

PRODUKT KATALOG

Kvalitetsfødevarer siden 1985



DK
TRADING

Velkommen til vores katalog, som vi håber kan bibringe med inspiration og lyst til gode måltidsløsninger.

DK Trading's vision er til stadighed at være et værdibringende led i forsyningskæden fra producent til forbruger.

Vores filosofi er at opsøge og importere fødevarer fra de steder i verden, hvor forudsætningen for produktionen af det enkelte produkt er optimal og mest effektivt.

Vi har igennem årene opbygget et stærkt og bredt netværk af producenter, som gør det muligt for os at efterkomme stort set alle efterspørgsler indenfor vores felt. Finder du ikke hvad du søger i kataloget, er vi aldrig længere end et telefonopkald væk.

Vi er bevidste om vores ansvar i forsyningskæden og har en målsætning om at drive vore aktiviteter med respekt for vore omgivelser og så lille et aftryk som muligt.

Ved at stille krav til os selv og vore samarbejdspartnere skal vores klimaaftryk begrænses og løbende forbedres.

Vi har desuden valgt at lade os certificere efter IFS Broker standarden. Med denne strenge standard indarbejdet i vores arbejdsgange og rutiner, blotlægges og elimineres mulige risici og fejlkilder i vores arbejde for at garantere kompromisløs fødevarer sikkerhed og kvalitet.



Marts 2024



KALKUN

4

KYLLING

12

AND & GÅS

28

GRIS

33

ØVRIGT

37

ØKOLOGISK BRØD

42

BRØD

49

KAGER

59

ØKOLOGISKE PRODUKTER (OVERSIGT)

62

KALKUN

KALKUN

ØKOLOGISK KALKUNCUVETTE



Økologisk kalkunoverlår med skind uden ben.



Vægt/stk.: ca.700 g



Oprindelse: Tyskland



Krt.: 4 x ca. 2,5 kg



Krt./palle: 52



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion



Halal: Nej



Varenr.
1130157



TILBEREDNING

Den optøede cuvette krydres med groft salt på skindsiden og steges med skindsiden opad i en bradepande med vand i 45-60 min. ved 180°C. Lad kødet trække ca. 10 min. inden udskæring.



URTEMARINERET KALKUNFILET 120 G



Marineret og stegt filet af kalkunbryst



Vægt/stk.: ca. 120 g



Oprindelse: Tyskland



Krt.: 3 x 1 kg



Krt./palle: 182



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion



Halal: Nej



TILBEREDNING

I varmluftsovn direkte fra dybfryser: Ca. 10-12 min. ved 180°C.
På pande (optøet): Ca. 4-6 min. Vendes regelmæssigt.

Varenr.
2122151



MARINERET KALKUN CUVETTE CA. 1 KG



Store kalkunoverlår med skind, udbenet. Marineret i tomat/provence-marinade. Enkeltvis vakuumeret.

Vægt/stk.: ca. 1.000 g Oprindelse: Frankrig

Krt.: 10 kg Krt./palle: 60

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 16 måneder fra produktion

Halal: Nej

TILBEREDNING

Emballagen fjernes inden optøning. Den optøede cuvette lægges i bradepane med vand (med skindsiden op) og steges i ovn ved 180°C i ca. 60-70 min. Lad kødet trække ca. 10 min. inden udskæring.

Varenr.
1140251



KALKUN

KALKUNSTEG MED CHAMPIGNONS



Steg af kalkunoverlår farseret med champignonfars.

Vægt/stk.: 1.300 g Oprindelse: Polen

Krt.: 8 Krt./palle: 64

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Halal: Nej

TILBEREDNING

Steges i forvarmet ovn ved 180°C i 60 min. Derefter lad stegen hvile 15 min. inden udskæring.

Varenr.
1120821



HAKKET KALKUNKØD



Hakket kalkunoverlår uden ben og skind.

Vægt/stk.: 1.000 g Oprindelse: Polen

Krt.: 7 × 1 kg Krt./palle: 64

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Halal: Ja

TILBEREDNING

Emballagen fjernes inden optøning. Bruges som alternativ til hakkekød af svin og okse.

Varenr.
1130271



KALKUNCUVETTE – CA. 1 KG



Store kalkunoverlår med skind, udbenet. Enkeltvis vakuumeret.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 10 kg	Krt./palle: 72
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING

Emballagen fjernes inden optøning. Den optøede cuvette krydres med groft salt på skindsiden og lægges i bradepande eller ildfast fad med vand, steges i ovn (med skindsiden opad) ved 180°C i ca. 60-70 min. Lad kødet trække ca. 10 min. inden udskæring.

Varenr.
1140201



KALKUN MED INDMAD – HKL. A



Hel kalkun udtaget med indmad, vådslagtet. I polypose.

Vægt/ stk.: 3.200 g, varenr. 1153200 4.200 g, varenr. 1154200 5.200 g, varenr. 1155200	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 stk., varenr. 1153200 4 stk., varenr. 1154200 3 stk., varenr. 1155200	Krt./palle: 48, varenr. 1153200 48, varenr. 1154200 44, varenr. 1155200
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

I varmluftsovn direkte fra dybfryser:
Ca. 20 min. ved 180°C.
I friture ca. 4-5 min. ved 180°C.

Varenr.
1153200



KALKUNVINGER



Rå kalkunvinger. Vak. × 2

Vægt/stk.: Ukalibreret	Oprindelse: Polen
Krt.: 10 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

Skal gennemsteges.

Varenr.
1130152



KALKUN DRUMSTICKS



Kalkununderlår.

Vægt/stk.: ca. 400 g 2 stk. pr. vakuum	Oprindelse: Polen
Krt.: 10 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

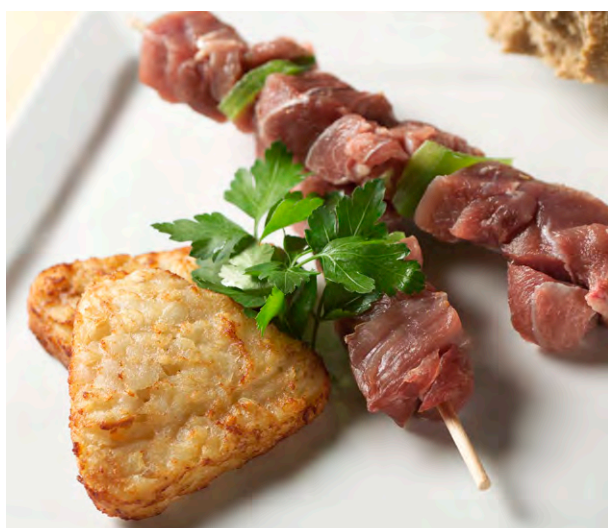
TILBEREDNING

Optøs og steges i ovn v. 180°C i 17-19 min.

Varenr.
1130171



KALKUNSPYD MED PEBERFRUGT 130 G



Kalkunspyd med tern af kalkunlår og grøn peberfrugt sat på træspyd.

Vægt/stk.: 130 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 8 x 10 stk.	Krt./palle: 44
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING

Optøes og gennemsteges på pande, i ovn eller på grill.

Varenr.
1100062



RÅ KALKUNBRYST – CA. 1 KG HKL. A.



Rå kalkunbryst uden ben og skind, tørslagtet. Enkeltvis vakuumeret.

Vægt/stk.: ca. 1.000 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 10 kg, varenr. 1120011 15 kg, varenr. 1120015	Krt./palle: 64, varenr. 1120011 52, varenr. 1120015
Opbevaring: -18° C eller koldere, varenr. 1120011 0°C - +4°C, varenr. 1120015	Holdbarhed fra produktion: 18 måneder, varenr. 1120011 16 dage, varenr. 1120015
Halal: På forespørgsel	

TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i ca. 60 min. fra optøet stand.

