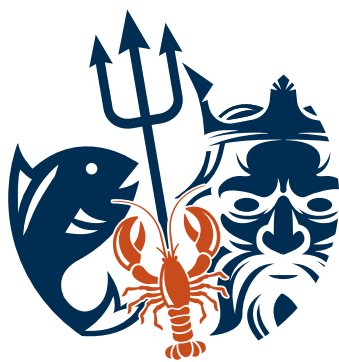




NEPTUN SEAFOOD

Alt fra vand og land



Ud over Danmarks største
sortiment indenfor **FRISK FISK
& SKALDDYR** leverer vi også
varer indenfor:

FRUGT & GRØNT
KØD & FJERKRÆ
NØDDER
SPECIALITETER

Se hele vores sortiment på
www.neptunseafood.dk



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 værdi-bringende led i forsyningskæden fra producent til forbruger.

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

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

Vi er bevidste om vores ansvar i forsyningskæden og har en målsætning om at drive vore aktiviteter med respekt for vore omgivelser og så lille et aftryk som muligt.
Ved at stille krav til os selv og vore samarbejdspartnere skal vores klimaaftryk begrænses og løbende forbedres.

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



Februar 2025

KALKUN	4
KYLLING	10
AND & GÅS	26
GRIS	31
ØVRIGT	35
ØKOLOGISK BRØD	42
BRØD	49
KAGER	59
ØKOLOGISKE PRODUKTER (OVERSIGT)	62





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

Varenr. 1130157

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

KALKUNCUVETTE – CA. 1 KG



Store kalkunoverlår med skind, udbenet. Enkeltvis vakuumeret.

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

TILBEREDNING

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

Varenr. 1140201

KALKUN DRUMSTICKS



Kalkununderlår.

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

TILBEREDNING

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

Varenr. 1130171

KALKUN MED INDMAD – HKL. A



Hel kalkun udtaget med indmad, vådslagt. I polypose.

	Vægt/	3.200 g, varenr. 1153200		Oprindelse: Frankrig
	stk.:	4.200 g, varenr. 1154200		
		5.200 g, varenr. 1155200		
	Krt.:	5 stk., varenr. 1153200		Krt./palle: 48, varenr. 1153200
		4 stk., varenr. 1154200		
		3 stk., varenr. 1155200		

	Opbevaring:	-18° C eller koldere		Holdbarhed:

	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:

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

Varenr.
1130152



TILBEREDNING

Skal gennemsteges.

RÅ KALKUNBRYST – CA. 1 KG HKL. A.



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

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

	Halal:	På forespørgsel
--	--------	-----------------

Varenr.
1120011



TILBEREDNING

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

KALKUNSPYD MED PEBERFRUGT 130 G



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

	Vægt/stk.:	130 g		Oprindelse: Polen
	Krt.:	8 × 10 stk.		Krt./palle: 44
	Opbevaring:	-18° C eller koldere		Holdbarhed:

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

Varenr.
1100062



TILBEREDNING

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

KALKUNBRYST I TERN 2 × 2 CM



Kalkunbryst skåret i tern à ca. 2 × 2 cm

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

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

Varenr.
1130281



TILBEREDNING

Gennemsteges inden servering.

HAKKET KALKUNKØD



Hakket kalkunoverlår uden ben og skind.

	Vægt/stk.:	1.000 g		Oprindelse: Polen
	Krt.:	7 × 1 kg		Krt./palle: 64
	Opbevaring:	-18° C eller koldere		Holdbarhed:

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

Varenr.
1130271



TILBEREDNING

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

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.

KALKUNBACON – SLICED



Dybfrossen sliced kalkunbacon i bakker.

Vægt/stk.: 1.000 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 6 × 1 kg	Krt./palle: 84
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 6 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1140801



TILBEREDNING

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

KALKUN-PEPPERONI PIZZATOPPIING



Sliced kalkun pepperoni – diameter 45.

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

Varenr.
1140601



TILBEREDNING

Kan bruges direkte fra frost samt i optøet tilstand.

KOGTE KALKUNSTRIMLER 1.000 G



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

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

Varenr.
1140840



TILBEREDNING

Klar til brug efter optøning.

KOGT KALKUN-TOPPING 51% HALAL



Topping af kalkun til pizza o.l.

Vægt/stk.: 5.000 g	Oprindelse: Belgien
Krt.: 4 × 5 kg	Krt./palle: 40
Opbevaring: 0°C – +4°C	Holdbarhed: 9 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
1140511



TILBEREDNING

Klar til brug.



KYLLING

ØKOLOGISK KYLLINGEOVERLÅR UDEN SKIND OG 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	

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

Varenr. 1251009

ØKOLOGISK HØNSETERN 10 MM



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

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

TILBEREDNING
Klar til brug.

