



# KLIMAVENLIG MAD BEHØVER IKKE VÆRE UDEN KØD...

---

"VIDSTE DU, AT DU KAN HALVERE  
DIT CO2-AFTRYK VED AT SERVERE  
KYLING FREM FOR OKSE?"





# Raw2Kitchen

*Rå, ren og klimavenlig kylling fra Chefs Club*

- ✓ **LAV CO<sub>2</sub> UDLEDNING**
- ✓ **NEMT OG LET TILGÆNGELIGT**
- ✓ **INGEN LAGE – REN KYLLING**
- ✓ **FERSK ELLER FROSSEN – DIT VALG**
- ✓ **ENSARTET HØJ KVALITET**
- ✓ **FROSNE PRODUKTER PAKKET I GENANVENDELIGE POSER**
- ✓ **PERFEKTE UDSKÆRINGER OG FLEKSIBILITET**



## CLEAN EATING – WHAT YOU SEE IS WHAT YOU GET

Flere og flere forbrugere vælger restauranter, som tænker og handler klimavenligt. Men det betyder ikke, at du skal slette animalsk kød fra dit menukort.

Den smagfulde kylling er nemlig langt mere klimavenlig end okse, gris og lam. Ifølge den grønne tænketank, CONCITO, udleder kylling faktisk den samme mængde kuldioxid som plantefars!

Så hvis du vil med på den grønne bølge og stadig servere kød, bør du tænke mere kylling ind i dine retter. Og med vores 11 nye kyllingeprodukter fra Chefs Club har vi gjort det nemt og attraktivt for dig.

### Chefs Club gør hele kyllingen nem for dig

Fra magert brystkød til møre inderfileter og smagfulde kyllingelår. Kyllingen er en fugl med mange gode udskæringer. Og med Chefs Club har vi skåret dem ud og gjort dem klar til dig, så du kan bruge tiden på at sætte din unikke signatur på råvarerne.

Derudover fås flere af produkterne på både køl og frost, så du kan vælge den variant, som passer bedst til dit køkken. På den måde mindsker du også risikoen for madspild, som er én af de store klimasyndere.

### Den gode, rene oplevelse af kylling

Kylling er ikke kun sundt for klimaet. Det er også sundt for kroppen. Det hvide kød er rig på proteiner, vitaminer og

mineraler, og så indeholder det færre mættede fedtsyrer sammenlignet med røde kødtyper som okse og gris.

Med de nye produkter fra Chefs Club får dine gæster 100 % glæde af kyllingens næringsværdi. Af respekt for den originale råvare er der ikke tilsat lage til produkterne, så du kan give dine gæster den gode, rene oplevelse af kylling.

### Miljøvenlig emballage

Chefs Club er din garanti for en høj og ensartet kvalitet. Det gælder også vores 11 nye produkter, hvor der som altid er taget god hånd om kyllingerne, og hvor fødevarerens sikkerhed er i top.

Som noget nyt har vi pakket de frosne produkter i genanvendelige poser, så dit køkken kan blive endnu mere miljøvenligt. Du kan altså både servere kyllingen og smide posen ud bagefter med god samvittighed.







# KYLLINGEBRYST MED SKIND

## SPRØDSTEGT MED LIME OG KORIANDERFRØ FRISK PASTA MED ÆBLER JORDSKOKKER OG URTER

10 personer

### INGREDIENSER

10 stk. Kyllingebryst med skind  
- Varenr. 1005551

2 stk. Lime

20 stk. Korianderfrø

2 dl. Rapsolie

1 kg. Durummel

10 stk. Æg, hele

1 kg. Jordskokker

700 g. Æbler

Smør til stegning

Karse

Rød basilikum

### TILBEREDNING

1. Knus korianderfrøene og riv skallen af lime, rør det sammen med olie og marinér kyllinge-brysterne heri.
2. Vend durummel og æg sammen, kød det på en røremaskine eller ælt det til en fast masse med hænderne. Hvis dejen er for tør, tilsæt lidt vand, og omvendt mel hvis den er for våd.
3. Kø pastaen igennem en pastamaskine, 2 gange på hvert niveau. Alternativt køb en færdiglavet pasta.
4. Skær jordskokkerne og æblerne i tern, steg først jordskokkerne møre i smør, og tilsæt så æblerne til sidst.
5. Kog pastaen og vend æbler og jordskokkerne sammen med. Smag til med salt, peber og citron.
6. Steg kyllingebrysterne på en pande med skindsiden nedad og bag dem færdige i ovnen.
7. Anret det hele med karse og rød basilikum, eller andre urter.

