

# B

Blentagruppen

## GuldFågeln



## Restaurang & Storkök Sortiment



2024 version 1



# 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 kalkonspécialisten 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
Styckningsschema kyckling.....	6
Färsk kyckling.....	7
Färsk Majs kyckling.....	10
Frost ätklar kyckling	
- Styckningsdetaljer, Kycklingspett.....	13
- Stekt strimlad kyckling.....	16
- Stekt tärnad kyckling.....	17
- Sprödbakat, friterat.....	18
- Kycklingburgare.....	19
- Kycklingfärsprodukter.....	20
- Kycklingkorv.....	21
- Hönsprodukter.....	23
- Guldfågeln Solbacka kyckling.....	26
- Frost rå kyckling.....	30
- Frost rå majs kyckling.....	35
- Guldfågeln's hållbarhetsarbete.....	36
- SORTIMENT INGELSTA KALKON -	
Om Ingelsta Kalkon.....	38
Kyld kalkon.....	40
Frost kalkon.....	42
Sortimentsöversikt.....	46
UHM:s krav på kyckling och kalkon....	51
Kontakt.....	52



# Guldfågeln

*Matglädje är Guld värt!*



## Svensk Kyckling

När du köper kyckling från Guldfågeln är det garanterat svenskt kyckling!

Vi på Guldfågeln är måna om att vår kyckling håller en god kvalitet och lever upp till de kvalitetskrav som finns. Framförallt är vi stolta att försäkra våra konsumenter om att vår kyckling är garanterat svensk. Vilket betyder att de är kläckta, uppfödda, slaktade och förädlade i Sverige. Svenska uppfödare står för en god djurhållning, god miljö och god livsmedelshygien och kan garantera att den mat de producerar är säker.

När du möter Svensk Fågels märke på produkten är du garanterad 100 % svensk kyckling.

Märket försäkrar att kycklingen är kläckt, uppfödd, slaktad och förädlad i Sverige.

Det är branschorganisationen Svensk Fågel som står bakom denna märkning för att visa kycklingens ursprung.

Svensk Fågel ansvarar för att öka kunskapen hos konsumenterna och allmänheten när det gäller branschens arbete om livsmedelssäkerhet, uppfödning och miljöpåverkan för svensk kyckling och kalkon.

Idag representerar Svensk Fågel 98 % av den svenska matfågelbranschen och vi på Guldfågeln är naturligtvis medlemmar. Vi har ett unikt djuromsorgsprogram som kontrolleras av myndigheterna och ett salmonellakontrollprogram som innebär att vi kan erbjuda konsumenterna salmonellafri kyckling.

Du kan läsa mer om Svensk Fågel på [www.svenskfagel.se](http://www.svenskfagel.se)

Håll utkik efter denna symbol!



# STYCKNINGSSCHEMA KYCKLING



## 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.

### 18711 KYCKLING HEL

**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

**Ingrediensförteckning:**  
Hel kyckling (100%).

*Roaster hel färsk kyckling utan inkräm.*

**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.

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

### 2121 KYCKLINGVINGAR UTAN SPETS

**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

**Ingrediensförteckning:**  
Kycklingvingar utan vingspets (100%).

*Mellandel & vinglår sitter ihop. Friteras, glucas med din favoritkrydda och serveras!*

**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 köttsaften är helt klar utan rosa inslag.

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



### 2100 KYCKLINGLÅRFILÉ, STRIMLAD 12 MM

Ingrediensförteckning:  
Kycklinglårfile (100%).

*Färsk strimlor av kycklinglårfile. Klarar varmhållning bra. Passar utmärkt till ex. wok, grytor, fyllning i wraps m.m.*

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.



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

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:  
Kycklinglårfile (100%).

*Färsk strimlor av kycklinglårfile. Klarar varmhållning bra. Passar utmärkt till ex. wok, grytor, fyllning i wraps m.m.*

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.



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

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



### 2101 KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:  
Kycklinglårfile (100%).

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

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 köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



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

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



### 1311 KYCKLINGFÄRS, FÄRSK

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.*

Förpackningsinfo:  
Vikt/st: -  
Antal styck/SRS: -  
Vikt kg/innerförpackning: 0,75 kg  
Antal innerf/SRS: 4 st  
Vikt/SRS (kg): 3 kg  
Antal Pall/lav: 64/8  
Hållbarhet kylvara 0-4°C: 8 dagar  
Med Inneretikett.

Tillagning:  
Kycklingfärsen ska tillagas.



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

Anbudstips: Innerförpackning 1,7-1,9 kg; Nyckelhål; Hållbarhet >200 dagar; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



### 2102 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, 2-DELAD

Ingrediensförteckning:  
Kycklingbröstfile (100%).

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

*Filéerna är delade horisontellt för snabbare tillagning.*

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 köttsaften är helt klar 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

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



### 2104 KYCKLINGBRÖSTFILÉ CA 150 G

Ingrediensförteckning:  
Kycklingbröstfile (100%).

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

*Utmärkt till À la carte matlagning.*

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



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

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:  
Kycklingbröstfile (87%), vatten, salt, socker.

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

*Kycklingbröstfilén klarar varmhållning bra. Utmärkt produkt med många variationsmöjligheter.*

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 köttsaften är helt klar utan rosa inslag.



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

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



### 2105 KYCKLINGBRÖSTFILÉ MED SKINN, DUBBEL

Ingrediensförteckning:  
Kycklingbröstfile med skinn (100%).

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

*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 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.




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

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

# Svensk Majskyckling

Svensk Majskyckling är just nu i stark tillväxt och efterfrågan är hög. Vi på Guldfågeln har ett brett majskycklingsortiment 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.





### 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.



**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

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



### 2118 MAJSKYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN


**Ingrediensförteckning:**  
Majskycklinglårfile (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.



**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

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



### 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 serveras!*

**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.



**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

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

**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.



### 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.



**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

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

**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 rosa inslag.



### 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.



**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

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

**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 rosa inslag.



### 2116 MAJSKYCKLINGBRÖSTFILE, DUBBEL M SKINN

**Ingrediensförteckning:**  
Majskycklingbröstfile 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.



**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

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

**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 rosa inslag.

# 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

## 17042 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, citrönpulver, 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

## 17342 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: Fyrstuckad; 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  
Med inneretikett.