Varenr. 4200101

POULARD ROYALE SUPREME 180-220 G



Brystfilet med skind og første vingeled.

Vægt/stk.: 180-220 g	Oprindelse: Frankrig
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 160
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Nej	

TILBEREDNING
Optøs og steges på pande eller i ovn.

Varenr. 1220011

KYLLINGEBRYST SUPREME 180-220G



Brystfilet med skind og første vingeled.

Vægt/stk.: 180-220g	Oprindelse: Litauen
Krt.: 5 kg	Krt./palle: 128
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING
Optøs og steges på pande eller ovn.

Varenr. 1220021

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	

TILBEREDNING
Optøs og steges på begge sider på pande ved middel varme.

Varenr. 1520101

GRILLKYLLINGER



Hele kyllinger uden indmad.

	Vægt/stk.:	1.000 g, varenr. 1251001 1.100 g, varenr. 1251101 1.200 g, varenr. 1251201 1.300 g, varenr. 1251301		Oprindelse: Frankrig				
	Krt.:	10 stk.				Krt./palle: 64		
	Opbevaring:	-18° C eller koldere						Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
	Halal:	Ja						

TILBEREDNING
Optøes og steges i ovn til en kernetemperatur på min. 75°C.

Varenr.
1251201

KYLLINGECUVETTE



Udbenet kyllingeoverlår med skind.

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

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

Varenr.
5240115

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						

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

Varenr.
4200121

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						

TILBEREDNING
Koges. Gennemvarmes til minimum 75°C.

Varenr.
1256950

FRANSKE SUPPEHØNS



Suppehøne med skind og ben.

	Vægt/stk.:	1.000 g varenr. 1255099 1.100 g varenr. 1255100 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 1.800 g varenr. 1255800 1.900 g varenr. 1255850 2.000 g varenr. 1255900		Oprindelse: Frankrig				
	Krt.:	8-12 stk. afhængig af størrelse				Krt./palle: 60		
	Opbevaring:	-18° C eller koldere						Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
	Halal:	Ja						

TILBEREDNING
Koges. Gennemvarmes til min. 75°C.

Varenr.
1255099

SUPPEHØNS



Suppehøne med skind og ben.

	Vægt/stk.:	1.100 g, varenr. 1257030 1.400 g, varenr. 1257033		Oprindelse: Polen				
	Krt.:	10				Krt./palle: 75		
	Opbevaring:	-18° C eller koldere						Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
	Halal:	Ja						

TILBEREDNING
Koges til kødet nemt fjernes fra skroget

Varenr.
1257030

KYLLINGEBRYST UDEN INDERFILET

Kyllingebryst uden inderfilet med 1,2% salt.

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

TILBEREDNING
Optøs og steges på pande eller i ovn.

Varenr. 4220001

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	

TILBEREDNING
Steges på pande eller i ovn.

Varenr. 5110011

KYLLINGEBRYST 190-210 G

Kyllingebryst tilsat 10% lage

Vægt/stk.: 190-210 g	Oprindelse: Litauen
Krt.: 4 × 2,5 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING
Steges på pande eller i ovn.

Varenr. 5230001

KYLLINGEBRYST 140-180 G

Kyllingebryst tilsat 13% lage.

Vægt/stk.: 140-180 g	Oprindelse: Litauen
Krt.: 4 × 2,5 kg	Krt./palle: 60
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING
Steges på pande eller i ovn.

Varenr. 5230011

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	

TILBEREDNING
Optøs og steges på pande eller i ovn.

Varenr. 1233001

RØGEDE KYLLINGELÅR DYBFROST

Hele kyllingelår uden rygben – varmrøgede.

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

TILBEREDNING
Gennemvarmes inden servering.

Varenr. 5240001

KYLLINGEVINGER 3 LEDS



3 leds kyllingevinger, halal.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Litauen
Krt.: 4 × 2,5 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING.

Optøes og steges i ovn, på grill eller på pande

Varenr. 1230241



KYLLINGEVINGER 3 LEDS



3 leds kyllingevinger, halal.

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Polen
Krt.: 4 × 2,5 kg	Krt./palle: 81
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

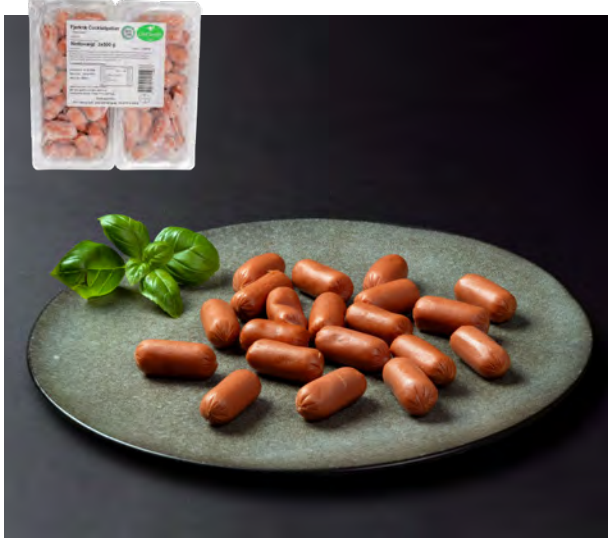
TILBEREDNING.

