



Äkta japansk Wagyu

Det mytomspunna och världskända japanska köttet är känt för sin exceptionella konsistens, smak och marmorering.

KÖTTET KALLAS VANLIGTVIS Wagyu och består av fyra olika kött-raser varav Japanese Black representerar 90% av all Wagyu. Uppfödningen sker med liknande metoder men i olika regioner där klimatet sätter sin prägel på köttet.

”Tajima gyū” är en blodslinje av kött-rasen Japanese Black med rötter så långt tillbaka som 1600-talet. Köttet är känt för sin raffinerade söta smak och unika arom och med en marmorer-ring som sträcker sig till 12, där köttet är nästintill vitt.

Den japanska traditionen att föda upp riktigt bra kött med expertis, noggrannhet, stolthet, passion och kärlek sträcker sig ända tillbaka 1200-talet.

Fodret består av utvalda risplantor, majs och ensilage (fermenterat gräs och örter). Djuren föds upp i en lugn, stressfri miljö och utvecklas i sin egen takt. Köttet, med sin höga marmore-ring, fina fibrer och unika söta smak, kallas ”Shimofuri” och är rikt på en-ke-lomättad och hälsosam fettsyra.



ENTRECÔTE WAGYU KOBE

Entrecôte med kappa av certifierad Kobe från Hyogoprovinsen i Japan. Den vackra marmoreringen ger en tydlig och djup smak. Kvalitetsklass: A5, BMS: 8, ca 3 kg/st

FÄRSK JAPAN
09501 CA 12 KG/KRT



RYGGBIFF WAGYU KAGOSHIMA

Femdelad, kvalitetsklass: A5, BMS: 10+, ca 2,2 kg/st
FÄRSK JAPAN
09513 CA 11 KG/KRT



ENTRECÔTE WAGYU KAGOSHIMA

Tredelad, kvalitetsklass: A3, BMS: 3-5, ca 2 kg/st
FÄRSK JAPAN
09526 CA 12 KG/KRT

WAGYU FÄRSK

Tillgången varierar och ibland finns fler marmoreringsgrader och kvalitetsklasser i lager. Alla styckningsdetaljer har fettkappan kvar.

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
09500	RYGGBIFF, KOBE Kvalitetsklass: A5, BMS: 6	ca 4 kg	ca 28 kg
09505	OXFILÉ, KAGOSHIMA Hel, kvalitetsklass: A5, BMS: 8-9	ca 4,5 kg	ca 9 kg
09508	ENTRECÔTE, KAGOSHIMA Sexdelad, kvalitetsklass: A5, BMS: 10+	ca 1 kg	ca 10 kg
09509	RYGGBIFF, KAGOSHIMA Femdelad, kvalitetsklass: A5, BMS: 8-9	ca 2 kg	ca 11 kg
09510	RYGGBIFF, KAGOSHIMA Kvalitetsklass: A5, BMS: 10+	ca 1 kg	ca 10,5 kg
09511	ENTRECÔTE, KAGOSHIMA Kvalitetsklass: A5, BMS: 9	ca 3,5 kg	ca 10,5 kg
09512	OXFILÉ, KOBE Kvalitetsklass: A5, BMS: 7	ca 5 kg	ca 10 kg
09514	ENTRECÔTE, KAGOSHIMA Tredelad, kvalitetsklass: A5, BMS: 10+	ca 3 kg	ca 9 kg
09515	OXFILÉ, KAGOSHIMA Delad, kvalitetsklass: A5, BMS: 10+	ca 2,2 kg	ca 9 kg
09516	RYGGBIFF, KAGOSHIMA Tiodelad, kvalitetsklass: A5, BMS: 8-9	ca 1,1 kg	ca 11 kg
09517	ENTRECÔTE, KAGOSHIMA Sexdelad, kvalitetsklass: A5, BMS: 8-9	ca 1,7 kg	ca 9 kg
09523	RYGGBIFF, KAGOSHIMA Femdelad, kvalitetsklass: A4, BMS: 5-7	ca 2 kg	ca 11 kg
09524	RYGGBIFF, KAGOSHIMA Tiodelad, kvalitetsklass: A4, BMS: 5-7	ca 1 kg	ca 10 kg
09525	RYGGBIFF, KAGOSHIMA Femdelad, kvalitetsklass: A3, BMS: 3-5	ca 2 kg	ca 10 kg
09526	ENTRECÔTE, KAGOSHIMA Tredelad, kvalitetsklass: A3, BMS: 3-5	ca 2 kg	ca 12 kg
09527	BRINGA, KAGOSHIMA Kvalitetsklass: A4, BMS: 5-7	ca 3,5 kg	ca 14 kg
09528	CHUCK SHORT RIB, KAGOSHIMA Benfri, kvalitetsklass: A4, BMS: 5-7	ca 2 kg	ca 9 kg



VID SIDAN AV DET välkända Kobe-köttet finns ytterligare distrikt där Wagyu föds upp med största nog-grannhet och perfektion. Kagoshima tillhör japans största område för Wagyuuppfo-dning och står för 20% av landets produktion.