*Vores rå fjerkræprodukter fra Chefs Club er skræddersyet til dig, som sætter pris på smagfulde og autentiske råvarer – og som går op i at servere unikke madoplevelser for dine gæster.*

### TIP:

Rist korianderfrøene af på en pande - det giver mere smag.





**CLEAN EATING**  
- BACK TO BASICS



## KYLLINGE BRYST FILET 100%

I vores Chefs Club-sortiment kan vi tilbyde dig smagfulde kyllingebrystfileter i fire forskellige størrelser: 100-120g, 120-140g, 140-160g, 160-180g og 200g+.

Produkterne er pænt trimmede og har en ensartet og høj kvalitet, som du kan stole på.

- 5 forskellige størrelser: 100-120g, 120-140g, 140-160g, 160-180g, 200g+
- Ingen tilsat lage – bare ren kylling
- Pænt trimmet
- De frosne kyllingefileter er pakket i genanvendelige poser

Kyllingen, der er anvendt til disse fileter, er født, opdrættet og slagtet i Danmark.

| Vare nr. | Vægt     | Pakning    | Opbevaring | Nyhed        |
|----------|----------|------------|------------|--------------|
| 1005371  | 100-120G | 2 x 2.5kgs | Frost ❄️   | <b>NYHED</b> |
| 1005391  | 120-140G | 2 x 2.5kgs | Frost ❄️   | <b>NYHED</b> |
| 1005411  | 140-160G | 2 x 2.5kgs | Frost ❄️   | <b>NYHED</b> |
| 1005431  | 160-180G | 2 x 2.5kgs | Frost ❄️   | <b>NYHED</b> |
| 1009711  | 100-120G | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      | <b>NYHED</b> |
| 1009731  | 120-140G | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      |              |
| 1009751  | 140-160G | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      |              |
| 1009771  | 160-180G | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      |              |
| 1009651  | 200G+    | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      |              |



## KYLLINGE BRYST FILET MED SKIND 100%

Kyllingebrystfileter med skind giver dig flere muligheder i køkkenet. Skindet tilføjer ekstra smag til fileten, holder på saften og kraften i kødet, og så kan det sprøde skind give en fantastisk kontrast til det saftige kød.

- Skindet tilfører ekstra smag til det saftige kød
- Ingen tilsat lage – bare ren kylling
- Størrelse: 120-150G
- Pænt trimmet
- De frosne kyllingefileter er pakket i genanvendelige poser

Kyllingen, der er anvendt til disse fileter, er født, opdrættet og slagtet i Danmark.

| Vare nr. | Vægt     | Pakning    | Opbevaring | Nyhed        |
|----------|----------|------------|------------|--------------|
| 1009831  | 120-150G | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      | <b>NYHED</b> |
| 1005551  | 120-150G | 2 x 2.5kgs | Frost ❄️   | <b>NYHED</b> |







## KYLLINGE- INDERFILET 100%

Inderfileten kaldes af gode grunde for kyllingens "mørbrad", da den sidder på indersiden af kyllingens rygsøjle. Det giver et mørt stykke kød, og vi har fjernet den lille sene, så dine gæster kan nyde den fulde smagsoplevelse uden forstyrrelser.

- "Kyllingens mørbrad"
- Ingen tilsat lage – bare ren kylling
- Størrelse: 40G+
- Pænt trimmet
- Fersk eller frossen – dit valg
- De frosne kyllingefileter er pakket i genanvendelige poser

Kyllingen, der er anvendt til disse fileter, er født, opdrættet og slagtet i Danmark.

| Vare nr. | Vægt | Pakning    | Opbevaring | Nyhed        |
|----------|------|------------|------------|--------------|
| 1010811  | 40G+ | 2 x 2.5kgs | Frost ❄️   | <b>NYHED</b> |
| 1010111  | 40G+ | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      |              |



## FERSK KYLLINGE- BRYSTFILET I TERN 100%

Med de ferske kyllingebrystfilet i tern fra Chefs Club slipper du for selv at skære brystfileterne ud i tern, og så får du her også den fordel, at du ikke skal bekymre dig om optøning. Kyllingeternene er nemlig ferske, så du kan nemt og behædigt tage ekstra gæster ind

- Ingen tilsat lage – bare ren kylling
- Størrelse: 18-22G
- Pænt trimmet
- Nem tilberedning