Optøes og steges i ovn, på grill eller på pande

Varenr. 1230245



FJERKRÆ COCKTAILPØLSER HALAL



Cocktailpølser af fjerkrækød

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

TILBEREDNING

Varmes inden brug.

Varenr. 1140706





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	

TILBEREDNING

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

Varenr. 7430011



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	

TILBEREDNING

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

Varenr. 7430021



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	

TILBEREDNING

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

Varenr. 7430031



SPRØDPANERET KYLLINGEFILET CA. 70 G





Stegt kyllingeinderfilet i sprød panering.

 Vægt/stk.: ca. 70 g	 Oprindelse: Polen
 Krt.: 10 × 1 kg	 Krt./palle: 48
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
 Halal: Ja	

 **TILBEREDNING**
Steges i ovn ved 180°C i ca. 15 min.

Varenr. 3221251



PANKOPANERET KYLLINGEBRYST CA. 140 G





Kyllingebryst i sprød pankopanering - forstegt

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

 **TILBEREDNING**
Steges i friture eller ovn.

Varenr. 1222204



FORSTEGT PANERET KYLLINGESCHNITZEL 100 G





Lyst kyllingekød i sprød panering.

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

 **TILBEREDNING**
Steges i ovn ved 180°C i 15-17 min.

Varenr. 1210013



CRISPY BURGER 125 G





Kyllingebryst (formet) i sprød cornflakes panering.

 Vægt/stk.: 125 g	 Oprindelse: Holland
 Krt.: 4 × 1 kg	 Krt./palle: 120
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
 Halal: Ja	

 **TILBEREDNING**
Steges i friture eller ovn.

Varenr. 1222211



CRISPY SPICY KYLLINGEBURGER 90 G





Kyllingebrystkød i sprød og spicy panering.

 Vægt/stk.: 90 g	 Oprindelse: Holland
 Krt.: 4 × 1 kg	 Krt./palle: 140
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
 Halal: Ja	

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

Varenr. 1222210



FIRECRACKER PANERET KYLLING





Stegt kyllingebryst i sprød og spicy panering.

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

 **TILBEREDNING**
Steges i ovn, friture eller på pande

Varenr. 1222206



CHICKEN KARAAGE CA. 30 G



Paneret og krydret kyllingelårkød – japansk inspireret

Vægt/stk.: ca. 30 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 10 × 900 g	Krt./palle: 45
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

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

Varenr.
1220000



KYLLINGENUGGETS FORSTEGTE CA. 25 G



Hvidt kyllingekød i dej, forstegt.

Vægt/stk.: ca. 25 g	Oprindelse: Polen
Krt.: 10 × 1 kg	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

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

Varenr.
1210035



CRISPY KYLLINGEVINGER



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

Vægt/stk.: ca. 50 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 5 × 1 kg	Krt./palle: 140
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

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

Varenr.
1230111



GARLIC CHICKEN CHEESE BALLS



Paneret kylling fyldt med ost og hvidløssauce.

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

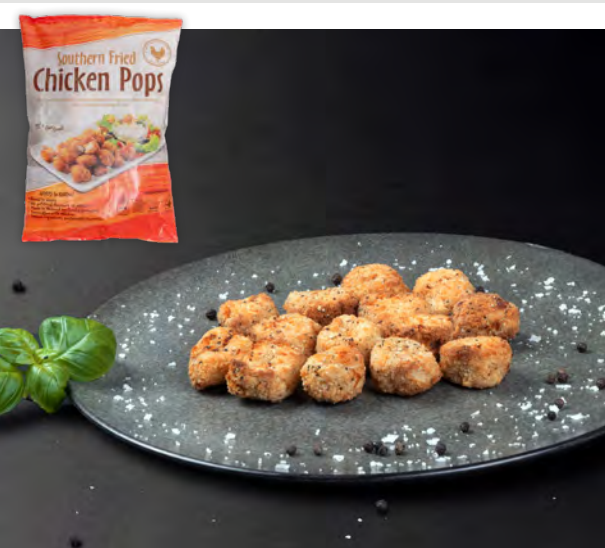
TILBEREDNING

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

Varenr.
1222201



CHICKEN POPS – SOUTHERN FRIED



Panerede små kyllingestykker.