Klimatet är optimalt och boskopen föds upp med stor möda och kärlek i över 840 dagar. ”Black Cattle”, den välkända japanska rasen ger ett mycket fint kött som är elegant, mjukt och vackert marmorerat.



Visste du att...

Termen BMS (Beef Marble Score) betyder köttets intramuskulära fett-nivå. Högre BMS-nivå betyder en saftigare, krämigare struktur. Det finns ingen officiell skala utan en hel rad olika skalor.



Med passion för boskapsuppfödning

NORRA AUSTRALIENS klimat och öppna vidder är optimala för boskapsuppfödning. Kalvarna föds ute i det fria och strövar sedan fritt omkring på naturliga betesmarker tills de är ungefär 18 månader gamla och når en vikt på cirka 350 kg. Då väntar en speciellt framtagen kost på vete, havre och olika korn under minst 330 dagar.

Blandningen av gräs och spannmål är nyckeln till den kraftiga marmoreringen och den djupa smaken som gör Westholmes nötkött så speciellt.

Westholmes nötboskap är F1 Wagyu. Det innebär att djuret har ett 50 % Wagyu-genetiskt innehåll med ena föräldern 100 % Wagyu och den

andra en noggrant utvald blandning av raserna: Santa Gertrudis, Shorthorn, Charolais, Brahman, Senepol och Bonsmara.

Köttets marmorering graderas på en skala från 0-9+. Alla detaljer finns att få i marmoreringsgraderna: 4-5, 6-7 och 8-9+.

WAGYU AUSTRALIEN FÄRSK

Westholme, grain fed 330+ dagar

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03473	ENTRECÔTE Tvådelad, BMS: 4-5	ca 3 kg	ca 17 kg
03474	RYGGBIFF Tvådelad, BMS: 4-5	ca 3,3 kg	ca 18 kg
03475	ENTRECÔTE PÅ BEN Cote de boeuf, BMS: 4-5	ca 10 kg	-
03476	TOMAHAWK BMS: 4-5	ca 5 kg	ca 10 kg
03477	SHORTLOIN BMS: 4-5	ca 11 kg	ca 22 kg
03478	FLAP STEAK BMS: 4-5	ca 3,5 kg	ca 22 kg
03479	FLANKSTEK BMS: 4-5	ca 2 kg	ca 20 kg
03480	ZABUTON BMS: 4-5	ca 1,8 kg	ca 15,5 kg
03481	TRIANGELSTEK BMS: 4-5	ca 2,2 kg	ca 23,5 kg
03482	OXXKIND BMS: 4-5	ca 850 g	ca 11,5 kg



OXFILÉ WAGYU

Westholme, grain fed 330+ dagar, marmoreringsgrad 4-5, ca 2,5 kg/st

FÄRSK AUSTRALIEN
03472 CA 16 KG/KRT



TOMAHAWK WAGYU

Westholme, grain fed 330+ dagar, marmoreringsgrad 6-7, ca 5 kg/st

FÄRSK AUSTRALIEN
03487 CA 10,5 KG/KRT



HÖGREVSHJÄRTA WAGYU

Westholme, grain fed 330+ dagar, marmoreringsgrad 6-7, ca 4,6 kg/st

FÄRSK AUSTRALIEN
03492 CA 18 KG/KRT

WAGYU AUSTRALIEN FÄRSK

Westholme, grain fed 330+ dagar

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03483	OXFILÉ BMS: 6-7	ca 2,5 kg	ca 17 kg
03484	ENTRECÔTE Tvådelad, BMS: 6-7	ca 3 kg	ca 17 kg
03485	RYGGBIFF Tvådelad, BMS: 6-7	ca 3,3 kg	ca 18 kg
03486	ENTRECOTE PÅ BEN Cote de boeuf, BMS: 6-7	ca 10 kg	-
03488	FLAP STEAK BMS: 6-7	ca 3,5 kg	ca 22 kg
03489	ZABUTON BMS: 6-7	ca 1,8 kg	ca 15,5 kg
03490	ENTRECÔTE Tvådelad, BMS: 8-9+	ca 3 kg	ca 17 kg
03491	RYGGBIFF Tvådelad, BMS: 8-9+	ca 3,3 kg	ca 18 kg