Varenr.
1120011



KALKUNBRYSTSTEG SMØRMARINERET



Smørmarineret kalkunbryst i aluform.

Vægt/stk.: 1.200 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 6 x 1,2 kg	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1120911



TILBEREDNING

Optøs og steges i aluformen med låg i forvarmet ovn ved 180°C. Efter 40 min. tages låget af alubakken og steg videre uden låg i 20 min. Lad hvile 10 min. inden servering.

KALKUNBRYSTSTEG PROVENCE



Marineret kalkunbryst i aluform.

Vægt/stk.: 1.200 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 6 x 1,2 kg	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1120921



TILBEREDNING

Optøs og steges i aluformen med låg i forvarmet ovn ved 180°C. Efter 40 min. tages låget af alubakken og steg videre uden låg i 20 min. Lad hvile 10 min. inden servering.

KALKUNBRYST HANE



Rå kalkunbryst af hane.

Vægt/stk.: Ca. 2 kg	Oprindelse: Polen
Krt.: ca. 15 kg	Krt./palle: 52
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1120061



TILBEREDNING

Skæres til schnitzler, tern e.l.

FORSTEGT PANERET KALKUN 125 G



Paneret og stegt kalkunschnitzel af hvidt kalkunkød.



Vægt/stk.: 125 g



Oprindelse: Frankrig



Krt.: 5 kg



Krt./palle: 96



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
1110021



TILBEREDNING

I varmluftsovn direkte fra dybfryser:
Ca. 20 min. ved 180°C.
I friture ca. 4-5 min. ved 180°C.

FORSTEGT PANERET KALKUN 125 G



Paneret og forstegt kalkunschnitzel af presset kalkunkød.



Vægt/stk.: 125 g



Oprindelse: Polen



Krt.: 5 kg



Krt./palle: 112



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
1110010



TILBEREDNING

Tilberedes direkte fra dybfrost v. 200°C i ca. 15 min.

KALKUN CORDON BLEU 125 G



Paneret og stegt kalkun med smelteost og røget kalkunskinke.



Vægt/stk.: 125 g



Oprindelse: Frankrig



Krt.: 5 kg



Krt./palle: 96



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
1110051



TILBEREDNING

I varmluftsovn direkte fra dybfryser: Ca. 20 min. ved 180°C.
I friture ca. 4-5 min. ved 180°C.

KALKUNBRYST I TERN 2 × 2 CM



Kalkunbryst skåret i tern à ca. 2 × 2 cm

Vægt/stk.: 125 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 6 × ca. 2,5 kg	Krt./palle: 52
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1130281



TILBEREDNING

Gennemsteges inden servering.

KALKUN-PEPPERONI PIZZATOPPIING



Sliced kalkun pepperoni – diameter 45.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 10 × 1 kg	Krt./palle: 50
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1140601



TILBEREDNING

Kan bruges direkte fra frost samt i optøet tilstand.

KOGTE KALKUNSTRIMLER 1.000 G



Presset kalkunkød skåret i strimler à 40×6×6 mm.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 8 × 1 kg	Krt./palle: 70
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1140840



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

KOGT KALKUN-TOPPING 51% HALAL



Topping af kalkun til pizza o.l.



Vægt/stk.: 5.000 g



Oprindelse: Belgien



Krt.: 4 x 5 kg



Krt./palle: 40



Opbevaring:
0°C - +4°C



Holdbarhed:
9 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
1140511



TILBEREDNING

Klar til brug.

KALKUNBACON – SLICED



Dybfrosset sliced kalkunbacon i bakker.



Vægt/stk.: 1.000 g



Oprindelse: Holland



Krt.: 6 x 1 kg



Krt./palle: 84



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
6 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
1140801



TILBEREDNING

Skal gennemvarmes før brug. Steges på pande eller i ovn.

KYLLING



ØKOLOGISK KYLLINGEOVERLÅR UDEN SKIND OG BEN



Økologisk kyllingeoverlår uden skind og uden ben.



Vægt/stk.: -



Oprindelse: Tyskland



Krt.: 2 x ca. 2,5 kg



Krt./palle: 52



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion



Halal: Nej



Varenr.
1251009



TILBEREDNING

Optøs og steges i ovn ved 180°C i 20-25 min.

ØKOLOGISK HØNSETERN 10 MM



Kogte tern af økologiske høns. Naturligt forhold mellem bryst og lår.



Vægt/stk.: -



Oprindelse: Tyskland



Krt.: 10 kg



Krt./palle: 60



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
24 måneder fra produktion



Halal: Nej



Varenr.
4200101



TILBEREDNING

Klar til brug.

POULARD ROYALE SUPREME 180-220 G



Brystfilet med skind og første vingeled.



Vægt/stk.: 180-220 g



Oprindelse: Frankrig



Krt.: 5 kg



Krt./palle: 160



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
24 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
1220011



TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller i ovn.

POULARD ROYALE SUPREME 220-260G



Brystfilet med skind og første vingeled.



Vægt/stk.: 220-260 g



Oprindelse: Frankrig



Krt.: 5 kg



Krt./palle: 160



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
24 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
1230041



TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller i ovn.

KYLLINGEBRYST SUPREME 180-220G



Brystfilet med skind og første vingeled.



Vægt/stk.: 180-220g



Oprindelse: Litauen



Krt.: 5 kg



Krt./palle: 128



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
1220021



TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller ovn.

PERLEHØNEBRYST SUPREME 170-230 G



Perlehønebryst uden ben med skind og første led af vingeben.
2 stk. pr. pakning.

Vægt/stk.: 170-230 g	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 160
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1520101



TILBEREDNING

Optøes og steges på begge sider på pande ved middel varme.

GRILLKYLLINGER



Hele kyllinger uden indmad.

Vægt/stk.: 1.000 g, varenr. 1251490 1.100 g, varenr. 1251495 1.200 g, varenr. 1251500 1.300 g, varenr. 1251505	Oprindelse: Polen
Krt.: 10 stk.	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1251500



TILBEREDNING

Optøes og steges i ovn ved 180°C i ca. 75 min. eller til kødsaften er klar.

KYLLINGECUVETTE



Udbenet kyllingeoverlår med skind.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Litauen
Krt.: 4 x 2,5 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
5240115



TILBEREDNING

Optøes og steges i ovn ved 180°C i 20-25 min.

SUPPEHØNS



Tysk suppehøne med hals – uden indmad.

Vægt/stk.:	3.000 g, varenr. 1256950	Oprindelse: Tyskland
	3.200 g, varenr. 1256975	
	3.400 g, varenr. 1257000	
	2.200 g, varenr. 1256200	

Krt.:	18 kg, varenr. 1256950	Krt./palle: 48
	19,2 kg, varenr. 1256975	
	20,4 kg, varenr. 1257000	
	13,2 kg, varenr. 1256200	

Opbevaring:	Holdbarhed:
-18° C eller koldere	18 måneder fra produktion

Halal:	Nej
--------	-----

Varenr.
1256950



TILBEREDNING

Koges. Gennemvarmes til minimum 75°C.

FRANSKE SUPPEHØNS



Suppehøne med skind og ben.

Vægt/stk.:	1.000 g varenr. 1255099	Oprindelse: Frankrig
	1.100 g varenr. 1255100	
	1.200 g, varenr. 1255200	Krt.: 8-12 stk. afhængig af størrelse
	1.300 g, varenr. 1255300	
	1.400 g, varenr. 1255400	
	1.500 g, varenr. 1255500	
	1.600 g, varenr. 1255600	Krt./palle: 60
	1.700 g, varenr. 1255700	
	1.800 g varenr. 1255800	
	1.900 g varenr. 1255850	
2.000 g varenr. 1255900	Halal: Ja	

Opbevaring:	Holdbarhed:
-18° C eller koldere	24 måneder fra produktion

Varenr.
1255099



TILBEREDNING

Koges. Gennemvarmes til min. 75°C.