Vægt/stk.: -Ca. 7g	Oprindelse: Holland
Krt.: 5 × 1kg	Krt./palle: 112
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

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

Varenr.
1222208



CHICKEN CHEESY NACHOS



Forstegt og formet kyllingebryst i cheddarost og paneret i knuste tortillachips

Vægt/stk.: 20-25 g	Oprindelse: Holland
Krt.: 5 × 1 kg	Krt./palle: 120
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

Steges gyldne i friture, ovn eller airfryer.

Varenr.
1222214



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	

TILBEREDNING
Klar til brug efter optøning.

Varenr. 2352200

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	

TILBEREDNING
Klar til brug efter optøning.

Varenr. 2230011

STEGT KYLLINGEBRYST I STRIMLER 10 MM



Stegt kyllingebryst i strimler på 10 mm.

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

TILBEREDNING
Klar til brug efter optøning.

Varenr. 2352350

GRILLEDE KYLLINGESPYD 50 G



Grillet kyllingebryst på spyd.

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

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

Varenr. 4230066

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	

TILBEREDNING
Klar til brug efter optøning.

Varenr. 4230061

GRILLET KYLLINGEFILET 110-130 G



Hele kyllingefileter uden inderfilet, grillet.

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

TILBEREDNING
Klar til brug efter optøning.

Varenr. 2230111

STEGTE KYLLINGETERN 12 MM





Stegt kyllingebryst i tern à ca. 12 mm

 Vægt/stk.: -	 Oprindelse: Kina
 Krt.: 5 × 2 kg	 Krt./palle: 56
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
 Halal: Ja	

Varenr. 4201024



 **TILBEREDNING**
Varmes i ovn eller på pande

KOGTE KYLLINGETERN 12 MM





Kogt kyllingebryst i tern à 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.

KYLLINGEFRIKADELLE 12 G - STEGT





Stegt kyllingefrikadelle på 12 g.

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

Varenr. 2012511



 **TILBEREDNING**
Varmes i forvarmet ovn ved 180°C

KYLLINGEHOT-WINGS





Forstegte kyllingehot-wings med BBQ-marinade – løsfrosne.

 Vægt/stk.: Ukalibreret	 Oprindelse: Polen
 Krt.: 5 × 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.



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	

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.

Varenr. 1330051

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	

TILBEREDNING

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

Varenr. 1330151

½ STEGT AND 600-650 G



Stegt halv and uden ben med skind.

Vægt/stk.: 600-650 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 16 vakkum × 2/10 kg	Krt./palle: 70
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: Ja	

TILBEREDNING

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

Varenr. 2300082

BERBERI-AND 3 KG



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

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

TILBEREDNING

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

Varenr. 1353101

PEKING AND MED INDMAD



And med indmad.

Vægt/stk.: 2.600g, varenr. 1351121 2.800g, varenr. 1352655 3.000g, varenr. 1351131 3.200g, varenr. 1351141 3.400g, varenr. 1351151 3.600g, varenr. 1351161	Oprindelse: Polen
Krt.: 6 stk.	Krt./palle: 44
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: På forespørgsel	

TILBEREDNING

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

Varenr. 1351131

GÅS MED INDMAD



Gås med indmad, Hkl. A.

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

Halal: På forespørgsel

TILBEREDNING

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

Varenr.
2052000



ANDE FOIE GRAS UDEN VENER (DEVERINED)



Hel andelever rensset for vener.

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

Halal: Nej

TILBEREDNING

Skal varmebehandles. Kan steges eller bruges til terrine.

Varenr.
1350051



FOIE GRAS I SKIVE



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

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

Halal: Nej

TILBEREDNING

Steges kort på pande på hver side.

Varenr.
1350011



ANDEHJERTER



	Vægt/stk.: 500 g		Oprindelse: Belgien
	Krt.: 20 × 500 g		Krt./palle: 120
	Opbevaring: -18° C eller koldere		Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Nej

TILBEREDNING

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

Varenr.
1352901



ANDELEVER



	Vægt/stk.: 500 g		Oprindelse: Belgien
	Krt.: 20 × 500 g		Krt./palle: 120
	Opbevaring: -18° C eller koldere		Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Nej

TILBEREDNING

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

Varenr.
1352911



ANDEKRÅSER



	Vægt/stk.: 500 g		Oprindelse: Belgien
	Krt.: 20 × 500 g		Krt./palle: 120
	Opbevaring: -18° C eller koldere		Holdbarhed: 18 måneder fra produktion

Halal: Nej

TILBEREDNING

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

Varenr.
1352921



ANDEFEDT



Andefedt i spand á 1.000 g eller 5.000 g.

	Vægt/stk.: 1.000 g, varenr. 1352925 5.000 g, varenr. 1352928		Oprindelse: Polen
	Krt.: 6 x 1 kg 6 x 5 kg		Krt./palle: 80
	Opbevaring: 0°C – +4°C		Holdbarhed: 8 måneder fra produktion
	Halal: Nej		

Varenr.
1352925



TILBEREDNING

Klar til brug.

