



HÖSTENS ALLA SMAKER

10

INSPIRERANDE
RECEPT

Läs mer om:

- *NOSTALGISKA GRYTOR*
- *KÖTTIGA KUNSKAPER
MED BENNY GRANQVIST*
- *ÄLSKADE GRIS*
- *JULEN ÄR INNE I ÅR!*



SMAKEN AV SVERIGE

Vi tror på bra mat från svenska gårdar och står för svensk kvalitet i råvaror, smak, hantverk och djuromsorg.

I över 100 år har Scan varit hela Sveriges kött- och charkuterimästare. Under den här tiden har det så klart hänt en hel del om man tittar på vad vi äter och hur vi handlar vår mat. Samtidigt finns det i vårt avlånga land många fina traditioner och kunskaper när det kommer till mat och smaker som vi är stolta över att föra vidare.

Idag samarbetar vi med cirka 6 000 gårdar runt om i landet. När man lägger ihop deras samlade erfarenheter med våra drygt 2 000 medarbetares specialistkunskaper är det lätt att förstå att vi sitter på unik kompetens. Det här handlar om allt från hantverkskunnande och den där fingertoppskänslan för riktigt bra råvaror till att verka för

god djuromsorg, hållbarhet och en ansvarsfull värdekedja.

Det här är viktigt för oss.

För att kunna ta ansvar hela vägen från gård till gaffel arbetar vi i ett nära samarbete med våra svenska bönder och tillsammans är vi en naturlig del av Sverige. Som en av den svenska livsmedelsbranschens största aktörer bidrar vi till att det skapas arbetstillfällen i både jordbruket och livsmedelskedjan och det är vi stolta över.

Vi är övertygade om att när man känner till matens ursprung smakar den faktiskt godare.

Vi kallar det för Smaken av Sverige.

I och med Lantmännens förvärv av HKScans svenska verksamhet är vi åter igen Scan Sverige AB.

Att bli en del av Lantmännen innebär att vi kan maximera fördelarna med svenskt och lokalproducerat kött och lyfta det till nya höjder när det kommer till hälsa, smak och expertis.

Genom ett nära samarbete med våra leverantörer, de svenska gårdarna, och en lyhördhet för konsumenternas behov står vi väl rustade för framtiden.

**Välkommen till
Scan Sverige**

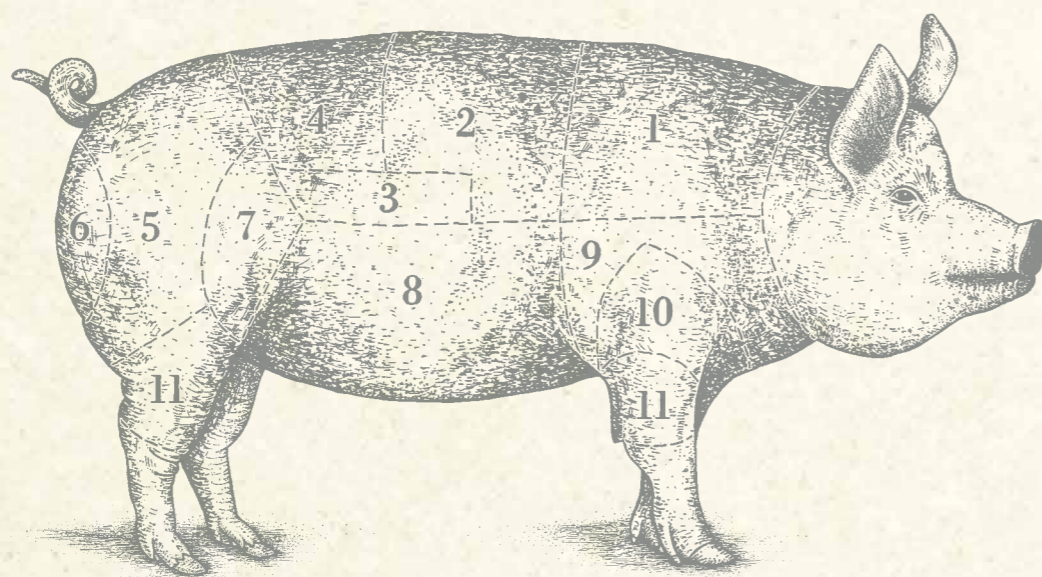


OPEN FIRE COOKING

Det luktar eld redan i dörren. Det sprakar och ryker, hettan slår emot gästerna när de leds framför kockarna till bordet och glöden smittar av sig i rummet. Mat lagad över öppen eld är mycket teater och med en extra smakdimension har detta gjort open fire cooking till en internationell mattrend.

Först kan man tro att det är samma som grillen på bakgården men skillnaderna är flera. Det första är att man använder trä, inte kemiskt behandlad pressad grillkol. Kockar är noga med valet av trä eftersom elden och röken är en krydda. En annan skillnad är att man inte använder lock och indirekt värme som till exempel BBQ gör. Niklas Ekstedt var tidig med tekniken på sina restauranger i Stockholm och London. Andra exempel är Aster i Malmö, Etxebarri i Spanien och Brat, Acme Fire Cult och Temper i London.

ÄLSKADE GRIS



1. Fläskkarré 2. Pluma & kotlettrad 3. Fläskfilé 4. Skinkrostbiff 5. Fläskeytter- & innanlår
6. Fläskrulle 7. Fransyska/Skinkstek 8. Fläskside 9. Revbensspjäll 10. Bog 11. Fläsklägg

Enkelheten, självklarheten och den höga kvalitén är vad man förknippar med vårt svenska griskött.

Grisköttets unika kombination av att vara prisvärt och samtidigt hålla hög kvalitet gör att det passar lika bra i skolrestaurangen som på krogen. Vi gör goda, kryddiga korvar av fläsk, vi lägger kotletter på grillen, kör ner en tunt skivad fläskfilé i en thai wok och så klart – julsinkan – självaste kronjuvelen på vårt traditionella julbord.

Grisen har sin givna plats i den svenska mattraditionen och finns med oss varje dag, året runt, både till vardags och till fest. Det är verkligen ett kött med många

möjligheter. Det smakar himmelsk mormorsmat tillsammans med kokt potatis och gräddsås, det blir exotiskt med generösa mängder chili, vitlök och lime i en eldig asiatisk crossover-rätt.

