



Exklusiv gårdschark från Parma

I **NORDÖSTRA DELEN** av Parma hittar vi Antica Ardenga – en gårdsproducent av mycket exklusiv chark. I detta område finns en tradition att producera chark av högsta kvalitet. En viktig anledning till det är klimatet som med sina kalla och fuktiga vintrar är idealiska för lagring och torkning.



STROLGHINO DI CULATELLO
Liten färsk salami av bland annat Culatello, naturskinn, skivas för hand i tjocka skivor, 5 st/förp, ca 300 g/st
FÄRSK ITALIEN
07303 CA 7,5 KG/KRT



SALAME ARDENG
Salami med ursprung i området kring Bassa Parmense, producerad av ädla detaljer av gris och smaksatt med rödvinet Lambrusco, lagrad i naturskinn, ca 600 g/st
FÄRSK ITALIEN
07302 CA 14 KG/KRT



SPALLA CRUDA DI PALASONE
Lufttorkad bog, putsad och fri från svål, med salt från Cervia, skyddad av "Presidio Slow Food", ca 2,3 kg/st
FÄRSK ITALIEN
07301 CA 14 KG/KRT



Visste du att...
SMALA DETALJER som till exempel färsk salami skivas för hand i tjocka skivor medan en prosciutto ska skivas lövtunt.

Traditionellt vis

PRODUKTIONEN AV delikatesserna Culatello, Mariola och Spalla Cruda sker enligt gammal tradition. Förädling, det vill säga torkning, sker enbart på vintern eftersom ingen modern teknik som exempelvis kylar får användas. Köttet lagras i kalla och fuktiga rum som med tiden ger det en unik smak.

Produktionen är skyddad av Presidio Slow Food, en italiensk förening som värnar om lokala traditioner och undviker att produktionen blir industrialiserad. Inga konserveringsmedel eller tillsatser förekommer i de produkter som är skyddade av Presidio SlowFood.



MARIOLA DI SALAME
Salami smaksatt med rödvinet Lambrusco, skyddad av "Presidio Slow Food", handknuten, naturskinn, ca 700 g/st
FÄRSK ITALIEN
07304 CA 7 KG/KRT



CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.
Lufttorkad skinka, putsad och fri från svål, med salt från Cervia, skyddad av "Presidio Slow Food", varje förpackning innehåller en tvådelad bit om ca 3,5 kg
FÄRSK ITALIEN
07300 CA 15,2 KG/KRT



Från familjen Viani i Toscana

VIANI, FAMILJEFÖRETAGET med lokal förankring 1922 grundades Viani i hjärtat av Toscana, inte långt från Florence i staden San Gimignano. Grisarna kommer främst från lokala bönder och tillverkningen sker enligt gamla toscanska traditioner.



SALAMINO TRYFFEL
Finmalen salami av vildsvin- och fläskkött, smaksatt med tryffel, ca 500 g/st
FÄRSK ITALIEN
07401 CA 5 KG/KRT



SALAME FINOCCHIONA TOSCANA
Salami med fänkål som ger en unik smak och doft, ca 2 kg/st
FÄRSK ITALIEN
07403 CA 4 KG/KRT

MER FRÅN VIANI

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
07402	SALAME TOSCANA EXTRA Salami smaksatt med vitlök och peppar	ca 1 kg	ca 14 kg
07407	SALAME AL CHIANTI TOSCANA Fin och grovmald salami, lagrad i Chianti	ca 500 g	ca 6 kg
07405	PROSCIUTTO STEKT MED TRYFFEL Hel benfri skinka, fylld med tryffel	ca 4 kg	ca 16 kg
07395	SALSICCIA Rå fläskkorv i naturskinn, smaksatt med vitlök och svartpeppar, konsumentförpackad	ca 350 g	ca 8,5 kg
07396	SALSICCIA - CHILI Rå fläskkorv i naturskinn, smaksatt med chili, vitlök och svartpeppar, konsumentförpackad	ca 350 g	ca 8,5 kg
07397	SALSICCIA - FÄNKÅL Rå fläskkorv i naturskinn, smaksatt med svartpeppar, fänkål och vitlök, konsumentförpackad	ca 350 g	ca 8,5 kg



PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.
Benfri, lufttorkad skinka, av grisar födda och uppvuxna i utvalda regioner, lagrad i minst 12 månader, ca 7,5 kg/st
FÄRSK ITALIEN
07406 CA 15 KG/KRT



