



KORV PÅ LÄNGDEN OCH PÅ TVÄREN





SNABBMAT ENDAST NÄR DET GÄLLER TILLAGNING

Visst går de fort att laga till, men i alla andra avseenden, från djurhållning till produktion, är vårt moderna utbud av korvar och hamburgare långt ifrån snabb mat. Du märker det på kvaliteten – och smaken. Det och det faktum att servering av korv kan göras precis så enkel eller så komplex som man önskar, gör dem till spännande och mångsidiga alternativ på menyn. Så varsågod, här är Scans sortiment av korvar och några söta, syrliga och knapriga tips på hur du gör din servering oförglömlig.





THAI STROGANOFF MED KOKOS, RÖD CURRY

och bambuskott serveras med ris och gurksallad

Recept för 10 personer

1 200 g Scan Falukorv, strimlad
2 gula lökar, i båtar
1 röd paprika, tärnad
2 msk olja eller smör
250 g bambuskott, strimlad
0,5 dl tomatpuré
2 msk röd currypaste
1 l kokosmjölk
salt och peppar
1 gurka
2 fänkål
0,5 dl citronjuice
0,5 dl olja
0,5 dl persilja, hackad
salt
10 portioner ris

GÖR SÅ HÄR:

1. Fräs på lök, korv och paprika tills det fått fin färg. Tillsätt bambuskott, tomatpuré och currypaste och fräs på ytterligare ett par minuter. Tillsätt kokosmjölken och smaka av med salt och peppar. Låt koka ihop ordentligt.
2. Skiva gurka och fänkål tunt och blanda ner citron, olja, persilja och smaka av med salt.
3. Koka ris och servera tillsammans med grytan och salladen.

TIPS OCH TRIX:

Enkelt att värma och servera som extrarätt. Var noga med att använda en mild currypaste då vissa kan vara väldigt heta!

Barn/Ungdomar: servera gärna med nudlar för extra asiatisk känsla. Använd Deli falukorv samt en lightvariant på kokosmjölken för lägre innehåll av mättat fett. Gör en krispig sallad på kål och morot till om fänkålen inte är i säsong eller spränger budgeten.

Äldre: minska eventuellt på currypasten, det får gärna finnas en liten hetta men inte vara starkt. Gärna fet korv och kokosgrädde för hög energitäthet.



FALUKORV

HEL

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
624295	Delifalukorv rak, 62% kött, 14% fett	1,2 kg	Kyld	60	1 200 g	9,6 kg	Sverige
626399	Nötkorv rak, 50% kött, 15% fett	1,2 kg	Fryst	120	1 200 g	9,60 kg	Sverige
626393	Nötkorv rak, 50% kött, 15% fett	1,2 kg	Kyld	60	1 200 g	9,6 kg	Sverige
623895	Falukorv rak, 52% kött, 23% fett	1,2 kg	Kyld	60	1 200 g	9,6 kg	Sverige

SKIVAD

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
620897	Delifalukorv skivad, 62% kött, 14% fett	ca 30 g/skiva, 9 mm	Fryst	120	3 000 g	6 kg	Sverige
620705	Delifalukorv skivad, 62% kött, 14% fett	ca 30 g/skiva, 9mm	Kylt	18	3 000 g	6 kg	Sverige
620399	Falukorv skivad, 52% kött, 23% fett	ca 30 g/skiva, 9 mm	Fryst	120	3 000 g	6 kg	Sverige
620305	Falukorv skivad 52% kött, 23% fett	ca 30 g/skiva, 9mm	Kylt	18	3 000 g	6 kg	Sverige

STRIMLAD

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
620896	Delifalukorv strimlad, 62% kött, 14% fett	8 x 8 x 5 mm	Fryst	120	3 000 g	6 kg	Sverige
620804	Delifalukorv strimlad, 62% kött, 14% fett	8 x 8 x 5 mm	Kylt	18	3 000 g	6 kg	Sverige
620199	Falukorv strimlad, 52% kött, 23% fett	8 x 8 x 5 mm	Fryst	120	3 000 g	6 kg	Sverige
620106	Falukorv strimlad 52% kött, 23% fett	8 x 8 x 5 mm	Kylt	18	3 000 g	6 kg	Sverige
626599	Nötkorv strimlad, 50% kött, 15% fett	8 x 8 x 5 mm	Fryst	120	1 200 g	9,6 kg	Sverige

