m.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
480 kJ, 120 kcal, Fett 4,0 g varav mättat fett 1,3 g, Kolhydrater 0,7 g varav sockerarter < 0,5 g, Protein 19 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: ca 40 g
Antal styck/kartong: ca 150 st
Vikt kg/innerförpackning: 3 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 6,0 kg
Antal Pall/lav: 48/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:
Stek den tinade kyckinglevern i stekpanna. Levern är färdig när kärntemperaturen är 72°C.





1313 KYCKLINGFÄRS, FRYST

Ingrediensförteckning:
Kycklingfärs av 100 % kycklingkött.
Förhållandet mellan kollagen och köttprotein <12%.

Förpackad i tråg. Fetthalt endast 7 %. Passar allt från klassiska rätter, färsrätter och såser.

Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
600 kJ, 140 kcal, Fett 7,0 g varav mättat fett 2,0 g, Kolhydrater <0,5 g varav sockerarter <0,5 g, Protein 19 g, Salt 0,2 g

Förpackningsinfo:
Vikt/st: -
Antal styck/kartong: -
Vikt kg/innerförpackning: 1,8 kg
Antal innerf/kartong: 2 st
Vikt/kartong (kg): 3,6 kg
Antal Pall/lav: 64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 244 dagar
Med Inneretikett.

Tillagning:
Kycklingfärsen ska tillagas.







Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
800 kJ, 190 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

1413 KYCKLINGVINGAR MED SPETS

Ingrediensförteckning:
Kycklingvingar (100 %). Styckfrysta. Med spets.

Styckfrysta hela vingar för enkel hantering och tillredning. Friterar, glaca med din favoritkrydda och servera!

Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	1 kg
Antal innerf/kartong:	12 st
Vikt/kartong (kg):	12,0 kg
Antal Pall/lav:	24/4
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingvingarna i ugn i ca 200°C. Vingarna är klara när köttet lossnar lätt från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Innerförpackning >=1,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
800 kJ, 190 kcal, Fett 12 g varav mättat fett 4 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

1424 KYCKLINGVINGAR UTAN SPETS

Ingrediensförteckning:
Kycklingvingar (100 %). Styckfrysta. Utan spets.

Mellandel & vinglår sitter ihop.Friterar, glaca med din favoritkrydda och servera!

Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	1 kg
Antal innerf/kartong:	12 st
Vikt/kartong (kg):	12,0 kg
Antal Pall/lav:	24/4
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklingvingarna i ugn i ca 200°C. Vingarna är klara när köttet lossnar lätt från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Utan spets, Innerförpackning <= 1,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
650 kJ, 160 kcal, Fett 9.0 g varav mättat fett 3.0 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

1306 MAJSKYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:
Majskycklinglårfile (100 %). Styckfryst.

Fodret består av minst 50 % majs. Perfekt för wok, grytor, roulader, dillkött på kyckling.

Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	3 st
Vikt/kartong (kg):	6 kg
Antal Pall/lav:	56/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade kycklinglårfileerna i stekpanna eller i ugn i ca 175°C. Kycklinglårfileerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Majskyckling; Utan skinn; >= 50 % majs i fodret; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
850 kJ, 200 kcal, Fett 14 g varav mättat fett 4.4 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 19 g, Salt 0.2 g

1013 MAJSKYCKLINGKLUBBA UTAN RYGGBEN

Ingrediensförteckning:
Majskycklingklubba (100 %). Styckfryst. Utan ryggben.

Fodret består av minst 50 % majs.

Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	10 kg
Antal innerf/kartong:	1 st
Vikt/kartong (kg):	10 kg
Antal Pall/lav:	24/4
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade majsclubborna i ugnen i ca 200°C. Produkten är klar när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Majskycklingklubba, Fryst; ytterförpackning >=10 kg/krt; >= 50 % majs i fodret; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Näringsdeklaration/100 g färdig vara:
630 kJ, 150 kcal, Fett 7 g varav mättat fett 2.3 g, Kolhydrater < 0.5 g varav sockerarter < 0.5 g, Protein 21 g, Salt 0.2 g

1158 MAJSKYCKLINGBRÖSTFILÉ MED SKINN

Ingrediensförteckning:
Majskycklingbröstfile (100 %). Styckfryst.

Kycklingbrösten är fileade med maskin. Var observant på att det kan förekomma delar av bröstbenet.

Skinnet ger en fin stekyta. Fodret består av minst 50 % majs.