PORCHETTA TRONCHETTO
Stekt grisrygg med svål, noggrant utvalda detaljer kryddas med salt och peppar, steks, rullas och binds för hand, ca 5,5 kg/st
FÄRSK ITALIEN
07409 CA 11 KG/KRT



SALSICCIA TRYFFEL
Rå fläskkorv i naturskinn, smaksatt med vitlök, svartpeppar och sommartryffel, konsumentförpackad ca 300 g/förp
FÄRSK ITALIEN
07398 CA 8,5 KG/KRT



Här kan man sin skinka

UNDER MÅNGA DECENNIER har San Michele specialiserat sig på en enda sak – skinka. Grisarna väljs ut mycket noggrant från ett fåtal regioner. Man har finslipat metoderna i sin torkprocess utan att göra avkall på traditionerna och det genuina hantverket.



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

Hel, benfri Parmaskinka, lagrad i 16 månader, ca 6 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03525 CA 12 KG/KRT



PROSCIUTTO CRUDO HEL

Hel, benfri lufttorkad skinka, lagrad i 9-10 månader, ca 5,5 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03524 CA 11 KG/KRT



PROSCIUTTO CRUDO HALV

Halv, benfri lufttorkad skinka, lagrad i 9-10 månader, ca 3 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03523 CA 10 KG/KRT



PROSCIUTTO CRUDO BLOCK

Rektangulär lufttorkad benfri skinka, lagrad 9-10 månader, ca 5,2 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03511 CA 15 KG/KRT



PROSCIUTTO SKIVAD

Benfri lufttorkad skinka, färdigskivad, ca 35 skivor/pkt, 500 g/st

FÄRSK ITALIEN
03528 CA 3 KG/KRT

Från Verona

NATIVA HAR sedan starten 1981 producerat ett brett urval av charkuterier. Företaget, med säte i vackra Verona, sätter lika mycket fokus på produktion som att värna om miljön. Noga utvalda råvoror, traditioner och modern teknik är några av hemligheterna bakom framgångarna. I sortimentet finns alltifrån rå salsiccia till prosciutto och salami.



BRESAOLA PUNTA D ANCA

Lufttorkat nötinanlår, ca 700 g/st

FÄRSK ITALIEN
03522 CA 12 KG/KRT



PANCETTA STESA DOLCE

Lufttorkad fläksida, lagringstid: 4 månader, ca 1,5 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03527 CA 12 KG/KRT



SALAMI MILANO SKIVAD

Mild i smaken, 500 g/ask

FÄRSK ITALIEN
03630 3 KG/KRT



PROSCIUTTO AFFUMICATO PRAGA

Kokt och rökt italiensk skinka, ca 4,5 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03567 CA 18 KG/KRT



SALAMI SPIANATA PICCANTE

Kryddstark tillplattad salami smaksatt med chili, ca 1 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03576 CA 12 KG/KRT



SPECK

Lufttorkad, rökt och kryddad skinka, ca 2,2 kg/st

FÄRSK ITALIEN
03521 CA 12 KG/KRT



SALSICCIA RÅ

Italiensk korv i naturskinn smaksatt med vitlök och svartpeppar, 100 g/st, ca 1 kg/pkt

FÄRSK ITALIEN
03551 CA 12 KG/KRT

MER FRÅN NATIVA

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03574	SALSICCIA BASONCINI PICCANTE Stark finmald salsiccia	ca 1 kg	ca 12 kg
03568	SALAMI FINOCCHIONA Mild finmalen salami med fänkål	ca 3 kg	ca 12 kg
03565	SALAMI SOPRESSA Vitlökssalami med svart- och grönppeppar	ca 3 kg	ca 6 kg
03570	PANCETTA BERNA Lufttorkad rundformad fläksida	ca 3 kg	ca 12 kg
03526	COPPA DI NOSTRANA Traditionell lufttorkad fläskkarré från Parma	ca 800 g	ca 9 kg
03631	BRESAOLA, SKIVAD Lufttorkat nötinanlår	500 g	5 kg
03535	COPPA DI NOSTRANA SKIVAD Lufttorkad fläskkarré	500 g	3 kg
03571	MORTADELLA Kokt, varmrökt korv av kalv och fläsk, med pistagenöt	ca 3 kg	ca 12 kg
03533	PROSCIUTTO COTTO MIELE Kokt benfri skinka	ca 3,5 kg	ca 14 kg
03529	LARDO, TORRSALTAT GRISFETT Lagrad och kryddad med svartpeppar och salt	ca 3,5 kg	ca 9 kg
03634	GUANCIALE, LUFTTORKAD GRISKIND Används med fördel till Carbonara	ca 1 kg	ca 10 kg
03561	SALAMI VENTRICINA Het salami med grönppeppar, svartpeppar och chili, lätt rökig smak	ca 3 kg	ca 6 kg
03563	SALAMI MILANO Mild finmald salami med lätt pepprig smak	ca 1,5 kg	ca 15 kg
03564	SALAMI NAPOLI Mild grovmalen salami	ca 1,5 kg	ca 15 kg
03645	NDUJA DI SPILINGA Bredbar stark salami	ca 450 g	ca 10 kg