Och det är väl mitt i allt detta som grisköttets storhet finns. Enkelhetens finesse. De enkla fina smaker som stolt kan stå för sig själva eller lyfta fram andra ingredienser på ett utmärkt sätt.

Men det blir ingen fin svensk gris utan våra duktiga svenska grisbönder. Det är tack vare deras arbete med allt från avel, hygien och noggrann skötsel kombinerat med världens strängaste djurskyddslag som gör att vårt svenska griskött håller absolut världsklass.

Grisarna på Halla Gård är en viktig del i gårdens unika kretsloppstänk där gödseln värmer gårdens alla byggnader. Det är därför som Hållbarhetsgrisen har lägre klimatpåverkan jämfört med genomsnittet för grisuppfödning i Sverige.



HÅLLBARHETSGRISEN

FRAMTIDENS GRIS FRÅN HALLA GÅRD

Halla gård ligger i Kvänum i Västergötland och drivs av Anders Gunnarsson som är grisbonde i femte generationen. Det är härifrån som Hållbarhetsgrisen kommer.

Anders är en nytänkande visionär som kombinerar utmärkt djuromsorg med hållbar drift av gården, där slutmålet är ett helt slutet, icke-fossilt kretslopp.

På Halla Gård finns det varje år cirka 11 500 grisar som lever ett liv så nära sitt naturliga beteende som möjligt, där de kan välja att gå ut när de vill för att böka och beta. Även inomhus går grisarna fritt på stora ytor med generös takhöjd och naturlig ventilation.

Gården har 500 hektar växtodling i form av spannmål, åkerböna och lupin vilket gör att man kan undvika importerat, sojabaserat foder. Djurens gödsel försörjer gårdens egen biogasanläggning och resterna används som näring i odlingarna. Biogasen som produceras gör Halla gård självförsörjande på värme och el. För att gynna den biologiska mångfalden så odlar Anders också blommande gröda till pollinatörerna på en yta som motsvarar cirka 30 fotbollsplaner

Hållbarhetsgrisen är ett griskött av hög kvalitet och med lägre klimatavtryck.



RAPSGRISEN

OCH DE SOLGULA ÅKRARNA

Våra svenska rapsgrisar föds upp på nio noga utvalda gårdar i landet. Det som lyfter rapsgrisen smakmässigt är fodret som görs på fröna från den solgula rapsen – frön som är fulla med nyttigheter.

Tack vare detta foder får rapsgrisen en naturligt bättre fettsammansättning och högre andel nyttiga fetter som gör köttet mer smakrikt än vanligt griskött.

Rapsgris är ett perfekt kött att ha på menyn eftersom det tillför både god smak och lönsamhet. Som kock får du ett utmärkt alternativ, med betydligt högre marginal, jämfört med ädla lamm- och nötdetaljer. Rapsgris är även väldigt lätt att arbeta med eftersom dess fettsammansättning gör att det tål värme bättre än annat griskött.

Det fina med grisköttet är att det kan varieras i all oändlighet vilket ger dig som kock goda möjligheter att komponera en variationsrik meny. Det kan stekas, tillagas i ugn på hög eller låg värme, och du kan skapa spännande rätter på allt från lägg och fläskkarré till sida och skinka. Eftersom rapsgrisen kommer från nio utvalda gårdar kan du berätta för dina kunder från exakt vilken gård köttet du serverar kommer ifrån.

Rapsgrisen har allt det du som kock söker efter när du vill servera riktigt bra griskött.



Rapsgris är ett perfekt alternativ till ädla nöt- och lamm detaljer. Det är lätt att lyckas med och ger fina marginalkronor i köskalkylen.

PIGGHAM

PIGGA GLADA GRISAR



Piggham är en tre-raskorsning där de bästa egenskaperna från Svensk Lantras, Yorkshire och Svenska Hampshire kombinerats.

Piggham är riktigt god svensk kvalitetsgris. Det är en treraskorsning där de bästa egenskaperna från Svensk Lantras, Yorkshire och Svenska Hampshire kombinerats.

Mixen ger ett extra mört, saftigt och gott griskött. Så gott att det diplome-

rats av Gastronomiska akademien.

Namnet har inget med engelskans "pig" eller "ham" att göra vilket är lätt att tro. "Pigg" kommer från att den nya grisen var en ovanligt pigg och glad gris och "ham" kommer från faderrasen Hampshire. Underligt sammanträffande, men ingen felstavning.

Piggham började säljas 1983

och blev en större succé än vad någon hade vågat hoppas på. Piggham har blivit ett kvalitetsbegrepp för handlare, krögare och konsumenter. Idag är allt griskött som säljs under Scans varumärke från Pigghamgrisar.



KOCKENS TIPS:

Det går bra att byta umamibuljong till köttbuljong.

KOREANSK FLÄSKGRYTA

KRYDDIG GRYTA PÅ FLÄSKBOG. SERVERA DEN MED RIS,
PICKLAD LÖK OCH SRIRACHAMAJONNÄS MED LITE SKÖNT STING

20 PORTIONER:

1,7 kg Fläskbog, tärnad
240g soja mushroom
glutenfri
160g umamibuljong
400g paprika, fryst, strimlad
400g blomkål
40g apelsin koncentrat
80g ingefära, färsk
400g BBQ-sås
1,5 liter vatten
80g risvinäger
32g sambal oelek alt.
efter smak

25g koriander, mald
25g vitlök alt. efter smak
salt
maizena efter önskad
konsistens

GÖR SÅ HÄR:

Fräs köttet antingen i ugn, på stekbord eller i kokgryta.
Lägg i kokgryta, tillsätt vitlök, koriander, sambal oelek och ingefära. Fräs ett par minuter.

Tillsätt alla övriga ingredienser förutom paprika och blomkål. Låt koka på låg värme i ca 1,5 – 2 timmar tills köttet har en mjuk och mör konsistens. Red av med maizena och smaka av med mer salt och eventuellt mer krydda.

Tillsätt paprika och blomkål ca 15 minuter innan servering. Servera gärna med ris, picklad rödlök och en srirachamajonnäs.

Smaklig måltid!