**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:  
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

## 2616 KYCKLINGSPETT, GRILLADE, GRILL 60 G

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

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

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.





#### 4100 KYCKLINGBRÖSTFILÉ, STEKT, SALT OCH PEPPAR

##### Ingrediensförteckning:

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

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

##### 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.



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.



#### 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.*

##### 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.



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.



#### 4101 KYCKLINGINNERFILÉ, STEKT, SALT OCH PEPPAR

##### Ingrediensförteckning:

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

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

##### 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

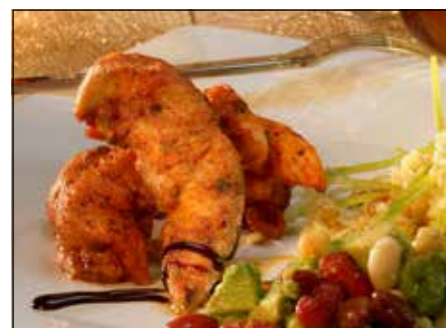
##### Tillagning:

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



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.



#### 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 trä på pinne som fingerfood.*

##### 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.



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



#### 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.*

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

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

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

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

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

##### 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, rismjöl, potatisstärkelse, druvsocker, salt, jästextrakt, majsstärkelse, arom, glukossirap, stabiliseringsmedel (E407, E415), surhetsreglerandemedel (E331), svartpepparextrakt.  
Till 100g produkt har använts 110g kycklingvingar

*Färdiglagade majsspanerade kycklingvingar med salt och peppar. Styckfrysta. Servera som kycklingsnacks med en god dipsås och grönsaker.*

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

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

##### 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 friteri 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.*

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

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

##### 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.







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

### 2654 KYCKLINGLÄRFILÉ, STEKT, STRIMLAD, SALT O PEPPAR



Ingrediensförteckning:  
Kycklinglårfile, potatisstärkelse, salt, druvsocker, svart-  
pepparextrakt, kycklingbuljong (salt).  
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfile.

*En färdigstekt strimlad kycklinglårfile. Styck-  
fryst. Med sin neutrala kryddning passar den  
utmärkt till gratänger, såser, wok, wraps etc.*

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.



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

### 2677 KYCKLINGKÖTT, STEKT, STRIMLAT



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

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

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.



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

### 2615 KEBABKYCKLING, STEKT, STRIMLAD



Ingrediensförteckning:  
Kycklinglårfile, 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 kycklinglårfile.

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

Anbudstips: Kebabkyckling; köttåvara lårfile; ID:11247 Minime-  
rad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-inne-  
håll.

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.



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

### 2625 TACOKYCKLING, STEKT, STRIMLAD



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

*Färdigstekt, strimlad kycklinglårfile med  
tacomasak. Styckfryst. Passar till tex pitabröd,  
wok, gratänger.*

Anbudstips: Tacokyckling; köttåvara lårfile; 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.



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

### 2675 WOK-KYCKLING, STEKT, STRIMLAD



Ingrediensförteckning:  
Kycklinglårfile, salt, lök, jästextrakt, modifierad stärkelse,  
peppar, antioxidationsmedel natriumaskorbat, druvsock-  
er, rosmarinextrakt, surhetsreglerande medel citronsyra.  
Till 100 g produkt har använts 100 g kycklinglårfile.

*En färdigstekt strimlad kycklinglårfile. Styck-  
fryst. Passar till tex pitabröd, wok, gratänger  
m.m.*

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 stek-  
bord eller i ugn ca 200°C i ca 15 min.



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

### 2649 SALLADSKYCKLING, SALT OCH PEPPAR



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

*Färdiggrillad, tärnad salladskyckling på bröst-  
file. Skinnfri. Salt och Peppar. Passar utmärkt  
till sallad, wraps, röror, såser.*

Anbudstips: Fetthalt <=2,6; Bröstråvara, Salt och Peppar. Tärnad  
18-20 mm. 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 färdiggrillad och kan ätas både  
kall och varm. Kycklingsalladen steks på  
stekbord eller i ugn ca 200°C i ca 15 min.



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

### 2645 SALLADSKYCKLING, GRILLAD, TÄRNAD



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

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

Anbudstips: Bröst & lårkött; Tärnad 18-20 mm; 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:  
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.



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

### 2665 PASTAKYCKLING, STEKT, TÄRNAD



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

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

Anbudstips: Pastakyckling; Lårkött; Tärnad 18-20 mm; innerför-  
packning >=3,0 kg; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvånd-  
ning; 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:  
Pastakycklingen är färdigstekt och kan ätas  
både kall och varm.



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

### 7000 KYCKLINGKYLETT, FRITERAD 70 G

#### Ingrediensförteckning:

Kycklingkött (39%), maskinurbenat kycklingkött (22%), vatten, VETEMJÖL, jäst, kryddor (gurkmeja, paprika), salt, ärtfibrer, aromer, lökpulver, glukosirap, jästextrakt, vitlökspulver, kryddextrakt (svartpeppar, SELLERI), ärtstärkelse, samt friteringsolja (raps).

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

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

#### 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:

Kyletten är färdiglagad. Fryst Kylett 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.



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

### 72004 KYCKLINGSCHNITZEL, OSTPANERAD 70 G

#### Ingrediensförteckning:

Kycklingkött (56%), VETEMJÖL, majs mjöl, 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.*

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

#### 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.



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

### 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 köttinnehåll och en gyllene panad. Styckfrysta.*

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

#### 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

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.