ENTRECÔTE WAGYU

Westholme, marmoreringsgrad 8-9+, grain fed 330+ dagar, tvådelad, ca 3 kg/st

FÄRSK AUSTRALIEN
03490 CA 17 KG/KRT



RYGGBIFF WAGYU

Westholme, grain fed 330+ dagar, marmoreringsgrad 8-9+, tvådelad, ca 3,3 kg/st

FÄRSK AUSTRALIEN
03490 CA 18 KG/KRT





U.S. BEEF FÄRSK

Hereford – Aberdeen Angus, Nebraska, USA

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02605	SHORTRIBS Benfri, del av bröstet	ca 4 kg	ca 16 kg
02607	CHUCK FLAP TAIL Del av nacke och bringa	ca 2,2 kg	ca 21 kg
02608	SHOULDER CLOD Bogstek	ca 3,4 kg	ca 21 kg
02609	SHORTRIBS Del av bringa, med ben	ca 4 kg	ca 25 kg
02610	HANGING TENDER "Butcher steak", av mellangärde, njurtapp	ca 1,9 kg	ca 19 kg
02613	FLANK STEAK	ca 1 kg	ca 25 kg
02615	RIBEYE Entrecôte	ca 4,5 kg	ca 15 kg
02617	SIRLOIN CAP Rostbifflock	ca 1,5 kg	ca 25 kg
02618	KNUCKLE Fransyska	ca 4 kg	ca 21 kg
02620	BRISKET Bringa	ca 2,2 kg	ca 17 kg
02625	TOP SIRLOIN Rostbiff	ca 3 kg	ca 18 kg
02627	BALL TIP Del av Fransyskan	ca 1,3 kg	ca 22 kg
02628	TOPSIDE CAP OFF Innanlår utan kappa	ca 5,5 kg	ca 24 kg
02630	FLAP STEAK Del av flanken	ca 1,7 kg	ca 24 kg

Smakrikt och mört från Nebraska

I USA FINNS EN LÅNG tradition att föda upp kötttrasdjur, djur som avlats fram för att ge ett bra kött. På de öppna fälten i Nebraska strövar djuren omkring och betar grönt gräs. Under de sista 150 dagarna flyttar de till öppna feedlots där de får en kontrollerad kost bestående av majs, korn och hö. Vår U.S. Beef är kötttrasdjur av Hereford och Aberdeen Angus och köttet är garanterat fritt från hormoner.



TENDERLOIN U.S. BEEF

Oxfilé, ca 2,2 kg/st

FÄRSK	USA
02612	CA 15 KG/KRT



U.S. BEEF FÄRSK

Hereford – Aberdeen Angus, Nebraska, USA

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02632	CHUCK EYE LOG Hjärtat av högreven	ca 3 kg	ca 15 kg
02633	RIBROAST Entrecôte på ben	ca 8 kg	ca 16 kg
02634	INSIDE SKIRT/SKIRT STEAK Del av mellangärdet	ca 1 kg	ca 16 kg
02636	SHORTLOIN T-BONE Biff på ben med filé, rakskuren	ca 8 kg	ca 26 kg
02638	EYE OF ROUND Rulle av ytterlår	ca 2,6 kg	ca 20 kg
02641	TRITIP SIRLOIN Av rostbiffens nedre del, med kappa	ca 1,5 kg	ca 17 kg
02644	TENDER STRIPS Mör muskel från bogen, "Teres major", ca 200 g/st	ca 4 kg	ca 16 kg
02648	CHUCK MOCK TENDER Del av bogen	ca 1,6 kg	ca 19 kg
02666	STRIPLOIN PRIME Biff med kappa	ca 4,5 kg	ca 9 kg
02678	CHUCK SHORTRIBS	ca 4 kg	ca 28 kg

U.S. BEEF FRYST

Hereford – Aberdeen Angus, Nebraska, USA

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02614	TOP BLADE Bogbladsstek, flat iron	ca 2,5 kg	ca 20 kg
02622	STRIPLOIN Biff med kappa	ca 4,5 kg	ca 15 kg
02624	SHORTRIBS Del av bringa, med ben	-	ca 30 kg



CHUCKROLL U.S. BEEF

Högrev, ca 6 kg/st

FÄRSK	USA
02619	CA 13 KG/KRT



STRIPLOIN U.S. BEEF

Ryggbiff med kappa, ca 4,5 kg/st

FÄRSK	USA
02616	CA 15 KG/KRT



RIBEYE PRIME U.S. BEEF

Entrecôte, ca 6,4 kg/st

FÄRSK	USA
02665	CA 18 KG/KRT



CARPACCIO U.S. BEEF

Färdigskivad och portionsförpackad, av Eye of round (rulle av ytterlår), 10 port. á 80 g/förp.

FRYST	USA
02642	0,8 KG/KRT



Naturbeteskött från de tusen sjöarnas land

I DE UNDERBARA omgivningarna i mellersta finland strosar djuren omkring och äter gräs. Det rör sig bara om kvigor, det vill säga kor som inte har kalvat. Rasen är en korsning av Ayrshire och Holstein och de blir närmare tre år gamla. Slakten sker i nära anslutning till gårdarna och selektering och styckning väntar därefter på Själland i Danmark – bara de bästa bitarna säljs under varumärket Freygaard.

NÖTKÖTT FINLAND FÄRSK

Freygaard, finsk kviga av rasen Ayrshire, producerad i Danmark

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02908	RYGGBIFF, PRIME	ca 6 kg	ca 15 kg
02909	ENTRECÔTE, PRIME	ca 3,5 kg	ca 15 kg
02910	RYGGBIFF	ca 5 kg	ca 15 kg
02911	ENTRECÔTE	ca 2,5 kg	ca 15 kg
02915	BIFFSTOCK MED FILÉ	ca 25 kg	-
02916	BIFFSTOCK UTAN FILÉ, PRIME	ca 13 kg	-
02920	YTTERLÅR	ca 4 kg	ca 15 kg
02923	BIFFSTOCK, MED FILÉ, PRIME	ca 27 kg	-