SUPPEHØNS



Suppehøne med skind og ben.

Vægt/stk.:	1.100 g, varenr. 1257030	Oprindelse: Polen
	1.400 g, varenr. 1257033	

Krt.:	10	Krt./palle: 75
-------	----	----------------

Opbevaring:	Holdbarhed:
-18° C eller koldere	18 måneder fra produktion

Halal:	Ja
--------	----

Varenr.
1257030



TILBEREDNING

Koges til kødet nemt fjernes fra skroget

KYLLINGEBRYST UDEN INDERFILET



Kyllingebryst uden inderfilet med 1,2% salt.

Vægt/stk.: ca.130 g	Oprindelse: Thailand
Krt.: 6 x 2 kg	Krt./palle: 80
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
4220001



TILBEREDNING

Optøs og steges på pande eller i ovn.

KYLLINGEBRYST LAS CAMELIAS



Kyllingebryst u. inderfilet, natural.

Vægt/stk.: 90-110 g, varenr. 5110011 110-130 g, varenr. 5220071 130-150 g, varenr. 5220081 170-190 g, varenr. 5220061	Oprindelse: Argentina
Krt.: 10 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

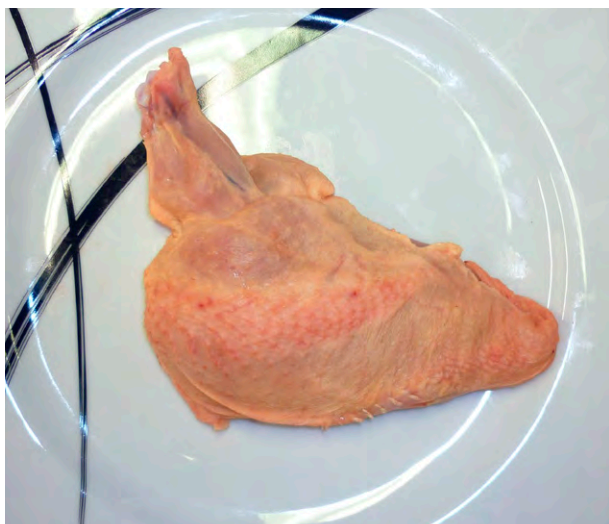
Varenr.
5110011



TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn.

MAJSKYLLINGEBRYST SUPREME 230 G



Kyllingebryst af majskylling med skind og 1. vingeled.

Vægt/stk.: 230 g+	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 144
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1233001



TILBEREDNING

Optøs og steges på pande eller i ovn.

KYLLINGEBRYST 140-180 G



Kyllingebryst tilsat 13% lage.



Vægt/stk.: 140-180 g



Oprindelse: Litauen



Krt.: 4 × 2,5 kg



Krt./palle: 60



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
5230011



TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn.

KYLLINGEBRYST 190-210 G



Kyllingebryst tilsat 10% lage



Vægt/stk.: 190-210 g



Oprindelse: Litauen



Krt.: 4 × 2,5 kg



Krt./palle: 60



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
5230001



TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn.

KOGT HØNSEKØD PLUKKET



Kogt og plukket hønsekød i naturlige stykker og forhold.



Vægt/stk.: -



Oprindelse: Litauen



Krt.: 4 × 2,5 kg



Krt./palle: 48



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
4200121



TILBEREDNING

Produktet skal varmes til min. 75°C inden servering.
Også velegnet til høns i asparges.

KYLLINGEPØLSER



Mini pølser af kyllingekød. Halal.



Vægt/stk.: 34 g



Oprindelse: Frankrig



Krt.: 10 styk per pakke /
24 pakker per karton



Krt./palle: 150



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
7430011



TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller i ovn.
Kan også bruges direkte efter optøning.

KYLLINGEPØLSER MED OST 34 G



Mini-kyllingepølser med ost. Forkogte.



Vægt/stk.: 34 g



Oprindelse: Frankrig



Krt.: 10 styk per pakke /
24 pakker per karton



Krt./palle: 150



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
7430021



TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller i ovn.
Kan også bruges direkte efter optøning.

KYLLINGEPØLSER HOT & SPICY 34 G



Mini-kyllingepølser med stærke krydderier. Forkogte.



Vægt/stk.: 34 g



Oprindelse: Frankrig



Krt.: 10 styk per pakke /
24 pakker per karton



Krt./palle: 150



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
7430031



TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller i ovn.
Kan også bruges direkte efter optøning.

FJERKRÆ COCKTAILPØLSER HALAL



Cocktailpølser af fjerkrækød

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 12 × 1 kg	Krt./palle: 52
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1140706



TILBEREDNING

Varmes inden brug.

SOYA YAKITORI KYLLINGESPYD 30 G



Marinerede og stegte minispjyd.

Vægt/stk.: 30 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 6 × 1,5 kg	Krt./palle: 88
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
5000021



TILBEREDNING

Klar til brug.

GRILLEDE KYLLINGESPYD 50 G



Grillet kyllingebryst på spyd.

Vægt/stk.: 50 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 4 × 2,5 kg	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
4230066



TILBEREDNING

Varmes direkte fra dybfrost ved 180°C i ca. 14 min.

RØGEDE KYLLINGELÅR DYBFROST



Hele kyllingelår uden rygben – varmrøgede.

Vægt/stk.: ca. 270 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 4 x 10 stk.	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
5240001



TILBEREDNING

Gennemvarmes inden servering.

KYLLINGEHOT-WINGS



Forstegte kyllingehot-wings med BBQ-marinade – løsfrosne.

Vægt/stk.: Ukalibreret	Oprindelse: Polen
Krt.: 5 x 1 kg	Krt./palle: 104
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1230091



TILBEREDNING

På pande, i friture, ovn eller mikroovn.

KYLLINGEFRIKADELLE 12 G - STEGT



Stegt kyllingefrikadelle på 12 g.

Vægt/stk.: 12 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 3 kg	Krt./palle: 150
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
2012511



TILBEREDNING

Varmes i forvarmet ovn ved 180°C

STEGT KYLLINGEBRYST I STRIMLER 10 MM



Stegt kyllingebryst i strimler på 10 mm.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Kina
Krt.: 10 × 1 kg	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	



Klar til brug efter optøning.

Varenr.
2352350



KYLLING

GRILLEDE KYLLINGESPYD 80 G



Grillet kyllingebryst på pind.

Vægt/stk.: 80 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 4 × 2,5 kg	Krt./palle: 40
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	



Klar til brug efter optøning.

Varenr.
4230061



GRILLET KYLLINGEFILET 110-130 G



Hele kyllingefileter uden inderfilet, grillet.

Vægt/stk.: 110-130 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 4 × 2,5 kg	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	



Klar til brug efter optøning.

Varenr.
2230111



STEGT KYLLINGEBRYST SKIVER 5 MM



Stegtkyllingebryst skiver - 5 mm.

Vægt/stk.: - Oprindelse: Kina

Krt.: 4 x 2,5 kg Krt./palle: 48

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
2 dage på køl v. max. +5°C.

Halal: Ja

Varenr.
2230011



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

KYLLING

GRILLET KYLLINGEFILET I STRIMLER 10 MM



Kyllingebryst, grillet og skåret i strimler.

Vægt/stk.: - Oprindelse: Kina

Krt.: 4 x 2,5 kg Krt./palle: 48

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Ja

Varenr.
2352200



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

KOGTE KYLLINGETERN 12 MM



Kogt kyllingebryst i tern á ca. 12 mm

Vægt/stk.: - Oprindelse: Kina

Krt.: 4 x 2,5 kg Krt./palle: 48

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Ja

Varenr.
4200002



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

CHICKEN KARAAGE CA. 30 G



Paneret og krydret kyllingelårkød – japansk inspireret



Vægt/stk.: ca. 30 g



Oprindelse: Kina



Krt.: 10 × 900 g



Krt./palle: 45



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja



TILBEREDNING

Varmes i ovn ved 200°C i 15-20 min. eller friture ved 190°C i 3-4 min.