Ett kooperativ bönder

FRÅN NÄRLIGGANDE GÅRDAR producerar bondekooperativet Clai sedan 1962 italienska delikatesser på traditionellt vis. Välmående djur och riktigt fina produkter är ledorden som sammanför de 283 bönderna i regionen Emilia-Romagna. Hos oss heter de Salumieri.



SALAME FELINO
Salami av noggrant utvalda styckningsdetaljer, lite grövre malning och lätt söt smak, naturskinn, ca 1,1 kg/st
FÄRSK ITALIEN
07576 CA 6,6 KG/KRT



SALSICCIA PASSITA
Finmald torkad salsiccia av noggrant utvalda styckningsdetaljer, mild smak, naturskinn, ca 500 g/st
FÄRSK ITALIEN
07553 CA 5 KG/KRT

CHARK ITALIEN FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
07578	COPPA DI PARMA I.G.P. Lufttorkad fläskkarré, mild smak, typisk specialitet från regionen Emilia, bunden för hand	ca 1,75 kg	ca 14 kg
07305	SALAME LIBERATO	ca 300 g	ca 8 kg



SALAME ABRUZZESE
En tillplattad salami av magert kött, rik på peppar, ca 420 g/st
FÄRSK ITALIEN
07552 CA 5 KG/KRT



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.
Lufttorkad benfri skinka av utvalda grisar födda och uppvuxna i utvalda regioner, lagrad i 22 månader, naturligt formad, ca 8 kg/st
FÄRSK ITALIEN
07579 CA 16 KG/KRT



Visste du att...

PROSCIUTTO KOMMER ursprungligen av latinets perexsuctum som betyder ”som har torkats ut”. I Italien däremot betyder prosciutto bara skinka och du måste förtydliga med prosciutto crudo om du vill ha lufttorkad skinka eller cotto för kokt.



Chark från Frankrike

MED MER ÄN 150 ÅRS erfarenhet av torkade och kokta charkuterier har den franska producenten Loste hunnit bli riktigt duktiga på sin sak. Mest känd är såklart Bayonneskinkan som bara får kallas så om den är producerad i regionen av utvalda grisraser och med salt från den lokala Adour-floden som enda tillsats.



SALAMI STICKS NATURELL
Minisalami, sticks, ca 40 g/st, 2x500 g/krt
FÄRSK FRANKRIKE
07584 CA 1 KG/KRT



SALAMI ROSETTE D.U.C.
Traditionell fransk vitlökssalami från Lyon, gjord på utvald gris, ca 2,5 kg/st
FÄRSK FRANKRIKE
07582 CA 10 KG/KRT

CHARK FRANKRIKE

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
07587	MINISALAMI CHORIZO Små rundformade salamisnacks, rökig paprikasmak, färsk	500 g	1 kg
07588	FRANSK LANTSALAMI Torkad fläskkorv med vitlök, färsk	1,5 kg	ca 6 kg
07583	MINI SALAMI Små runda salamisnacks, färsk	500 g	1 kg
03555	MERGUEZ LAMMKORV Lamm- och nötkött, rå, fryst	50 g	10 kg



BAYONNE SKINKA P.G.I.
Lufttorkad skinka, lagrad 10 månader med salt från Salise-De-Bèarn, ca 6 kg/st
FÄRSK FRANKRIKE
07581 CA 6 KG/KRT



ANKSALAMI
Torkad ankkorv, 83% ankkött, innehåller fläsk, 200 g/st
FÄRSK FRANKRIKE
07585 6 ST/KRT



MONTBELIARD BONDKORV
125 g/st
FÄRSK FRANKRIKE
03573 10 KG/KRT



JAMON SERRANO GRAN RESERVA
Lufttorkad Serranoskinka av Durocgris, lagringstid 18 månader
FÄRSK SPANIEN
03520 CA 5 KG/ST