GRIS



PANERET SVINESCHNITZEL 160 G



■ Paneret svineschnitzel.

 Vægt/stk.: 160 g	 Oprindelse: Tyskland
 Krt.: 40 stk. / 6,4 kg	 Krt./palle: 54
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
 Halal: Nej	

Varenr.
3600005



TILBEREDNING

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

PROSCIUTTO COTTO NO.1



Kogt skinke med svær.

	Vægt/stk.: ca. 9.000 g		Oprindelse: Belgien
	Krt.: 2 x ca. 9 kg		Krt./palle: 40
	Opbevaring: 0°C – +5°C		Holdbarhed: 6 måneder fra produktion
	Halal: Nej		

Varenr.
3440901



TILBEREDNING

Klar til brug.

BACON I TERN 1 KG



 Vægt/stk.: 2 × 333 kg

 Oprindelse: Polen

 Krt.: 11 kg

 Krt./palle: 35

 Opbevaring: -18° C eller koldere

 -

 Halal: Nej

Varenr.
3440021



 **TILBEREDNING**

Steges sprød på pande e.l.



KALVEBACON SLICED



 Vægt/stk.: -

 Oprindelse: Belgien

 Krt.: 10 × 1 kg

 Krt./palle: 70

 Opbevaring: -18° C eller koldere

 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

 Halal: Ja

Varenr.
8550901



 **TILBEREDNING**

Steges sprød på pande

GRØNNE BØNNER I BACON 40 G



 Vægt/stk.: 40 g

 Oprindelse: Belgien

 Krt.: 2 kg

 Krt./palle: 180

 Opbevaring: -18° C eller koldere

 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

 Halal: Nej

Varenr.
9900073



 **TILBEREDNING**

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

CEVAPCICI 25 G



Krydret oksefars.

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

Varenr.
8550745



TILBEREDNING

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

OKSEKØDSFRIKADELLE CA. 20 G



Forstegt oksekødsfrikadelle.

Vægt/stk.: 20 g	Oprindelse: Tyskland
Krt.: 3 kg	Krt./palle: 176
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
8550550



TILBEREDNING

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

MOZZARELLA CHEESE POPS



Mozarellaost i sprød panering.

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

Varenr.
2003301



TILBEREDNING

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

PANEREDE MOZZARELLA STICKS



Paneret mozarellaost.

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

Varenr.
2004401



TILBEREDNING

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

PANEREDE CHILI CHEESE BITES



Paneret ostefyld med chilismag.

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

Varenr.
2004411



TILBEREDNING

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

PANERET CAMEMBERT 75 G



Camembert i sprød panering.

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

Varenr.
2006611



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.

GYOZA MED GRØNTSAGER 20 G



Japansk inspirerede dumplings med grønsagsfyld.

Vægt/stk.: 20 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 10 × 600 g	Krt./palle: 106
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Ja	

Varenr.
2002182



TILBEREDNING

Steges sprøde i friture ved 180°C i 2-3 min. eller på pande ved mellem varme i 2-3 min.

GYOZA MED KYLLING OG GRØNT 20 G



Kylling og grøntsager i dej.

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

Varenr.
2002181



TILBEREDNING

I ovn eller friture.

QUINOA SALAT – INDIAN SUMMER



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

Vægt/stk.: -	Oprindelse: Belgien
Krt.: 4 × 1,25 kg	Krt./palle: 68
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 18 måneder fra produktion
Halal: -	

Varenr.
9900161



TILBEREDNING

Optøs 16 timer på køl.

MINIRULLER MED GRØNTSAGER



Asiatiske miniruller med grøntsager.

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

Varenr.
2002211



TILBEREDNING

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

MINIRULLER MED KYLLING



Asiatiske miniruller med kylling.

Vægt/stk.: ca. 20 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 4 × 1 kg	Krt./palle: 63
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
2002233



TILBEREDNING

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

MINIRULLER MED AND



Asiatiske miniruller med and.

Vægt/stk.: ca. 20 g	Oprindelse: Kina
Krt.: 4 × 1 kg	Krt./palle: 63
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: Nej	

Varenr.
2002255



TILBEREDNING

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

VANNAMEI-REJER, 16/20, RÅ, HLSO EZP. 25%



Rå Vannamei-rejer uden hoved, med skal, easy peel.

Vægt/stk.: ca. 25 g	Oprindelse: Vietnam/Indien
Krt.: 10 × 1 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: -	

TILBEREDNING
Skal koges før servering.



