

Kött

Från selekterat svenskt nötkött av restaurangkvalitet till mört lamm från Nya Zeeland.



Så mycket kött går åt

Det är trist att slänga mat.

Räkna med 125 g benfritt kött per person, med ben ca 175 g. Är det färs cirka 100 g och buffé med annat gott cirka 50 g per portion.



Oxfile

Hereford & Angus, 1.4-1.8 kg

Djuren lever hela sina liv och betar grönt gräs på de stora vidderna

Färsk Uruguay
1100 ca 10 kg/krt

Nötkött - färskt

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1001	Oxfile, 1,4-1,8 kg	Brasilien	ca 10 kg
1005	Oxfile, 1,8 kg+	Brasilien	ca 10 kg
1004	Oxfile, 1,6 kg+	Tyskland	ca 12 kg
1170	Oxfile, 1,8 kg+	Tyskland	ca 12 kg
5007	Oxfile, selekterad Utvald svensk oxfile, ca 1,8 kg/st	Sverige	3 kg
1009	Biff med kappa ca 5 kg/st	Brasilien	ca 10 kg
1008	Guldbiff Lätt marmorerad, ca 3,5 kg/st	Holland	ca 12 kg
5401	Ryggbiff selekterad Utvald svensk ryggbiff, utan kappa	Sverige	ca 12 kg
5008	Biff dragen 4 kg+	Tyskland	ca 10 kg
1010	Biff putsad ca 3 kg/st	Holland	ca 10 kg
457	Biff Lunchbiff, 3 kg+	Tyskland	ca 10 kg

Nötkött - färskt

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1018	Entrecote, Herreford & Angus ca 5 kg/st	Australien	ca 15 kg
1015	Entrecote ca 2 kg/st	Brasilien	ca 11 kg
4034	Entrecote, "Guld" Beimer, fint marmorerad, ca 3,5 kg/st	Holland	ca 20 kg
1014	Entrecote Lunchentrecote, 2,5 kg+	Tyskland	ca 20 kg
1019	Högreiv, hel bit	Sverige/EU	ca 10 kg
9007	Fransyska	Sverige/ Tyskland	ca 20 kg
4049	Innanlår	Sverige	ca 20 kg
4057	Ytterlår	Sverige	ca 20 kg
4062	Oxrulle	Tyskland	ca 20 kg
1030	Rostbifflock	Sverige	ca 20 kg
4033	Märgpipa	Sverige	ca 20 kg
1020	Oxbringa, rimmad	Sverige	ca 10 kg
1021	Nötfärs Fetthalt: 10%, ca 2,5 kg/pkt	EU	ca 10 kg
1023	Blandfärs 70% nöt, 30% fläsk, ca 2,5 kg/pkt	EU	ca 10 kg
1026	Nöstroganoff Strimlad fransyska	Sverige/ Tyskland	ca 10 kg
1025	Fransyska tärnad	Sverige/ Tyskland	ca 10 kg



Entrecote

Selekterad - Sverige

Utvald svensk entrecote,
ca 3,5 kg/st

Färsk Sverige
1801 ca 3,5 kg/st



Omvänd stekning

MAILLARDREAKTION är en kemisk reaktion som uppstår mellan kolhydrater och aminosyror. Det är den som ger färg, doft och smak hos många sorters rostad eller tillagad mat.

MED KÖTT uppstår "Maillard" bäst när du tillagar biten långsamt i ugn (130°C) till kärntemperatur 50°C. Det gör att ytan torkas ut. Låt därefter köttet vila i 10 minuter före du steker det hårt på en riktigt het grill eller panna (minst 140°C). Du kommer få en fantastisk stekyta och en perfekt saftig kärna.