SORTIMENT GRIS

HÅLLBARHETSGRISEN

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
408330	Scan	Karré benfri hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	2 190	6,57	Sverige
408331	Scan	Kotlett benfri hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	3 310	13,24	Sverige
408332	Scan	Sida utan svål hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	3 930	7,86	Sverige
508333	Scan	Pluma vac hållbarhetsgris, viktmarkerat	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige
299436	Scan	Strimlad picnicbog hållbarhetsgris, viktmarkerat	Fryst	270	2 000	4	Sverige
681388	Scan	Julskinka hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	90	2 366	7,1	Sverige

STYCKMÄSTARENS UTVALDA RAPSGRIS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
407491	Scan	Fläskfilé av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	2 200	11,00	Sverige
407451	Scan	Fläksida av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
407401	Scan	Karré benfri av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	2 190	6,57	Sverige
407421	Scan	Kotlett av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	3 310	13,24	Sverige
507439	Scan	Kotlettracks av Svensk Rapsgris®	Fryst	360	2 340	4,7	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
507412	Scan	Pluma av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige

PIGGHAM

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
412931	Scan	Fläskfilé	Kylt	21	550	11,00	Sverige
404438	Scan	Karré benfri	Kylt	16	4 380	8,76	Sverige
504411	Scan	Karré benfri	Fryst	360	2 190	10,95	Sverige
504409	Scan	Karré benfri EKO	Fryst	365	2 190	10,95	Sverige
506708	Scan	Pluma, viktmarkerat	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige
302903	Scan	Griskind, viktmarkerat	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
517811	Scan	Revbensspjäll utan bröstben knäckta	Fryst	365	1 650	9,90	Sverige
508014	Scan	Spareribs breda	Fryst	360	2 250	9,00	Sverige
403924	Scan	Kotlett benfri	Kylt	21	3 310	16,55	Sverige
403918	Scan	Fläskkotlett Benfri EKO	Kylt	21	3 310	13,0	Sverige

STRIMLAT OCH TÄRNAT FLÄSKKÖTT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
413296	Scan	Fläskbog benfri strimlad 1x1x4 cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
413290	Scan	Fläskbog tärnad 2x2x2 cm	Kylt	10	2 500	10,00	Sverige
413297	Scan	Fläskbog tändsticksstrimlad 0,4x0,4x4 cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige

NOSTALGISKA GRYTOR

Vi drömmer oss tillbaka till innan pandemin, innan ränteuppgången, innan priset på vitkål ökade med 72%.

Tänk att nostalgi kan vara trendigt. När det kommer till mat så syns denna trend i att vi vill ha "comfort food", alltså mat som skänker en känsla av trygghet och samvaro, en måltid att samlas kring. Rätten får dessutom gärna vara gjord på "billiga" råvaror. Här kryssar grytan i alla boxarna.

Bara för att ta ett kulinariskt exempel så har den lite små-skämmiga 80-talsklassikern Flygande Jacob nu poppat upp igen och serveras helt oironiskt på hemma-middagar. Tänk vad trender kan göra.

Och precis som alla andra hakar vi gärna på trender, speciellt så här härligt puttriga trender som vällagade



grytor. Som inspiration har vi dukat fram tre olika grytor. Det är Koreansk Fläskgryta, Medelhavsgryta och Pulled Pork Gryta. Vill du dyka rätt ner i denna matiga nostalgitrend så ligger väl även en mustig Boeuf Bourguignon helt rätt i tiden.

Enkla råvaror och stora smaker – det är gryta det!



KOCKENS TIPS:
Lägg inte upp allt direkt utan lägg upp efter hand för att grytan ska se fräschare ut vid servering.



OFFAL IS NOT AWFUL

Det är full fart på nyöppnade krogen Camille i London och en av deras storsäljare är på väg ut från köket. Ett halvt grishuvud landar rykande på ett bord och allt stannar upp i rummet. Ska man äta det där?

Jodå. Kocken Elliot Hashtroudi berättar att "de flyger ut från köket. Så fort folk ser en vill alla beställa den." Och det samma gäller lever, bräss och kotunga. "Offal" eller inälvsmat kliver efter årtionden i mörkret fram på menyerna igen, och det finns flera skäl till det. Efter att lågkonjunkturen skrämte gästerna att trösta sig med trygg mat från förr så vänder det nu och beställningarna blir mer äventyrliga, hälsomedvetna och miljövänliga. Och restaurangerna, som tagit stryk av skenade priser på råvaror, hyra och el ser gärna ett ökat intresse för billigare styckningsdelar. Enligt Elliot Hashtroudi så kan utmanande detaljer i rätt kök vara några av de godaste bitarna.

MEDELHAVSGRYTA PÅ STRIMLAD NÖTBOG

FÄRGGLAD OCH FRÄSCH GRYTA MED PIGGA GRÖNSAKER. SERVERAS MED COUSCOUS.

20 PORTIONER:

2 kg Nötbog, strimlad
1 dl gul lök, hackad
2 msk vitlök, hackad
1,5 liter vatten
1 dl köttbuljong, torr
2 dl balsamico
1 st rödlök, strimlad
2 dl gröna oliver
2 dl cocktailtomat, delad på mitten

GÖR SÅ HÄR:

Fräs kött, lök och vitlök snabbt antingen i ugn, på stekbord eller i kokgryta.
Lägg i kokgryta, tillsätt vatten, köttbuljong och balsamico.
Låt koka ca 1,5 timme på låg värme tills köttet har en mör konsistens.
Smaka av med salt och eventuellt mer balsamico för att höja upp syran.
När grytan är klar lägg upp på bleck

eller kantin.
Toppa med skivad rödlök, oliver, salladsost och cocktailtomat.
Servera gärna med couscous eller bulgur.
Smaklig måltid!

SORTIMENT NÖTKÖTT

NÖTKÖTT STRIMLAT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
299419	Scan	Nötbog lösfryst strimlad 1x1x4 cm	Fryst	270	2 000	4,00	Sverige
299433	Scan	Nötbog lösfryst strimlad KRAV 1x1x4 cm 	Fryst	270	2 000	4,00	Sverige
420393	Scan	Nötbog strimlad 1x1x4 cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
424091	Scan	Ytterlår strimlad 1x1x4 cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige


NÖTKÖTT TÄRNAT

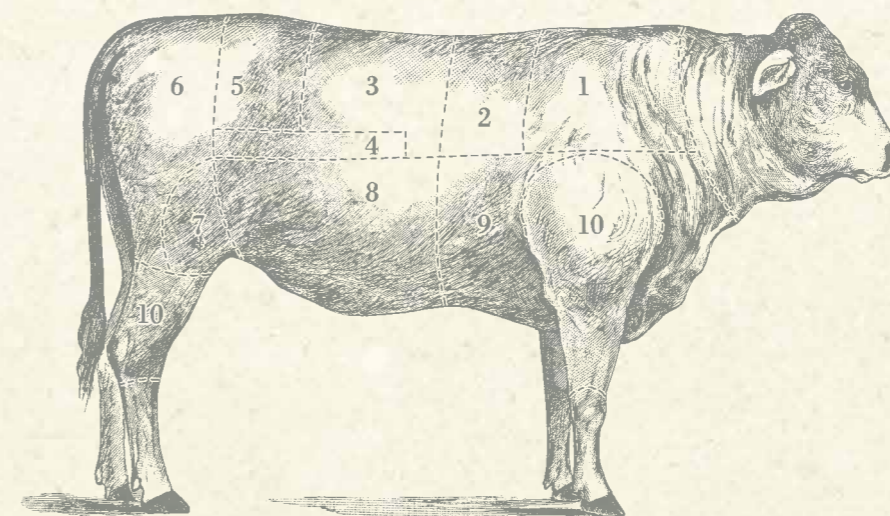
ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
420399	Scan	Nötbog tärnad 1x1x1 cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
420390	Scan	Nötbog tärnad 2x2x2 cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
299416	Scan	Nötbog lösfryst tärnad 2x2x2 cm	Fryst	270	2 000	4,00	Sverige
299437	Scan	Nötkött lösfryst tärnad KRAV 2x2x2 cm 	Fryst	270	2 000	4,00	Sverige
424092	Scan	Ytterlår tärnad 2x2x2 cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige

HÖGREV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
421230	Scan	Högreven benfri, viktmarkerat 3,7	Kylt	42	3 750	7,50	Sverige
421277	Scan	Högreven benfri KRAV 6,0+ 	Kylt	42	6 420	12,84	Sverige
421836	Scan	Högrevenkärna Menu 2,5	Kylt	42	2 550	10,00	Sverige

FRANSYSKA

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
423663	Scan	Fransyska 3,0+	Kylt	42	4 880	9,76	Sverige
423677	Scan	Fransyska KRAV 3,0+ 	Kylt	42	4 680	9,36	Sverige



1. Högreven
2. Entrecôte
3. Ryggbiff
4. Oxfile
5. Rostbiff
6. Ytter- och innerlår
7. Fransyska
8. Kållapp
9. Bringa
10. Bog

KOCKENS TIPS:

Tillsätt de grönsaker ni vet att era gäster gillar. Och så klart går det lika bra att använda nötbog eller vegetariska grytbitar. Håll nere på vattnet för att få en tjockare konsistens. Det går bra att byta umamibuljong till köttbuljong.

PULLED PORK GRYTA

BBQ-DOFTANDE GRYTA SOM ALLA ÄLSKAR. SERVERA DEN MED RIS, PICKLAD RÖDLÖK OCH EN GOD KALL SÅS.

20 PORTIONER:

1,7 kg Fläskbog, tärnad
 100g vitlök, hackad
 200g lök, hackad
 200g soja mushroom glutenfri
 100g umamibuljong
 400g paprika, fryst, strimlad
 400g majs
 200g krossad tomat
 80g ingefära, färsk
 400g BBQ-sås
 1,5 liter vatten
 2dl risvinäger
 Maizena efter önskad konsistens

GÖR SÅ HÄR:

Fräs köttet antingen i ugn, på stekbord eller i kokgryta. Lägg i kokgryta och fräs på lök och vitlök. Tillsätt ingefära, krossad tomat, buljong, risvinäger, BBQ-sås, soja och vatten. Låt koka på låg värme i ca 1,5 – 2 timmar tills köttet har en mjuk och mör konsistens. Red av med maizena och smaka av med mer salt och eventuellt mer krydda.

Tillsätt paprika och majs ca 15 minuter innan servering. Servera gärna med ris, picklad rödlök och en god kall sås.

Smaklig måltid!

SCAN



Som du vet är alla produkter i Scan Menu-sortimentet nogt utvalda och finputsade till perfektion. Vi gjorde likadant med logotypen som har fått en ny lite rundad skärning och ett mer modernt typsnitt. Putsat och klart!



MENU

Scan Menu är handplockade detaljer för dig som ställer extra höga krav på dina råvaror. För att kunna hålla absolut högsta kvalitet rakt igenom har varje detalj en egen urvalsprocess som våra styckmästare följer.

För klassiska detaljer som ryggbiff och entrecôte börjar urvalet med marmoringsgrad, den ska alltid ligga på 3+. Därefter finputsas varje detalj. Ska det vara kappa kvar på ryggbiffen, ser vi till att den är jämn och lagom tjock. Det här är detaljer som går utmärkt att lagra i sin förpackning, och de blir mörare ju närmre sitt bäst-före-datum de kommer.

Scan Menu är ett sortiment som förändras över tid. Det brukar börja med att det saknas en svensk vari-

ant av en detalj på marknaden och då arbetar vi fram den tillsammans med köttintresserade kokar och kunder. Det var så som njurtappen, liten bogstek och den populära högreviskärnan kom till.

Alla kött detaljer är verkligen unika – men en sak har de alla gemensamt; de är noggrant utvalda av våra styckmästare för att du ska kunna bjuda dina restauranggäster på en smakupplevelse utöver det vanliga.



TAGLIATA

PÅ HELSTEKT SKIVAD RYGGBIFF MED RUCCOLA, SPARRIS, PARMESAN OCH VISPAD TALEGGIO

20 PORTIONER:

4 kg	Ryggbiff salt och peppar smör och olja
400 g	ruccola
4 knippen	sparris
600 g	små tomater balsamvinäger olja
6 dl	hyvlat parmesan
4 dl	pinjenötter (alt. rostade pumpafrön)

TALEGGIOKRÄM:

600 g	taleggio
2 dl	crème fraiche

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 130 grader. Putsa bort ev. hinnor på köttet, salta och peppra ordentligt runt om. Hetta upp smör och olja i en panna och bryn köttet till fin färg runt om. Ställ in köttet i ugnen till önskad innetemperatur (stekgrad) – Rare – 50–54°C, Medium/rare – 55–57°C, medium/well 58–65 grader eller welldone 70°C. Lägg med tomaterna så de rostas lätt.

Ta ut köttet och vira in i lite bakplåtspapper – låt vila minst 10 minuter innan det skärs upp i tunna skivor.