ROSTLOCK FREYGAARD

Finsk kviga av rasen Ayrshire, producerad i Danmark, ca 1,5 kg/st

FÄRSK	FINLAND
02919	CA 15 KG/KRT



INNANLÅR FREYGAARD

Finsk kviga av rasen Ayrshire, producerad i Danmark, ca 5 kg/st

FÄRSK	FINLAND
02918	CA 15 KG/KRT



FRANSYSKA FREYGAARD

Finsk kviga av rasen Ayrshire, producerad i Danmark, ca 5 kg/st

FÄRSK	FINLAND
02921	CA 18 KG/KRT

NÖTKÖTT FINLAND FÄRSK

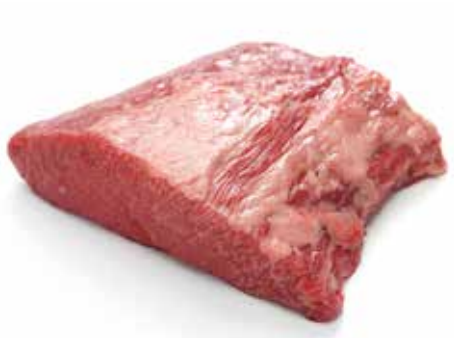
ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02912	OXFILÉ, PREMIUM	ca 2 kg	ca 15 kg
02926	HÖGREV	ca 4,5 kg	ca 15 kg
02930	ENTRECÔTE, PREMIUM	ca 3,5 kg	ca 15 kg
02931	RYGGBIFF, PREMIUM	ca 4,5 kg	ca 14 kg
02936	INNANLÅR	ca 4 kg	ca 12 kg
02937	FRANSYSKA	ca 3 kg	ca 12 kg
11102	YTTERLÅR	ca 5 kg	ca 18 kg



ENTRECÔTE PREMIUM

Selekterad på marmorering, ca 3,5 kg/st

FÄRSK	FINLAND
02930	CA 15 KG/KRT



OXBRINGA

Rimmad och nätdad, ca 3 kg/st

FÄRSK	SVERIGE
03178	CA 17 KG/KRT



RYGGBIFF MED KAPPA

Faringe kött, ca 3,5 kg/st

FÄRSK	SVERIGE
03434	CA 14 KG/KRT

NÖTKÖTT SVERIGE FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02867	ROSTLOCK	ca 1 kg	-
02868	OXRULLE	ca 1 kg	ca 10 kg
02871	STRIMLAT YTTERLÅR	ca 3,5 kg	ca 10 kg
02879	HÖGREV	ca 4 kg	ca 10 kg
02885	INNANLÅR	ca 4,5 kg	ca 15 kg
03430	ENTRECÔTE Faringe kött	ca 3,3 kg	ca 10 kg
03431	INNANLÅR Faringe kött	ca 4 kg	ca 15 kg
03432	OXRULLE Faringe kött	ca 2 kg	ca 10 kg
03433	OXFILÉ Faringe kött	ca 2,2 kg	ca 15 kg
14004	HÖGREV	ca 5 kg	ca 15 kg





Certifierad Angus från Uruguay

URUGUAY ÄR EN av de största köttproducenterna i världen – ca 600 tusen ton nötkött produceras varje år. Uruguay är dessutom det enda landet i världen med ett helt datoriserat spårbarhetssystem för att säkerställa köttets kvalitet och djurens välmående. Uruguay

är ett litet land med ett torrt och milt klimat, bördig mark och mycket vatten – perfekt för boskapsuppfödning.

Djuren strövar fritt på stora naturliga betesmarker tills de är ungefär 26 månader. Då väntar en specialkost

på vete, korn och majs i mellan 120-200 dagar. Detta sätter sin prägel på köttet som får en naturlig mörhet och djup köttsmak. Rasen som används är uteslutande 100 % certifierad Black Angus, ett kötttradsdjur med finfibrigt och vackert marmorerat kött.



HÖGREV ANGUS
Angus Black Box, grain fed
120 dagar, ca 4 kg/st
FÄRSK URUGUAY
02687 CA 9 KG/KRT



ANGUS URUGUAY FÄRSK
Grain fed 120 dagar

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02680	BOGBLAD	ca 1,8 kg	ca 14 kg
02683	FLANKSTEK	ca 1,2 kg	ca 14 kg
02684	ENTRECÔTE	ca 2,5 kg	ca 12 kg
02685	BOGSTEK	ca 2,5 kg	ca 15 kg
02686	BOGRULLE	ca 1 kg	ca 13 kg
02688	FLAP STEAK Del av flanken	ca 1,6 kg	ca 14 kg
02690	TRIANGELSTEK	ca 1 kg	ca 12 kg
02691	INNANLÅR	ca 4 kg	ca 11 kg
02692	BRINGA	ca 2 kg	ca 15 kg
02898	PICANHA	ca 1,2 kg	ca 10 kg
02883	OXFILÉ	ca 1,7 kg	ca 13 kg
02971	OXFILÉ	ca 1,8 kg	ca 13 kg
02974	ryggbiff	ca 3,2 kg	ca 12 kg

ANGUS URUGUAY FÄRSK
Grain fed 200 dagar

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02826	HÖGREV	ca 6 kg	ca 18 kg
02827	ENTRECÔTE	ca 2,5 kg	ca 9 kg
02894	FLAP STEAK	ca 1 kg	ca 10 kg
02895	ROSTLOCK	ca 1,2 kg	ca 10 kg
02899	FLANKSTEK	ca 1 kg	ca 10 kg
02907	BOGBLAD	ca 1 kg	ca 10 kg

Premiumkött från Nya Zeeland

NYA ZEELAND ÄR KÄNT för sina världsledande bönder, sin orörda mark och sitt spektakulära landskap. Ocean Beef är en unik produkt av denna exceptionella miljö.