Varenr.
1220000



SPRØDPANERET KYLLINGEFILET CA. 70 G



Stegt kyllingeinderfilet i sprød panering.



Vægt/stk.: ca. 70 g



Oprindelse: Polen



Krt.: 10 × 1 kg



Krt./palle: 48



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 180°C i ca. 15 min.

Varenr.
3221251



KYLLINGENUGGETS FORSTEGTE CA. 25 G



Hvidt kyllingekød i dej, forstegt.



Vægt/stk.: ca. 25 g



Oprindelse: Polen



Krt.: 10 × 1 kg



Krt./palle: 48



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja



TILBEREDNING

Kan tilberedes i enten friture eller ovn, direkte fra dybfrost.

Varenr.
1210031



PANKOPANERET KYLLINGEBRYST CA. 140 G



Kyllingebryst i sprød pankopanering - forstegt

Vægt/stk.: ca. 140 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 4 x 1 kg	Krt./palle: 120
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1222204



TILBEREDNING

Steges i friture eller ovn.

FORSTEGT PANERET KYLLINGESCHNITZEL 100 G



Lyst kyllingekød i sprød panering.

Vægt/stk.: 100 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 4 x 1 kg	Krt./palle: 140
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion Optøet 2 dage på køl ved max. +5°C
Halal: Ja	

Varenr.
1210013



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 180°C i 15-17 min.

FIRECRACKER PANERET KYLLING



Kyllingebryst tilsat 13% lage.

Vægt/stk.: ca. 58 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 5 x 1 kg	Krt./palle: 128
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1222206



TILBEREDNING

Steges i ovn, friture eller på pande

CRISPY BURGER 125 G



Kyllingebryst (formet) i sprød cornflakes panering.



Vægt/stk.: 125 g



Oprindelse: Holland



Krt.: 4 x 1 kg



Krt./palle: 120



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
1222211



TILBEREDNING

Steges i friture eller ovn.

CRISPY KYLLINGEBURGER 90 G



Kyllingebrystkød i sprød cornflakes panering. Forstegt.



Vægt/stk.: 90 g



Oprindelse: Holland



Krt.: 4 x 1 kg



Krt./palle: 140



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
1222210



TILBEREDNING

Tilberedes i ovn ved 180°C i 15-20 min.

CRISPY KYLLINGEVINGER



Stegte kyllingevinger 1. og 2. led i crispy panering.



Vægt/stk.: ca. 50 g



Oprindelse: Holland



Krt.: 5 x 1 kg



Krt./palle: 140



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Ja

Varenr.
1230111



TILBEREDNING

Steges i forvarmet ovn v. 220°C i 13-15 min.
Eller 5-6 min. i friture

GARLIC CHICKEN CHEESE BALLS



Paneret kylling fyldt med ost og hvidløssauce.

Vægt/stk.: - Oprindelse: Holland

Krt.: 5 x 1kg Krt./palle: 112

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Ja

Varenr.
1222201



TILBEREDNING

Steges i ovn v. 200°C i ca. 10 min. eller i friture v. 175°C i 4-5 min.

CHICKEN POPS – SOUTHERN FRIED



Panerede små kyllingestykker.

Vægt/stk.: -Ca. 7g Oprindelse: Holland

Krt.: 5 x 1kg Krt./palle: 112

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Ja

Varenr.
1222208



TILBEREDNING

Steges direkte fra frost 8-10 min. i forvarmet ovn ved 220°C.





AND & GÅS

BERBERI-ANDEBRYST CA. 350 G



Andebrystfilet uden ben med skind, af Berberi-racen.
2 stk. pr. vakuumpakke. Tørslaget.

Vægt/stk.: 300-400 g

Oprindelse: Frankrig

Krt.: 5 kg

Krt./palle: 160

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
24 måneder fra produktion

Halal: Nej

Varenr.
1330051

TILBEREDNING

Emballagen fjernes og andebryst lægges til optøning. Det optøede andebryst ridses i skindet og grides med salt. Steges på pande ved jævn varme i 15-20 min. på hver side. Kødet trækker i stanniol i 10 min. inden servering.



BERBERI-ANDELÅR CA. 350 G



Andelår med ben og skind, af Berberi-racen.
2 stk. pr. vakuumpakke. Tørslaget.

Vægt/stk.: 300-400g

Oprindelse: Frankrig

Krt.: 5 kg

Krt./palle: 160

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
24 måneder fra produktion

Halal: Nej

Varenr.
1330151

TILBEREDNING

Emballagen fjernes og andelår lægges til optøning. Det optøede andelår steges i ovn ved 200°C i 30-35 min.



½ STEGT AND 600-650 G



Stegt halv and uden ben med skind.

Vægt/stk.: 600-650 g Oprindelse: Kina

Krt.: 16 vakkum × 2/10 kg Krt./palle: 70

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Ja

TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller i ovn / kan også bruges direkte efter optøning.

Varenr.
2300082



BERBERI-AND 3 KG



Berberi and uden indmad, Hkl. A. Enkeltvis i pose.

Vægt/stk.: 3.000 g, varenr. 1353101
3.200 g, varenr. 1353201
3.400 g, varenr. 1353401 Oprindelse: Frankrig

Krt.: 4 stk./12,0 kg, varenr. 1353101
4 stk./12,8 kg, varenr. 1353201
4 stk./13,6 kg, varenr. 1353401 Krt./palle: 52

Opbevaring: -18° C eller koldere Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Nej

TILBEREDNING

Emballagen fjernes og anden lægges til optøning på køl. Renses, lægges og steges i ovn ved 160°C i ca. 45 min. Herefter vendes anden og steger videre i ca 2 timer og 15 min. Efterbrunes evt. ved 225°C i ca. 10 min.

Varenr.
1353401



PEKING AND MED INDMAD



And med indmad.

Vægt/stk.: 2.600g, varenr. 1351121
2.800g, varenr. 1352655
3.000g, varenr. 1351131
3.200g, varenr. 1351141
3.400g, varenr. 1351151
3.600g, varenr. 1351161 Oprindelse: Polen

Krt.: 6 stk. Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Opbevaring: -18° C eller koldere

Halal: På forespørgsel

TILBEREDNING

Optøs og steges i ovn i ca. 1 time pr kg ved 160°C

Varenr.
1351151



GÅS MED INDMAD



Gås med indmad, Hkl. A.

Vægt/ stk.:	5.200 g, varenr. 2052000 5.600 g, varenr. 2056000 6.200 g, varenr. 2062000	Oprindelse: Polen
Krt.:	3 stk./15,6 kg, varenr. 2052000 3 stk./16,8 kg, varenr. 2056000 3 stk./18,6 kg, varenr. 2062000	Krt./palle: 44
Opbevaring:	-18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal:	På forespørgsel	

TILBEREDNING

Efter optøning gnides gåsen med salt både indvendig og udvendig. Fyldes med evt fyld og lukkes med kødpinde. Gåsen placeres på risten i en bradepande med ryggen opad nederst i ovnen, som indstilles til 160°C. Efter 1 time hældes afsmeltet fedt fra bradepanden og gåsen vendes. Gåsen steges videre 3-4 timer (afhængig af vægt). For at opnå sprødt skind hæves temperaturen til 225°C de sidste 15 minutter.

Varenr.
2052000



ANDE FOIE GRAS UDEN VENER (DEVERINED)



Hel andelever rensset for vener.

Vægt/stk.:	450-600 g	Oprindelse: Belgien
Krt.:	ca. 5 kg	Krt./palle: 80
Opbevaring:	-18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal:	Nej	

TILBEREDNING

Skal varmebehandles. Kan steges eller bruges til terrine.