Förpackningsinfo:	
Vikt/st:	-
Antal styck/kartong:	-
Vikt kg/innerförpackning:	2 kg
Antal innerf/kartong:	2 st
Vikt/kartong (kg):	4,0 kg
Antal Pall/lav:	64/8
Hållbarhet djupfryst, -18°C:	365 dagar

Tillagning:
Tillaga de tinade majskycklingfileerna i stekpanna eller i ugn i ca 175°C. Kycklingfileerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

Anbudstips: Majskycklingfile; med skinn, Innerförpackning 1,8-2,2 kg; >= 50 % majs i fodret; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



Majskycklingrecept:
guldfageln.se/majskyckling

STYCKNINGSSCHEMA KYCKLING



SVENSK KALKON ÄR LÄTT ATT LAGA. OCH LÄTT ATT ÄLSKA.

Ingelsta Kalkon grundades 1984 och är idag en del av familjeägda Blentagruppen som ägs av Jan Håkansson med familj. Produktion sker utanför Tomelilla på Österlen. Ingelsta Kalkon är Sveriges ledande varumärke när det gäller svenskproducerad kalkon av högsta kvalitet. Vi arbetar dagligen för att du ska känna dig trygg när du handlar av oss. Det kan vi erbjuda genom att ha kontroll över hela kedjan, från uppfödning till förädling.

Blentagruppen har ingen egen kalkonuppfödning. Vi får kalkonerna från kontrakterade bönder vars gårdar finns på traktoravstånd från Tomelilla, utom en som ligger ett tiotal mil bort. Vi följer regelbundet upp våra bönders verksamhet, även om det ytters- ta djursvaret ligger hos dem. Vi åker ut till gårdarna för att gå igenom journaler, status på stallar, kalkonernas hälsa med mera.



För att upprätthålla och utveckla vår syn på god djuretik håller vi även utbildningar tillsammans med våra bönder och ger förbättringsförslag när vi ser att det behövs. Uppfödningen kontrolleras även kontinuerligt av länsstyrelsen och av Svensk Fågel som gör oberoende granskningar både hos oss och våra bönder.

Ingelsta Kalkon och våra kontrakterade bönder är alla medlemmar i branschorganisationen Svensk Fågel.



Det betyder att kalkonerna är kläckta, uppfödda, slaktade och förädlade i Sverige samt att vi för- binder oss till att utöver svensk djurskyddslagstif- ning följa ett utarbetat djuromsorgsprogram.



För oss på Ingelsta Kalkon är miljötank en självklarhet! Vår verksamhet ligger på det natursköna Österlen, med närhet till våra kontrakterade bönder och med en omgivning som ständigt gör oss påmind om dess skönhet och vikten av att bevara den. Vår verksamhet bl.a. produktion, gårdsbutik och restaurang i Bruks-
torp, utanför Tomelilla, är sedan 2010 certifierad enligt ISO 14001.

Vi strävar efter ständig förbättring i alla led i vår verksamhet och arbetar aktivt med våra miljömål och handlingsplaner. Vi har till exempel ett eget reningsverk som renar avloppsvattnet som sedan används till att bevattna vår energiskog. I Sverige är vi ensamma om att kompostera fjädern från slaktavfallet och elen som vi använder kommer från vattenkraft.

Naturen har sina kretslopp och vi strävar efter att skapa våra, med minsta möjliga miljöpåverkan.

Vår ambition är att endast tillverka sådant vi själva vill äta! Dagligen jobbar vi med kvalitets- och livsmedelssäkerhetsarbete. Våra anläggningar är certifierade enligt GFSI godkända standarder som till exempel FSSC 22000 eller BRC. Det innebär att vi har rutiner

och kontroller för att säkerställa en hög produkt-säkerhet samt att vi kontinuerligt utbildar vår personal i hygien och livsmedelssäkerhet. Vi ställer även kvalitets- och livsmedelssäkerhetskrav på våra leverantörer och transportörer.

Svensk kalkon är ett utmärkt livsmedel! Förutom att det är svenskt, närproducerat och klimatsmart så är det också bra ur närings- och hälsosynpunkt.

Kalkon innehåller så många som 20 av de 22 viktiga näringsämnen som vi behöver få i oss varje dag (de två som inte finns i kalkon är kolhydrater och vitamin C). Kalkon är dessutom proteinrikt och innehåller bra av vitamin D, de flesta B-vitaminer och magnesium.

Kalkonköttet har ett lågt fettinnehåll och har dessutom ett bättre innehåll av de fleromättade fettsyrorna jämfört med både kyckling, fläsk- och nötkött.