EKO

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
625999	Falukorv skivad, EKO , 62% kött, 20% fett	ca 30 g/skiva, 9 mm	Fryst	120	3 000 g	6 kg	Sverige
625998	Falukorv strimlad, EKO , 62% kött, 20% fett	8 x 8 x 5 mm	Fryst	120	3 000 g	6 kg	Sverige

MAXA HETTAN

Gör korvserveringen till en resa till värmen.
Bjud på en TexMex Chorizo med spicy salsa,
picklad rödlök och avokadodressing. Olé!



FAVORIT PÅ GRILLEN

Alla gillar Bratwurst, stora som små. Servera på karaktäristiskt vis med surkål, saltgurka, grönkål och Dijondressing, eller grilla den baconlindad till barnen.



DUBBEL GLÄDJE

En dröm för den hungriga korvphantasten med två(!) kokta korvar, cheezy mos, gurkmajonnäs och – så klart – rostad lök.





KORV

Stolta korvtraditioner finns i de flesta länder sedan gammalt, men idag är korv hetare än någonsin. Både smakmässigt och trendmässigt. Vi kokar, grillar, steker och toppar som aldrig förr. I vårt sortiment hittar du, utöver klassiker som varmkorv och grillkorv så klart, korvar från hela världen. Vad sägs om eldig chorizo, matig bratwurst eller kryddig salsicciakorv? Som vanligt innehåller våra korvar alltid bara svenskt kött.

KRYDDIG KORV

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
602897	Chorizo 73% kött, 23% fett	120 g	Fryst	180	1 200 g	4,8 kg	Sverige
602497	Bratwurst 74% kött, 23% fett	120 g	Fryst	180	1 200 g	4,8 kg	Sverige
602598	Ost & bacon 57% kött, 21% fett ●	120 g	Fryst	180	1 800 g	7,2 kg	Sverige

GRILLKORV

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
602099	Gatuköskorv/Lunchkorv, 52% kött, 20% fett	100 g	Fryst	180	2 000 g	8 kg	Sverige
602093	Gatuköskorv/Lunchkorv, 52% kött, 20% fett	100 g	Kylt	28	2 000 g	8 kg	Sverige
602199	Gatuköskorv/Lunchkorv, 52% kött, 20% fett	120 g	Fryst	180	1 800 g	7,2 kg	Sverige
602197	Gatuköskorv/Lunchkorv, 52% kött, 20% fett	150 g	Fryst	180	1 500 g	6 kg	Sverige
602195	Gatuköskorv/Lunchkorv, 52% kött, 20% fett	150 g	Kylt	28	1 500 g	6 kg	Sverige
612498	Grillkorv, 45% kött, 20% fett	50 g	Fryst	180	1 500 g	9 kg	Sverige
610798	Grillkorv, 40% kött, 21% fett	60 g	Fryst	180	1 500 g	7,5 kg	Sverige
610598	Grillkorv, 40% kött, 20% fett	70 g	Fryst	180	1 750 g	8,75 kg	Sverige
611299	Rullgrillskorv, 65% kött, 23% fett	80 g	Fryst	180	1 600 g	6,4 kg	Sverige

● = Innehåller laktos



PRINSKORV

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
604198	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett	20 g	Fryst	180	2 000 g	6 kg	Sverige
607295	Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett	20 g	Kylt	30	1 000 g	8 kg	Sverige
604195	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett	20 g	Kylt	22	2 000 g	6 kg	Sverige

VARMKORV

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
738090	Varmkorv naturskinn, 54% kött, 19% fett	55 g	Kylt	180	1 980 g	5,94 kg	Sverige
605099	Varmkorv nöt, 50% kött, 15% fett	50 g	Fryst	180	1 650 g	6,6 kg	Sverige
603595	Gatuköskorv special, 52% kött, 20% fett	60 g	Kylt	28	1 500 g	6 kg	Sverig
603599	Gatuköskorv special, 52% kött, 20% fett	60 g	Fryst	180	1 500 g	6 kg	Sverige

