

A wooden cutting board with a knife is centered on a dark, textured wooden background. The cutting board is light-colored wood with a hole at the top. The knife has a dark handle and a silver blade. The text 'PRODUKT KATALOG' is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters.

PRODUKT KATALOG

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



Marts 2020



Udover ovenstående certificeringer, er dette katalog produceret på papir og med farve, som er 100% fri for tilførte skadelige og/eller hormonforstyrrende stoffer. Certificeret efter verdens strengeste miljøcertificering "CradletoCradle".

KALKUN	4
KYLLING	12
AND & GÅS	25
GRIS	28
ØVRIGT	33
VEGANSK	36
ØKOLOGISK BRØD	38
BRØD	47
KAGER	59
ØKOLOGISKE PRODUKTER (OVERSIGT)	66

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	

TILBEREDNING

Den optøede cuvette kryddres 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.

Varenr. 1130157



ØKOLOGISK KALKUN-PEBERSTEAK



Krydret kalkunsteak af økologisk kalkunoverlår.

Vægt/stk.: ca.130 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	

TILBEREDNING

De optøede steaks brunes på begge sider en varm pande og steges færdig i ovn ved 180°C.

Varenr. 1130158



ØKOLOGISK KALKUN-STROGANOFF



Strimler af økologisk kalkunoverlår.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 4 x ca. 2,5 kg	Krt./palle: 52
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING

Kødet steges på pande og bruges i Wok- gryderetter e.l.

Varenr. 1130159



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



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	

Varenr.
1120821



TILBEREDNING

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

HAKKET KALKUNKØD



Hakket kalkunoverlår uden ben og skind.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 7 × 1 kg	Krt./palle: 85
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1130271



TILBEREDNING

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

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	

Varenr.
1140201



TILBEREDNING

Emballagen fjernes inden optøning. Den optøede cuvette kryddres 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.

KALKUN MED INDMAD – HKL. A



Hel kalkun udtaget med indmad, vådslagtet. I polypose.

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

Varenr.
1153200



TILBEREDNING

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

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	

Varenr.
1130152



TILBEREDNING

Skal gennemsteges.

KALKUN DRUMSTICKS



Kalkununderlår.

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

Varenr.
1130171



TILBEREDNING

Optøs og steges i ovn v. 180°C i 17-9 min.

KALKUNSPYD MED PEBERFRUGT 140 G



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

Vægt/stk.: 140 g	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 96
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr. 110052



TILBEREDNING

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

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	

Varenr. 1120011



TILBEREDNING

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

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.

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.

KALKUN CORDON BLEU 125 G



Paneret og stegt hvidt kalkunkød med ost 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. 1110071



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: Frankrig
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 120
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr. 1110011



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 180°C i 17-20 min. direkte fra dybfrost.
Kan evt. tilberedes i friture.

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.

FJERKRÆ-COCKTAILPØLSER



Pakket i beskyttet atmosfære.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 9 × 1 kg	Krt./palle: 70
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 16 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr. 1140705



TILBEREDNING

Klar til brug.

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 × 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



Dybfrossen sliced kalkunbacon i bakker.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 6 × 1 kg	Krt./palle: 56
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: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr. 4200101



TILBEREDNING

Klar til brug.

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.

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

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

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.

CRISPY KYLLINGEBURGER 90 G



Kyllingebrystkød i sprød cornflakes panering. Forstegt.

Vægt/stk.: 90 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 9 × 1 kg	Krt./palle: 80
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1222200



TILBEREDNING

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

FORSTEGT PANERET KYLLINGESCHNITZEL 100 G



Lyst kyllingekød i sprød panering.

Vægt/stk.: 100 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 9 × 1 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion Optøet 2 dage på køl ved max. +5°C
Halal: Ja	

Varenr.
1210011



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 180°C i 15-17 min.

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	

Varenr.
3221251



TILBEREDNING

Steges i ovn ved 180°C i ca. 15 min.

POULARD ROYALE SUPREME 180-220 G



Brystfilet med skind og første vingeled.

Vægt/stk.: 180-220 g	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 172
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.

CRISPY KYLLINGEVINGER



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

Vægt/stk.: ca. 50 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 10 × 1 kg	Krt./palle: 64
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

FYLDT KYLLINGEOVERLÅR MED SVAMPE CA. 160 G



Udbenet kyllingeoverlår fyldt med fars med svampe.