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

### 7540 CHICKEN NUGGETS CRISPY, FRITERADE 20 G

#### Ingrediensförteckning:

Kycklingkött (56%), ris mjöl, majs mjöl, vatten, potatisstärkelse, modifierad majsstärkelse, salt, solrosolja, druvsocker, kycklingbuljongpulver (kyckling, salt, rosmarinextrakt), arom, lökpulver, vitlökspulver, 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- & majs-panad. Varken gluten, laktos eller ägg är tillsatt i receptet.*

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

#### 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.



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

### 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.*

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

#### 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.



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

### 7250 KYCKLINGBURGARE, CRISPY

#### Ingrediensförteckning:

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

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

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

#### 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.



*Kycklingburgare Crispy (7250)  
- en kycklingburgare med panad på  
ris- och majs mjöl. Ej tillsatt gluten,  
laktos, ägg.*





*Chicken kebab (7300) i ett pitabröd tillsammans med grönsaker, fetaost och röd tomatsås.*



### 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 rapsoolja till friteringen.

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

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

#### 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:

Varmluftsgugn: 150°C 15-20 min.  
Stekugn: 175°C 15-20 min.



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



### 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.*

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

#### 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.



### 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 alsplånsrökt, skinnfri och väger ca 15 g/st.*

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

#### 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.



### 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.*

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

#### 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.



### 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.*

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

#### 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.  
Varmluftsgugn 150°C: ca 15 minuter.  
Gärna med lite ånga.



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



### 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.*

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

#### 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.  
Varmluftsgugn 150°C: ca 15 minuter.  
Gärna med lite ånga.



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



### 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.*

Anbudstips: Fetthalt >= 18 %; innerförpackning >=2,0 kg. 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: 64/8  
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 300 dagar  
Med inneretikett.

#### Tillagning:

Kan stekas på stekbord eller tillagas i ugn.



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



### 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.*

**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.

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

Anbudstips: Fetthalt >= 18 %; innerförpackning ca 0,6 kg;  
ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



### 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.*

**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.

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

Anbudstips: Fetthalt >= 18 %; innerförpackning >=3,0 kg;  
28-32 g per skiva. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.



### 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.*

**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.

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

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



## Höns? Gärna!

Guldfågels produkter av svenskt hönskött är framtagna som ett ytterligare led i vår strävan att använda all råvara på ett sätt som minimerar klimat- och miljöpåverkan. Hönskött är en utmärkt råvara med egenskaper som gör att man kan laga både goda och hälsosamma måltider med bra ekonomi och gott samvete.



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!*

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

**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.  
Varmluftsuugn 150°C: ca 15 min.  
Gärna med lite ånga.



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!*

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

**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.  
Varmluftsuugn 150°C: ca 15 min.  
Gärna med lite ånga.



God kyckling börjar med en god uppväxt.

På bild: Jenny Andersson, Uppfödare Guldfågeln,



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.*

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

**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.  
Varmluftsuugn 150°C: ca 15 min.  
Gärna med lite ånga.





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 hönsbröst-  
pålägg. Kylvara. Ca 50 skivor per förpackning.  
Etikett på innerförpackning.*

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

#### 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.



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  
träåg. Fetthalt endast 7,5 %. Passar allt från klas-  
siska rätter, färsrätter och såser.*

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

#### 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.



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.*

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

#### 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.



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 alspåns-  
rökt. Kan ätas varm eller kall. Passar perfekt till  
röror, såser, sallader eller varför inte på pizzan?.*

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

#### 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.



*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, djur-  
hållning, god mat och hälsa.*

# Guldfågeln



## LÅNGSAMTVÄXANDE

### Solbacka Kyckling

## GULDFÅGELN LÅNGSAMTVÄXANDE. NATURLIGT GOD.

Guldfågeln Långsamtväxande Solbackakylckling kläcks och föds upp på utvalda Sydsvenska gårdar.

Där får den god tid på sig att växa långsamt i en stimulerande uppväxtmiljö. Den kan röra sig fritt, klättra på halmbalar eller picka på stenar om den känner för det. Ett bra liv helt enkelt för en kyckling. Den långsamma uppväxten ger en naturligt god kyckling med en mer utvecklad och mogen smak. I den här foldern har vi samlat fem inspirerande recept, alla kryddade med vår bestämda uppfattning att en god uppväxt ger en god kyckling. Vi är övertygade om att ni håller med och att Guldfågeln Långsamtväxande Solbackakylckling ger er en stunds långsam njutning.

## GOD MAT BÖRJAR MED BRA RÅVAROR.

Och där spelar såklart Guldfågeln Långsamtväxande Solbackakylckling en naturlig roll. Den finns som hel kyckling, kycklingbröstfiléer, kycklinglårfiléer och kycklingben. Allt kommer från kycklingar som fått god tid på sig att växa upp i en stimulerande stallmiljö. Eftersom de kläcks i stall har de vuxit upp på en och samma gård. Vi tror att ni märker det.



## GULDFÅGELNS LÅNGSAMTVÄXANDE SOLBACKAKYCKLING:

- **Långsamtväxande** kyckling.
- Solbackakylcklingen **kläcks och föds upp** på utvalda Sydsvenska gårdar.
- Föds upp frigående inomhus i en **stimulerande stallmiljö** med halmbalar att klättra på och stenar att picka på.
- En långsamtväxande kyckling har ett mer **moget och smarikt kött** med mer köttstruktur.
- **Svensk Fågel-märkning.**

## Guldfågeln Långsamtväxande Solbackakylckling!



Färsk



### 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; köttåvara 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 köttsoften är helt klar utan rosa inslag.

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



Fryst

**3110 SOLBACKA KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN**

Ingrediensförteckning:  
Kycklinglårfilé utan skinn (100%).

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

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 kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

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

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



Färsk

**3119 SOLBACKA KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN**

Ingrediensförteckning:  
Kycklinglårfilé utan skinn (100%).

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

Förpackningsinfo:  
Vikt/st: -  
Antal styck/SRS: -  
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg  
Antal innerf/SRS: 2 st  
Vikt/SRS (kg): 5,0 kg  
Antal Pall/lav: 64/8  
Hållbarhet kylvara, +4°C: 10 dagar

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

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

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



Fryst

**3113 SOLBACKA KYCKLINGBEN**

Ingrediensförteckning:  
Kycklingben (100%).