I de flesta av dina klassiska recept kan proteinet bytas rakt av mot kalkonkött. Vad sägs om en pasta Carbonara med kalkonbacon, en griljerad julsinka av kalkon eller en bolognese med kalkonfärs.

Köttets unika struktur gör att det är ett intressant alternativ till mer traditionella köttslag såsom fläsk- och nötkött. Och det viktigaste av allt; **Kalkon är lätt att laga. Och lätt att älska.**



KALKONBRÖST 3189

Kylt, rått kalkonbröst med skinn. Passar fint att helsteka. Skinet gör att det blir saftigt och gott!

Ingredienser: Kalkonbröst med skinn (100%).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 120
		Fett	3 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	1,5 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	22 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 2,3 kg
Förvaring:	Kyl, +4°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,3 kg
Hållbarhet:	12 dagar	Vikt / krt:	ca 6,9 kg



- Produktsammansättningen kan ändras. Läs alltid ingrediensförteckningen på förpackningen -



KALKONBRÖST - FRYST
3500

Fryst, rått kalkonbröst med skinn. Passar fint att helsteka. Skinet gör att det blir saftigt och gott!

Ingredienser: Kalkonbröst med skinn (100%).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 120
		Fett	3 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	1,5 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	22 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 2,3 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,3 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 6,9 kg



KALKONBRÖST MÖRAT - FRYST
3198

Fryst, mörat kalkonbröst med skinn. Kalkonbröset är mörat med en mild saltlake. Skinet gör att det blir saftigt och gott!

Ingredienser: Kalkonbröst (88%), vatten, salt.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 110
		Fett	3 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	1 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	20 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 2,7 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,7 kg
Hållbarhet:	540 dagar	Vikt / krt:	ca 5,4 kg



KALKONOVANLÅR BENFRITT - FRYST
3810

Kalkonovanlår med skinn. Det mörka kalkonlårköttet har en tydlig struktur och är mörkt och saftigt. Lämpar sig väl för långkok.

Ingredienser: Kalkonovanlår utan ben (100%).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	700 / 150
		Fett	7 g
		- varav mättat fett	2 g
		Kolhydrater	1 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	21 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 900 g
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,7 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 5,4 kg



KALKONGRYTBITAR - FRYSTA
3700

Möra och saftiga bitar av kalkonlår. Lämpar sig väl för långkok.

Ingredienser: Kalkonlårkött (100%).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	600 / 140
		Fett	6 g
		- varav mättat fett	2 g
		Kolhydrater	1,5 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	19 g
		Salt	<0,5 g
Storlek:	ca 4x4 cm	Vikt / st:	-
Ätferdig:	Nej	Vikt / innerfrp:	2 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / krt:	6 kg
Hållbarhet:	365 dagar		



KALKONBRÖSTFILÉ MÖRAD - FRYST
3540

Kalkonbröstfilén är mörad med en mild saltlake så att kocken själv kan smaksätta efter eget recept.

Ingredienser: Kalkonbröstfilé (89%), vatten, salt.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	400 / 110
		Fett	2 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	1 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	20 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 450 g
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 450 g
Hållbarhet:	540 dagar	Vikt / krt:	ca 5,4 kg



KALKONSCHINTZEL AV BRÖST - FRYST
3550

Smaksatt och stek, grilla eller panera och servera som en traditionell schnitzel.

Ingredienser: Kalkonbröst (100%).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 120
		Fett	2 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	1 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	23 g
		Salt	<0,5 g
Tjocklek:	ca 1,5 cm	Vikt / st:	ca 150 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / krt:	ca 5 kg
Hållbarhet:	365 dagar		



KALKONFÄRS - FRYST
3830

Passar perfekt att använda till traditionella färsrätter såsom köttbullar, taco och köttfärsås.

Ingredienser: Kalkonkött (100%).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	800 / 190
		Fett	12,7 g
		- varav mättat fett	3,6 g
		Kolhydrater	1,2 g
		- varav sockerarter	0,6 g
		Protein	17,5 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	-
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 5 kg





HEL MÖRAD KALKON - FRYST 5056

Vår kalkon är lätt mörad med en mild saltlake så att kocken själv kan smaksätta efter eget recept.

Ingredienser: Kalkonkött (89%), vatten, salt, socker.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	400 / 100
Innehåller: Hjärta, hals och lever.		Fett	1 g
		- varav mättat fett	<0,5 g
		Kolhydrater	1,5 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	21 g
		Salt	0,6 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 4 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 4 kg
Hållbarhet:	540 dagar	Vikt / krt:	ca 12 kg



KALKONBRÖST BASTURÖKT 3101

En saftig produkt med lätt smak av sälta och alspånsrök. Servera kallskuren på buffé eller i en fräsch sallad.