Under de första 18 månaderna betar Angusboskapen frigående av de frodiga, näringsrika betesmarkerna. Efter det sker ett urval med hjälp av ett strikt kvalitetsprogram som säkerställer att endast de bästa djuren blir Ocean Beef.

Dessa utvalda djur får under 120 dagar en GMO-fri, högkvalitativ korndiet som levereras av närliggande gårdar. Varken växthormoner eller antibiotika används och djuren hålls i en stressfri och bekväm miljö.

Kombinationen av fritt betande boskap, den salta havsluften och korn-dieten garanterar ett utsökt, mörkt kött som smälter i munnen – en otrolig smakupplevelse varje gång.

ANGUS NYA ZEELAND FÄRSK
Ocean Beef, grain fed 120 dagar

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03118	OXFILÉ	ca 2,8 kg	ca 17 kg
03119	RYGGBIFF	ca 4 kg	ca 15 kg
03121	FLAP STEAK	ca 2 kg	ca 12 kg
03122	FLANKSTEK	ca 2 kg	ca 12 kg
03127	ROSTLOCK	ca 1,5 kg	ca 12 kg



RYGGBIFF ANGUS
Angus Black Box, grain fed
200 dagar, ca 4 kg/st
FÄRSK URUGUAY
02828 CA 9,5 KG/KRT



ENTRECÔTE ANGUS
Ocean Beef, grain fed
120 dagar, ca 4,5 kg/st
FÄRSK NYA ZEELAND
03119 CA 15 KG/KRT





Nötkött från Normandie

KÖTTPRODUKTIONEN I Normandie är mycket hållbar då de flesta av djuren är pensionerade mjölkkor som slaktas vid 4-6 års ålder. Detta ger en intensiv köttsmak. Texturen på köttet påminner mycket om naturbetskött och passar mycket bra för hängmörning.



ENTRECÔTE NORMANDIE

Hängmörad minst 30 dagar,
ca 3 kg/st

FÄRSK FRANKRIKE
03400 CA 12 KG/KRT



CÔTE DE BŒUF NORMANDIE

Entrecôte på ben hängmörad minst
30 dagar, "ready cut", ca 3-4 kg/st

FÄRSK FRANKRIKE
03405 CA 15 KG/KRT

NÖTKÖTT NORMANDIE FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03398	BIFFSTOCK Entrecôte och biff på ben	ca 27 kg	-
03401	RYGGBIFF MED KAPPA Utan sträng, hängmörad minst 30 dagar	ca 5 kg	ca 12 kg
03402	ROSTLOCK MED KAPPA	ca 2,3 kg	ca 10 kg
03403	OXFILÉ UTAN STRÄNG	ca 2,2 kg	ca 14 kg
03404	ENTRECÔTE PÅ BEN	ca 6 kg	ca 10 kg



FLANKSTEK NORMANDIE

Ca 1 kg/st

FÄRSK FRANKRIKE
03407 CA 10 KG/KRT



HÖGREV NORMANDIE

Ca 7,5 kg/st

FÄRSK FRANKRIKE
03406 CA 20 KG/KRT



NÖTKÖTT FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03101	OXFILÉ Brasilien	ca 1,4 kg	ca 12 kg
03155	ENTRECÔTE Argentina, grass fed, Angus	ca 2,5 kg	ca 15 kg
03163	RYGGBIFF MED KAPPA Argentina	ca 4 kg	ca 12 kg
03177	HÖGREV Tyskland	ca 4 kg	ca 12 kg
03179	BOGFILÉ, HELT PUTSAD Tyskland	ca 1 kg	ca 12 kg

NÖTKÖTT FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02762	ENTRECÔTE PÅ BEN Australien, grain fed 120 dagar	ca 4 kg	ca 20 kg
02913	YTTERLÅR Finland	ca 2,5 kg	ca 15 kg
03096	OXFILÉ Tyskland	ca 1,4 kg	ca 12 kg
03108	OXFILÉ UTAN STRÄNG Tyskland	ca 1,5 kg	ca 15 kg
03110	OXFILÉ Brasilien	ca 1,8 kg	ca 13 kg
03145	ENTRECÔTE, TUNNSKIVAD 2 mm, råvara: EU	ca 1,3 kg	ca 16 kg
03210	OXBEN, SÅGADE Sverige	-	10 kg
03271	OXSVANS, HUGGEN Sverige	-	ca 5 kg
03451	OXKINDER ca 300 g/st, Finland	ca 4 kg	ca 25 kg



HÖGREV TÄRNAD

3x3 cm, ca 3 kg/st

FÄRSK EU
03181 CA 10 KG/KRT



OXFILÉ

Stor fin brasiliansk oxfilé,
ca 1,8 kg

FÄRSK BRASILIEN
03113 CA 14 KG/KRT



OXKIND

Putsad, ca 2 kg/st

FRYST FINLAND
03451 CA 15 KG/KRT



Ljus kalv – känd som Gödkalv

DJUR SOM SLAKTAS mellan 8-12 månader kallas kalv. Fettet i ljus kalv innehåller hela 90% mjölk. För att växa sig starka får djuren vid sidan av mjölk även tilläggsfoder av bland annat majsensilage.