Vægt/stk.: ca. 160 g	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 kg pr. krt., løsfrosne	Krt./palle: 104
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: På forespørgsel	

Varenr.
1233091



TILBEREDNING

Optøs ved +5°C i ca. 3 timer. Steges i ovn ved 180°C i 25 min.

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

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

FERSK KYLLING 1.100 G



Fersk kylling 1.100 g

Vægt/stk.: 1.100 g	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 10 stk. pr. krt.	Krt./palle: 48
Opbevaring: 0°C - +4°C	Holdbarhed: 11 dage fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1251512



TILBEREDNING

Steges i ovn eller i gryde.

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.

SUPPEHØNS



Tysk suppehøne med hals – uden indmad.

Vægt/stk.: 3.000 g, varenr. 1256950 3.200 g, varenr. 1256975 3.400 g, varenr. 1257000 2.200 g, varenr. 1256200	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 18 kg, varenr. 1256950 19,2 kg, varenr. 1256975 20,4 kg, varenr. 1257000 13,2 kg, varenr. 1256200	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1256950



TILBEREDNING

Koges. Gennemvarmes til minimum 75°C.

FRANSKE SUPPEHØNS



Suppehøne med skind og ben.

Vægt/stk.: 1.200 g, varenr. 1255200 1.300 g, varenr. 1255300 1.400 g, varenr. 1255400 1.500 g, varenr. 1255500 1.600 g, varenr. 1255600 1.700 g, varenr. 1255700	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 8-12 stk. afhængig af størrelse	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1255200



TILBEREDNING

Koges. Gennemvarmes til min. 75°C.

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: Holland
Krt.: 4 x 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: Holland
Krt.: 4 x 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.

KYLLINGEINDERFILET



Rå kyllingeinderfilet - løsfrossen.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Ukraine
Krt.: 10 kg	Krt./palle: 56
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 15 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
5120001



TILBEREDNING

Optøs og steges i ovn eller på pande til kødet er gennemstegt.

STEGT KYLLINGEINDERFILET



Kyllingeinderfilet stegt.

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

Varenr.
2230031



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

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	

Varenr.
4230061



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

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	

Varenr.
2230111



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

STEGT KYLLINGEBRYST SKIVER 5 MM



Stegtkyllingebryst skiver - 5 mm.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Kina
Krt.: 4 × 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.

GRILLET KYLLINGEFILET I STRIMLER 10 MM



Kyllingebryst, grillet og skåret i strimler.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Kina
Krt.: 4 × 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 × 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.

GRILLEDE KYLLINGESPYD 50 G



Grillet kyllingebryst på træspyd.

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.
4230071



TILBEREDNING

Tilberedes i ovn ved 180°C i ca. 15 min.

SOYA YAKITORI KYLLINGESPYD 30 G



Marinerede og stegte minispyd.

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.
5000001



TILBEREDNING

Klar til brug.

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	

Varenr.
1210031



TILBEREDNING

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

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 er kogt og er derfor klar til brug efter optøning. Også velegnet til høns i asparges.

KYLLINGEFRIKADELLE 25 G - STEGT



Stegt kyllingefrikadelle på 25 g.

Vægt/stk.: 25 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 50
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
2012521



TILBEREDNING

Varmes i forvarmet ovn ved 180°C i 15-18 min. direkte fra dybfrost.

KOGT KYLLINGERULLE



Kyllingerulle af kogt marineret kyllingebryst. Til pålæg, tern e.l.

Vægt/stk.: 2.000 g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 5 × 2 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
4202020



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

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.

AND & GÅS



BERBERI-ANDEBRYST CA. 350 G



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

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 gnides 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. Tørslagtet.

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	

Varenr.
2300082



TILBEREDNING

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

BERBERI-AND 3 KG



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

Vægt/stk.: 3.000 g, varenr. 1353101	Oprindelse: Frankrig
3.200 g, varenr. 1353201	
3.400 g, varenr. 1353401	
Krt.: 4 stk./12,0 kg, varenr. 1353101	Krt./palle: 52
4 stk./12,8 kg, varenr. 1353201	
4 stk./13,6 kg, varenr. 1353401	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1353401



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. Efter brunnes evt. ved 225°C i ca. 10 min.

GÅS MED INDMAD



Gås med indmad, Hkl. A.

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

Varenr.
2052000



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.

FOIE GRAS



Foie gras af and uden vener.