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

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 kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

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

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



Färsk

**3117 SOLBACKA KYCKLINGBEN**

Ingrediensförteckning:  
Kycklingben (100%).

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

Förpackningsinfo:  
Vikt/st: -  
Antal styck/SRS: -  
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg  
Antal innerf/SRS: 2 st  
Vikt/SRS (kg): 5,0 kg  
Antal Pall/lav: 64/8  
Hållbarhet kylvara, +4°C: 10 dagar

Tillagning:  
Tillaga kycklingbenen i ugn ca 175°C. Kycklingbenen är klara när köttet lätt lossnar från benen, kärntemperaturen är 82°C och kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

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

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



Fryst

**3111 SOLBACKA KYCKLINGBRÖSTFILÉ UTAN SKINN**

Ingrediensförteckning:  
Kycklingbröstfilé utan skinn (100%).

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

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 kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

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

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



Färsk

**3115 SOLBACKA KYCKLINGBRÖSTFILÉ UTAN SKINN**

Ingrediensförteckning:  
Kycklingbröstfilé utan skinn (100%).

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

Förpackningsinfo:  
Vikt/st: -  
Antal styck/SRS: -  
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg  
Antal innerf/SRS: 2 st  
Vikt/SRS (kg): 5,0 kg  
Antal Pall/lav: 64/8  
Hållbarhet kylvara, +4°C: 12 dagar

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

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

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



Fryst

**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.*

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 kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

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

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



Färsk

**3116 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.*

Förpackningsinfo:  
Vikt/st: -  
Antal styck/SRS: -  
Vikt kg/innerförpackning: 2,5 kg  
Antal innerf/SRS: 2 st  
Vikt/SRS (kg): 2,5 kg  
Antal Pall/lav: 64/8  
Hållbarhet kylvara, +4°C: 10 dagar

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

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





### 55010 KYCKLINGLEVER

Ingrediensförteckning:  
Kycklinglever (100%).

Utmärkt till patéer, stuvning m.m.



Förpackningsinfo:  
Vikt/st: -  
Antal styck/kartong: -  
Vikt kg/innerförpackning: 0,4 kg  
Antal innerf/kartong: 12 st  
Vikt/kartong (kg): 4,8 kg  
Antal Pall/lav: 56/8  
Hållbarhet djupfryst, -18°C: 365 dagar

Tillagning:  
Stek den tinade kycklinglevern i stekpanna. Lovern är färdig när kärntemperaturen är 72°C.

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

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



### 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.

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

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



### Kycklingbuljong från grunden

Skrov från en kyckling  
2 msk olja till stekning  
1 gul lök  
1 purjolök  
2 morötter  
2 palsternackor  
2 stjälkar selleri  
4 vitlöksklyftor  
Timjan, ett knippe kvistar  
2,5 liter vatten  
3 lagerblad  
7 vitpepparkorn, hela

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.

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

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



### 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.

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

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



### 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.

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

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



### 1159 KYCKLINGBRÖSTINNERFILÉ, MÖRAD

Ingrediensförteckning:  
Kycklingbröstinnerfilé (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.

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

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





### 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. Möringen 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

Anbudstips: Köttråvara 87 %; 150-180 g/st. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

**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 köttsaften 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

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

**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 köttsaften 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. Möringen 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

Anbudstips: Köttråvara 87 %; 225-275 g/st. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

**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 köttsaften 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

Anbudstips: Innerförpackning >=3,0 kg; Strimlad 12 mm; Lårfiléråvara. 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: 365 dagar  
Med inneretikett.

**Tillagning:** Tillaga de tinade kycklinglårfiléerna i stekpanna. Kycklinglårfiléerna är klara när kärntemperaturen är 72°C och köttsaften är helt 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

Anbudstips: Vikt per styck 120-150 g; köttråvara 100 %; innerförpackning >=3,0 kg. ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

**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 köttsaften är klar utan rosa inslag.



### 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

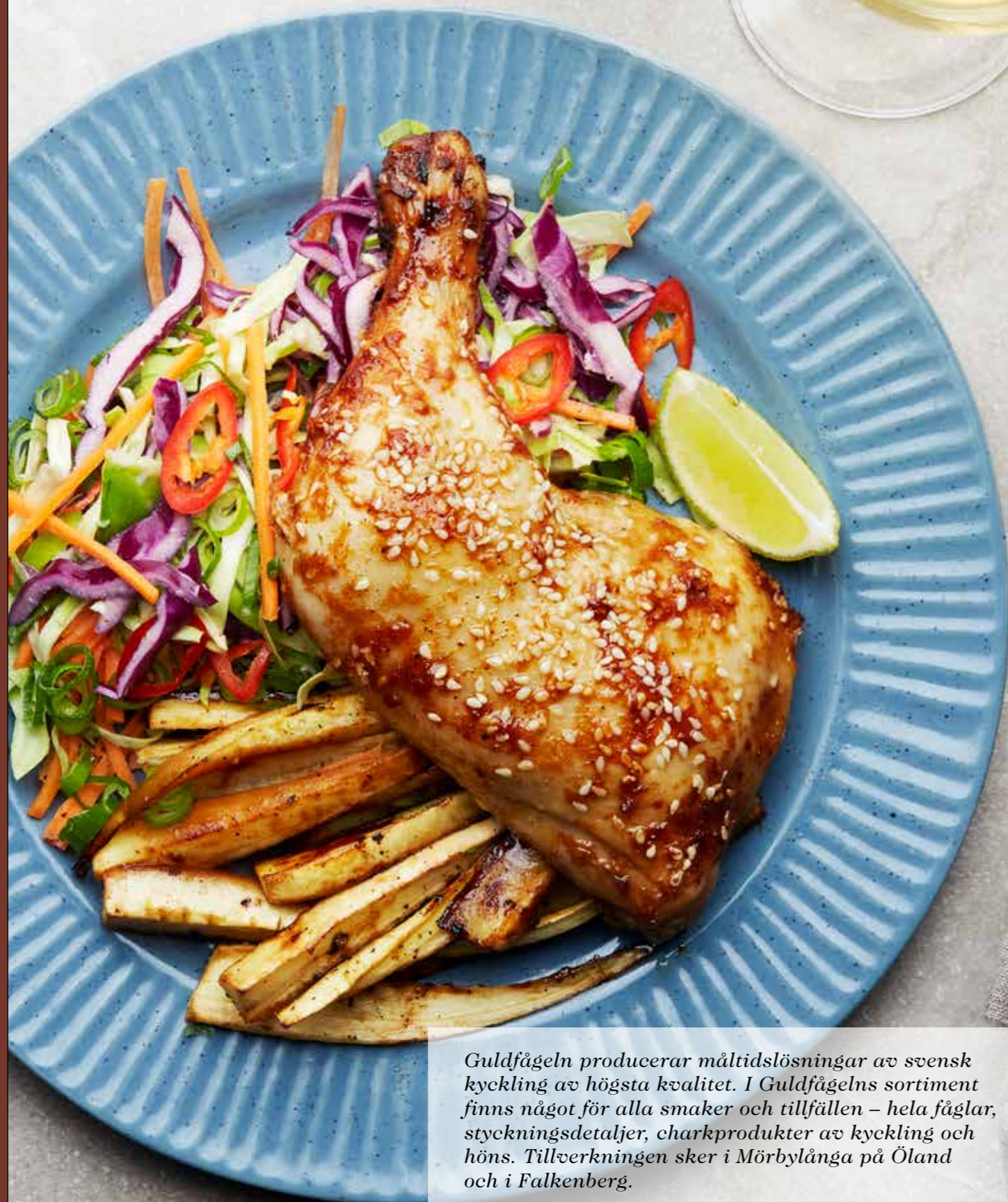
Anbudstips: Innerförpackning 1,7-1,9 kg; Nyckelhål; Hållbarhet >200 dagar; ID:11247 Minimerad antibiotikaanvändning; ID:10422:2 Foder utan GMO-innehåll.