Kalvkött är mildare i smaken och ljusare i färgen. Kombinera gärna kalvköttet med milda smaker för att inte ta för mycket fokus från den fantastiska råvaran, citron, timjan och vitlök passar fint till.

KALV HOLLAND FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03000	GÖDKALVFILE´	ca 1 kg	ca 15 kg
03001	ROSÉKALVFILE´ Mellankalv, 8-12 månader	ca 1,5 kg	ca 16 kg
03010	GÖDKALVHARE	ca 3 kg	ca 18 kg
03013	GÖDKALVBİFF Dragen	ca 1,5 kg	ca 18 kg
03015	GÖDKALVROSTLOCK	ca 1 kg	ca 20 kg
03026	GÖDKALVINNANLÅR UTAN KAPPA	ca 3 kg	ca 20 kg
03028	GÖDKALVKİNDER, PUTSADE	ca 1 kg	ca 15 kg
03030	ROSÉKALVFRANSYSKA Mellankalv, 8-12 månader	ca 3,5 kg	ca 17 kg
03033	ROSÉKALVROSTLOCK Mellankalv, 8-12 månader	ca 900 g	ca 20 kg
03034	GÖDKALVROSTBİFF, PUTSAD	ca 1,5 kg	ca 20 kg
03036	GÖDKALV BOGBLAD	ca 1 kg	ca 18 kg
03043	GÖDKALVGRYTBİTAR 3x5 cm, handskurna, 2,5 kg/st	-	ca 12 kg
03045	GÖDKALVSBRİNGA	ca 2,7 kg	ca 20 kg
03054	GÖDKALVSTEK HEL MED BEN Stycka själv ut stek, rostbiff, innanlår, ytterlår och rulle	ca 18 kg	ca 18 kg
03055	GÖDKALV "ONGLET DE VEAU" Av mellangårde, även kallad skirt steak	ca 1 kg	ca 18 kg



KALVKOTLETT

Kotletter på ben, försågade så de går lätt att skära, varje bit väger ca 2,5 kg och ger 6 kotletter som på bilden

FÄRSK HOLLAND
03077 CA 17 KG/KRT



GÖDKALVRACKS

"Frenched" putsade ben, ca 1,5 kg/st

FÄRSK HOLLAND
03020 CA 15 KG/KRT



GÖDKALVENTRECÔTE

Ca 900 g/st

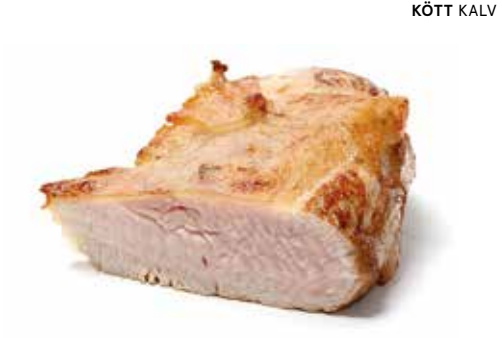
FÄRSK HOLLAND
03017 CA 20 KG/KRT

KALV FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03058	GÖDKALVSTEK Fransyska/rostbiff, Holland	ca 6,5 kg	ca 18 kg
03062	GÖDKALVLEVER Holland	ca 3,5 kg	ca 18 kg
03067	GÖDKALVNJURE MED FETT Holland	ca 1 kg	ca 7 kg
03068	GÖDKALVRYGG MED BEN Rakskuren, 8 revben, Holland	ca 10 kg	ca 10 kg
03069	ROSÉKALVHÖGREV Mellankalv, 8-12 månader, Sverige	ca 3 kg	ca 10 kg
03070	GÖDKALVHJÄRTBRÄSS Holland	ca 1 kg	ca 7 kg
03071	GÖDKALVBRÄSS Holland	ca 500 g	ca 18 kg
03079	ROSÉKALVHÖGREVSHJÄRTA Mellankalv, 8-12 månader, Danmark	ca 4 kg	ca 20 kg
03084	ROSÉKALVENTRECÔTE Mellankalv, 8-12 månader, Holland	ca 1,8 kg	ca 10 kg
03086	ROSÉKALVINNANLÅR Mellankalv, 8-12 månader, Holland	ca 5 kg	ca 20 kg
03094	KALVENTRECÔTE Sverige	ca 800 g	ca 10 kg
03095	KALVRYGG MED FILE´ Sverige	ca 8 kg	-