Varenr.
1350051



FOIE GRAS I SKIVE



Portionerede skiver af rå foie gras i 40-60g.

Vægt/stk.:	40-60 g	Oprindelse: Belgien
Krt.:	5 x 1 kg	Krt./palle: 96
Opbevaring:	-18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal:	Nej	

TILBEREDNING

Steges kort på pande på hver side.

Varenr.
1350011



ANDEHJERTER



Vægt/stk.: 500 g



Oprindelse: Belgien



Krt.: 20 x 500 g



Krt./palle: 120



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Nej

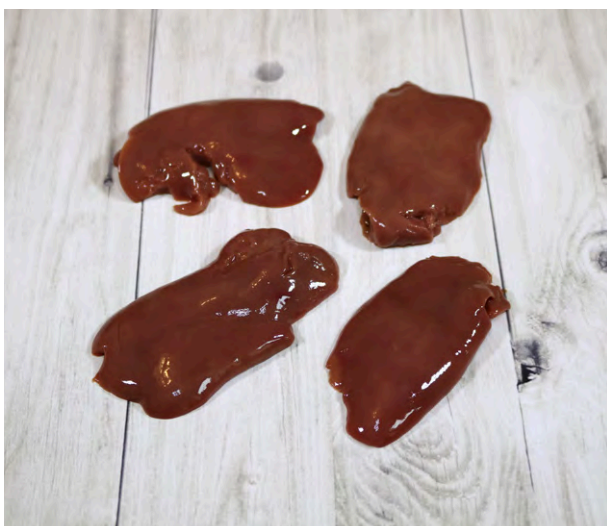
Varenr.
1352901



TILBEREDNING

Optøes og steges på pande eller i ovn / kan også bruges direkte efter optøning.

ANDELEVER



Vægt/stk.: 500 g



Oprindelse: Belgien



Krt.: 20 x 500 g



Krt./palle: 120



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
1352911



TILBEREDNING

Emballagen fjernes og anden lægges til optøning på køl. Renses, lægges og steges i ovn ved 160°C i ca. 45 min. Herefter vendes anden og steger videre i ca 2 timer og 15 min. Efterbrunes evt. ved 225°C i ca. 10 min.

ANDEKRÅSER



Vægt/stk.: 500 g



Oprindelse: Belgien



Krt.: 20 x 500 g



Krt./palle: 120



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
1352921



TILBEREDNING

Optøs og steges i ovn i ca. 1 time pr kg ved 160°C

ANDEFEDT



Andefedt i spand á 1.000 g.



Vægt/stk.: 1 kg



Oprindelse: Polen



Krt.: 6 x 1 kg



Krt./palle: 80



Opbevaring:
0°C - +4°C



Holdbarhed:
8 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
1352925



TILBEREDNING

Klar til brug.

GRIS



PANERET SVINESCHNITZEL 160 G



Paneret svineschnitzel.



Vægt/stk.: 160 g



Oprindelse: Tyskland



Krt.: 40 stk. / 6,4 kg



Krt./palle: 54



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
3600005



TILBEREDNING

Steges direkte fra dybfrost i fedtstof på middelvarm pande i ca. 5 min. på hver side

PROSCIUTTO COTTO NO. 1



Kogt skinke med svær.



Vægt/stk.: ca. 9.000 g



Oprindelse: Belgien



Krt.: 2 x ca. 9 kg



Krt./palle: 40



Opbevaring:
0°C - +5°C



Holdbarhed:
6 måneder fra produktion



Halal: Nej

Varenr.
3440901



TILBEREDNING

Klar til brug.

SLICED RØGET BACON



Sliced bacon – røget. Vakuumpakket 1 kg.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 8 x 1 kg	Krt./palle: 56
Opbevaring: 0°C – +5°C	Holdbarhed: 45 dage fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn..

Varenr.
3440000



SLICED RØGET BACON PÅ PAPIR



Sliced bacon på papir – røget. Vakuumpakket 2,5 kg.

Vægt/stk.: 2.500 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 2 x 2,5 kg	Krt./palle: 96
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn..

Varenr.
3440006



RULLEBACON I SKIVER



Rullebacon. Sliced bacon – røget. Pakket på rulle ca. 2 kg. Nem at håndtere.

Vægt/stk.: ca. 2.000 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 4 x ca. 2 kg	Krt./palle: 56
Opbevaring: 0°C – +5°C	Holdbarhed: 45 dage fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn..

Varenr.
3440007



BACON I TERN 1 KG



Røget bacon i tern.

Vægt/stk.: 2 x 333 kg	Oprindelse: Polen
Krt.: 11 kg	Krt./palle: 35
Opbevaring: -18° C eller koldere	-
Halal: Nej	

Varenr.
3440021



TILBEREDNING

Steges sprød på pande e.l.

STEGT BACON 1 KG



Stegt bacon i forskellige stegningsgrader.

Vægt/stk.: 1 kg	Oprindelse: Polen
Krt.: 8 x 1 kg, stegt 40% varenr. 3440049 8 x 1 kg, stegt 50% varenr. 3440042	Krt./palle: 56
Opbevaring: 0°C - +4°C	
Holdbarhed: 4 måneder fra produktion	
Halal: Nej	

Varenr.
3440042



TILBEREDNING

Varmes i ovn eller på pande.

PIZZASKINKE 83% – KOGT



Kogt svinekødsskinke i 5 kg blok

Vægt/stk.: 5.000 g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 4 x 5 kg	Krt./palle: 40
Opbevaring: +2°C – +5°C	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
3440095



TILBEREDNING

Klar til brug.

PIZZATOPPING 83% – KOGT



Kogt hakket skinkekød presset i 5 kg blok.

Vægt/stk.: 5.000 g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 4 x 5 kg	Krt./palle: 40
Opbevaring: +2°C – +5°C	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
3440065



TILBEREDNING

Klar til brug.

KOGT PIZZATOPPING AF SKINKEKØD 65%



5,5 kg blok af kogt skinkekød 65%

Vægt/stk.: 5.500 g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 4 x 5,5 kg	Krt./palle: 40
Opbevaring: +2°C – +5°C	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
3440085



TILBEREDNING

Klar til brug.

ØVRIGT



KALVEBACON SLICED



Bacon af kalvekød.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Belgien
Krt.: 10 x 1 kg	Krt./palle: 70
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
8550901



TILBEREDNING

Steges sprød på pande

GRØNNE BØNNER I BACON 40 G



Bønner svøbt i bacon.

Vægt/stk.: 40 g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 2 kg	Krt./palle: 180
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
9900073



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min. direkte fra dybfrost.

CEVAPCICI 25 G



Krydret oksefars.

Vægt/stk.: 25 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 5 x 1 kg	Krt./palle: 112
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

Steges 8-12 min. i forvarmet ovn ved 220°C.

Varenr.
8550745



MOZZARELLA CHEESE POPS



Mozarellaost i sprød panering.

Vægt/stk.: 5 x 1 kg	Oprindelse: Holland
Krt.: 5 x 1 kg	Krt./palle: 112
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING

Steges i forvarmet ovn i 5-6 min. ved 220°C.

Varenr.
2003301



PANERET CAMEMBERT 75 G



Camembert i sprød panering.

Vægt/stk.: 75 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 2,25 kg	Krt./palle: 180
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: -	

TILBEREDNING

Ovn: Direkte fra dybfryser ca. 15 min. på bageplade ved 180°C i midten af en forvarmet ovn.
Friture: Frituren varmes til ca. 150-160°C og camemberten koges i ca. 6 min. til den flyder til overfladen.

Varenr.
2006611



PANEREDE MOZZARELLA STICKS



Paneret mozzarellaost.