Kyllingen, der er anvendt til disse fileter, er født, opdrættet og slagtet i Danmark.

| Vare nr. | Vægt    | Pakning    | Opbevaring |
|----------|---------|------------|------------|
| 1009971  | 18-22 g | 4 x 2.5kgs | Køl 🌿      |



**CLEAN EATING**  
– BACK TO BASICS





## KYLLINGELÅRFILET UDEN SKIND OG BEN 100%

Overlåret er måske den mest smagfulde udsækering på kyllingen. Men på grund af lårbenet vælges den tit fra, fordi den er besværlig at spise. Det er en skam, og derfor har vi i vores Chefs Club-sortiment tilføjet et kyllingeoverlår helt uden ben!

Forði låret er en aktiv muskel, har dette produkt en mere dyb og intens smag end almindelige brystfileter.

- Den mest smagfulde udsækering på kyllingen
- Størrelse: 80-130G
- Uden skind og ben
- Benet er sirligt skåret ud med hånden
- Ingen tilsat lage – bare ren kylling
- Fersk eller frossen – dit valg
- Frosset kyllingeoverlår er pakket i genanvendelige poser

Man har desuden fjernet skindet, da udsækeringen i sig selv har et fint fedtlag, som tilføjer ekstra smag til kødet. Produktet er med andre ord lige til at gå til for dig, uanset om du vil skære det i tern, strimler eller tilberede dem hele.

Kyllingen, der er anvendt til dette kyllingelårkød, er født, opdrættet og slagtet i Holland.

| Vare nr. | Vægt    | Pakning    | Opbevaring | Nyhed        |
|----------|---------|------------|------------|--------------|
| 1008531  | 80-130G | 4 x 2.5kgs | Køl        | <b>NYHED</b> |
| 1000451  | 80-130G | 2 x 2.5kgs | Frost      | <b>NYHED</b> |

**CLEAN EATING**  
– BACK TO BASICS



## KYLLINGE- UNDERLÅR 100%

Kyllingeunderlår smager så lækkert, at de fleste ikke har noget imod at få lidt fedtede fingre.

Låret er en aktiv muskel på kyllingen, og det giver kødet en dyb og intens smag. Det sprøde og lækre skind er med til at forstærke smagen, og samtidig giver det en dejlig kontrastfyldt tekstur mellem det sprøde og det saftige.

- Dyb og intens smag
- Størrelse: 80-130G
- Ingen tilsat lage – bare ren kylling
- Fersk eller frossen – dit valg
- Frosne kyllingeunderlår er pakket i genanvendelige poser

Med vores kyllingeunderlår fra Chefs Club har vi gjort det nemt og attraktivt for dig at servere den populære udsækering.

Kyllingen, der er anvendt til disse kyllingeunderlår, er født, opdrættet og slagtet i Holland.

| Vare nr. | Vægt    | Pakning    | Opbevaring | Nyhed        |
|----------|---------|------------|------------|--------------|
| 1008631  | 80-130G | 4 x 2.5kgs | Køl        | <b>NYHED</b> |
| 1000251  | 80-130G | 2 x 2.5kgs | Frost      | <b>NYHED</b> |







Vores rå fjerkræprodukter fra Chefs Club er skræddersyet til dig, som sætter pris på smagfulde og autentiske råvarer – og som går op i at servere unikke madoplevelser for dine gæster.

Rå, ren og klimavenlig kylling fra Chefs Club.  
Kontakt din lokale konsulent og kom i gang med det samme!



**BRIAN 'BIF' LINDHARSEN**  
Field Manager, Sjælland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 55  
bbl@europoultry.dk



**BENT SØRENSEN**  
Distriktschef,  
Nordjylland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 56  
bso@europoultry.dk



**BO CHRISTIANSEN**  
Distriktschef, Syddjylland  
og Fyn  
Foodservice, Danmark  
+45 22 82 36 00  
bc@europoultry.dk



**CARINA HAMMARKVIST**  
Salgskonsulent, Sjælland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 66  
cha@europoultry.dk



**EURO POULTRY**  
*The unique concept*

K. Christensens Vej 2M, 9200 Aalborg SV  
www.europoultry.dk

Follow us on



# KLIMAVENLIG MAD BEHØVER IKKE VÆRE UDEN KØD...

"VIDSTE DU, AT DU KAN HALVERE  
DIT CO2-AFTRYK VED AT SERVERE  
KYLLING FREM FOR OKSE?"