CHISTORRA LONGANIZA
Rå spansk korv av Durocgris, kryddad med paprika och vitlök, stoppad i fårtarm, 200 g/st, 1,5 kg/pkt
FÄRSK SPANIEN
03558 6 KG/KRT



CHORIZO EXTRA PUCHERO
Smakrik chorizo, 110 g/st
FÄRSK SPANIEN
03648 18 ST/KRT



CHORIZO EXTRA SARTA
Extra kryddig chorizo, stark, 250 g/st
FÄRSK SPANIEN
03629 12 ST/KRT

CHARK SPANIEN FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03553	LUFTTORKAD FLÄSKHARE LOMO Av Durocgris	ca 1,6 kg	ca 10 kg
03554	ÄKTA SPANSK CHORIZO Traditionell rå chorizo, 55 g/st	ca 2,5 kg	ca 7,5 kg
03566	CHISTORRA LONGANIZA Rå korv av Durocgris, kryddad med paprika och vitlök, stoppad i fårtarm, butikspackad	ca 1 kg	ca 12 kg
03519	BOG IBERICO BELLOTA GRAN RESERVA Lufttorkad benfri bog av Ibéricogris, lagrad 36-42 månader	ca 3,5 kg	-
03569	SALAMI CHORIZO VELA PICANTE Skiva och servera som salami	ca 1,5 kg	ca 5 kg
03632	SERRANO SKIVAD Lufttorkad serranoskinka av Durocgris, ca 27 skivor/pkt	500 g	2,5 kg
03637	SALSICHON IBÉRICO BELOTTA Salami av äkta Pata Negraskinka	ca 1 kg	ca 4 kg
03642	JAMON IBÉRICO BELOTTA Lufttorkad benfri Ibéricoskinka, lagrad 36 månader	ca 5 kg	10 kg
03647	CECINA Torkat nötinanlår	ca 1,2 kg	ca 15 kg
03566	CHISTORRA-LONGANZIA Chorizo av Durocgris i fårtarm	280 g	ca 3,3 kg
03640	IBERICO SKINKA PÅ BEN Box med hållare och kniv	ca 1 kg	-



Från de spanska slätterna

HISTORIEN OM Artysån börjar med att företaget försåg den lokala handeln med charkutier producerad på enbart Durocgris. Köttets säregna nötiga smak kommer från att grisarna frossar i ekollon. Några av favoriterna är spanska chorizon och Jamon Serrano Gran Reserva.



JAMON SERRANO GRAN RESERVA
Skinka på ben, lagrad 15 månader, levereras komplett med ställning och kniv, ca 7 kg/st
FÄRSK SPANIEN
03639 CA 7 KG/ST



CHORIZO BUTIKSPACKAD
Traditionell spansk chorizo, 330 g/ask, 6 korvar per ask
FÄRSK SPANIEN
03635 2,4 KG/KRT



Svenska gårdar

All vår korv är av gris som vuxit upp på en gård i Sverige där vi vet att djuren har det bra och att uppfödningen sker på ett säkert och sunt sätt.

Vi gillar naturliga råvaror och använder inga tillsatser, vi är stolta över att kunna säga att våra korvar är helt fria från e-nummer. Kötthalten är dessutom hög - vanligen 81%.



KORV, VITLÖK & ÖRTER

Provençal, 120 g/st, 4-pack

FÄRSK SVERIGE
17010 12 ST/KRT



KORV, PARMESAN & CHILI

Chorizo, 120 g/st, 4-pack

FÄRSK SVERIGE
17012 12 ST/KRT



KORV, CHILI & PAPRIKA

Chorizo, 120 g/st, 4-pack

FÄRSK SVERIGE
17013 12 ST/KRT



Vi använder en lite grövre malning, då kommer smaken och konsistensen till sin rätt tycker vi. All vår korv stoppas för hand i naturskinn. Ska korven rökas gör vi det på klassiskt vis med alspånsrök.