**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.



*Blentagruppen är ett familjeägt svenskt matföretag med rötterna i den skånska myllan. Med närhet till djuren, producenten, medarbetaren och konsumenten och ett tydligt fokus på individen först har vi vuxit från ett kläckeri i Blentarps till en av Sveriges ledande måltidsleverantörer.*



Guldfågeln producerar måltidslösningar av svensk kyckling av högsta kvalitet. I Guldfågeln's sortiment finns något för alla smaker och tillfällen – hela fåglar, styckningsdetaljer, charkprodukter av kyckling och höns. Tillverkningen sker i Mörbylånga på Öland och i Falkenberg.

Kontakta oss så hjälper vi dig på vägen, kontaktuppgifter hittar du på baksidan av denna folder.



#### 1424 KYCKLINGVINGAR UTAN SPETS

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

*Mellandel & vinglår sitter ihop. Friteras, glaca med din favoritkrydda och serveras!*

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

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

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.



#### 1306 MAJSKYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN

Ingrediensförteckning:  
Majskycklinglårfile (100 %). Styckfryst.

*Fodret består av minst 50 % majs. Perfekt för wok, grytor, roulader, 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

Anbudstips: Majskyckling; Utan skinn; >= 50 % majs i fodret; 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 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.



#### 1013 MAJSKYCKLINGKLUBBA UTAN RYGGBEN

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

*Fodret består av minst 50 % majs.*

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

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

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 majskycklingklubborna 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.



#### 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.*

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

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.

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.

## 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 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 djuromsorgsprogram.



## 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](http://www.guldfageln.se)



# 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 färsksortimentet. 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, 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.





## 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.

Ingelsta Kalkon 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.



Däremot följer vi regelbundet upp våra bönders verksamhet, även om det yttersta djuransvaret ligger hos dem. Vi åker ut till gårdarna för att gå igenom journaler, status på stallar, djurens hälsa med mera.

För att upprätthålla och utveckla vår syn på god djuretik håller vi 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 förbinder oss till att utöver svensk djurskyddslagstiftning 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 med bland annat produktion, gårdsbutik och restaurang utanför Tomelilla, är sedan 2010 certifierad enligt ISO 14001. Det innebär att vi ser miljölagar och andra krav som



påverkar vår verksamhet som minimikrav. Vi strävar efter ständig förbättring i alla våra led i vår verksamhet och arbetar aktivt med våra hållbarhetsmål 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 och är certifierade enligt globala standarder inom livsmedelssäkerhet. 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 kvalitetsoch 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 fetthinnehåll och har dessutom ett bättre innehåll av de fleromättade fettsyror 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 7050

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	521 / 125
		Fett	3,4 g
		- varav mättat fett	1,0 g
		Kolhydrater	1,4 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	22 g
		Salt	<0,5 g
Ätfärdig:	Nej	Vikt / st:	ca 2,0 kg
Förvaring:	Kyl, +4°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,0 kg
Hållbarhet:	12 dagar	Vikt / back:	ca 2,0 kg



## KALKONBRÖSTFILÉ SOUS VIDE 3422

Saftig produkt som är naturligt 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	452 / 110
		Fett	2,0 g
		- varav mättat fett	0,6 g
		Kolhydrater	2,0 g
		- varav sockerarter	1,3 g
		Protein	20 g
		Salt	1,6 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 450 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 450 g
Hållbarhet:	60 dagar	Vikt / back:	ca 4,5 kg



## KALKONBRÖST BASTURÖKT 7310

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	475 / 114
		Fett	3,0 g
		- varav mättat fett	0,9 g
		Kolhydrater	2,2 g
		- varav sockerarter	1,4 g
		Protein	19 g
		Salt	2,4 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 2,5 kg
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 kg
Hållbarhet:	35 dagar	Vikt / back:	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 (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250). Buljong: 9%.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	587 / 138
		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



## KALKONBRÖST BASTURÖKT SKIVAT 3905

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	433 / 105
		Fett	1,9 g
		- varav mättat fett	0,6 g
		Kolhydrater	2,0 g
		- varav sockerarter	1,3 g
		Protein	19 g
		Salt	2,4 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 14 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	500 g
Hållbarhet:	31 dagar	Vikt / back:	3 kg



## KALKONBRÖST PASTRAMI SKIVAT 3906

En saftig produkt med smak av paprika, peppar och alspånsrök. Servera kallskuren på buffé eller i en fräsch sallad.