VANNAMEI-REJER 41/50, KOGTE, PDTO 30%



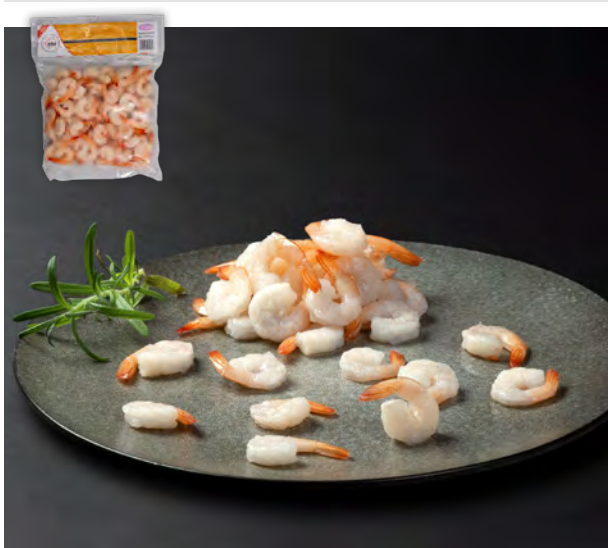
Vannamei-rejer uden hoved, uden skal med hale.

Vægt/stk.: ca. 10 g	Oprindelse: Vietnam
Krt.: 10 × 1 kg	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: -	

TILBEREDNING
Optøs før servering.



VANNAMEI-REJER 71/90, KOGTE, PDTO 20%



Vannamei-rejer uden hoved, uden skal med hale.

Vægt/stk.: ca. 6 g	Oprindelse: Vietnam
Krt.: 30 × 300 g	Krt./palle: 64
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 24 måneder fra produktion
Halal: -	

TILBEREDNING
Optøs før servering.



PANEREDE LØGRINGE



Forstegte panerede løgringe.

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

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





ØKOLOGISK BRØD

ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE RUSTIK 120G



Forskåret sandwichbolle

Vægt/stk.: 120 g	
Stk./krt.: 60 stk.	Krt./palle: 28
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 3000461

TILBEREDNING
Optøs og bages ved 180°C i 4-6 min.

ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE 125 G



Stor rund sandwichbolle, bagt på hvede.

Vægt/stk.: 125 g	
Stk./krt.: 3 ps à 15 stk.	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 2001301

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

ØKOLOGISK SANDWICHBOLLE GRÆSKAR/GULEROD 125 G



Stor sandwichbolle med klid, græskarkerner og gulerod.

Vægt/stk.: 125 g	
Stk./krt.: 3 ps à 15 stk.	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

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			
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 LYS HAVRESANDWICH 110 G



Økologisk forskåret sandwichstykke.

Vægt/stk.: 110 g	
Stk./krt.: 30	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

TILBEREDNING
Tø og server eller lunes i forvarmet ovn ved 180°C i 3-4 min.

Varenr. 3000481

ØKOLOGISK ØLANDSSTYKKE MED BIRKES 70 G



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

Vægt/stk.: 70 g	
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 3000501



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK GRÆSKAR/SOLSIKKESTYKKE 70 G



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

Vægt/stk.: 70 g	
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 3000511



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK SURDEJSSTYKKE 70 G



Rustikt hvederundstykke med en tydelig smag af den hjemmelavede surdej.

Vægt/stk.: 70 g	
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 48
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 3000521



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK GRÆSKARKERNEBRØD 70 G



Kvadratisk groft rundstykke med græskarkerner.

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

Varenr. 2000131



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK 4-KORNS HÅNDVÆRKER FULDKORN 85 G



Fuldkornshåndværker med mange kerner.

Vægt/stk.: 85 g		
Stk./krt.: 3 ps à 25	Krt./palle: 36	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 2001271



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK RUNDSTYKKEMIX - MØRK, BLANDINGSKARTON



4 mørke rundstykke-varianter pakket i én karton.

Vægt/stk.: 70 -75 g	
Stk./krt.: 20 stk. øko. flerkornsstykker 70 g 20 stk. øko. sportsboller 75 g 20 stk. øko. rugbrødsruder 75 g 20 stk. øko. græskarkernestykker 70 g	Krt./palle: 36
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 2000871



TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK BLANDINGSKARTON





Blandingskarton med 5 varianter økologisk brød.



Vægt/stk.: 70-80 g





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



Krt./palle:
36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2000821





TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK STENOVNSMIX





3 stenovnsrundstykker, pakket i én karton.



Vægt/stk.: 75-77 g





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



Krt./palle:
36



Opbevaring:
-18° C eller koldere



Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
2001341





TILBEREDNING

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

ØKOLOGISK BRØDMIX – MØRK, BLANDINGSKARTON





3 mørke helbrødsvarianter pakket i én karton.



Vægt/stk.: 500-700 g





Stk./krt.:
5 stk. øko. rustikbrød 750 g
5 stk. øko. 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 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 BRØD

46

PRODUKTKATALOG

ØKOLOGISK BRØD

47



BRØD

HÅNDVÆRKER 80 G



Traditionel håndværker på hvede.