WIENERKORV

70 g/st, ca 2 kg/pkt

FÄRSK SVERIGE
03547 CA 8 KG/KRT



PRINSKORV

I naturtarm, handknuten,

25 g/st, ca 2 kg/pkt

FÄRSK SVERIGE
06642 CA 8 KG/KRT



FALUKORV

Alspånsrökt falukorv, 400 g/st

FÄRSK SVERIGE
17015 16 KG/KRT



NURNBERGARE

Mindre korv med smak av mejram och svartpeppar, stoppad i tunn fårtarm, ca 2 kg/pkt

FRYST SVERIGE
06681 CA 8 KG/ST

KORV SVERIGE

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03580	ISTERBAND Klassiska isterband, ca 2 kg/pkt, färsk	140 g	ca 8 kg
06641	CABANOSSY Kryddig korv, handgjord i lammtarm, ca 2 kg/pkt, färsk	70 g	ca 8 kg
03538	PRINSKORV Klippt, färsk	2,5 kg	10 kg
06658	BRATWURST "THÜRINGER" En kokt grovmalen korv i svintarm, med mejram, vitlök och curry, ca 2 kg/pkt, färsk	140 g	ca 8 kg
12107	BRATWURST 4-pack, färsk	1 kg	-
06683	MEJRAMSKORV Grovmald korv med tydligt inslag av mejram, ca 2 kg/pkt, färsk	140 g	ca 8 kg
03589	MEJRAMSKORV 6 st/pkt, färsk	130 g	5 kg
03539	GRILLKORV Färsk	60 g	10 kg
03531	RESTAURANGFALUKORV Rak, färsk	2 kg	10 kg
04031	ÄLGKORV Rökt, fryst	ca 600 g	4 kg
04032	RENKORV Rökt, fryst	ca 600 g	4 kg



JULSKINKA

Kokt med svål, nätdad,
ca 15% spad, ca 3 kg/st

FÄRSK	SVERIGE
06649	CA 10 KG/KRT



BACONSIDA

Hel, alspånsrökt baconside

FÄRSK	SVERIGE
03500	CA 4 KG/ST



BACON

Skivat, ca 1,5 kg

FÄRSK	SVERIGE
11152	CA 8 KG/KRT



SKINKA

Rökt och skivad, ca 1 kg

FÄRSK	SVERIGE
03508	CA 6 KG/KRT

CHARK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03502	BACON, STEKT Tyskland	ca 2 kg	ca 4,5 kg
03506	BACON, SKIVAT EU-råvara, producerad i Sverige	ca 2 kg	ca 8 kg
03514	SIDFLÄSK, RIMMAT OCH SKIVAT 14 mm, EU-råvara, producerad i Sverige	ca 2 kg	ca 8,5 kg
03608	FLÄSKSIDA, ÖRTKRYDDAD, SOUS VIDE Kokt i egen sky, EU-råvara, producerad i Sverige	ca 2,5 kg	ca 9 kg
03516	ROSTBIFF, GRILLAD OCH SKIVAD Av innanlår, ca 50 skivor/pkt, Brasiliansk råvara, producerad i Sverige	ca 1,3 kg	ca 5 kg
03626	ROSTBIFF, GRILLAD Bog av US Beef, producerad i Sverige	ca 2,5 kg	ca 5 kg
03192	ROSTBIFF GRILLAD Tillverkad på klassiska recept i Sverige av innanlår från Uruguay	ca 3,2 kg	ca 6,5 kg
03530	KASSLER, ONÄTAD EU-råvara, producerad i Sverige	ca 1,8 kg	ca 20 kg
03641	OXBRINGA, SOUS VIDE Oxbringa, kokt i egen sky, EU-råvara, producerad i Sverige	ca 2,5 kg	ca 10 kg
04196	VILTPATÉ Nya Zeeländsk råvara, producerad i Sverige	ca 1,4 kg	ca 2,8 kg

FÄRSPRODUKTER FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	ST/KRT
02917	HAMBURGARE SASHI Finsk råvara, producerad i Danmark	200 g	30 st
03596	GOURMETHAMBURGARE Restauranghamburgare av 100% nöt, lätt smaksatt med chilisås och vitlök, tjocklek: 15 mm, irländsk råvara, producerad i Sverige	200 g	48 st
03598	HAMBURGARE Tjocklek 10 mm, irländsk råvara, producerad i Sverige	90 g	40 st
03599	HAMBURGARE Tjocklek 10 mm, irländsk råvara, producerad i Sverige	150 g	24 st
03595	RESTAURANGHAMBURGARE Löspressade av Angus, irländsk råvara, producerad i Sverige	200 g	48 st
02711	HAMBURGARE WAGYU 100% nöt, salt och peppar, chilensk råvara, producerad i Sverige	180 g	20 st



NEW YORK–PASTRAMI

BBQ-rökt brisket på klassiskt
Katz-manér, röktid minst 8 timmar,
råvara: USA

FRYST	SVERIGE
03218	CA 10 KG/KRT



HOUSTON STREET på Lower East Side, Manhattan. Här ligger omättligt po-
pulära Katz´s Delicatessen. De är vida
kända för sina utsökta pastrami-sand-
wiches. Varje vecka serverar man inte
mindre än 4500 kg pastrami.