FLER GODA KORVAR

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
600095	Deli frukostkorv naturskinn, 52% kött, 23% fett	100 g	Kylt	25	1 800 g	7,2 kg	Sverige
606497	Deli Wiener tunt skinn, 58% kött, 23% fett	50 g	Kylt	28	1 000 g	8 kg	Sverige
646695	Köttkorv kokt, 48% kött, 23% fett	800 g	Kylt	40	800 g	9,6 kg	Sverige
647495	Julkorv kokt, 39% kött, 23% fett	800 g	Kylt	40	800 g	9,6 kg	Sverige

KONSERV

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
733291	Bullens pilsnerkorv, konservburk, 33% kött, 14% fett	30 g	Fryst	1095	240 g	2,88 kg	Sverige
733090	Bullens varmkorv extra, konservburk, 56% kött, 17% fett	50 g	Kylt	1080	2 000 g	6 kg	Sverige
733192	Bullens varmkorv 2,2 kg, 33% kött, 14% fett	55 g	Kyld	1095	2 200 g	6,6 kg	Sverige

KOREAN VEGO CORNDOGS

pankopanerade och friterade vegokorvar

Recept för 10 personer

10 st Scan Vegokorvar

FRITYRSMET:

3 dl kolsyrat vatten

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

2 msk majsstärkelse

1,5 tsk salt

Ca 200 g panko

Frityrolja

DIPSÅS:

0,5 dl kikärtspad

2 tsk vitvinsvinäger

1 msk dijonsenap

1 tsk salt

4 dl neutral olja

2 msk sriracha

2 vitlöksklyftor – rivna

Sallad

Gurka

Tomater

GÖR SÅ HÄR:

1. Rör ihop de torra ingredienserna till frityrsmeten och tillsätt sedan vattnet under omrörning så en klumpfri smet bildas. Låt stå och svälla minst 10 minuter.. Värm upp fritureolja till 160–170 grader. – *Ha alltid den varma oljan under uppsikt och ha ett lock till hands. Halvera vegokorvarna och stick i en pinne i varje bit. Doppa korven först i frityrsmeten och rulla sedan i panko. Friter till gyllene färg och lägg sedan på hushållspapper och salta.*
2. Mixa kikärtspad med vinäger, senap och salt. Tillsätt oljan i en tunns stråle tills du har en fluffig och fast majonnäs. Smaksätt med sriracha och vitlök.
3. Servera corndogsen på en bädd av fräsch sallad med dipsåsen bredvid! Njuuut!





VEGOKORV

Art nr	Namn	Vikt/st	Kylt/fryst	Hållbarhetsdagar	Vikt/förp	Vikt/kart	Ursprung
601699	Vegokorv	55 g	Fryst	270	1650 g	6,6 kg	Sverige



TILLVERKAS OCH RÖKS I HALMSTAD!

Hantverksmässigt
producerad med mild,
klassisk kryddning



VÅRA UTESÄLJARE

MICHAEL BENGTSSON 08-725 80 10
michael.bengtsson@hkscan.com

HELEN ANDERSSON 08-725 80 17
helen.andersson@hkscan.com

CECILIA ÅKESSON 08-725 88 50
cecilia.akesson@hkscan.com

CECILIA WASTESON 013-23 45 73
cecilia.wasteson@hkscan.com

MARCUS KARLSSON 0702-92 46 25
marcus.karlsson@hkscan.com

ROBERT LÖFQVIST 0707-84 93 91
robert.lofqvist@hkscan.com

VÅRA INNESÄLJARE

CHARLOTTE TOBERT 013-23 47 61
charlotte.tobert@hkscan.com

FREDRIK LINDBLOM 013-23 47 65
fredrik.lindblom@hkscan.com

KAM-CHEF

NIKLAS RYDBERG 070-264 83 25
niklas.rydberg@hkscan.com

FÖRSÄLJNINGSCHEF

FREDRIK SVÄRD 08-600 67 56
fredrik.svard@hkscan.com

MATFORUM FÖR PRODUKT & MATRELATERADE FRÅGOR

020-59 59 77. matforum@hkscan.com

GROSSISTKOORDINATORER

ANDERS SETTERBERG 013-23 47 60
anders.setterberg@hkscan.com

PIA LINDHOLM 013-23 45 54
pia.lindholm@hkscan.com

order.afh@hkscan.com