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

Varenr.
2000351



TILBEREDNING

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

SKAGENSLAPPER 75 G



Rundstykke med birkes og solsikkekerner.

 Vægt/stk.: 75 g	 Stk./krt.: 3 ps à 25	 Krt./palle: 36
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr.
2000211



TILBEREDNING

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

RUSTIKT KARTOFFELSTYKKE LYST 80 G



Rustikt rundstykke med kartoffelflager.

Vægt/stk.: 80 g		
Stk./krt.: 80	Krt./palle: 24	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 2002001



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

RUSTIKT KARTOFFELSTYKKE MØRKT 80 G



Mørkt rustikt rundstykke med kartoffelflager.

Vægt/stk.: 80 g		
Stk./krt.: 80	Krt./palle: 24	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 2002011



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

GOURMET HÅNDVÆRKER 80 G



Langtidshævet rundstykke med birkes.

Vægt/stk.: 80 g		
Stk./krt.: 50 stk.	Krt./palle: 36	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 2008941



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

TAPASSTYKKER HAVSALT CA. 30 G



Kuvertbrød med havsalt.

Vægt/stk.: ca. 30 g		
Stk./krt.: 3 x 1 kg	Krt./palle: 48	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 3000401



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

TAPASSTYKKER MALT CA. 30 G



Mørkt kuvertstykke.

Vægt/stk.: ca. 30 g		
Stk./krt.: 3 x 1 kg	Krt./palle: 48	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 3000411



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

TAPASSTYKKER MAJS CA. 30 G



Kuvertstykke med majs.

Vægt/stk.: ca. 30 g		
Stk./krt.: 3 x 1 kg	Krt./palle: 48	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 3000421



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

DURUMKERNESTYKKE 70 G

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

Vægt/stk.: 70 g		
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 48	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 3000531

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

MANITOBASTYKKE 70 G

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

Vægt/stk.: 70 g		
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 48	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 3000541

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

MULTIKERNESTYKKE 70 G

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

Vægt/stk.: 70 g		
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 48	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 3000551

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

MALTSTYKKE MED SOLSIKKE 70 G

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

Vægt/stk.: 70 g		
Stk./krt.: 50	Krt./palle: 48	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 3000561

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

GOURMET RUNDSTYKKER MIXKARTON

Blandingskarton med 4 slags langtidshævede rundstykker.

Vægt/stk.: 90 g		
Stk./krt.: 40 stk. Rustikt Farmerstykke Hvede 20 stk. Rustikt Farmerstykke Rug 20 stk. Rustikt Farmerstykke Sesam 20 Stk. Rustikt Farmerstykke Birkes	Krt./palle: 24	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 2008961

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

MINIRUNDSTYKKE BLANDINGSKARTON

Blandingskarton med 4 varianter minirundstykker.

Vægt/stk.: 38-40 g		
Stk./krt.: 40 stk. mini-sportsboller 40 g 40 stk. mini-grovrundstykker 40 g 40 stk. mini-hvedestykker 40 g 80 stk. mini-håndværkere 40 g	Krt./palle: 24	
Opbevaring: -18° C eller koldere	Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr. 2000471

TILBEREDNING
Bages i varmluftsovn ved 200°C.

HÅNDVÆRKER-MIX 3 VARIANTER



3 varianter morgenbrød i én karton.

Vægt/stk.: 80 g

25 stk. håndværkere 80 g

25 stk. diamanstykker m. birkes 80 g

25 stk. gulerodsstykker 80 g

Krt./palle: 36

Opbevaring: -18° C eller koldere

Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 2000261



TILBEREDNING

Bages i varmluftovn ved 200°C

KEJSERMIX 3 VARIANTER



3 varianter morgenbrød i én karton.

Vægt/stk.: 62-70 g

25 stk. sesamstykker 62 g

25 stk. håndværkere 62 g

25 stk. græskarkernestykker 70 g

Krt./palle: 36

Opbevaring: -18° C eller koldere

Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 2000271



TILBEREDNING

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

GROVMIX 3 VARIANTER



3 grovvarianter pakket i én krt.

Vægt/stk.: 70-75 g

25 stk. skomagerstykker 70 g

25 stk. fitnessbrød 70 g

25 stk. sportlerbrød 80 g

Krt./palle: 36

Opbevaring: -18° C eller koldere

Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 2000401



TILBEREDNING

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

KERNEMIX BLANDINGSKARTON



Blandingskarton med 3 forskellige kerneholdige rundstykker.

Vægt/stk.: 75 g

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.

HALVMÅNE SANDWICH LYS



Sprødt og luftigt sandwichstykke.

Vægt/stk.: 100 g

Stk./krt.: 48

Krt./palle: 36

Opbevaring: -18° C eller koldere

Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 1001400



TILBEREDNING

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

HALVMÅNE SANDWICH MØRK



Sprødt, luftigt og mørkt sandwichstykke.

