



Svensk gårdskyckling

PÅ DE FLESTA AV våra fågelprodukter från Kronfågel står det vilken gård fåglarna vuxit upp på. Skriv gärna gårdsnamnet på menyn, att veta varifrån maten kommer brukar uppskattas av matgästerna.



KYCKLINGBRÖSTFILÉ

Utan skinn och innerfilé, gårdsmärkt, 170-190 g, 2,5 kg/pkt

FÄRSK SVERIGE
04778 5 KG/KRT



KYCKLINGLÅRFILÉ

Utan skinn, gårdsmärkt, 2,5 kg/pkt

FÄRSK SVERIGE
04775 5 KG/KRT



KYCKLINGBRÖSTFILÉ

Med skinn, handskuren, gårdsmärkt, ca 180 g/st, 2,5 kg/pkt

FÄRSK SVERIGE
04787 3,6 KG/KRT



KYCKLINGBRÖST

STEKT OCH SKIVAD

Gårdsmärkt, 1,4 kg/pkt

FÄRSK SVERIGE
05043 4,2 KG/KRT



KLUBBFILÉ MED SKINN

Urbanad kycklingklubba, gårdsmärkt, ca 2 kg/pkt

FÄRSK SVERIGE
04793 CA 3,5 KG/KRT



HEL KYCKLING

1050-1160 g/st, gårdsmärkt

FÄRSK SVERIGE
04780 12,1 KG/KRT



Nära och schysst kyckling

BARA 45 MIL från Stockholm ligger de lettiska orterna Bauska och Kekava, där vår fågel föds upp. Här finns hela produktionen – från ägg till färdig produkt. Allt inom sex mils radie.

Vi använder bara ägg från egen gård och från svenska föräldrafåglar. Efter äggkläckningen väntar uppfödningen bara någon minut därifrån. Fodret består till huvuddelen av lokalt odlat vete och produceras på gården i anslutning till fågeluppfödningen.

Att fågeln dessutom bara har en kort bätresa hem till oss, tycker vi är ett stort grönt plus i kanten.



KYCKLINGBRÖST MED SKINN

800 g/pkt

FÄRSK LETTLAND
14813 6,4 KG/KRT



KYCKLINGBRÖST UTAN SKINN

800 g/pkt

FÄRSK LETTLAND
14812 6,4 KG/KRT



KYCKLINGBEN DRUMSTICK

4 kg/pkt

FÄRSK LETTLAND
04818 8 KG/KRT

FÅGEL FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
04816	KYCKLINGLÅRFILÉ, STRIMLAD 24 mm	2,5 kg	10 kg
04817	KYCKLING DRUMSTICK Hock off	-	5 kg
04810	KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN	2,5 kg	10 kg
04811	KYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN	2,5 kg	10 kg
04812	KYCKLINGFILÉ UTAN SKINN Bröstfilé utan innerfilé, 170-200 g/st	2,5 kg	10 kg
04813	KYCKLINGFILÉ MED SKINN Bröstfilé med innerfilé, 170-200 g/st	2,5 kg	10 kg
14810	KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN	800 g	6,4 kg
14811	KYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN	800 g	6,4 kg



Småskalig produktion som får ta lite tid

EN CERTIFIERAD LABEL ROUGE-FÅGEL har fötts upp under goda förutsättningar hos en lokal gård i Frankrike. Fåglarna är frigående och genomgår en noggrann kontroll före certifiering. En stor anledning till att köttet smakar så bra är att man bara använder långsamtväxande fågelarter.