HÖGREVSHAMBURGARE 180 G

Löspressade stora hamburgare
av 80% högre och 20% bringa,
lösfryst, producerade i Sverige
av irländsk råvara, 24 st/krt

FRYST	SVERIGE
03604	4,3 KG/KRT



FÄRDIGMAT FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03190	HÖGREV "YAKINIKU" Stekt och skivat	-	8 kg
03256	BABY BACKRIBS, SOUS VIDE Sous vide-kokta kamben med neutral kryddning, Polen	600-800 g	ca 7,5 kg
03257	BABY BACKRIBS Hickoryrökta, EU-råvara, producerad i Sverige	600-800 g	ca 10 kg
03258	FLÄSKKARRÉ, HICKORYRÖKT Av EU-råvara, producerad i Sverige	ca 2 kg	ca 10 kg
02629	CHUCKROLL, HICKORY GRAIN FED Hickoryrökt högrev, råvara Australien, producerad i Sverige	-	ca 10 kg
03248	FLÄSKLÄGG SOUS VIDE Nätad benfri, Sverige	ca 1 kg	ca 7 kg
03501	BACON SKIVAD STEKT Polen	1 kg	4 kg
03594	NÖTKÖTTBULLAR FELIX EU-råvara, producerad i Sverige	14 g	5,5 kg
04193	VILTKÖTTBULLAR Stekta, av hjort (Nya Zeeland) och nöt (EU), producerade i Sverige	14 g	5 kg
04195	VILTFÄRSBIFFAR Av hjort (Nya Zeeland och nöt (EU), producerade i Sverige	60 g	ca 5 kg
03592	PYTT I PANNA Av EU-råvara, producerad i Sverige	-	5,5 kg
03699	LAMMFÄRSBULLAR "HOT" Starka, färdigstekta, Irländsk råvara, producerad i Sverige	25 g	7,5 kg
09117	KROPPKAKOR Färdigkokta, 50 st/krt	100 g	50 kg
08334	DUMPLING GYOZA, FLÄSK 600 g/pkt	20 g	6 kg
08338	DUMPLING GYOZA, KYCKLING 600 g/pkt	20 g	6 kg
08339	DUMPLING GYOZA, RÄKOR 500 g/pkt	25 g	5 kg



PULLED PORK BBQ

Barbecuerökt fläskkött, 3 kg/pkt
(endast hel kartong), råvara: EU

FRYST SVERIGE
03261 9 KG/KRT



KÅLDOLMAR

Stekta, lösfrysta, 100 g/st

FRYST POLEN
03619 5 KG/KRT



KÖTTBULLAR GOURMET

Färdigstekta stora köttbullar 22 g,
råvara EU, producerade i Sverige,
2,5 kg/pkt

FRYST SVERIGE
03681 5 KG/KRT



SOJABITAR

GMO-fritt sojaprotein helt
utan tillsatser, fritt från ägg, vete,
gluten och laktos, 4500 g/pkt

FRYST
06059 2 ST/KRT



PANNKAKA EKOLOGISK

Stekta och enkelvikta pannkakor,
60 g/st, 100 st/krt

FRYST
09102 6 KG/KRT



SOJASPETT

GMO-fritt sojaprotein helt
utan tillsatser, fritt från ägg, vete,
gluten och laktos, 4500 g/pkt

FRYST
06060 2 ST/KRT



BLINIER

8,5 g/st, 16 st/pkt

FRYST
09120 12 PKT/KRT



SOJAFÄRS

GMO-fritt sojaprotein helt
utan tillsatser, fritt från ägg, vete,
gluten och laktos, 4500 g/pkt

FRYST
06058 2 ST/KRT



POPPERS JALAPENO

26-33 g/st, 1 kg/pkt

FRYST
08335 6 KG/KRT



FALAFEL

28 g/st

FRYST
03693 CA 3,6 KG/KRT

VEGETARISKT FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
09105	PANNKAKA ENKELVIKTA Stekta och enkelvikta, 2x50 st/krt	60 g	100 st
08341	DUMPLING GYOZA, SPENAT/VEG ca 500 g/pkt	28 g	5 kg
03693	FALAFEL Fryst	28 g	ca 3,6 kg
08336	LÖKRINGAR ÖLPANERADE McCain, hela lökringar, 1 kg/pkt	-	6 kg