Vægt/stk.: 20 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 6 × 1 kg	Krt./palle: 88
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 14 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
2004401



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 220°C i 4 min. eller i friture ved 175°C i 1,5 - 2 min.

PANEREDE CHILI CHEESE BITES



Paneret ostefyld med chilismag.

Vægt/stk.: 20 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 6 × 1 kg	Krt./palle: 88
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 14 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
2004411



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 220°C i 6 min. eller i friture ved 175°C i 3 - 4 min.

SWEET CHILI CHEESE BITES



Paneret snack med ostefyld og sød chilismag.

Vægt/stk.: 20 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 6 × 1 kg	Krt./palle: 88
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 14 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
2004421



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 220°C i 8 min. eller i friture ved 175°C i 3-3,5 min.

GYOZA MED KYLLING OG GRØNT 20 G



Kylling og grøntsager i dej.

Vægt/stk.: 20 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 10 × 600 g	Krt./palle: 56
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
2002181



TILBEREDNING

I ovn eller friture.

MINIRULLER MED GRØNTSAGER



Asiatiske miniruller med grøntsager.

Vægt/stk.: 15 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 10 æsker à 60 stk.	Krt./palle: 91
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: -	

Varenr.
2002211



TILBEREDNING

Steges i ovn v. 200°C i 10-12 min. eller i friture ved 180°C i 4-5 min.

PANEREDE LØGRINGE



Forstegte panerede løgringe.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 10 × 1 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
9900300



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 200°C i 10-12 min. eller i friture ved 180°C i 2-3 min. direkte fra frost.

QUINOA SALAT – INDIAN SUMMER



Blandet salat med bl.a. quinoa, tomater, hestebønner mm.



Vægt/stk.: -



Oprindelse: Belgien



Krt.: 4 × 1,25 kg



Krt./palle: 68



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



Halal: -

Varenr.
9900161



TILBEREDNING

Optøs 16 timer på køl.

ØKOLOGISK BRØD



ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE RUSTIK 120G



Forskåret sandwichbolle



Vægt/stk.: 120 g



Stk./krt.: 60 stk.



Krt./palle: 28



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000461



TILBEREDNING

Optøs og bages ved 180°C i 4-6 min.

ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE 125 G



Stor rund sandwichbolle, bagt på hvede.



Vægt/stk.: 125 g



Stk./krt.: 3 ps à 15 stk.



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2001301



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 5-7 min.
direkte fra dybfrost.

ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE GRÆSKAR/GULEROD 125 G



Stor sandwichbolle med klid, græskarkerner og gulerod.



Vægt/stk.: 125 g



Stk./krt.: 3 ps à 15 stk.



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2001311



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 5-7 min.
direkte fra dybfrost.

ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE FULDKORN 125 G



Grov stor rund sandwichbolle med fuldkorn og høj andel af kostfibre.



Vægt/stk.: 125 g



FULDKORN



Stk./krt.: 3 ps à 15 stk.



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2001321



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 5-7 min.
direkte fra dybfrost.

ØKOLOGISK JOGGINGBRØD 75 G



Kvadratisk hvedestykke med malt. Strøet med sesam på toppen og solsikkekerner i bunden.



Vægt/stk.: 75 g



Stk./krt.: 3 ps à 25



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000151



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min.
direkte fra dybfrost.

ØKOLOGISK ØLANDSSTYKKE MED BIRKES 70 G



Flot og rustikt rundstykke bagt med Ølandshvede og drysset med birkes.

Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 50

Krt./palle: 48

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

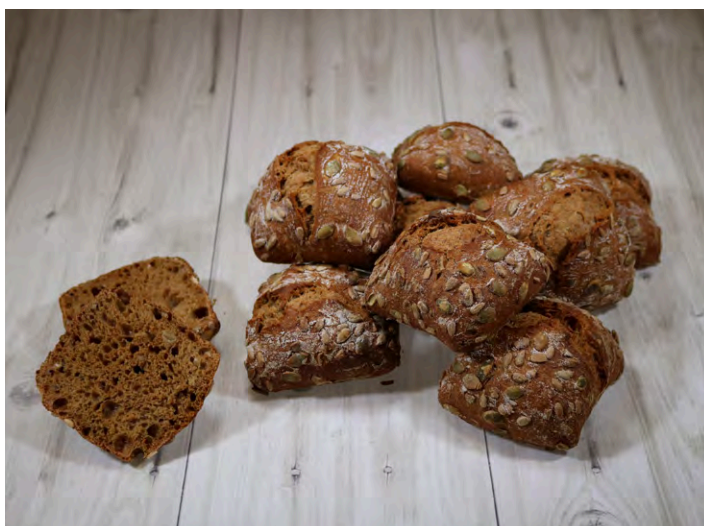
Varenr.
3000501



TILBEREDNING

Lad gerne rundstykkerne tøj let inden de bages i forvarmet ovn ved 190°C i 6-8 min.

ØKOLOGISK GRÆSKAR/SOLSIKKESTYKKE 70 G



Gyldent rundstykke med græskar- og solsikkekerner, og som takket være kernerne har en dejlig nøddeagtig smag.

Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 50

Krt./palle: 48

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000511



TILBEREDNING

Lad gerne rundstykkerne tøj let inden de bages i forvarmet ovn ved 190°C i 6-8 min.

ØKOLOGISK SURDEJSSTYKKE 70 G



Rustikt hvederundstykke med en tydelig smag af den hjemmelavede surdej.

Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 50

Krt./palle: 48

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000521



TILBEREDNING

Lad gerne rundstykkerne tøj let inden de bages i forvarmet ovn ved 190°C i 6-8 min.

ØKOLOGISK GRÆSKARKERNEBRØD 70 G



Kvadratisk groft rundstykke med græskarkerner.



Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 3 ps à 25



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000131



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min.
direkte fra dybfrost.

ØKOLOGISK 4-KORNS HÅNDVÆRKER FULDKORN 85 G



Fuldkornshåndværker med mange kerner.



Vægt/stk.: 85 g



FULDKORN



Stk./krt.: 3 ps à 25



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2001271



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min.
direkte fra dybfrost.

ØKOLOGISK RUNDSTYKKEMIX - MØRK, BLANDINGSKARTON



4 mørke rundstykke-varianter pakket i én karton.



Vægt/stk.: 70 -75 g



Stk./krt.:
20 stk. øko. flerkornsstykker 70 g
20 stk. øko. sportsboller 75 g
20 stk. øko. rugbrødsruder 75 g
20 stk. øko. græskarkernestykker 70 g



Krt./palle:
36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000871



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-11 min.
direkte fra dybfrost

ØKOLOGISK BLANDINGSKARTON



Blandingskarton med 5 varianter økologisk brød.



Vægt/stk.: 70-80 g



Stk./krt.: 16 stk. øko. sesamstykker 70 g
16 stk. øko. håndværkere (blå birkes) 70 g
16 stk. øko. gulerodsstykker 80 g
16 stk. øko. græskarkernestykker 70 g
16 stk. øko. joggingbrød 70 g



Krt./palle:
36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000821



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-11 min.
direkte fra dybfrost

ØKOLOGISK STENOVNSMIX



3 stenovnsrundstykker, pakket i én karton.



Vægt/stk.: 75-77 g



Stk./krt.: 25 stk. øko. håndværkere
25 stk. øko. fuldkornsstykker med spelt
25 stk. øko. speltstykker



Krt./palle:
36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2001341



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-11 min.
direkte fra dybfrost

ØKOLOGISK BRØDMIX – MØRK, BLANDINGSKARTON



3 mørke helbrødsvarianter pakket i én karton.



Vægt/stk.: 500-700 g



Stk./krt.: 5 stk. øko. rustikbrød 750 g
5 stk. øko. flerkornsbød 500 g
5 stk. øko. fitnessbrød 500 g



Krt./palle:
24



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000891



TILBEREDNING

Brødene optøs ved stuetemperatur i 4-5 timer.
Bages derefter i forvarmet varmluftsovn ved
200°C i 15-16 min.