Rosta pinjenötterna så de får färg i torr panna. Fräs på sparrisen i lite olja – salta. Mixa taleggio (ta bort kanterna) och crème fraiche slätt. Lägg ut en bädd av ruccola på ett stort fat, lägg på sparris, tomater. Sprid ut parmesan och pinjenötter. Toppa med tunna, lagom stora skivor av ryggbiffen. Avsluta med balsamvinäger, olivolja och några varv med svartpepparkvarnen. Servera med den krämiga måltid!

Smaklig måltid!



BOOKMAKERTOAST

HELSTEKT ENTRECOTE SERVERAS PÅ MODERN BOOKMAKERTOAST MED ÖRTIG DRESSING

20 PORTIONER:

3 kg Entrecôte i bit salt och peppar
1 dl ljus soja
0,5 dl honung
4-5 st vitlöksklyftor – rivna
2 tsk chiliflakes

PICKLAD SENAP O LÖK:

4 st stora rödlökar – skivade
2 dl ättika
4 dl socker
6 dl vatten
2 dl senapsfrön

DRESSING:

1,2 l majonnäs
1 stort knippe bladpersilja
1 citron – zest och juice

20 skivor surdegsbröd + smör till stekning
4 st romansalladshuvud
10 st tomater – skivade
krasse
1 l pepparrot – riven
20 st äggulor

GÖR SÅ HÄR:

Koka upp ättika, socker och vatten, tillsatt senapsfrön och låt sjuda i ca 30 minuter. Låt svalna innan lagen och senapsfröna hälls över den skivade rödlöken – ställ svalt. Mixa majonnäsen med persilja och citron och smaka av med salt och peppar. Sätt ugnen på 150 grader. Putsa köttet, salta och peppra runt om

och bryn sedan i smör och olja runt om – det ska bli ordentligt med yta och färg. Slå på en blandning av soja, honung, vitlök och chili och ställ sedan i ugnen. Tillaga i ugnen till en innertemp på 57-58°C. Låt köttet vila minst 15 minuter inlindat i bakplåtspapper innan det skärs i tunna skivor.

Stek på tomatskivorna och sedan brödet i smör och olja – lägg upp med salladsblad, tomater, picklad lök och senap, tunna skivor kött och toppa med ett "bo" av riven pepparrot där äggulan placeras. Avsluta med några varv på pepparkvarnen – servera genast.

Smaklig måltid!

KÖTTIGA KUNSKAPER MED BENNY

– Intresset från kockarna är stort. Alla vill lära sig mer om hur de med några enkla snitt förädlar enkla kött detaljer, säger Benny Granqvist, styckmästaren som åker landet runt och delar med sig av sin kunskap.

För är det något som Benny har märkt av så är det att det jobbas mer med köttet ute i restaurangköken. Man köper in stekar, bringa och högrev, alltså prisvärt kött med mycket smak, men som kräver lite extra jobb för att bli riktigt bra.

– Det är här finstyckningen kommer in. När man väl har lärt sig snitten så kan man enkelt förädla en kött detalj och på så vis få fram en maträtt som du kan ta mer betalt för, säger Benny.

– Ta högrev till exempel. Här kan du enkelt stycka ut högrevskärnan som är mör och fin och påminner om en entrecôte både i smak och kvalitet. Där får du ut två till tre riktigt fina bitar. Sen kan du stycka ut en stor fin stek eller skära ned det i mindre bitar och göra en Boeuf bourguignon eller en kryddig Texas chili.

– Resten av köttet maler du till högrevsfärs så klart. Otroligt bra att göra hamburgare av och kanske det enklaste sättet att förädla en kött detalj, påpekar Benny.



SORTIMENT SCAN MENU

OXFILÉ

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
423364	Scan	Oxfilé Menu 2,0+	Kylt	42	2 330	6,99	Sverige

ENTRECÔTE

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
424631	Scan	Entrecôte Menu 2,5+	Kylt	42	3 470	10,41	Sverige

RYGGBIFF

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
422267	Scan	Ryggbiff Menu, skinnad 3,5+	Kylt	42	3 760	11,30	Sverige
522268	Scan	Ryggbiff Menu, skinnad 3,5+	Fryst	360	3 760	11,30	Sverige
422259	Scan	Ryggbiff med Kappa Menu 2	Kylt	42	6 500	13,00	Sverige

HÖGREV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
421836	Scan	Högrevskärna Menu 2,5	Kylt	42	2 550	10,00	Sverige

ÖVRIGA DETALJER

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
322803	Scan	Oxkind Menu	Fryst	540	2 500	10,00	Sverige
322131	Scan	Njurtapp Menu putsad delad	Kylt	30	2 100	10,50	Sverige

SÅ SMART MED SOUS VIDE

Vi har de senaste åren arbetat mycket med att utveckla vårt sous vide-sortiment.

I samarbete med världsmästare i matlagning, kockar, kunder och produktionspersonal har vi testat oss fram till lösningar som gör att vi är riktigt nöjda med våra sous vide-produkter.

Idag har vi en bättre process där vi kan undvika fosfat, vi har rensat bland e-nummer, tagit bort jäst-extrakt och slutat använda socker som smakförstärkare för att få en så ren och god smakupplevelse som möjligt.

Självklart är Scan sous vide tillverkad i Sverige på svensk råvara.

VARFÖR ÄR SOUS VIDE SÅ BRA?

- **Jämn kvalitet gör att det blir lika bra varje gång.** Det här gör att du kan känna dig trygg i köket.
- **Lätt att beräkna portionsstorlek och kostnad.** Du slipper svinn i form av puts och krympning.
- **Spar tid, energi och pengar.** Produkten är färdiglagad och ska bara värmas innan servering. Det håller nere dina personalkostnader, svinnet och elkonsumtionen.
- **Enkelheten skapar möjligheter.** Sous vide kräver inte ett fullt utrustat restaurangkök, det fungerar i alla typer av kök.



VARM ROSTBIFF

MED CHILIROSTADE ROTSAKER OCH PEPPAROTSDRESSING

20 PORTIONER:

3 kg Rostbiff sousvide i hel bit
5 dl rökig BBQ-sås
2 msk pepparmix

ROTSAKER:

2 kg småpotatis - tvättad
1 kg små morötter – tvättade och skurna på längden
500 g blandade betor – tvättade och delade
500 g lök – skalad och klyftad
8 st vitlöksklyftor – rivna
1 msk chiliflakes
1 dl olivolja
2 msk sambal oelek
salt

DRESSING:

8 dl majonnäs
6 dl crème fraiche
3 dl färsk pepparrot – riven salt och peppar

TILL SERVERING:

Grönsallad

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 150 grader. Pensla rostbiffen med BBQ sås och strö över rikligt med pepparmix. Låt köttet få lite yta och komma upp i temperatur – ca 30 min. Ta ut och låt vila en stund innan det trancheras.