Vægt/stk.: 400-600g	Oprindelse: Belgien
Krt.: ca. 10 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1350051



TILBEREDNING

Skæres i skiver og steges på en brandvarm pande.

FOIE GRAS I SKIVER CA. 50 G



Portionerede skiver af foie gras af and – løsfrosne.

Vægt/stk.: 40-60g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 5 poser à 1 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1350011



TILBEREDNING

Steges på brandvarm pande direkte fra dybfrost i 2-3 min. på hver side.

ANDEFEDT



Andefedt i spand á 1.000 g.

Vægt/stk.: 1 kg	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 × 1 kg	Krt./palle: 80
Opbevaring: 0°C – +4°C	Holdbarhed: 8 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1352915



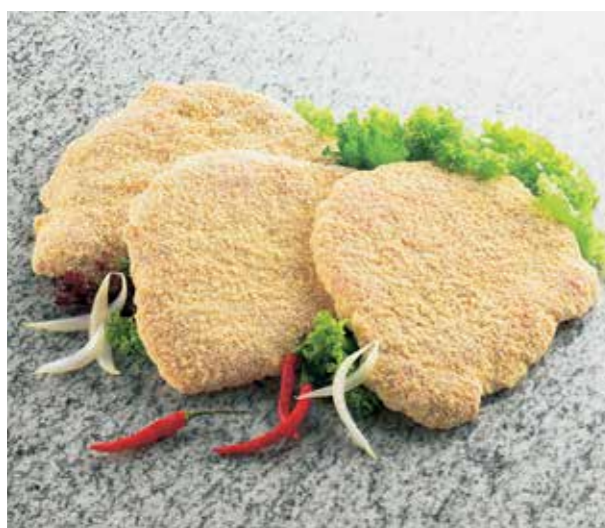
TILBEREDNING

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.

BBQ SPARERIBS



Forstegte og BBQ marinerede spareribs.

Vægt/stk.: 450-750g	Oprindelse: Holland
Krt.: 6 kg	Krt./palle: 96
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.

Produktet er pt ikke på lager

TILBEREDNING

Fjern indpakningen og steg de dybfrosne ben i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20 min.



COCKTAILPØLSER



Kogte og røgede cocktailpølser.

Vægt/stk.: ca. 8 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 6 x 700 g	Krt./palle: 176
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
3440100



TILBEREDNING

Til pizza, gryderetter e.l.

BRUNCHPØLSER



Brunchpølser

Vægt/stk.: 25 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 6 x 700 g	Krt./palle: 176
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
3440244



TILBEREDNING

Klar til brug.

SLICED RØGET BACON



Sliced bacon – røget. Vakuumpakket 1 kg.

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

Varenr.
3440000



TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn..

SLICED RØGET BACON PÅ PAPIR



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

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

Varenr.
3440006



TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn..

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 × ca. 2 kg	Krt./palle: 56
Opbevaring: 0°C – +5°C	Holdbarhed: 45 dage fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
3440007



TILBEREDNING

Steges på pande eller i ovn..

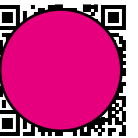
BACON I TERN



Røget bacon i tern.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Polen
Krt.: 8 × 1 kg	Krt./palle: 56
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
3440020



TILBEREDNING

Steges på pande til ternene er gennemstegte og sprøde.

STEGT BACON 2 KG



Sliced 50% stegt bacon.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Polen
Krt.: 4 × 2 kg, varenr. 3440041 8 × 1 kg, varenr. 3440042	Krt./palle: 56
Opbevaring: 0°C – +4°C	
Holdbarhed: 4 måneder fra produktion	
Halal: Nej	

Varenr.
3440041



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 × 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 52%



Blok af kogt skinkekød 52%

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.
3440055



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

KOGTE PILLEDE REJER



Koldtvandsrejer, pillede.

Count: 100/200, varenr. 1210047 200/300, varenr. 1210048	Oprindelse: Nordatlanten
Krt.: 4 x 2,5 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	
Holdbarhed: 18 måneder fra produktion	
Halal: Nej	

Varenr.
1210047



TILBEREDNING

Optøs ved max +5°C.

VANNAMEI REJER 16/20 HLSO 25%



Løsfrosne. Uden hoved med skal. Easy Peel.

Størrelse: 16/20	Oprindelse: Indien/Vietnam
Krt.: 10 x 1 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
1210070



TILBEREDNING

Koges.