Ingredienser: Kalkonbröst (88%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), kryddor (paprika, koriander, lök, vitlök, paprika), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	500 / 110
		Fett	2,0 g
		- varav mättat fett	1 g
		Kolhydrater	2,0 g
		- varav sockerarter	1,5 g
		Protein	20 g
		Salt	2,5 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 14 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	500 g
Hållbarhet:	31 dagar	Vikt / back:	3 kg



## KALKONBACON, SKIVAT 8039

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

Ingredienser: Kalkonkött (86%), vatten, salt, baconarom, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	566 / 134
		Fett	6,3 g
		- varav mättat fett	1,9 g
		Kolhydrater	2,9 g
		- varav sockerarter	1,2 g
		Protein	17 g
		Salt	2,5 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 20 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	3 x 100g
Hållbarhet:	29 dagar	Vikt / back:	3 kg



## KALKONKLUBBA BASTURÖKT 8014

En saftig produkt med smak sälta och alspånsrök. God att servera uppskuren på buffé, eller precis som den är på event.

Ingredienser: Kalkonkött (96%), vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel (E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	600 / 150
		Fett	7,8 g
		- varav mättat fett	2,4 g
		Kolhydrater	2,1 g
		- varav sockerarter	1,2 g
		Protein	17 g
		Salt	2,4 g
Ätfärdig:	Ja	Vikt / st:	ca 700 g
Förvaring:	Kyl, +8°C	Vikt / innerfrp:	ca 3,5 kg
Hållbarhet:	29 dagar	Vikt / back:	ca 7 kg



## KALKONBRÖST - FRYST 3500

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

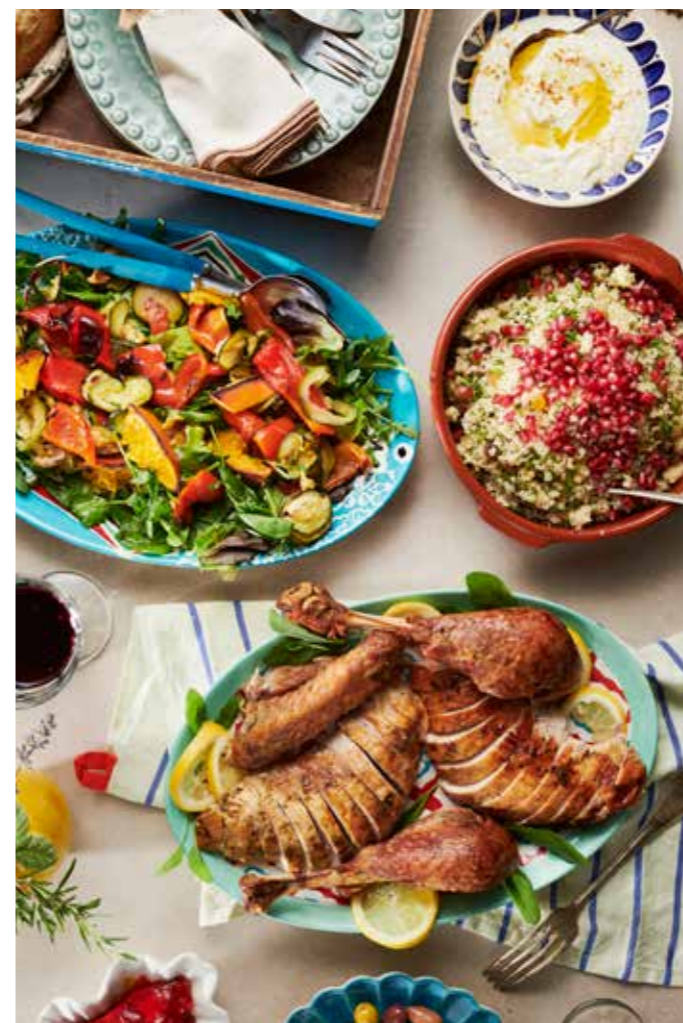
Ingredienser: Kalkonbröst med skinn (100%).		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	521 / 125
		Fett	3,4 g
		- varav mättat fett	1,0 g
		Kolhydrater	1,4 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	22 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 2,3 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,3 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 6,9 kg



## KALKONBRÖST MÖRAT - FRYST 3198

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

Ingredienser: Kalkonbröst (88%), vatten, salt.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	461 / 110
		Fett	3,0 g
		- varav mättat fett	0,9 g
		Kolhydrater	1,2 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



## 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	404 / 96
		Fett	1,2 g
		- varav mättat fett	<0,5 g
		Kolhydrater	<0,5 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



## KALKONBRÖSTFILÉ MÖRAD - FRYST 7061

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

Ingredienser: Kalkonbröstfilé (92%), vatten, salt.		Näringsvärde /100g:	
		Energi kJ / kcal	454 / 110
		Fett	2,1 g
		- varav mättat fett	0,6 g
		Kolhydrater	1,2 g
		- varav sockerarter	<0,5 g
		Protein	21 g
		Salt	<0,5 g
Ätferdig:	Nej	Vikt / st:	ca 300 g
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	2 x ca 300 g
Hållbarhet:	540 dagar	Vikt / krt:	ca 6 kg



## KALKONLÅRFILÉ MED SKINN - FRYST 3810

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

Ingredienser: Kalkonlårfilé med skinn, 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 1,8 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 5,4 kg



## KALKONFÄRS - FRYST 3840

Passar perfekt att använda till traditionella färsrätter såsom köttbullar, burgare 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 1,5 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 6 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	475 / 114	Fett	3,0 g
- varav mättat fett	0,9 g	- varav mättat fett	0,9 g
Kolhydrater	2,2 g	- varav sockerarter	1,4 g
Protein	19 g	Salt	2,4 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / st:	ca 2,5 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / innerfrp:	ca 2,5 kg
Hållbarhet:	365 dagar	Vikt / krt:	ca 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	543 / 132	Fett	6,6 g
- varav mättat fett	1,9 g	- varav mättat fett	1,9 g
Kolhydrater	1,8 g	- varav sockerarter	1,2 g
Protein	16 g	Salt	2,1 g
Storlek:	ca 3 x 1 cm	Vikt / st:	-
Ätferdig:	Ja	Vikt / innerfrp:	1 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / krt:	6 kg
Hållbarhet:	365 dagar		