Sätt ugnen på 200. Lägg ut rotsakerna på en plåt och mixa runt med vitlök, chili, olja, sambal och salt så de täcks ordentligt. Rosta rotsakerna till de är helt mjuka och har fått fin färg. Vänd ihop majonnäs, crème fraiche och pepparrot – smaka av med salt och svartpeppar. Servera köttet med rotsaker och dressing.

Smaklig måltid!



TUNT SKIVAD NÖTSTEK

MED SYRLIG SOJA/SESAMSÅS OCH KRISPIG BÖNSALLAD

20 PORTIONER:

3 kg	Nötstek sousvide – tunt skivad	1 dl	risvinäger
		1 dl	olja
5 dl	hoisinsås	1 dl	ljus soja
2 dl	ljus soja	2 msk	honung
1 msk	sesamolja		
1,5 dl	limejuice		

SALLAD:

20 port.	kokta, ljumna sobanudlar
500 g	edamamebönor
800 g	broccolibuketter
10 st	pak choi - klyftade
2 knippe	salladslök - skivad

TILL SERVERING:

Sesamfrön
Örter – tex. thaibasilika, mynta, koriander

GÖR SÅ HÄR:

Blanda hoisinsås, soja, sesamolja och limejuice – vänd ner köttet och låt stå svalt.

Fräs bönor, broccoli, pak choi och salladslök på hög värme så de får lite färg. Vänd ihop med nudlarna och dressa med risvinäger, olja, honung och soja.

Lägg upp nudlarna med grönsakerna och toppa med det marinerade köttet – avsluta med lite sesamfrön och plockade örter.

Smaklig måltid!

SORTIMENT SOUS VIDE

SOUS VIDE HEL

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
724293	Scan	Fläskfilé 10% buljong	Kylt	42	1 100	8,8	Sverige
722693	Scan	Fläsklägg rimmad 15% buljong	Kylt	42	1 800	5,4	Sverige
723293	Scan	Fläskkarré med plommonsmaak 17% buljong	Kylt	42	2 750	8,25	Sverige
722093	Scan	Kamben neutrala 7% buljong	Kylt	42	960	5,76	Sverige
722595	Scan	Kotlettrad 17% buljong	Kylt	42	1 800	10,8	Sverige
723095	Scan	Nötstek av bog 24% buljong	Kylt	42	2 600	7,8	Sverige
722895	Scan	Oxbringa rimmad 32% buljong	Kylt	42	3 300	6,6	Sverige
723793	Scan	Revbensspjäll tjocka 14% buljong	Kylt	40	1 600	6,4	Sverige
724795	Scan	Rostbiff av ytterlår 12% buljong	Kylt	28	3 000	9,0	Sverige
723395	Scan	Skinkstek 25% buljong	Kylt	42	2 666	8,0	Sverige

SOUS VIDE SKIVAD

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
723299	Scan	Fläskkarré med plommonsmaak skivad ca 3mm	Fryst	180	2 000	6,0	Sverige
722598	Scan	Kotlettrad skivad ca 3,5mm	Fryst	180	1 800	5,4	Sverige
723398	Scan	Skinkstek skivad ca 3mm	Fryst	180	1 800	5,4	Sverige
724798	Scan	Rostbiff skivad ca 3mm	Fryst	180	1 800	5,4	Sverige
722898	Scan	Oxbringa rimmad skivad ca 3mm	Fryst	240	1 800	5,4	Sverige



VARDAGSFÄRS.. OCH FINFÄRS

För att våra älskade vardagsrätter ska bli riktigt goda krävs det färs av bra kvalitet.

Färsen spelar huvudrollen i många klassiker – ta bara handtrillade köttbullar, pannbiff med lök och pasta bollo!

Sen är färsen en självklar huvudingrediens i alla fantastiska burgare som finns precis överallt, från en enkel bordsg Grill på fotbollsturneringen till krogen mitt i stan. Utan kalvfärs inga lyxiga Wallenbergare och så tex-mex så klart, där färsen sätter smak på allt från tacos och burritos till enchiladas.

Vi har ett brett utbud av färser för att passa alla typer av rätter och smakpreferenser. I norr föredrar de nötfärs, söderut vill de ha sin blandfärs och andra vill bara ha lammfärs. Hur du nu än vill ha din färs så kan du vara helt säker på att vår nötfärs, kalvfärs, högrevsfärs, lammfärs och blandfärs alltid är till 100% gjord på svenskt kött från utvalda svenska gårdar.

3 TECKEN I TIDEN

Ser man ett nytt beteende en gång är det en observation. Två gånger en tillfällighet. Tre gånger är en trend. Och så är det med köttätandet just nu.

1. I årsskiftet berättade kända veganer som Rachel "Yoga Girl" Bråthén att de nu äter benbuljong, älgkött, blodpudding, ägg med mera. Vegankosten hade gett dem järnbrist, något som en tredjedel av unga kvinnor i Sverige lider av.

2. Enligt Ungdomsbarometern i februari så har andelen ungdomar som inte håller med om att vegetarisk kost skulle vara nyttigare än animalisk ökat från 43% till 54%.

3. I mars kom Axfoods Vego-barometer ut och där hade andelen som äter vegetariskt 2–6 gånger i veckan minskat från 32% till 27%.

Vad ligger bakom detta skifte? En av de stora frågorna i år handlar om vad vi sätter i oss. Långa ingredienslistor på kött-alternativprodukter går bort och kött ses som en renare källa till protein.