PANERET FISKEFILET



Vægt/stk.: 70-100 g, varenr. 1210058
100-130 g, varenr. 1210060

Fangstområde: FAO-27

Krt.: 5 kg løsfrossen

Krt./palle: 120

Opbevaring: -18° C eller koldere

Holdbarhed: 24 måneder fra produktion

Halal: Nej

Varenr.
1210058



TILBEREDNING

Optøes og steges i ovn, pande eller i friture.

MINIRULLER MED GRØNTSAGER



Miniruller med fyld af diverse grøntsager.

Vægt/stk.: 15 g

Oprindelse: Kina

Krt.: 9 kg

Krt./palle: 64

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
24 måneder fra produktion

Halal: -

Varenr.
2002200



TILBEREDNING

I ovn eller friture.

PANERET CAMEMBERT 75 G



Camembert i sprød panering.

Vægt/stk.: 75 g

Oprindelse: Tyskland

Krt.: 1,8 kg

Krt./palle: 289

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
18 måneder fra produktion

Halal: -

Varenr.
2006601



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.

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.

PANEREDE LØGRINGE



Forstegte panerede løgringe.

Vægt/stk.: 1.000 g

Oprindelse: Holland

Krt.: 10 x 1 kg

Krt./palle: 56

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.

KALVEBACON SLICED



Kalvebacon saltet og røget.

Vægt/stk.: 1.000 g

Oprindelse: Belgien

Krt.: 8 x 1 kg

Krt./palle: 60

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Halal: Ja

Varenr.
8550701



TILBEREDNING

Tøes op i ca. 12 timer v. 5°C. Steges på pande eller i ovn.

WE MAKE IT **PEASY**
TO GO VEGAN



FREE OF
FULL OF

ANIMAL PRODUCTS	ARTIFICIAL BADNESS	SOY SADNESS
PROTEIN POWER	FABULOUS FIBERS	VITAL VITAMINS



TAKE IT **peasy.**

VEGANSKE CHILI BITES 21 G



Quinoapanerede chili bites af bønner.

Vægt/stk.: 21 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 190 stk.	Krt./palle: 96
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: IR	

Varenr. 3000001



TILBEREDNING
Steges ved 180°C i 8-10 min.

VEGANSKE FALAFEL BALLS 20 G



Falafel-kugler af kikærter.

Vægt/stk.: 20 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 200 stk.	Krt./palle: 96
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: IR	

Varenr. 3000011



TILBEREDNING
Steges ved 180°C i 8-10 min.

VEGANSKE FALAFEL BURGERS 90 G



Quinoapanerede schnitzler af kikærter.

Vægt/stk.: 90 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 45 stk.	Krt./palle: 96
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: IR	

Varenr. 3000021



TILBEREDNING
Steges ved 180°C i 8-10 min.

ØKOLOGISK BRØD



ØKOLOGISK FULDKORNSBOLLE SKÅRET



Stor rund sandwichbolle, bagt på fuldkorn

Vægt/stk.: 125 g			FULDKORN
Stk./krt.: 4 x 17 stk.	Krt./palle: 28		
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion		



TILBEREDNING

Bages optøet i varmluftsovn ved 180°C i 3-5 minutter.

Varenr. 2009201



ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE RUSTIK SKÅRET



Stor rund sandwichbolle, bagt med solsikkekerner og hørfrø.

Vægt/stk.: 125 g			FULDKORN
Stk./krt.: 4 x 17 stk.	Krt./palle: 28		
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion		



TILBEREDNING

Bages direkte fra dybfrost ved 200°C i 7-9 min. - gerne med damp. Kan også bages optøet ved 180°C i 3 min.

Varenr. 2009211



ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE 125 G



Stor rund sandwichbolle, bagt på hvede.



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		

TILBEREDNING

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

Varenr. 2001301



ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE GRÆSKAR/GULEROD 125 G



Fuldkornsskagenslapper i diamantform med sesam og birkes på "overen" og solsikkekerner i bunden.



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		

TILBEREDNING

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

Varenr. 2001311



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		

TILBEREDNING

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

Varenr. 2001321



ØKOLOGISK SKAGENSLAPPER 80 G



Stort hvederundstykke med birkes og sesam på oversiden og solsikkekerer på undersiden.