KALV FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03011	GÖDKALVHARE Holland	ca 3 kg	ca 20 kg
03018	GÖDKALVENTRECOTE Holland	ca 1,1 kg	ca 20 kg
03021	GÖDKALVRACKS Holland	ca 600 g	ca 15 kg
03029	GÖDKALVKİNDER, PUTSADE Holland	ca 1 kg	ca 15 kg
03037	GÖDKALVBOGBLAD Holland	ca 2 kg	ca 18 kg
03052	GÖDKALVLÄGG, HELA Holland	ca 3,5 kg	ca 14 kg
03053	GÖDKALV OSSO BUCCO Sågade baklägg, Holland	-	ca 8 kg
03060	GÖDKALVBEN, SÅGADE Holland	-	ca 15 kg
03061	GÖDKALVFÖTTER Holland	-	ca 17 kg
03063	GÖDKALVLEVER Holland	ca 4,5 kg	ca 13 kg
03071	GÖDKALVBRÄSS Holland	ca 500 g	ca 18 kg
03091	KALVBOG Sverige	ca 2,5 kg	ca 5 kg
03092	KALVHÖGREV Sverige	ca 2,5 kg	ca 5 kg



GÖDKALV TRITIP

Sista biten på rostbiffen, ca 400 g/st

FÄRSK HOLLAND
03074 CA 18 KG/KRT



GÖDKALVGRYTSTEK NÄTAD

Ca 1,5 kg/st

FÄRSK HOLLAND
03038 CA 16 KG/KRT

Visste du att...

Kalv är resultatet av mjölkproduktion. För att kunna ge mjölk behöver kossan kalva en gång per år. Bönderna behåller en del av sina kalvar för återproduktion men resterande går till kalvfarmar.



GÖDKALV OSSO BUCCO

Sågade baklägg

FÄRSK HOLLAND
03043 CA 12 KG/KRT



”Den gröna ön” – Nya Zeeland

MILSVIDDER AV GRÖNT GRÄS och höga kullar. En ö med strax över 4 miljoner invånare som delar utrymme med över 40 miljoner får. Nya Zeelands behagliga klimat och natur är idealiska för lammuppfödning. Kooperativet Silver Fern Farm, med största lammuppfödning på Nya Zeeland, bedriver även hjort- och nötköttsproduktion.

Sam Morrah driver tillsammans med sin fru Hannah en farm i Wallingford, Central Hawke´s Bay i Nya Zeeland. Farmen är hela 1140 hektar och Sam är tredje generationen som föder upp lamm just här.



LAMMKOTLETTER

Enkla sågade kotletter med ben, ca 500 g/pkt

FRYST NYA ZEELAND
03348 CA 8,5 KG/KRT



LAMMHARE

Lammytterfilé, ca 200 g/st, 4 st/pkt

FRYST NYA ZEELAND
03300 CA 9 KG/KRT



LAMMSTEK

Benfri och utan nät, tunnel-urbanad, ca 1,5 kg/pkt

FÄRSK NYA ZEELAND
03343 CA 9 KG/KRT



LAMMRACKS

Styckas från främre delen av kotlettraden, ca 1 kg/st

FÄRSK NYA ZEELAND
03315 CA 8 KG/KRT



LAMM FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03302	LAMMHARE Nya Zeeland	ca 0,7 kg	ca 15 kg
03315	LAMMRACKS Nya Zeeland	ca 0,7 kg	ca 13,5 kg
03360	LAMMFÄRS Malning: 2 mm, vakuumpackad, Irland/Sverige	-	4x2,5 kg
03374	LAMMSTEK, RÖKT, BENFRI Irland/Sverige	ca 1,4 kg	ca 20 kg
03375	LAMMFIOL, RÖKT MED BEN Irland/Sverige	ca 1,8 kg	ca 20 kg
09519	LAMMFJÄLSTER 80 m/pkt	-	-

LAMM FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03288	LAMMBOG NÄTAD Benfri, Nya Zeeland	ca 1 kg	ca 11 kg
03304	MUTTONYTTERFILÉ Nya Zeeland	ca 1,2 kg	ca 14 kg
03305	LAMMINNERFILÉ, PUTSAD 8 st/pkt, Nya Zeeland	ca 40 g	ca 12 kg
03307	LAMMSADEL 25 mm, Nya Zeeland	-	ca 11 kg
03310	LAMMRACKS UTAN KAPPA Styckas från främre delen av kotlettraden, putsade, 2 st/pkt, Nya Zeeland	ca 450 g	ca 9 kg
03314	LAMMRACKS "SARATOGA" Av nacke och entrecôte, 2 st/pkt, Nya Zeeland	ca 800 g	ca 12 kg
03321	LAMMENTRECÔTE/NACKE Nackfilé 4 st/pkt, Nya Zeeland	ca 150 g	ca 12 kg
03335	MUTTONSTEK, BENFRI Tunnelurbanad av ungfår, Nya Zeeland	ca 1,5 kg	ca 13 kg
03336	LAMMSTEK, FEMUR MED BEN Nya Zeeland	ca 2 kg	ca 12 kg
03344	LAMMSTEK, BENFRI Tunnelbenad, Nya Zeeland	ca 1,1 kg	ca 13 kg
03353	LAMMGRYTBITAR 25 mm, Irland/Sverige	-	6 kg