INDISK GRYTA

MED LAMMFÄRS OCH LINSER – SERVERAS MED MYNTAYOGHURT OCH ENKLA NAANBRÖD

20 PORTIONER:

2 kg Lammfärs
4 st gul lök – finhackad
0,5 dl riven vitlök
1 msk riven ingefära
0,5 dl olja till stekning
4 dl röda linser
2 tsk kanel
1 tsk nejlika
1 msk hel spiskummin
2 tsk svartpeppar
1 msk Garam Masala
2 tsk chiliflakes
1 l krossade tomater
1 l kokosmjölk
salt
1,2 l turkisk yoghurt
1 stor knippe mynta

NAANBRÖD:

100 g jäst
1,6 l ljummen naturell yoghurt
3 tsk salt
2 msk honung
1,7 l vetemjöl

TILL SERVERING:

10 g smör
2 msk riven vitlök
2 knippen koriander

GÖR SÅ HÄR:

Bröd: Värm upp yoghurten till 37°C, rör ut jästen i yoghurten. Rör ner salt och honung och arbeta sedan ner vetemjöllet lite i taget till en smidig

deg. Låt jäsa ca 40 min. Dela upp degen i 15 delar som rullas och sedan kavlas ut till ovala bröd. Hetta upp en torr stekpanna eller stekbord och stek sedan bröden 2–3 min per sida. Pensla med vitlöksmör innan servering. Gryta: Fräs på lammfärsen med lök, vitlök och kryddor. Tillsätt krossade tomater och kokosmjölk. Skölj linserna och tillsätt – låt puttra på låg värme ca 30 min. Smaka av med salt. Finstrimla mynta och vänd ihop med yoghurt – smaka av med lite salt. Servera grytan med myntayoghurten och naanbröd. **Smaklig måltid!**

50/50 BIFF

EN KLASSIKER I NY TAPPNING

20 PORTIONER:

1,3 kg	Nötfärs, blandfärs eller fläskfärs från Scan
900 g	formbar baljväxtfärs
200 g	morötter
100 g	gul lök
60 g	äpple
12 g	salt
8 g	peppar

GÖR SÅ HÄR:

Grovhacka morot och lök och rosta i ugn (gärna dagen innan). Kyl ner och mixa med vatten till en slät puré. Blanda alla råvaror väl och håll dom kalla, baljväxtfärsen har en metylcellulosa som har en enorm förmåga att suga upp eventuellt steksvinn från kött, men är känslig för temperaturer.

Forma önskade biffar eller bullar och stek på hög temperatur i ugnen till en innertemperatur på 70°C. Servera som biff eller köttbulle tillsammans med kokt potatis och en god gräddsås.

Smaklig måltid!

KOCKENS TIPS:

Smaksätt biffarna om du vill förändra karaktären. Tillsätt lite rökarom för att få en amerikansk biff eller lite hackad mynta för en grekisk karaktär.



20 PORTIONER:

2 kg	Blandfärs
400 g	bacon
2 st	gul lök - riven
4 st	vitlöksklyftor – rivna
2 tsk	basilika – torkad
2 tsk	oregano – torkad
2 tsk	salvia - torkad
2 tsk	chiliflakes
1,5 msk	salt
4 st	ägg
2 dl	ströbröd
4 dl	vatten

TOMATSÅS:

8 st	schalottenlökar – finhackade
4 st	vitlöksklyftor
2 liter	krossade tomater

4 msk	honung
	salt och nymalen svartpeppar
2 knippen	basilika – strimlad

VISPAD RICOTTA:

1 kg	ricotta
4 dl	grekisk yoghurt
1 st	citron – zest

TILL SERVERING:

Pecorino – riven
Basilika

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 150°C. Finhacka baconet och rör ner i färsen tillsam-

mans med kryddor samt ströbröd som fått svälla med ägg och vatten. Gör till stora köttbullar på 100 g st. Stek gyllene smör och stek sedan färdigt i ugnen till en innertemp på 70°C.

Hacka löken och fräs i olja tillsammans med vitlök – slå på tomaterna samt honung och låt puttra på låg värme ca 30 min. Smaka av med salt och peppar och vänd ner färs basilika.

Mixa ricottan med yoghurt – smaksätt med citronzest och en nypa salt. **Smaklig måltid!**




JÄTTEKÖTTBULLE

MED VISPAD RICOTTA – TOPPAD MED LJUVLIG TOMATSÅS OCH PECORINO




SORTIMENT FÄRS

NÖTFÄRS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
425790	Scan	Nötfärs 10% 3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
525790	Scan	Nötfärs 10% 3mm	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
299037	Scan	Nötfärs 10% lösfryst 3mm	Fryst	300	2 500	5,00	Sverige
425795	Scan	Nötfärs 10% grovmald 5mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
525899	Scan	Nötfärs 10% KRAV 3mm 	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
425797	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV 5mm 	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
525797	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV 5mm 	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
425693	Scan	Nötfärs 18% 3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
425895	Scan	Högrevsfärs 13% grov 5mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
525895	Scan	Högrevsfärs 13% grov 5mm	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
597705	Scan	Hamburgerfärs 23%, rullpack 4mm	Fryst	240	1 500	9,00	Sverige
497705	Scan	Hamburgerfärs 23%, rullpack 4mm	Kylt	16	1 500	9,00	Sverige

BLANDFÄRS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
426193	Scan	Blandfärs 50/50 15% 3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige
526193	Scan	Blandfärs 50/50 15% 3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
426194	Scan	Blandfärs 50/50 15% grovmald 5mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige
426292	Scan	Blandfärs 70/30 13% 3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige
526299	Scan	Blandfärs 70/30 13% EKO 3mm 	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
299038	Scan	Blandfärs 50/50 15% lösfryst 3mm	Fryst	180	2 500	5,00	Sverige
425997	Scan	Blandfärs 60/40 20% 3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige

ÖVRIG FÄRS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
506790	Scan	Fläskfärs 17% 3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
551699	Scan	Kälvfärs 15-17% 3mm	Fryst	270	2 500	10,00	Sverige
597706	Scan	Lammfärs 20%, rullpack 3 mm	Fryst	180	1 000	8,0	Sverige



JULEN ÄR INNE I ÅR!

Vårt älskade julbord är trendigare än någonsin. Nostalgi är på modet och vi vill samlas med nära och kära kring julbordet för att njuta av traditionella rätter som påminner oss om hur det var förr.

Men hur nostalgisk är det okej att bli? Pressyltan med rödbetor är självklar att göra comeback, så även hembakad paté och den kryddpeppriga julkorven som halkat av julbordet i jakten på förnyelse.

Vad sägs om grisfötter och skinkaladåb med gurksallad? Njaaa, riktigt så långt tillbaka ska vi kanske inte ta oss.

Men revbensspjällen då? Du vet den där rätten som resten av året heter Ribs och är jättepoppis. Är det i år som revbensspjällen tar tillbaka platsen bland det småvarma på julbordet?