Vægt/stk.: 80 g	
Stk./krt.: 3 ps à 25	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2000011



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK FULDKORN SKAGENSLAPPER 85 G



Fuldkornsskagenslapper i diamantform med sesam og birkes på "overen" og solsikkekerer i bunden.



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.
2001281



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK GRÆSKARKERNEBRØD 70 G



Kvadratisk groft rundstykke med græskarkerner.



Vægt/stk.: 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 TYROLER MED BIRKES 70 G



Hvederundstykke med "stjerne-snit", strøet med birkes.



Vægt/stk.: 70 g	
Stk./krt.: 3 ps à 25	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2000021



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK JOGGINGBRØD 75 G



Kvadratisk hvedestykke med malt. Strøet med sesam på toppen og solsikkekerer 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 MINIMIX



4 minirundstykker pakket i én karton.

Vægt/stk.: 50-57g	
Stk./krt.: 40 stk. øko. mini-kernestykke 50g 40 stk. øko. mini-græskarstykke 50g 40 stk. øko. mini-birkesstykke 57g 80 stk. øko. mini-fuldkornsrugstykke 50g	Krt./palle: 24
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2001351



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 200°C i 8-10 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. flerkornsboller 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.

ØKOLOGISKE RUSTIKKE RUNDSTYKKER BLANDINGSKARTON



3 rustikke varianter pakket i én karton.

Vægt/stk.: 80 g			FULDKORN
Stk./krt.: 25 stk. øko. havrestykker 80 g 25 stk. øko. speltstykker 80 g 25 stk. øko. fuldkornsbrud 80 g	Krt./palle: 36		
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion		

Varenr.
2000981



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK KLASSISK RUNDSTYKKEMIX (3 SLAGS)



3 klassiske rundstykketyper, pakket i én karton.

Vægt/stk.: 80-90 g	
Stk./krt.: 25 stk. Øko. Rundstykker m. mel 80 g 25 stk. Øko. Håndværkere 90 g 25 stk. Øko. Rundstykker m. hvid birkes 80 g	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2001331



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. tyroler m. sesam 70 g 16 stk. øko. tyroler m. birkes 70 g 16 stk. øko. gulerodsstykke 80 g 16 stk. øko. græskarkernestykke 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. fuldkornsstykkermespelt 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. flerkornsbrød 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 KERNEBRØD 550 G



Håndlavet foldebrød.

Vægt/stk.: 550 g	
Stk./krt.: 12 stk.	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion

Varenr.

Produktet er pt ikke på lager



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 185°C i 12-16 min.
direkte fra dybfrost.



ØKOLOGISK MØLLEHJUL 700 G



Hvedebrød sammensat af 14 knopper. Strøet med kerner.

Vægt/stk.: 700 g	
Stk./krt.: 10	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2000111



TILBEREDNING

Produktet er færdigbagt og skal blot optøs.
Bør dog lunes i ovn.



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.



ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD 1.000 G



Økologisk groft rugbrød med kerner.

Vægt/stk.: 1.000 g	
Stk./krt.: 16	Krt./palle: 24
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion

Varenr.
2001551



TILBEREDNING

Optøs i posen i 5 timer – bages i 11-14 min. ved 180°C.



ØKOLOGISK FULDKORNS-MINIBAGUETTE



Økologisk minibaguette bagt på fuldkorn.

Vægt/stk.: 110 g			FULDKORN
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 32		
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion		

Varenr.
1001141



TILBEREDNING

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



ØKOLOGISK NAANBRØD MED HVIDLØG OG KORIANDER



Madbrød med koriander og hvidløg.



Vægt/stk.: 120 g



Stk./krt.: 30 stk.



Krt./palle: 72



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.

Produktet er pt ikke på lager



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 180°C i 3-4 minutter.



ØKOLOGISK NAANBRØD PLAIN



Madbrød på hvede.



Vægt/stk.: 120 g



Stk./krt.: 30 stk.



Krt./palle: 72



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.

Produktet er pt ikke på lager



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 180°C i 3-4 minutter.



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.

GULERODSSTYKKE 80 G



Kun 1% fedt

Vægt/stk.: 80 g	
Stk./krt.: 3 ps à 25	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2000431



TILBEREDNING

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

RUSTIKT KARTOFFELSTYKKE LYST 80 G



Traditionel håndværker på hvede.

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.

SWEET POTATO-/MAJSSTYKKE 70 G



Rundstykke med søde kartofler og majs.