### WIENERKORV AV KALKON - FRYST 3199

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	962 / 231	Fett	18 g
- varav mättat fett	4,4 g	- varav mättat fett	4,4 g
Kolhydrater	6,0 g	- varav sockerarter	1,1 g
Protein	12 g	Salt	2,1 g
Korvskinn:	Kollagen	Vikt / st:	60 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / innerfrp:	1,2 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / krt:	6 kg
Hållbarhet:	365 dagar		



### PRINSKORV AV KALKON - FRYST 3180

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	961 / 231	Fett	17 g
- varav mättat fett	4,4 g	- varav mättat fett	4,4 g
Kolhydrater	6,0 g	- varav sockerarter	1,1 g
Protein	12 g	Salt	2,1 g
Korvskinn:	Naturtarm, får	Vikt / st:	20 g
Ätferdig:	Ja	Vikt / innerfrp:	1 kg
Förvaring:	Frys, -18°C	Vikt / krt:	6 kg
Hållbarhet:	365 dagar		

# GuldFågeln



Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Fryst	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
1003	Kycklingklubba med del av ryggben	Fryst	157982	713492	1003	14171003
1013	Majskycklingklubba utan ryggben	Fryst	619940	405028	1013	14171013
1158	Majskycklingbröstfilé med skinn	Fryst	482380	405929	1158	14171158
1159	Kycklinginnerfilé Mörad	Fryst	463067	780853	1159	14171159
1163	Kycklingbröstfilé 120-150 g	Fryst	872317	403891	1163	14171163
1253	Kycklinglårfile utan skinn	Fryst	425785	712135	1253	14171253
1306	Majskycklinglårfile utan skinn	Fryst	534511	408825	1306	14171306
1307	Kycklinglårfile strimlad	Fryst	243691	406427	1307	14171307
1311	Kycklingfärs, kyld, 750 g	Färsk	118549	215065	1311	306368
1313	Kycklingfärs	Fryst	365569	408448	1313	14171313
1320	Hönsfärs	Fryst	313959	409933	1320	14171320
1424	Kycklingvingar utan spets	Fryst	457002	407075	1424	14171424
1425	Majskycklingvingar utan spets 2-delade	Färsk	465617	-	1425	14171425
1700	Drumsticks /Kycklingben	Fryst	379743	404960	1700	14171700
1859	Kycklinginnerfilé Grillad Chilikrydda	Fryst	561464	794463	1859	14171859
1872	Kycklingbröstfilé Mörad 225-275 g	Fryst	354478	410171	1872	14171872
1873	Kycklingbröstfilé Mörad 150-180 g	Fryst	158006	713518	1873	14171873
1874	Kycklingbröstfilé Grillad Grillkrydda	Fryst	374942	713520	1874	14171874
1888	Kycklingbröstfilé Grillad Skivad 5 mm	Fryst	289421	405883	1888	14171888
1905	Kycklingskrov	Fryst	384685	753593	1905	14171905
2100	Kycklinglårfile Strimlad 12 mm	Färsk	129668	201707	2100	14172100
2101	Kycklinglårfile utan skinn	Färsk	129387	202223	2101	14172101
2102	Kycklingbröstfilé 2-delade	Färsk	129486	201708	2102	14172102



Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Fryst	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
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	Kycklinglårfile 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	Majskycklinglårfile utan skinn	Färsk	534792	212766	2118	14172118
2121	Kycklingvingar utan spets	Färsk	481796	213311	2121	14172121
2582	Chicken Wings Crispy Salt och peppar	Fryst	364133	408413	2582	14172582
2593	Buffalo Wings Grillade	Fryst	247619	792368	2593	14172593
2600	Hönskött Rökt Tärnat	Fryst	115659	401465	2600	14172600
2601	Hönskött Rökt Strimlat	Fryst	115683	401466	2601	14172601
2615	Kebabkyckling Stekt Strimlad Lårfile	Fryst	425777	712142	2615	14172615
2616	Kycklingspett Grillade Grillkrydda 60 g	Fryst	640938	400156	2616	14172616
2625	Tacokyckling Stekt Strimlad Lårfile	Fryst	425793	712140	2625	14172625
2645	Salladskyckling Grillad Tärnad	Fryst	156471	713536	2645	14172645
26453	Salladskyckling Grillad Tärnad, m inneretikett	Fryst	-	411492	26453	-
2649	Salladskyckling Salt och Peppar	Fryst	364240	408410	2649	14172649
2654	Stekt strimlad kycklinglårfile	Fryst	238030	408936	2654	14172654
2655	Kycklinglårfile, Stekt, Salt och Peppar	Fryst	251991	409437	2655	14172655
2665	Pastakyckling Stekt Tärnad	Fryst	308551	725452	2665	14172665
2675	Wokkyckling Stekt Strimlad Lårfile	Fryst	330597	734234	2675	14172675
2677	Kycklingkött Stekt Strimlat	Fryst	517912	739982	2677	14172677
3100	Solbacka Hel Färsk Kyckling	Färsk	100759			14173100
3110	Solbacka Kycklinglårfile utan skinn	Fryst	100783	411602	3110	14173110
3111	Solbacka Kycklingbröstfilé utan skinn	Fryst	100786	411603	3111	14173111
3112	Solbacka Kycklingbröstfilé med skinn	Fryst	100789	411601	3112	14173112
3113	Solbacka Kycklingben	Fryst	100792	411600	3113	14173113
3115	Solbacka kycklingbröstfilé	Färsk	100762	-	-	-
3116	Solbacka kycklingbröstfilé m skinn	Färsk	100765	-	-	-
3117	Solbacka kycklingben	Färsk	100774	-	-	-
3119	Solbacka kycklinglårfile	Färsk	100777	-	-	-
3948	Majskyckling Hel	Färsk	338509	213313	3948	14173948
4100	Kycklingbröstfilé Stekt Salt Peppar	Fryst	547299	406060	4100	14174100
4101	Kycklinginnerfilé Stekt Salt Peppar	Fryst	547216	406061	4101	14174101
7000	Kycklingkylett	Fryst	387803	405037	7000	14177000
7249	Kycklingburgare ostpanerad 80g	Fryst	317370	408505	7249	14177249
7250	Kycklingburgare Crispy 90 g	Fryst	252056	409584	7250	14177250
7300	Chicken Kebab	Fryst	106682	760920	7300	14177300
7500	Chicken Nuggets	Fryst	206771	405038	7500	14177500



Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Fryst	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
7540	Chicken Nuggets, Crispy	Fryst	856187	405039	7540	14177540
9503	Grillkorv Kyckling, slantad	Fryst	518068	400950	9503	14179503
9504	Stekkorv Kyckling Skivad	Fryst	517763	400952	9504	14179504
9505	Grillkorv Kyckling	Fryst	381335	400954	9505	14179505
9506	Stekkorv Kyckling	Fryst	381327	400955	9506	14179506
9507	Stekkorv Kyckling Strimlad	Fryst	463059	400956	9507	14179507
9508	Prinskorv Kyckling	Fryst	463851	780841	9508	14179508
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
9525	Hönsbröstpålägg, skivat, alspånsrökt	Färsk	408809	213571	9525	14179525
10222	Kycklingklubba mörad med ryggben	Fryst	639773	407210	10222	141710222
17042	Drumsticks Grillade Chilikrydda	Fryst	120028	714231	17042	306374
17342	Drumsticks Grillade Grillkrydda	Fryst	120025	784195	17342	306375
18711	Kyckling Hel	Färsk	171736	208078	18711	141718711
24942	Kycklingdelar, Grillade, Grillkrydda	Fryst	972679	408968	24942	141724942
55010	Kycklinglever	Fryst	390062	409608	55010	141755010
72004	Kycklingostschnitzel	Fryst	317305	408505	72004	141772004



Art. nr	Produktbenämning	Färskt / Fryst	Martin & Servera	Menigo	Svensk cater	Mårdskog & Lindkvist
3100	Kalkonbröst basturökt - fryst	Fryst	499384	743380	5412	12773100
3180	Prinskorv av kalkon - fryst	Fryst	118270	412234	3180	306540
3190	Kalkon rökt strimlad - fryst	Fryst	128223	761152	33998	-
3198	Kalkonbröst med skinn mörat - fryst	Fryst	266312	403103	16816	-
3199	Wienerkorv av kalkon - fryst	Fryst	118282	412236	3199	-
3422	Kalkonbröstfilé sous-vide	Färskt	118243	215056	3422	-
3500	Kalkonbröst - fryst	Fryst	399329	743396	5128	1277813500
3810	Kalkonlårfile med skinn - fryst	Fryst	236463	409282	5065	-
3840	Kalkonfärs - fryst	Fryst	124741	412901	3840	307671
3905	Kalkonbröst basturökt skivat	Färskt	118228	215060	3905	306340
3906	Kalkonbröst pastrami skivat	Färskt	125044	216349	3906	308072
5056	Hel mörad kalkon - fryst	Fryst	446583	401912	-	12773170
7050	Kalkonbröst	Färskt	119107	215058	7050	306341
7061	Kalkonbröstfilé mörad - fryst	Fryst	118246	412235	7061	-
7310	Basturökt kalkonbröst	Färskt	118249	215057	7310	306342
8014	Kalkonklubba basturökt	Färskt	124726	216350	8014	308073
8026	Helgskinka av kalkonlår	Färskt	387852	124358	111669	301889
8039	Kalkonbacon, skivat, 3-pack	Färskt	118294	215059	8039	306343



## 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 [www.dabas.com](http://www.dabas.com) finns Upphandlingsmyndighetens (UHM) kriterier för kyckling-, kalkon- och hönskött kopplade till våra produkter. Det finns även en leverantörsförsäkran med verifikat som vi skickar ut vid önskemål.

Våra produkter uppfyller nedan kriterier från Upphandlingsmyndigheten:

Krav-ID	Benämning	Kyckling	Solbacka kyckling	Höns	Kalkon
11113:1	Mer hållbart producerad fodersoja	•	•	•	•
11527	Information om råvarans ursprung - kött	•	•	•	•
11559	Raser med begränsad tillväxthastighet - kyckling		•		
11560	Foder utan fiskråvara - kyckling	•	•		
11561	Kompetens för transport av djur till slakt - kyckling, kalkon & höns	•	•	•	•
10417:2	Transport av djur till slakt - kyckling, kalkon & höns	•	•	•	•
10418:3	Bedövning vid slakt - kyckling, kalkon & höns	•	•	•	•
10420:2	Ej näbbtrimning - kyckling, kalkon & höns	•	•	•	•
10422:3	Foder utan GMO-innehåll	•	•	•	•
10903:3	Hälsoredovisningssystem - kyckling & kalkon	•	•		•
11245:1	Ansvarsfull antibiotikaanvändning - kyckling, kalkon & höns	•	•	•	•
11246:1	Minimerad antibiotikaanvändning - kyckling	•	•		
11247:1	Minimerad antibiotikaanvändning - kalkon				•

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](mailto:anbud@guldfageln.se)

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



## **Distriktschef Norr**

Lena Löventeg  
lena.loventeg@blentagruppen.se  
070-973 75 90

## **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  
073-075 81 83

## **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 969, 391 29 Kalmar - tel. 0485 495 00 - [www.guldfageln.se](http://www.guldfageln.se)  
Blentagruppen / Ingelsta Kalkon AB - Östra Ingelstad Brukstorp 1024, 273 98 Smedstorp - [www.ingelstakalkon.se](http://www.ingelstakalkon.se)