Vægt/stk.: 100 g

Stk./krt.: 48

Krt./palle: 36

Opbevaring: -18° C eller koldere

Holdbarhed: 12 måneder fra produktion

Varenr. 1001411



TILBEREDNING

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

54

PRODUKTKATALOG

BRØD

55

CHILI/CHEESE SANDWICH 140 G





Hvedesandwich med chili og ost.

 Vægt/stk.: 140 g		
 Stk./krt.: 50	 Krt./palle: 28	
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr.
2009221



 **TILBEREDNING**
Bages ved 200°C i 7-8 min.

GROVFIL 130 G – FULDKORNSSANDWICH





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

 Vægt/stk.: 130 g	 FULDKORN	
 Stk./krt.: 3 ps à 16	 Krt./palle: 36	
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr.
2000931



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

MØRKT SANDWICHSTYKKE SALT & PEBER 110 G





Mørkt sandwichstykke drysset med salt og peber.
Forskåret.

 Vægt/stk.: 110 g		
 Stk./krt.: 30	 Krt./palle: 48	
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr.
3000471



 **TILBEREDNING**
Tø og server eller lunes i forvarmet ovn ved 180°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



 **TILBEREDNING**
Klar til brug.

DURUMKERNEBRØD 700 G





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

 Vægt/stk.: 700 g		
 Stk./krt.: 10	 Krt./palle: 28	
 Opbevaring: -18° C eller koldere	 Holdbarhed: 12 måneder fra produktion	

Varenr.
3000571



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

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 BAGUETTE 440 G

Mørk baguette til sandwich o.l.

Vægt/stk.: 440 g

Stk./krt.: 20 stk.

Krt./palle: 28

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1001041

TILBEREDNING

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

RUSTIK PARISIEN 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.

58

PRODUKTKATALOG

KAGER

ÆBLETÆRTE 1.100 G

Klassisk æbletærte – forskåret.

Vægt/stk.: 1.100 g

Udskåret: 10 stk.

Stk./krt.: 8

Krt./palle: 49

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
18 måneder fra produktion

Varenr.
120012

TILBEREDNING

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

MINIMIX – MUFFINS 15 G

Blandingskarton med mini muffins i chokolade og vanilje.

Vægt/stk.: 15 g

Udskåret: Nej

Stk./krt.: 180

Krt./palle: 88

Opbevaring:
-18° C eller koldere

Holdbarhed:
12 måneder fra produktion

Varenr.
1002281

TILBEREDNING

Lad produkterne tø op i 45 minutter ved stuetemperatur.

KAGER

59

KAGER

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 52 G



Donut med kakaoovertræk.

Vægt/stk.: 52 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.

FANCY MIX DONUTS 65 G



Mixkasse med 4 slags dekorative donuts

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

Varenr. 1003291



TILBEREDNING
Klar til servering efter 20-30 min. optøning.

60

PRODUKTKATALOG

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.

KAGER

61

KAGER

ØKOLOGISKE PRODUKTER

KALKUN

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

KYLLING

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

ØKOLOGISK BRØD

Økologisk sandwichbolle rustik 120 g	varenr. 3000461	side	42
Økologisk sandwichbolle 125 g	varenr. 2001301	side	42
Økologisk sandwichbolle græskar/gulerød 125 g	varenr. 2001311	side	43
Økologisk sandwichbolle fuldkorn 125 g	varenr. 2001321	side	43
Økologisk Lys Havresandwich 110 g	varenr. 300048	side	43
Økologisk Ølandsstykke med birkes 70 g	varenr. 3000501	side	44
Økologisk Græskar/Solsikkestykke 70 g	varenr. 3000511	side	44
Økologisk Surdejsstykke 70 g	varenr. 3000521	side	44
Økologisk græskarkernebrød 70 g	varenr. 2000131	side	45
Økologisk 4-korns håndværker fuldkorn 85 g	varenr. 2001271	side	45
Økologisk rundstykkemix – mørk, blandingskarton	varenr. 2000871	side	45
Økologisk blandingskarton	varenr. 2000821	side	46
Økologisk stenovnsmix	varenr. 2001341	side	46
Økologisk brødmix – mørk, blandingskarton	varenr. 2000891	side	46
Økologisk gulerodsbrød 750 g	varenr. 2000291	side	47



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



Chef Service Halal er garantien for kvalitets halal-produkter.



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



Med Møllebakke præsenterer vi et bredt sortiment af brød.



NEPTUN
SEAFOOD

Alt fra vand og land

NEPTUN SEAFOOD

Telefon +45 70 20 88 88 • Assensvej 149A • 5600 Faaborg
info@neptunseafood.dk • www.neptunseafood.dk