Vægt/stk.: 70 g	
Stk./krt.: 3 x 20 stk.	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 190°C i 8-10 minutter.

Produktet er på vej

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-kejserbød 38 g 80 stk. mini-kejserbød m. birkes 38 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. birkesstykker 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 varmluftsovn ved 200°C

KEJSERMIX 3 VARIANTER



3 varianter morgenbrød i én karton.

Vægt/stk.: 62-70 g	
Stk./krt.: 25 stk. kejserstykker m. sesam 62 g 25 stk. kejserstykker m. birkes 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 75 g	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2000401



TILBEREDNING

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

KERNEMIX BLANDINGSKARTON



Blandingskarton med 3 forskellige kerneholdige rundstykker.

Vægt/stk.: 75 g	
Stk./krt.: 25 stk. 4-kornsstykke 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 varmluftsovn ved 200°C i 10-12 min.

MORGENMIX BLANDINGSKARTON



Blandingskarton med 3 varianter rundstykker

Vægt/stk.: 70-90 g	
Stk./krt.: 20 stk. kartoffelstykker 85 g 20 stk. rustikke maltstykker 70 g 20 stk. diamanstykker 90 g	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.

Produktet er på vej



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 190°C i 8-10 minutter.

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



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

MINI BURGERBRIOCHE 26 G



Briochebolle i ministørrelse. Perfekt til sliders osv.

Vægt/stk.: 26 g	
Stk./krt.: 96	Krt./palle: 56
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion

Varenr.
1008111



Klar til brug.

MINI BURGERBOLLE 30 G



Lille lys bolle. Velegnet til sliders, børneburger, snack e.l.

Vægt/stk.: 30 g	
Stk./krt.: 100	Krt./palle: 52
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 6 måneder fra produktion

Varenr.
1007701



Bages optøet ved 200°C i 3-4 min.

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



Klar til brug.

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



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

TWISTER SPINAT 125 G



Brød velegnet til sandwich med luftig krumme og tynd sprød skorpe. Med spinat i dejen.

Vægt/stk.: 125 g	
Stk./krt.: 3 ps à 14	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
2000861



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

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.

BAGEL PLAIN 150 G



Stor bagel af hvede. Velegnet til sandwich o.l.

Vægt/stk.: 150 g	
Stk./krt.: 36	Krt./palle: 40
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 250 dage fra produktion

Varenr.
4000001



TILBEREDNING

Bages optøet i varmluftsovn ved 180°C
i 3-5 minutter.

BAGEL CHILI CHEESE 150 G



Stor bagel med ost og chili. Velegnet til sandwich o.l.

Vægt/stk.: 150 g	
Stk./krt.: 36	Krt./palle: 40
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 250 dage fra produktion

Varenr.
4000003



TILBEREDNING

Bages optøet i varmluftsovn ved 180°C
i 3-5 minutter.

BAGEL FLERKORN 150 G



Stor bagel med mange kerner. Velegnet til sandwich o.l.

Vægt/stk.: 150 g	
Stk./krt.: 36	Krt./palle: 40
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 250 dage fra produktion

Varenr.
4000006



TILBEREDNING

Bages optøet i varmluftsovn ved 180°C
i 3-5 minutter.

BAGEL EVERYTHING 150 G



Stor bagel med blandede krydderier.
Velegnet til sandwich o.l.

Vægt/stk.: 150 g	
Stk./krt.: 36	Krt./palle: 40
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 250 dage fra produktion

Varenr.
4000007



TILBEREDNING

Bages optøet i varmluftsovn ved 180°C
i 3-5 minutter.

BAGEL FITNESS 150 G



Stor kernebagel. Velegnet til sandwich o.l.

Vægt/stk.: 150 g	
Stk./krt.: 36	Krt./palle: 40
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 250 dage fra produktion

Varenr.
4000009



TILBEREDNING

Bages optøet i varmluftsovn ved 180°C
i 3-5 minutter.

FLERKORNSBAGUETTE CA. 58 CM.



Forbagt grov baguette ca. 58 cm.
Velegnet til sandwich, kuvertbrød o.l.

Vægt/stk.: 440 g - ca. 58 cm	
Stk./krt.: 20	Krt./palle: 32
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion

Varenr.
1001073



TILBEREDNING

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

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.