LAMMRACKS UTAN KAPPA

Styckas från främre delen av kotlettraden, putsade, i varje paket ligger två racks om 400-450 g/st

FRYST NYA ZEELAND
03310 CA 9 KG/KRT



LAMMROSTBIFF UTAN KAPPA

Ca 700 g/pkt, 4 st/pkt

FRYST NYA ZEELAND
03318 CA 15 KG/KRT



LAMMLÄGG MED BEN

Lammlägg av baklägg, ca 400 g/st, 3 st/pkt

FRYST NYA ZEELAND
03337 CA 10 KG/KRT



IBÉRICO SPANIEN FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
02801	IBÉRICO AGUJA Karré	1,8–2,0 kg	ca 8 kg
02802	IBÉRICO LOMO Ytterfilé	550–600 g	ca 20 kg
02803	IBÉRICO CARRILLADA Kinder	800–950 g	ca 7,5 kg
02806	IBÉRICO FRENCHED RACKS Putsade revben	1,8–2,0 kg	ca 11 kg
02807	IBÉRICO PRESA Del av nacken	ca 200 g	ca 7,5 kg
02808	IBÉRICO PLUMA Del av nacke/rygg	ca 800 g	ca 5 kg
02810	IBÉRICO RIBFINGERS	ca 1 kg	ca 7 kg
02811	IBÉRICO KAMBEN	ca 1 kg	ca 10 kg
02813	IBÉRICO FLÄSKFILE	ca 300 g	ca 10 kg



Under ekarna
i Spanien

I REGIONEN CASTILLA LA MANCHA lever den svarta Ibéricogrisen. Grisarna är uteslutande av rasen Duroc som ger ett mörkt och marmorerat kött. Fodret består till viss del av ekollen som också sätter sin prägel till smaken.

Den förmodligen mest kända detaljen av Ibérico är Jamon Ibérico eller Pata Negra (spanska för svartfot), en luft-torkad och lagrad skinka med ben. På denna sida har vi samlat alla råa detaljer av vår Ibéricogris.

Ibéricogrisen är expert på att tugga ekollon och spotta ut skalen, något som våra svenska grisar inte kan.



IBÉRICO SECRETO
Bogbladstek, 1,2–1,8 kg/st

FRYST	SPANIEN
02800	CA 5 KG/KRT



SVENSKA GÅRDAR FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
06620	FLÄSKFILE Individuellt vakuumpförpackad	ca 0,5 kg	ca 12 kg
06631	FLÄSKHARE Benfri kotlettrad utan kappa	ca 4 kg	ca 20 kg
06622	FLÄSKSIDA MED SVÅL	ca 4 kg	ca 16 kg
06627	FLÄSKSIDA UTAN SVÅL	ca 4 kg	ca 10 kg
06624	FLÄSKHARE MED SVÅL Benfri kotlettrad med kappa	ca 5 kg	ca 20 kg

FLÄSK SVERIGE

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03224	FLÄSKKOTLETTER, HUGGNA Färsk	ca 170 g	ca 10 kg
03235	REVBEN, TJOCKA, KNÄCKTA Färsk	–	ca 10 kg
03237	SPARERIBS Färsk	–	ca 10 kg
03239	KAMBEN Färsk	–	ca 10 kg
03234	FLÄSKBOG, RIMMAD Utan svål, färsk	ca 1,5 kg	ca 10 kg
03244	FLÄSKBOG, RIMMAD Med svål, färsk	ca 2,5 kg	ca 10 kg
03259	FLÄSKBEN Fryst	–	ca 10 kg
03280	FLÄSKKARRÉ Fryst	–	ca 14 kg



FLÄSKKARRÉ
Benfri fläskkarré av gårdsgris,
ca 2 kg/st

FÄRSK	SVERIGE
06611	CA 10 KG/KRT



KOTLETTRACKS
Med putsade ben och utan
kappa, ca 2,5 kg/st

FÄRSK	SVERIGE
03229	CA 15 KG/KRT

FLÄSK FÄRSK

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03221	FLÄSKHARE Benfri kotlettrad, Tyskland	ca 4 kg	ca 22 kg
03223	KOTLETTFILE Putsad, Tyskland	ca 250 g	ca 10 kg
03242	FLÄSKLÄGG NÄTAD BENFRI EU	ca 2 kg	ca 10 kg
03251	FLÄSKBAKLÄGG Tyskland	-	ca 10 kg



FLÄSKKARRÉ

EU-råvara, ca 2,2 kg/st

FRYST TYSKLAND
03232 CA 18 KG/KRT



FLÄSKKÖTT FRYST

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	VIKT/KRT
03219	FLÄSKFILE UTAN STRÄNG Välputsad, Chile	ca 600 g	ca 5 kg
03238	SPARERIBS Utan kamben, Tyskland	-	10 kg
03240	KAMBEN Tyskland	-	10 kg
03245	GRISKINDER Tyskland	200-250 g	10 kg
02820	SPÄDGRIS HEL 2 st per kartong, Spanien	6-7 kg	ca 13 kg

SCHNITZEL

Naturell, färdigbankad, av helt kött,
ca 140 g/st, ca 22 st/krt, EU-råvara

FRYST SVERIGE
03227 3 KG/KRT