KYCKLING FRANKRIKE FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
04843	GÅRDSMAJSKYCKLINGBRÖST UTAN SKINN	380 g	2,3 kg
04844	GÅRDSMAJSKYCKLINGKLUBBA	550 g	3,3 kg
04845	GÅRDSMAJSKYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN	400 g	2,4 kg
04846	GÅRDSMAJSKYCKLING DRUMSTICK	500 g	3 kg
04852	GÅRDSKYCKLINGBRÖST MED SKINN	380 g	2,3 kg
04853	GÅRDSKYCKLINGBRÖST UTAN SKINN	380 g	2,3 kg
04854	GÅRDSKYCKLINGKLUBBA	550 g	3,3 kg
04855	GÅRDSKYCKLINGLÅRFILÉ MED SKINN	550 g	3,3 kg
04856	GÅRDSKYCKLING DRUMSTICK	500 g	3 kg
04715	MAJSKYCKLING SUPRÊME Majskycklingbröst med skinn och vingben	180-230 g	ca 6,3 kg
04841	GÅRDSMAJSKYCKLING SUPRÊME Filé med skinn och vingben från Auvergne, Label Rouge, frigående utomhus minst 81 dagar	ca 380 g	ca 2,3 kg
04840	GÅRDSMAJSKYCKLING Brun gårdskyckling från Auvergne, Label Rouge, frigående utomhus minst 81 dagar	ca 1,5 kg	ca 6 kg
04752	VÅRKYCKLING HEL Hel vårkyckling i storpack	ca 425 g	ca 8 kg
04751	VÅRKYCKLING HEL Portionsstor kyckling med mild smak, säsongsvara	ca 350 g	ca 2,1 kg



ROTISSERIE KYCKLING HEL

Liten majskyckling, idealisk för rotisseriet, frigående, 0,9-1,1 kg/st

FÄRSK FRANKRIKE
04717 CA 4 KG/KRT



GÅRDSKYCKLING HEL

Gårdskyckling från Auvergne, Label Rouge, frigående utomhus, minst 81 dagar, ca 1,5 kg/st, 4 st/krt

FÄRSK FRANKRIKE
04850 CA 6 KG/KRT



MAJSKYCKLINGFILÉ

Med skinn, 130-160 g/st, 4 st/pkt

FÄRSK FRANKRIKE
04716 CA 4,8 KG/KRT



MAJSKYCKLINGKLUBBA

Utan ryggben, 220-250 g/st

FÄRSK FRANKRIKE
04718 CA 4,7 KG/KRT



Mellanting mellan höna och vildfågel

PÄRLHÖNAN HAR SITT URSPRUNG i Afrika och kom till Västeuropa på 1300-talet. De känns igen på sin vackra prickiga grå fjäderdräkt, det är stora fåglar som väger upp till 1600 g och de växer långsamt under minst 94 dagar.



ANKLEVERTERRINE FOIE GRAS

Färdig ankleverterrine med 30% hela bitar, bara att skiva upp och servera, 1 kg/st

FÄRSK FRANKRIKE
03196 4 KG/KRT



ANKBRÖST

350 g/st

FÄRSK FRANKRIKE
04707 CA 5,6 KG/KRT

FÅGEL FRANKRIKE FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
04703	ANKHONA BARBARIE, HEL	ca 1,9 kg	ca 6 kg
04702	ANKA BARBARIE, HEL	ca 3 kg	ca 9 kg
04781	VAKTEL "PRINCESS", HEL	ca 180 g	10 st
04700	ANKBRÖST BARBARIE Benfria, uppfödningstid: 84 dagar, 2 st/pkt	ca 350 g	ca 5,6 kg
03497	ANKFETT	3,5 kg	-
04798	VAKTELÄGG	18 st/ask	14 ask



PÄRLHÖNA SUPRÊME

Pärilhönsbröst med skinn och vingben, 180-230 g/st, 2 st/pkt

FÄRSK FRANKRIKE
04741 CA 6 KG/KRT



ANKLÅR BARBARIE

Uppfödningstid: 84 dagar, ca 350 g/st, 2 st/pkt

FÄRSK FRANKRIKE
04701 CA 6 KG/KRT

Visste du att...

Confitering har sitt ursprung i det anrika franska köket. Confiterad mat är kokt eller konserverad i fett, vanligen ankfett. Tillagningssmetoden ger ett mörkt kött med djup smak.