MØRK MULTIKERNEBAGUETTE 440 G



Forbagt mørk baguette med mange kerner ca. 58 cm.
Velegnet til sandwich, kuvertbrød o.l.

Vægt/stk.: 440 g - ca. 58 cm	
Stk./krt.: 20	Krt./palle: 32
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
1001091



TILBEREDNING

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

RUSTIK PARI SIEN 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.

STENOVNSBAGT BUFFETMIX



Blandingskarton med 4 varianter buffetbrød.

Vægt/stk.: 365 g	
Stk./krt.: 5 stk. buffetbrød hvede 5 stk. buffetbrød med grønne oliven 5 stk. buffetbrød med ramsløg 5 stk. buffetbrød tomat/basilikum	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion

Varenr.

Produktet er pt ikke på lager



TILBEREDNING

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

FOCCACIABRØ 90 G, FORSKÅRET



Ægte italiensk focaccia til sandwich o.l.

Vægt/stk.: 90 g	
Stk./krt.: 30 stk.	Krt./palle: 80
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Varenr.
1002021



TILBEREDNING

Bages i forvarmet ovn ved 180°C i 3-4 minutter.

PIZZASNEGL MED KALKUN



Pizzasnegl med kalkun - rådej



Vægt/stk.: 110 g



Stk./krt.: 6 × 12 stk.



Krt./palle: 28



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
7 måneder fra produktion

Varenr.
2009311



TILBEREDNING

Bages direkte fra dybfrost ved 180°C i 15-18 min.



MINI-SMØRCROISSANT 30 G – 24%



Klassisk fransk smørcroissant i ministørrelse.



Vægt/stk.: 30 g



Stk./krt.: 180



Krt./palle: 64



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion



Varenr.
1001231



TILBEREDNING

Bages i varmluftsovn ved 170° C i 13-16 min.

SMØRCROISSANT 70 G – 24%



Klassisk fransk smørcroissant.



Vægt/stk.: 70 g



Stk./krt.: 60



Krt./palle: 64



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion



Varenr.
1001271



TILBEREDNING

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

SKOVBÆRLAGKAGE 950 G



Flot og dekorativ lagkage med creme af skovbær.

Vægt/stk.: 950 g	Udkåret: Nej
Stk./krt.: 4	Krt./palle: 72
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Varenr.
120350



TILBEREDNING

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

CHOKOLADELAGKAGE 1.000 G



Flot chokolade lagkage.

Vægt/stk.: 1.000 g	Udkåret: Nej
Stk./krt.: 4	Krt./palle: 72
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Varenr.
120360



TILBEREDNING

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

MANDELTÆRTE 800 G



Spændende tærte med mange muligheder – f.eks med som dessert med is.

Vægt/stk.: 800 g	Udkåret: Nej
Stk./krt.: 4	Krt./palle: 72
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Varenr.

Produktet er pt ikke på lager



TILBEREDNING

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

KARAMEL-CHEESECAKE 1.700 G



Cheesecake med karamel og vaffel – forskåret.

Vægt/stk.: 1.700 g	Udkåret: 12 stk.
Stk./krt.: 1	Krt./palle: 276
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Varenr.
120420



TILBEREDNING

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

JORDBÆR-CHEESECAKE 1.450G



Cheesecake med jordbær – forskåret.

Vægt/stk.: 1.450 g	Udkåret: 12 stk.
Stk./krt.: 4	Krt./palle: 66
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Varenr.
120400



TILBEREDNING

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

ÆBLETÆRTE 1.250 G



Klassisk æbletærte – forskåret.

Vægt/stk.: 1.250 g	Udkåret: 10 stk.
Stk./krt.: 4	Krt./palle: 108
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Varenr.
120010



TILBEREDNING

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

RABARBER-STIKKELSBÆR-BRADEPANDE 67 G



Frisk bradepandekage med en fin kombination af det sure og det søde fra stikkelsbær og rabarber.

Vægt/stk.: 2.144 g	Udkåret: 32 stk.
Stk./krt.: 1	Krt./palle: 232
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.
120282



CHOKO-KOKOSSNITTE 45 G



Flot og dekorativ chokoladekage med kokos.

Vægt/stk.: 1.800 g	Udkåret: 40 stk.
Stk./krt.: 1	Krt./palle: 232
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.
120310



CHOKO-NØDDESNITTE 60 G



Svampet chokoladekage med nødder.