Ingredienser: Kalkonbröst (88%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 110
		Fett	3 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	2 g
		- varav sockerarter	1,5 g
		Protein	19 g
		Salt	2,5 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / st:	ca 2,5 kg
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 g
Hållbarhet:	35 dagar	Vikt / krt:	ca 5 kg



KALKONBRÖST BASTURÖKT SKIVAT 3901

Saftig produkt med lätt smak av sälta och alspånsrök. Skivad och färdig att servera.

Ingredienser: Kalkonkött (85%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	437 / 106
		Fett	2,0 g
		- varav mättat fett	0,6 g
		Kolhydrater	2,2 g
		- varav sockerarter	1,5 g
		Protein	19 g
		Salt	2,6 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / st:	ca 14 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	1 kg
Hållbarhet:	31 dagar	Vikt / krt:	5 kg



KALKONBRÖST ÖRTMARINERAT 3151

Saftig alspånsrökt produkt med framträdande smak av rosmarin. God att servera kallskuren.

Ingredienser: Kalkonbröst (87%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), förtjockningsmedel (E414), arom, kryddextrakt (dill, salvia, rosmarin, dragon), rosmarin, konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 100
		Fett	2 g
		- varav mättat fett	0,5 g
		Kolhydrater	2 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	20 g
		Salt	2 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 2,5 kg
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 kg
Hållbarhet:	30 dagar	Vikt / krt:	ca 5 kg



KALKONBRÖST PASTRAMI 3191

Saftig alspånsrökt produkt med smak av paprika, peppar och ingefära. God att servera som pålägg eller kallskuret.

Ingredienser: Kalkonkött (87%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), svartpeppar, vitpeppar, paprika, ingefära, kryddpeppar, konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 110
		Fett	2 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	2 g
		- varav sockerarter	1,5 g
		Protein	20 g
		Salt	2,5 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 2,5 kg
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 kg
Hållbarhet:	30 dagar	Vikt / krt:	ca 5 kg



HELGSKINKA AV KALKONLÅR 8026

Nätat kalkonovanlår, sous vide kokt och färdigt att äta. Kan med fördel griljas som en traditionell helgskinka.

Ingredienser: Kalkonlårkött (91%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E450), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250). Buljong: 9%.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	600 / 140
		Fett	6,5 g
		- varav mättat fett	1,9 g
		Kolhydrater	1,6 g
		- varav sockerarter	1,5 g
		Protein	19 g
		Salt	2,5 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 1,4 kg
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 1,4 kg
Hållbarhet:	60 dagar	Vikt / back:	ca 8,4 kg



KALKONBRÖSTFILÉ SOUS VIDE 3421

Saftig produkt som är naturellt smaksatt med salt. Kalkonbröstfilén är kokt och färdig att äta som den är.

Ingredienser: Kalkonbröst (89%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250). Buljong: 11%.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 110
		Fett	2 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	2 g
		- varav sockerarter	1 g
		Protein	20 g
		Salt	1,5 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 450 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 450 g
Hållbarhet:	60 dagar	Vikt / krt:	ca 4,5 kg



PRINSKORV AV KALKON 3175

Alspånsrökt kalkonprinskorv. Smakar lika god till frukost, brunch som till ett klassiskt smörgåsbord.

Ingredienser: Kalkonkött (70%), vatten, kalkonfett, potatisstärkelse, druvsocker (majs), salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka), lök, rapsolja, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	1037 / 249
		Fett	19 g
		- varav mättat fett	5,6 g
		Kolhydrater	6,2 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	12 g
		Salt	2,1 g
Korvskinn:	Naturtarm, får	Vikt / st:	20 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / innerfrp:	1,25 kg
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / krt:	5 kg
Hållbarhet:	28 dagar		



PRESSSYLTA AV KALKON 3197

Klassisk sylta på kalkonvis. Med en tydlig smak av svartpeppar och kryddpeppar. Trevlig på smörgåsbordet!

Ingredienser: Kalkonkött (95%), kalkonfett, salt, jästextrakt, kryddpeppar, svartpeppar, vitpeppar, stabiliseringsmedel (E407), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	1000 / 220
		Fett	16 g
		- varav mättat fett	5 g
		Kolhydrater	2 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	18 g
		Salt	2,5 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 350 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 350 g
Hållbarhet:	40 dagar	Vikt / krt:	ca 4,9 kg



KALKONBRÖST BASTURÖKT - FRYST 3100

En saftig produkt med lätt smak av sälta och alspånsrök. Servera kallskuren på buffé eller i en fräsch sallad.