ANKLÅR CONFIT

Färdigconfiterade, 6x200 g/pkt

FÄRSK FRANKRIKE
04705 CA 6 KG/KRT

**KYCKLINGVINGAR**

1 kg/pkt, 70-100 g/st

FRYST SVERIGE

05086 8 KG/KRT

**KYCKLINGFÄRS**

Gårdsmärkt, 2 kg/pkt

FRYST SVERIGE

05044 4 KG/KRT

KYCKLING FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
05209	KYCKLINGBEN DRUMSTICK Blockfryst, ej tumlad, Lettland	-	10 kg
05063	KYCKLINGINNERFILÉ Marinerad 20%, Danmark	-	10 kg
05078	KYCKLINGBEN DRUMSTICK Med skinn, Danmark	60-100 g	8 kg
05121	KYCKLINGLEVER Lösfryst, Sverige	-	6 kg
05046	KYCKLINGLÅRFILÉ UTAN SKINN 2 kg/pkt, Sverige	50-100 g	8 kg
05047	KYCKLINGBRÖSTFILÉ Sverige	130-170 g	6 kg
05048	KYCKLINGBRÖST, MÖRAD Sverige	-	8 kg
05065	KYCKLINGINNERFILÉ Marinerad 13%, Sverige	35-50 g	8 kg
05076	KYCKLINGKLUBBA Utan ryggben, Sverige	265-325 G	10 kg

FÅGEL FÄRDIGLAGAD FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
05058	KYCKLINGBRÖSTFILÉ, STEKT Utan skinn, 110-130 g/st, Thailand	2,5 kg	10 kg
05097	KYCKLINGFILÉ, STRIMLAD Stekt bröstfilé, handstrimlad efter tillagning, ca 10-12 mm, Thailand	2,5 kg	10 kg
05093	KYCKLINGINNERFILÉ, STEKT Thailand	2,5 kg	10 kg
05088	DELAD KYCKLINGINNERFILÉ Handskuren i små bitar och stekt, Thailand	2,5 kg	10 kg
05080	SALLADSKYCKLING, FRITERAD Av innerfilé, Thailand	2,5 kg	10 kg
05133	STEKT ANKA MED SKINN Hel, urbanad, Kina	500-600 g	10 kg
05084	KYCKLINGFILÉ, STRIMLAD Kycklingbröstfilé, handstrimlad, ca 12 mm, Thailand	2,5 kg	10 kg
05071	KYCKLINGFILÉ, SKIVAD Stekt bröstfilé, handskivad, Thailand	2,5 kg	10 kg

**KYCKLINGBRÖSTFILÉ**

Marinerad 35%

FRYST DANMARK

05059 10 KG/KRT

**KYCKLINGBRÖSTFILÉ**

Marinerad 11%

FRYST LETTLAND

05205 10 KG/KRT

**SALLADSKYCKLING KRYDDAD**Grillad och kryddad salladskyckling
av lår och bröst, 2,5 kg/påse

FRYST THAILAND

05090 10 KG/KRT

**KYCKLINGSPETT STEKTA**Naturella kycklingspett av bröstfilé,
ca 100 g/st, 2,5 kg/påse

FRYST THAILAND

05173 10 KG/KRT

MAJSKYCKLING FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
04990	MAJSVÅRKYCKLING, HEL 2 st/tråg, 24 st/krt, Frankrike	ca 400 g	ca 9 kg
04991	MAJSKYCKLING, ROTISSERIE Hel, Frankrike	ca 1,1 kg	ca 12 kg
04770	MAJSKYCKLINGBRÖST MED SKINN Polen, fryst	ca 210 g	ca 10 kg
05053	MAJSKYCKLINGBRÖSTFILÉ MED SKINN Frankrike	ca 180 g	ca 6,8 kg

**MAJSKYCKLING SUPRÊME**Filé med skinn- och vingben,
180-240 g, 4 st/pkt

FRYST FRANKRIKE

05052 CA 5 KG/KRT

ÖVRIG FÅGEL FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
05132	ANKBRÖST, RÖKT Benfri, Frankrike	ca 300 g	ca 5 kg
05127	ANKBRÖST MAGRET Benfri, Frankrike	ca 400 g	ca 5 kg
05134	ANKBRÖST, HONA Frankrike	ca 220 g	ca 4,8 kg
03495	ANKLEVER Vendragen, rå, X-tra, Frankrike	ca 550 g	ca 4,5 kg
03499	ANKLEVER, SKIVAD Rå, X-tra, ca 1 kg/pkt, Frankrike	ca 60 g	ca 4 kg
05165	PÄRLHÖNA, SUPRÊME Filé med skinn och vingben, Frankrike	ca 180 g	ca 5 kg
05131	ANKLÅR BARBARIE Med skinn och ben, ca 800 g/pkt, Frankrike	ca 400 g	ca 5 kg

**ANKBRÖST BARBARIE**Benfria, med innerfilé, 350 g/st,
ca 700 g/pkt

FRYST FRANKRIKE

05130 5 KG/KRT