ØKOLOGISK GULERODSBRØD 750 G



Økologisk Helbrød, forbagt.



Vægt/stk.: 750 g



Stk./krt.: 10



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
9 måneder fra produktion

Varenr.
2000291



TILBEREDNING

Efter optøning, bages ved 200° C i varmluftsovn i 15-18 min.





BRØD



HÅNDVÆRKER 80 G



Traditionel håndværker på hvede.



Vægt/stk.: 80 g



Stk./krt.: 3 ps à 25



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000351



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min.
direkte fra dybfrost.

SKAGENSLAPPER 75 G



Rundstykke med birkes og solsikkekerner.



Vægt/stk.: 75 g



Stk./krt.: 3 ps à 25



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000211



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min.
direkte fra dybfrost.

RUSTIKT KARTOFFELSTYKKE LYST 80 G



Rustikt rundstykke med kartoffelflager.



Vægt/stk.: 80 g



Stk./krt.: 80



Krt./palle: 24



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2002001



TILBEREDNING

Bages i forvarmet varmluftsovn med damp ved 180-200°C i 10-12 min.

RUSTIKT KARTOFFELSTYKKE MØRKT 80 G



Mørkt rustikt rundstykke med kartoffelflager.



Vægt/stk.: 80 g



Stk./krt.: 80



Krt./palle: 24



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2002011



TILBEREDNING

Bages i forvarmet varmluftsovn med damp ved 180-200°C i 10-12 min.

GOURMET HÅNDVÆRKER 80 G



Langtidshævet rundstykke med birkes.



Vægt/stk.: 80 g



Stk./krt.: 50 stk.



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2008941



TILBEREDNING

Lad tøj i 10 min. og bag ved 200°C i 7-9 min.

TAPASSTYKKER HAVSALT CA. 30 G



Kuvertbrød med havsalt.

Vægt/stk.: ca. 30 g

Stk./krt.: 3 × 1 kg

Krt./palle: 48

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000401



TILBEREDNING

Brødene optøs og bages derefter i forvarmet ovn ved 190°C i 4-6 min.

TAPASSTYKKER MALT CA. 30 G



Mørkt kuvertstykke.

Vægt/stk.: ca. 30 g

Stk./krt.: 3 × 1 kg

Krt./palle: 48

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000411



TILBEREDNING

Brødene optøs og bages derefter i forvarmet ovn ved 190°C i 4-6 min.

TAPASSTYKKER MAJS CA. 30 G



Kuvertstykke med majs.

Vægt/stk.: ca. 30 g

Stk./krt.: 3 × 1 kg

Krt./palle: 48

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000421



TILBEREDNING

Brødene optøs og bages derefter i forvarmet ovn ved 190°C i 4-6 min.

DURUMKERNESTYKKE 70 G



Hvederundstykke med poppede durumkerner, som både giver dejlig smag, bid og en saftig krumme.



Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 50



Krt./palle: 48



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

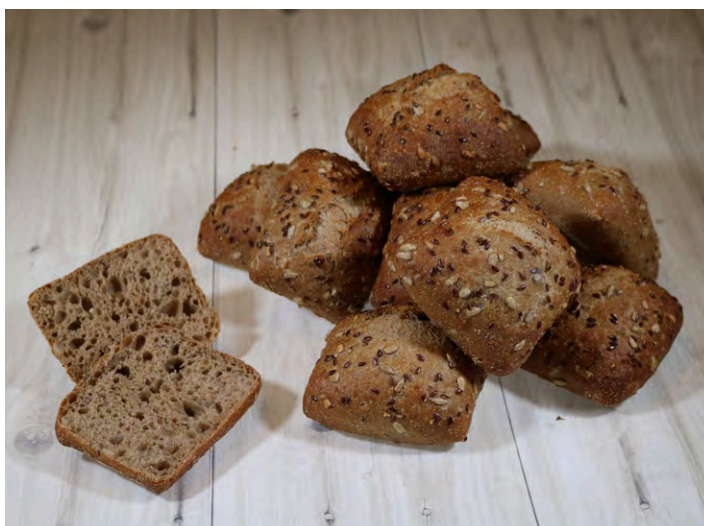
Varenr.
3000531



TILBEREDNING

Lad gerne rundstykkerne tø let inden de bages i forvarmet ovn ved 190°C i 6-8 min.

MANITOBASTYKKE 70 G



Rustikt rundstykke bagt med Manitobahvede. En særlig hvedesort kendt for sit høje proteinindhold og fremragende bageegenskaber.



Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 50



Krt./palle: 48



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000541



TILBEREDNING

Lad gerne rundstykkerne tø let inden de bages i forvarmet ovn ved 190°C i 6-8 min.

MULTIKERNESTYKKE 70 G



Kerner og havsalt giver dette rundstykke en fantastisk smag som passer til meget mere end kun morgenbordet.



Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 50



Krt./palle: 48



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000551



TILBEREDNING

Lad gerne rundstykkerne tø let inden de bages i forvarmet ovn ved 190°C i 6-8 min.

MALTSTYKKE MED SOLSIKKE 70 G



Et flot og mørkt rundstykke med den karakteristiske smag af malt og solsikkekerner. Luftigt og sprødt.



Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 50



Krt./palle: 48



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000561



TILBEREDNING

Lad gerne rundstykkerne tø let inden de bages i forvarmet ovn ved 190°C i 6-8 min.

SURDEJSKUVERTSTYKKE CRYSTAL 20 G



Traditionel håndværker på hvede.



Vægt/stk.: 20 g



Stk./krt.: 96



Krt./palle: 56



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
9 måneder fra produktion

Varenr.
1008101



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 180°C i ca. 4 min.

KUVERT PAVE RUSTIK 43 G



Stenovnsbagt kuvert ciabatta.
Sprød skorpe og luftig krumme.



Vægt/stk.: 43 g



Stk./krt.: 190



Krt./palle: 32



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1002031



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 170° C i 18-20 min.

MINIRUNDSTYKKE BLANDINGSKARTON



Blandingskarton med 4 varianter minirundstykker.



Vægt/stk.: 38-40 g



Stk./krt.: 40 stk. mini-sportsboller 40 g
40 stk. mini-grovrundstykker 40 g
40 stk. mini-hvedestykker 40 g
80 stk. mini-håndværkere 40 g



Krt./palle:
24



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000471



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C.

HÅNDVÆRKER-MIX 3 VARIANTER



3 varianter morgenbrød i én karton.



Vægt/stk.: 80 g



Stk./krt.: 25 stk. håndværkere 80 g
25 stk. diamanstykker m. birkes 80 g
25 stk. gulerodsstykker 80 g



Krt./palle:
36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000261



TILBEREDNING

Bages i varmluftovn ved 200°C

KEJSERMIX 3 VARIANTER



3 varianter morgenbrød i én karton.



Vægt/stk.: 62-70 g



Stk./krt.: 25 stk. sesamstykker 62 g
25 stk. håndværkere 62 g
25 stk. græskarkernestykker 70 g



Krt./palle:
36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000271



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min.

GROVMIX 3 VARIANTER



3 grovvarianter pakket i én krt.

Vægt/stk.: 70-75 g

Stk./krt.: 25 stk. skomagerstykker 70 g
25 stk. fitnessbrød 70 g
25 stk. sportlerbrød 80 g

Krt./palle:
36

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000401



TILBEREDNING

Bages i varmluftovn ved 200°C i 7-10 min.

KERNEMIX BLANDINGSKARTON



Blandingskarton med 3 forskellige kerneholdige rundstykker.

Vægt/stk.: 75 g

Stk./krt.: 25 stk. 4-kornestykke 75 g
25 stk. kernestykker 75 g
25 stk. mandelstykker 75 g

Krt./palle:
36

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2001621



TILBEREDNING

Bages i varmluftovn ved 200°C i 10-12 min.