Ingredienser: Kalkonbröst (88%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 110
		Fett	3 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	2 g
		- varav sockerarter	1,5 g
		Protein	19 g
		Salt	2,5 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / st:	ca 2,5 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 g
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 5 kg



KALKONBACON, SKIVAT - FRYST 3360

Varmrökt kalkonbacon som är färdigt att äta precis som det är. Kan med fördel användas som traditionell bacon.

Ingredienser: Kalkonkött (86%), vatten, kalkonfett, salt, baconarom, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	583 / 137
		Fett	6,6 g
		- varav mättat fett	2,0 g
		Kolhydrater	2,3 g
		- varav sockerarter	1,3 g
		Protein	18 g
		Salt	2,3 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / st:	ca 20 g
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	1 kg
Hållbarhet:	240 dagar	Vikt / krt:	5 kg



RÖKT, STRIMLAD KALKON - FRYST 3190

Strimlorna av kalkonkött är färdiga att äta precis som de är. Goda i en krämig pastasås eller i en krispig sallad.

Ingredienser: Kalkonkött (81%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	600 / 130
		Fett	7 g
		- varav mättat fett	2 g
		Kolhydrater	2 g
		- varav sockerarter	1 g
		Protein	16 g
		Salt	2 g
Storlek:	ca 3 x 1 cm	Vikt / st:	-
Ätferdig:	Ja	Vikt / innerfrp:	1 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / back:	6 kg
Hållbarhet:	365 dagar		



SMÅ FINA KALKONKÖTTBULLAR - FRYST 3850

Kalkonköttbullar med en trevlig smak av gul lök. Köttbullarna är färdiga att äta precis som de är.

Ingredienser: Kalkonkött (70%), vatten, kalkonfett, potatisstärkelse, lök, druvsocker (majs), salt, potatisgrits, vegetabilisk buljong, svartpeppar. Stekta i rapsolja.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	1059 / 252
		Fett	17 g
		- varav mättat fett	4,9 g
		Kolhydrater	11 g
		- varav sockerarter	2,2 g
		Protein	14 g
		Salt	1,8 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / st:	8 g
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	2,5 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	5 kg



WIENERKORV AV KALKON - FRYST 3196

Alspånsrökt Wienerkorv av kalkon. Används som en traditionell Wienerkorv; kok, stek eller grilla.

Ingredienser: Kalkonkött (70%), vatten, kalkonfett, potatisstärkelse, druvsocker (majs), salt, kryddor (vitpeppar, paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka), lök, rapsolja, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	1050 / 250
		Fett	19 g
		- varav mättat fett	5,6 g
		Kolhydrater	6,2 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	12 g
		Salt	2,1 g
Korvskinn:	Kollagen	Vikt / st:	60 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / innerfrp:	2,5 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / back:	5 kg
Hållbarhet:	365 dagar		



GRILLKORV AV KALKON - FRYST 3040

Alspånsrökt, skinnfri kalkongrillkorv som uppskattas av stor som liten.

Ingredienser: Kalkonkött (52%), vatten, kalkonfett, potatisstärkelse, druvsocker, kryddor (paprika, koriander, cayennepeppar, libbsticka), lök, vitpeppar, antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	856 / 205
		Fett	14 g
		- varav mättat fett	4,2 g
		Kolhydrater	9,8 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	8,9 g
		Salt	2,2 g
Korvskinn:	Skinnfri	Vikt / st:	40 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / innerfrp:	400 g
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / krt:	6 kg
Hållbarhet:	300 dagar		



Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Frost	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
1316	Kycklingfärs	Färsk	414989	213650	1316	14171316
1425	Majskycklingvingar utan spets 2-delade	Färsk	465617	-	1425	14171425
2100	Kycklinglårfilé Strimlad 12 mm	Färsk	129668	201707	2100	14172100
2101	Kycklinglårfilé utan skinn	Färsk	129387	202223	2101	14172101
2102	Kycklingbröstfilé 2-delade	Färsk	129486	201708	2102	14172102
2104	Kycklingbröstfilé ca 150-190 g	Färsk	129346	202988	2104	14172104
2105	Kycklingbröstfilé med skinn, dubbel	Färsk	129338	202222	2105	14172105
2108	Kycklingbröstfilé Mörad 150-180 g	Färsk	886036	205409	2108	14172108
2110	Kycklinglårfilé Strimlad Tärnad 24 mm	Färsk	202663	202986	2110	14172110
2115	Majskycklingklubba utan ryggben	Färsk	465609	209214	2115	14172115
2116	Majskycklingbröstfilé, dubbel m skinn	Färsk	484873	210242	2116	14172116
2117	Majskycklingben	Färsk	253534	210336	2117	14172117
2118	Majskycklinglårfilé utan skinn	Färsk	534792	212766	2118	14172118
2120	Kycklingmästarfilé ca 200 g	Färsk	332676	212768	2120	14172120
2121	Kycklingvingar utan spets	Färsk	481796	213311	2121	14172121
2122	Kycklingben/Drumsticks	Färsk	388819	213312	2122	14172122
2123	Kycklinginnerfilé, tärnad	Färsk	394617	213363	2123	14172123
18711	Kyckling Hel	Färsk	171736	208078	18711	141718711
3948	Majskyckling Hel	Färsk	338509	213313	3948	14173948
9525	Hönsbröstpålugg, skivat, alspånsrökt	Färsk	408809	213571	9525	14179525
9526	Hönsbröstfilé sous-vide	Färsk	100780	-	9526	14179526
1003	Kycklingklubba med del av ryggben	Frost	157982	713492	1003	14171003
1013	Majskycklingklubba utan ryggben	Frost	619940	405028	1013	14171013
1158	Majskycklingbröstfilé med skinn	Frost	482380	405929	1158	14171158
1159	Kycklinginnerfilé Mörad	Frost	463067	780853	1159	14171159
1163	Kycklingbröstfilé 120-150 g	Frost	872317	403891	1163	14171163
1253	Kycklinglårfilé utan skinn	Frost	425785	712135	1253	14171253
1306	Majskycklinglårfilé utan skinn	Frost	534511	408825	1306	14171306
1307	Kycklinglårfilé strimlad	Frost	243691	406427	1307	14171307
1313	Kycklingfärs	Frost	365569	408448	1313	14171313
1320	Hönsfärs	Frost	313959	409933	1320	14171320
1413	Kycklingvingar med spets	Frost	135608	407931	1413	14171413
1424	Kycklingvingar utan spets	Frost	457002	407075	1424	14171424
1700	Drumsticks /Kycklingben	Frost	379743	404960	1700	14171700
1704	Drumsticks Grillade Chilikrydda	Frost	283150	714231	1704	14171704
1734	Drumsticks Grillade Grillkrydda	Frost	394841	784195	1734	14171734
1859	Kycklinginnerfilé Grillad Chilikrydda	Frost	561464	794463	1859	14171859

Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Frost	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
1872	Kycklingbröstfilé Mörad 225-275 g	Frost	354478	410171	1872	14171872
1873	Kycklingbröstfilé Mörad 150-180 g	Frost	158006	713518	1873	14171873
1874	Kycklingbröstfilé Grillad Grillkrydda	Frost	374942	713520	1874	14171874
1875	Tvådelad kycklingfilé Mörad	Frost	332698	410740	1875	14171875
1888	Kycklingbröstfilé Grillad Skivad 5 mm	Frost	289421	405883	1888	14171888
1905	Kycklingskrov	Frost	384685	753593	1905	14171905
2582	Chicken Wings Crispy Salt och peppar	Frost	364133	408413	2582	14172582
2593	Buffalo Wings Grillade	Frost	247619	792368	2593	14172593
2600	Hönskött Rökt Tärnat	Frost	115659	401465	2600	14172600
2601	Hönskött Rökt Strimlat	Frost	115683	401466	2601	14172601
2612	Kycklingspett Grillade Salt och Peppar	Frost	252585	409436	2612	14172612
2615	Kebabkyckling Stekt Strimlad Lårfilé	Frost	425777	712142	2615	14172615
2616	Kycklingspett Grillade Grillkrydda 60 g	Frost	640938	400156	2616	14172616
2617	Kycklingspett Grillade Chilikrydda 60 g	Frost	640946	400158	2617	14172617
2625	Tacokyckling Stekt Strimlad Lårfilé	Frost	425793	712140	2625	14172625
2645	Salladskyckling Grillad Tärnad	Frost	156471	713536	2645	14172645
2649	Salladskyckling Salt och Peppar	Frost	364240	408410	2649	14172649
2654	Stekt strimlad kycklinglårfilé	Frost	238030	408936	2654	14172654
2655	Kycklinglårfilé, Stekt, Salt och Peppar	Frost	251991	409437	2655	14172655
2660	Grillkyckling ca 900g	Frost	217919	-	2660	14172660
2664	Pastakyckling Stekt Tärnad Liten	Frost	658435	401205	2664	14172664
2665	Pastakyckling Stekt Tärnad	Frost	308551	725452	2665	14172665
2675	Wokkyckling Stekt Strimlad Lårfilé	Frost	330597	734234	2675	14172675
2677	Kycklingkött Stekt Strimlat	Frost	517912	739982	2677	14172677
2795	Kycklingklubba Grillad Grillkrydda	Frost	158337	713540	2795	14172795
2860	Grillkyckling ca 1000 g	Frost	524603	409366	2860	14172860
4100	Kycklingbröstfilé Stekt Salt Peppar	Frost	547299	406060	4100	14174100
4101	Kycklinginnerfilé Stekt Salt Peppar	Frost	547216	406061	4101	14174101
4200	Chicken Strips	Frost	254136	794518	4200	14174200
7000	Kycklingkylett	Frost	387803	405037	7000	14177000
7244	Kycklingburgare 120 g	Frost	875492	403827	7244	14177244
7249	Kycklingburgare ostpanerad 80g	Frost	317370	408505	7249	14177249
7250	Kycklingburgare Crispy 90 g	Frost	252056	409584	7250	14177250
7253	Kycklingburgare 140 g	Frost	302323	409877	7253	14177253
7300	Chicken Kebab	Frost	106682	760920	7300	14177300
7500	Chicken Nuggets	Frost	206771	405038	7500	14177500
7540	Chicken Nuggets, Crispy	Frost	856187	405039	7540	14177540
9503	Grillkorv Kyckling, slantad	Frost	518068	400950	9503	14179503
9504	Stekkorv Kyckling Skivad	Frost	517763	400952	9504	14179504
9505	Grillkorv Kyckling	Frost	381335	400954	9505	14179505
9506	Stekkorv Kyckling	Frost	381327	400955	9506	14179506
9507	Stekkorv Kyckling Strimlad	Frost	463059	400956	9507	14179507
9508	Prinskorv Kyckling	Frost	463851	780841	9508	14179508

Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Fryst	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
9509	Kycklingpannbiff 40 g	Fryst	463083	780849	9509	14179509
9510	Kycklingköttbullar 14 g	Fryst	463075	780835	9510	14179510
9512	Varmkorv Kyckling	Fryst	856013	405141	9512	14179512
9520	Hönsköttbullar 14 g	Fryst	332643	410044	9520	14179520
9521	Hönspannbiff 60 g	Fryst	332662	410045	9521	14179521
9524	Hönsköttbullar 9 g	Fryst	394629	410699	9524	14179524
9527	Stekkorv av hönskött med åkerböna	Fryst	100795	411463	9527	14179527
9528	Grillkorv av hönskött med åkerböna	Fryst	100798	411462	9528	14179528
10222	Kycklingklubba mörad med ryggben	Fryst	639773	407210	10222	141710222
24942	Kycklingdelar, Grillade, Grillkrydda	Fryst	972679	408968	24942	141724942
55020	Kycklinglever	Fryst	335378	410088	55020	141755020
72004	Kycklingostschnitzel	Fryst	317305	408505	72004	141772004
9524	Hönsköttbullar 9 g	Fryst	394629	410699	9524	14179524
9527	Stekkorv av hönskött med åkerböna	Fryst	100795	411463	9527	14179527
9528	Grillkorv av hönskött med åkerböna	Fryst	100798	411462	9528	14179528
10222	Kycklingklubba mörad med ryggben	Fryst	639773	407210	10222	141710222
24942	Kycklingdelar, Grillade, Grillkrydda	Fryst	972679	408968	24942	141724942
55020	Kycklinglever	Fryst	335378	410088	55020	141755020
72004	Kycklingostschnitzel	Fryst	317305	408505	72004	141772004



Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Fryst	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
3040	Grillkorv av kalkon - fryst	Fryst	495176	-	90014	-
3100	Kalkonbröst basturökt - fryst	Fryst	499384	743380	5412	12773100
3101	Kalkonbröst basturökt	Färskt	551929	743378	5257	12773101
3151	Kalkonbröst örtmarinerat	Färskt	558437	792495	-	301764
3175	Prinskorv av kalkon	Färskt	381178	210167	100476	12773175
3189	Kalkonbröst	Färskt	657759	202622	-	302584
3190	Kalkon rökt strimlad - fryst	Fryst	128223	761152	33998	-
3191	Kalkonbröst pastrami	Färskt	592337	-	-	301765
3196	Wienerkorv av kalkon - fryst	Fryst	518191	402066	-	-
3197	Pressylta av kalkon	Färskt	641803	-	-	12773197
3198	Kalkonbröst med skinn mörat - fryst	Fryst	266312	403103	16816	-
3360	Kalkonbacon skivad - fryst	Fryst	495200	405436	53367	12773360
3421	Kalkonbröstfilé sous vide	Färskt	495192	206266	76890	-

Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Fryst	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
3500	Kalkonbröst - fryst	Fryst	399329	743396	5128	1277813500
3540	Kalkonbröstfilé mörad - fryst	Fryst	266296	403104	18672	12773540
3550	Kalkonbröstschnitzel - fryst	Fryst	236489	405101	-	-
3700	Kalkongrytbitar lårkött - fryst	Fryst	499376	743428	5155	1277813700
3810	Kalkonovanlår - fryst	Fryst	236463	409282	5065	-
3830	Kalkonfärs - fryst	Fryst	596882	400016	5074	12773830
3850	Små Fina Kalkonköttbullar - fryst	Fryst	261798	409451	-	301826
3901	Kalkonbröst basturökt skivat	Färskt	868158	207593	24454	11783901
5056	Hel mörad kalkon - fryst	Fryst	446583	401912	-	12773170
8026	Helgskinka av kalkonlår	Färskt	387852	124358	111669	301889

Offentlig upphandling och kriterier från Upphandlingsmyndigheten

Svensk Fågels kvalitets- och kontrollprogram ställer krav som är hårdare än både EU:s och Sveriges djurskyddslagar. Vi vill öka kunskapen om vilka krav man som upphandlare faktiskt kan ställa i upphandlingar. Tveka inte att kontakta oss vid frågor.

På Dabas.com finns Upphandlingsmyndighetens (UHM) kriterier för kyckling och kalkon kopplade till våra produkter. Det finns även en leverantörsförsäkran med verifikat som vi skickar ut vid önskemål.

Våra produkter uppfyller nedan kriterier från Upphandlingsmyndigheten:

ID:11010/10414:1	Information om ursprung - enkla/sammansatta produkter
ID:10417:1	Transport av djur till slakt - kyckling och kalkon
ID:10763	Slaktmetod - kött
ID:11113	Ansvarsfullt producerad fodersoja
ID:10420:1	Ej näbbtrimning - kyckling och kalkon
ID:10419:1	Beläggningsgrad (djurtäthet) - kyckling
ID:11245	Handlingsplan för minskad antibiotikaanvändning - kyckling/kalkon
ID:10418:2	Bedövning vid slakt - kyckling och kalkon
ID:10903:2	Hälsoredovisningssystem - kyckling och kalkon
ID:11246	Begränsad antibiotikaanvändning - kyckling och kalkon
ID:11247	Minimerad antibiotikaanvändning - kyckling och kalkon
ID:10422:2	Foder utan GMO-innehåll.

Vår anbudsavdelning skickar ut ”Anbudsnytt” vid produktnyheter, eller när vi har någon annan information att dela med oss av gällande anbud och upphandling eller kring Blentagruppen och våra varumärken Guldfågeln och Ingelsta Kalkon i allmänhet. Välkommen att kontakta oss anbud@guldfageln.se

Vi säljer våra produkter via grossisterna i Sverige. Kontakta oss så berättar vi mer!



Distriktschef Mitt/Norr

Pia Källberg
pia.kallberg@blentagruppen.se
070-520 15 73

Distriktschef Mitt/Öst

Birgit Olzon
birgit.olzon@blentagruppen.se
070-296 14 52

Distriktschef Väst

Milan Duvsund
milan.duvsund@blentagruppen.se
070-340 92 77

Distriktschef Syd

Clas Larsson
clas.larsson@blentagruppen.se
070-278 07 16

Försäljningsdirektör

Kent Jonsson
kent.jonsson@blentagruppen.se
070-566 24 07

Säljkårschef / KAM

Martin Ohlin
martin.ohlin@blentagruppen.se
072-517 59 96

Anbudsansvarig

Nellie Wedin
nellie.wedin@blentagruppen.se
0485-495 26

KAM

Tom Karlsson
tom.karlsson@blentagruppen.se
070-670 06 77

Senior KAM

Kjell Elfström
kjell.elfstrom@blentagruppen.se
070-314 95 00

Blentagruppen / Guldfågeln AB - Box 98, 386 02 Mörbylånga - tel. 0485 495 00 - www.guldfageln.se
Blentagruppen / Ingelsta Kalkon AB - Östra Ingelstad Brukstorp 1024, 273 98 Smedstorp - www.ingelstakalkon.se