Vægt/stk.: 1.920 g	Udkåret: 32 stk.
Stk./krt.: 1	Krt./palle: 232
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.
120320



HASSELNØDDESNITTE 55 G



Lækker kage med en dejlig smag af hasselnøddecreme.

Vægt/stk.: 1.650 g	Udkåret: 30 stk.
Stk./krt.: 1	Krt./palle: 232
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.
120330



SOLBÆR-MANDELSNITTE 60 G



Frisk solbærkage med mandler.

Vægt/stk.: 1.800 g	Udkåret: 30 stk.
Stk./krt.: 1	Krt./palle: 232
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.
120340



KIRSEBÆR-BROWNIE 95 G



Flot chokoladebrownie med kirsebær.

Vægt/stk.: 1.425 g	Udkåret: 15 stk.
Stk./krt.: 2 x 15 stk.	Krt./palle: 232
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion



TILBEREDNING

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

Varenr.

Produktet er på vej



DONUT MED SUKKER 65 G



Glaseret donut. Klar til servering efter optøning.

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

Varenr.
1003131



TILBEREDNING

Klar til servering efter optøning.

DONUT MED KAKAO 55 G



Donut med kakaoovertræk.

Vægt/stk.: 55 g	Udkåret: Nej
Stk./krt.: 72	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
1003141



TILBEREDNING

Klar til servering efter optøning.

TRIPLE CHOKOLADE DONUT 72 G



Chokoladeglaseret donut fyldt med chokoladecreme.

Vægt/stk.: 72 g	Udkåret: Nej
Stk./krt.: 24 stk.	Krt./palle: 128
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr.
1003161



TILBEREDNING

Klar til servering efter optøning.

CHOKOLADEMUFFIN 75 G – SINGLE PACK



Svampet chokolademuffin. Enkeltpakket.

Vægt/stk.: 75 g	Udkåret: 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	Udkåret: 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	Udkåret: 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.

ØKOLOGISKE PRODUKTER



KALKUN

Økologisk kalkuncuvette	varenr. 1130157	side	4
Økologisk kalkun-pebersteak	varenr. 1130158	side	4
Økologisk kalkun-stroganoff	varenr. 1130159	side	5

KYLLING

Økologisk kyllingeoverlår uden skind og ben	varenr. 1251009	side	12
Økologisk hønsetern 10 mm	varenr. 4200101	side	12

ØKOLOGISK BRØD

Økologisk fuldkornsbolle – skåret	varenr. 2009201	side	38
Økologisk sandwichbolle rustik – skåret	varenr. 2009211	side	38
Økologisk sandwichbolle 125 g	varenr. 2001301	side	39
Økologisk sandwichbolle græskar/gulerod 125 g	varenr. 2001311	side	39
Økologisk sandwichbolle fuldkorn 125 g	varenr. 2001321	side	39
Økologisk skagenslapper 80 g	varenr. 2000011	side	40
Økologisk fuldkorn skagenslapper 85 g	varenr. 2001281	side	40
Økologisk græskarkernebrød 70 g	varenr. 2000131	side	40
Økologisk 4-korns håndværker fuldkorn 85 g	varenr. 2001271	side	41
Økologisk tyroler med birkes 70 g	varenr. 2000021	side	41
Økologisk joggingbrød 75 g	varenr. 2000031	side	41
Økologisk minimix	varenr. 2001351	side	42
Økologiske rustikke rundstykker – blandingskarton	varenr. 2000981	side	42
Økologisk blandingskarton	varenr. 2000821	side	42
Økologisk rundstykkemix – mørk, blandingskarton	varenr. 2000871	side	43
Økologisk klassisk rundstykkemix (3 slags)	varenr. 2001331	side	43
Økologisk stenovnsmix	varenr. 2001341	side	43
Økologisk brødmix – mørk, blandingskarton	varenr. 2000891	side	44
Økologisk kernebrød 550 g	varenr. 2000621	side	44
Økologisk møllehjul 700 g	varenr. 2000111	side	44
Økologisk gulerodsbrød 750 g	varenr. 2000291	side	45
Økologisk solsikkerugbrød 1.000 g	varenr. 2001551	side	45
Økologisk fuldkorns-minibaguette	varenr. 1001141	side	45
Økologisk naanbrød med hvidløg og koriander	varenr. 1001431	side	46
Økologisk naanbrød – plain	varenr. 1001441	side	46



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