GOURMET RUNDSTYKKER MIXKARTON



Blandingskarton med 4 slags langtidshævede rundstykker.

Vægt/stk.: 90 g

Stk./krt.: 40 stk. Rustikt Farmerstykke Hvede
20 stk. Rustikt Farmerstykke Rug
20 stk. Rustikt Farmerstykke Sesam
20 Stk. Rustikt Farmerstykke Birkes

Krt./palle:
24

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2008961



TILBEREDNING

Lad tøj i 10 min. og bag ved 200°C i 7-9 min.

HALVMÅNE SANDWICH LYS



Sprødt og luftigt sandwichstykke.



Vægt/stk.: 100 g



Stk./krt.: 48



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1001400



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 180-200°C i 8-10 min. direkte fra dybfrost

HALVMÅNE SANDWICH MØRK



Sprødt, luftigt og mørkt sandwichstykke.



Vægt/stk.: 100 g



Stk./krt.: 48



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1001411



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 180-200°C i 8-10 min. direkte fra dybfrost

BRIOCHE CAFÉBURGERBOLLE 70 G



Brioche-burgerbolle. Forskåret.



Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 30



Krt./palle: 40



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1006661



TILBEREDNING

Klar til brug.

CHILI/CHEESE SANDWICH 140 G



Hvedesandwich med chili og ost.



Vægt/stk.: 140 g



Stk./krt.: 50



Krt./palle: 28



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2009221



TILBEREDNING

Bages ved 200°C i 7-8 min.

GROVFIL 130 G – FULDKORNSSANDWICH



Groft brød med 35% fuldkorn. Velegnet til sandwich o.l.



Vægt/stk.: 130 g



FULDKORN



Stk./krt.: 3 ps à 16



Krt./palle: 36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000931



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 9-11 min.
direkte fra dybfrost.

DURUMKERNEBRØD 700 G



Bagt med poppede durumkerner og hvede, passer dette dekorative brød perfekt til buffet o.l.. Form og størrelse gør det muligt at få mange skiver og minimere spild.



Vægt/stk.: 700 g



Stk./krt.: 10



Krt./palle: 28



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
3000571



TILBEREDNING

Optøs tildækket med plast og bages i 10-12 min.
ved 190°C

MØRK BAGUETTE 440G



Mørk baguette til sandwich o.l.



Vægt/stk.: 440 g



Stk./krt.: 20 stk.



Krt./palle: 28



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1001041



TILBEREDNING

Bages direkte fra dybfrost i forvarmet ovn ved 200°C i 8-12 min.

BAGUETTE HVEDE 440 G



Stor hvedebaguette til sandwich o.l.



Vægt/stk.: 440 g



Stk./krt.: 20



Krt./palle: 32



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
9 måneder fra produktion

Varenr.
1001081



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 8-10 min. direkte fra dybfrost.

RUSTIK PARIISIEN OMEGA 440 G



Stenovnsbagt rustik baguette af hvede ca. 58 cm. Velegnet til sandwich, kuvertbrød o.l.



Vægt/stk.: 440 g - ca. 58 cm



Stk./krt.: 16



Krt./palle: 32



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
9 måneder fra produktion

Varenr.
1001161



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 8-10 min. direkte fra dybfrost.

KAGER



MINI-SMØRCROISSANT 30 G



Rådejs mini croissant



Vægt/stk.: 30 g



Stk./krt.: 180



Krt./palle: 64



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion



TILBEREDNING

Lad croissanterne tø i ca. 30 min. Derefter bages ved 165°C i 10-12 min., hvorefter de skal hvile i ca. 30 min. inden servering. Ovne bager forskelligt, derfor er tiderne vejledende.

Varenr.
1001236



ÆBLETÆRTE 1.250 G



Klassisk æbletærte - forskåret.



Vægt/stk.: 1.250 g



Udskåret: 10 stk.



Stk./krt.: 4



Krt./palle: 108



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
18 måneder fra produktion



TILBEREDNING

Optøs ved stuetemperatur (20°C) i 3-4 timer. Klar til servering efter optøning.

Varenr.
120010



DONUT MED SUKKER 65 G



Glaseret donut. Klar til servering efter optøning.

Vægt/stk.: 65 g	Udskåret: Nej
Stk./krt.: 48	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
1003131



Klar til servering efter optøning.

DONUT MED KAKAO 52 G



Donut med kakaovertræk.

Vægt/stk.: 52 g	Udskåret: Nej
Stk./krt.: 72	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
1003141



Klar til servering efter optøning.

FANCY MIX DONUTS 65 G



Mixkasse med 4 slags dekorative donuts

Vægt/stk.: 65 g	Udskåret: Nej
Stk./krt.: 4 x 9 stk.	Krt./palle: 104
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
1003291



Klar til servering efter 20-30 min. optøning.

CHOKOLADEMUFFIN 75 G – SINGLE PACK



Svampet chokolademuffin. Enkeltpakket.



Vægt/stk.: 75 g



Udskåret: Nej



Stk./krt.: 30



Krt./palle: 88



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1003371



TILBEREDNING

Klar til servering efter optøning.

BLÅBÆRMUFFIN 75 G – SINGLE PACK



Lækker blåbærmuffin. Enkeltpakket.



Vægt/stk.: 75 g



Udskåret: Nej



Stk./krt.: 30



Krt./palle: 88



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1003391



TILBEREDNING

Klar til servering efter optøning.

MINIMIX – MUFFINS 15 G



Blandingskarton med mini muffins i chokolade og vanilje.



Vægt/stk.: 15 g



Udskåret: Nej



Stk./krt.: 180



Krt./palle: 88



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1002281



TILBEREDNING

Lad produkterne tø op i 45 minutter ved stuetemperatur.

**KALKUN**

Økologisk kalkuncuvette	varenr. 1130157	side 4
-------------------------	-----------------	---------------

KYLLING

Økologisk kyllingeoverlår uden skind og ben	varenr. 1251009	side 13
Økologisk hønsetern 10 mm	varenr. 4200101	side 13

ØKOLOGISK BRØD

Økologisk sandwichbolle rustik 120 g	varenr. 3000461	side 42
Økologisk sandwichbolle 125 g	varenr. 2001301	side 42
Økologisk sandwichbolle græskar/gulerod 125 g	varenr. 2001311	side 43
Økologisk sandwichbolle fuldkorn 125 g	varenr. 2001321	side 43
Økologisk joggingbrød 75 g	varenr. 2000151	side 43
Økologisk Ølandsstykke med birkes 70 g	varenr. 3000501	side 44
Økologisk Græskar/Solsikkestykke 70 g	varenr. 3000511	side 44
Økologisk Surdejsstykke 70 g	varenr. 3000521	side 44
Økologisk græskarkernebrød 70 g	varenr. 2000131	side 45
Økologisk 4-korns håndværker fuldkorn 85 g	varenr. 2001271	side 45
Økologisk rundstykkemix – mørk, blandingskarton	varenr. 2000871	side 45
Økologisk blandingskarton	varenr. 2000821	side 46
Økologisk stenovnsmix	varenr. 2001341	side 46
Økologisk brødmix – mørk, blandingskarton	varenr. 2000891	side 46
Økologisk gulerodsbrød 750 g	varenr. 2000291	side 47



Chef Service står for fjerkræ, lam og gris i mange udskæringer og tilberedninger.



Chef Service Halal er garantien for kvalitets halal-produkter.



Mecklenburger bager efter gamle håndværksmæssige traditioner med øje for nye spændende brødtyper.



Med Møllebakke præsenterer vi et bredt sortiment af brød.



Rolfsgade 123 · 6700 Esbjerg
Tlf. 75 13 66 33 · info@dktrading.dk