Julen är full av överraskningar, så även julbordet. Vilka retrorätter ställer du julbordet i år?

JULSKINKAN
ÄR DEN MEST
POPULÄRA
JULMATEN



VILKA RÄTTER ÄR 10-I-TOPP PÅ JULBORDET?

1. **23%** tycker att Julskinkan är den mest populära julmaten
2. 18% föredrar Jansson
3. 10% Sill
4. **9%** älskar Köttbullar mest av allt
5. 6% Lax
6. 5% Julmust
7. **4%** sätter Revbensspjäll först
8. **3%** firar inte jul utan Prinskorv
9. 2% Grönkål
10. 2% Vörtbröd



FUN FACTS

38%

KÖTT FRÅN
SVERIGE

vill att maten på julbordet ska vara svenskproducerad.

Vilken dryck är mest poppis på julbordet?

1. **78%** vill ha julmust
2. **43%** julöl
3. **33%** vatten

Ris à la Malta är favoriten bland juldesserter, tätt följd av chokladasken!

69% vill att kött & chark ska dominera julbordet.



Källa: Livsmedelsföretagens stora julundersökning 2023

SORTIMENT JUL

SVENSKA JULPRODUKTER

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299080	Scan	Småköttbullar 74% kött, 11% fett 8g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299063	Scan	Nötköttbullar stekt 67% kött, 13% fett 12g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299066	Scan	Gårdsköttbullar 80% kött, 18% fett 20g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
607295	Scan	Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett 20g	Kylt	30	1 000	8,00	Sverige
604195	Scan	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett 20g	Kylt	22	2 000	6,00	Sverige
604198	Scan	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett 20g	Fryst	180	2 000	6,00	Sverige
647495	Scan	Julkorv, kokt	Kylt	40	800	9,60	Sverige
632090	Scan	Läckökorv 73% kött, 38% fett	Kylt	90	1 400	7,00	Sverige
631290	Scan	Småländsk lökkorv 79% kött, 39% fett	Kylt	90	1 400	7,00	Sverige
407451	Scan	Fläksida av Svensk Rapsgris®	Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris®	Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
517811	Scan	Revbensspjäll utan bröstben knäckta	Fryst	360	1 650	9,90	Sverige
723793	Scan	Revbensspjäll tjocka, sous vide 14% buljong	Kylt	40	1 600	6,40	Sverige
641498	Scan	Dell Kalvsylta	Kylt	51	800	6,40	Sverige
425790	Scan	Nötfärs 10% 3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
426193	Scan	Blandfärs 50/50 15% 3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige

JULSKINKA

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
680095	Scan	Julskinka Piggham kokt utan nät, viktmarkerat	Kylt	90	3 000	15,00	Sverige
680596	Scan	Julskinka Piggham kokt skivad, viktmarkerat	Kylt	20	1 800	5,40	Sverige
682893	Scan	Julskinka av Svensk Rapsgris® kokt utan nät, viktmarkerat	Kylt	90	3 000	9,00	Sverige
684094	Scan	Julskinka av Svensk Rapsgris® skivad, viktmarkerat	Kylt	20	1 800	5,40	Sverige
681388	Scan	Julskinka Hållbarhetsgrisen	Kylt	90	2 366	7,10	Sverige
680755	Scan	Skivad julskinka NYHET!	Kylt	20	400	2,40	Sverige

Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg

KÄLLARRÖKT SKINKA

- Helmuskelskinka som varmröks varsamt över bokved och en aning enris. Produkten får en distinkt röksmak med fyllig karaktär och saftig mjuk konsistens.
- Fina hantverksskivor som är enkla att ta ur förpackningen.
- Förpackningsstorlek 500 gram.

Artnr: 770631 | Antal frp/srs: 6 st



3 NYHETER FÖR MACKAN

KOKT SKINKA SKIVAD

- Helmuskel skinka som kokas för hand för att uppnå en mild och mycket saftig skinka.
- Mycket bra förpackningsstorlek på 500 gram som passar såväl frukost/brunch/hotellkunden men även till den offentliga kunden ex äldreboende som kräver mindre förpackningar.
- Förpackningsstorlek 500 gram.

Artnr: 685430 | Antal frp/srs: 6 st



RÖKT SALAMI SKIVAD

- En svensk variant av rökt salami, som är varsamt rökt och smaksatt med vitlök. Den har fin avvägd sälta och är tillverkad av både nöt och fläskkött.
- Förpackningsstorlek 400 gram.

Artnr: 633030 | Antal frp/srs: 6 st



NYHET!

CHORIZO DE PIMENTON

Chorizo de Pimenton är en kryddstark varmrökt korv med het smak av cayennepeppar och paprika. Korven har en lite mer grovmald struktur och hög köttinnehåll, 90%. Våra korvar innehåller bara svenskt kött från våra gårdar. Denna korv är fri från gluten, laktos, ägg-, soja-, mjölk- och ärtprotein.

Artnr: 600248

Vikt/frp: 1,6 kg

Antal frp/srs: 4 st

Hållbarhet: 30 dagar

Kylförvaring: +8°C





VÅRA UTESÄLJARE

MICHAEL BENGTTSSON 072-539 98 20
michael.bengtsson@hkscan.com

HELEN ANDERSSON 070-368 08 98
helen.andersson@hkscan.com

CECILIA ÅKESSON 072-995 89 11
cecilia.akesson@hkscan.com

MARCUS KARLSSON 070-292 46 25
marcus.karlsson@hkscan.com

ROBERT LÖFQVIST 070-784 93 81
robert.lofqvist@hkscan.com

FREDRIK ASPLUND 070-341 59 30
fredrik.asplund@hkscan.com

CECILIA WERNER 070-403 49 80
cecilia.werner@hkscan.com

MARIA LUNDEMO 070-399 89 86
maria.lundemo@hkscan.com

VÅRA INNESÄLJARE

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

FÖRSÄLJNINGSCHEF

FREDRIK SVÄRD 073-316 67 56
fredrik.svard@hkscan.com

MATFORUM FÖR PRODUKT OCH MATRELATERADE FRÅGOR

020-59 59 77 matforum@hkscan.com

GROSSISTKOORDINATORER

MALIN HOLMDAHL 013-23 45 05
malin.holmdahl@hkscan.com

PHILIP HULTSTEN 013-23 45 54
philip.hultsten@hkscan.com