Biff med kappa

Black Angus, 3 kg+

Grainfed, efter att djuren betat grönt gräs under större delen av sina liv avslutas de sista månaderna med en noggrant sammansatt kost

Färsk Australien
1011 ca 12 kg/krt



Högreiv tärnad

Grytbitar

Handskurna bitar, 3x3 cm

Färsk EU
1024 ca 10 kg/krt



Nötbfärs

ca 2,5 kg/pkt

Malning: 3,5 mm, fetthalt: 10%,
producerad i sverige av EU-råvara

Frost EU

1054 ca 10 kg/krt



Gödkalvgrytbitar

Handskurna

Stora handskurna bitar,
3-5 cm

Färs Holland

1074 ca 12 kg/krt



Gödkalvhare

Ytterfilé

Putsad, ca 3 kg/st

Färs Holland

1069 ca 18 kg/krt

Nötkött - fryst

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
5002	Oxfile, 1,6 kg+	Tyskland	ca 20 kg
651	Oxfile 1,4 kg+	Irland	ca 10 kg
457	Biff, 3,5 kg+	Tyskland	ca 20 kg
1014	Entrecote 3 kg+	Tyskland	ca 20 kg
1058	Oxben sågade	Sverige	10 kg
1060	Nötgrytbitar Tärnat nötkött, ca 2,5 kg/pkt	EU	ca 12 kg

Kalv - färsk

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1068	Gödkalvfile ca 1 kg/st	Holland	ca 15 kg
1069	Gödkalvhare ca 3 kg/st	Holland	ca 18 kg
1070	Gödkalventrecote ca 1 kg/st	Holland	ca 18 kg
1071	Gödkalvinnanlår Utan kappa, ca 3 kg/st	Holland	ca 20 kg
1072	Gödkalvfransyska ca 3 kg/st	Holland	ca 20 kg
1073	Gödkalvrostbiff Putsad, ca 1,5 kg/st	Holland	ca 20 kg
1074	Gödkalvgrytbitar Stora handskurna bitar	Holland	ca 12 kg
1075	Gödkalvracks "Frenched", putsade ben	Holland	ca 15 kg
1022	Kalvfärs KA Kött, malning: 3 mm, ca 2 kg/pkt	Holland	ca 10 kg



Mindre nötkött

VI ÄTER MINDRE KÖTT I SVERIGE
Efter att ha konsumerat närmare 26 kilo nötkött per person och år under de senaste åren märks nu en tydlig trend. 2017 åt vi 24,5 kilo per person och år.

Storätarna hittar vi i Sydamerika där Uruguay och Argentina sticker ut med över 40 kilo nötkött per person och år. Källa: Jordbruksverket, SCB och OECD.

Lamm - fryst

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1080	Lammhare Putsad, ca 700 g/st	Nya Zeeland	ca 15 kg
1081	Lamminnerfilé Putsad, 8x40 g/pkt	Nya Zeeland	ca 12 kg
1083	Lammrostbiff Utan kappa	Nya Zeeland	ca 12 kg
1084	Lammstek benfri	Nya Zeeland	ca 12 kg
1085	Lammlägg Av baklägg, ca 400 g/st	Nya Zeeland	ca 10 kg
1086	Muttonytterfilé	Nya Zeeland	ca 12 kg
1087	Muttonstek benfri	Nya Zeeland	ca 12 kg
1088	Lammfärs Fetthalt: 15%, kan beställas färsk	Sverige/ Irland	ca 6 kg
1089	Lammen	Sverige/ Irland	10 kg



Många lamm

På Nya Zeeland bor det strax över 4 miljoner människor. Men på ön strövar det omkring betydligt fler får och lamm, 40 miljoner närmare bestämt.

Fläskkött

Art.nr	Beskrivning	Förvaring	Ursprung	Kartong
1101	Fläskhare Benfri kotletterad	Färsk	Tyskland	ca 20 kg
1112	Fläskfilé	Fryst	Danmark	ca 5 kg
1102	Kotlettfilé Kan beställas som fryst	Färsk	Tyskland	ca 10 kg
1117	Sofilé Stor fläskfilé	Fryst	Tyskland	ca 7 kg
1104	Fläskkarré, benfri	Färsk	Tyskland	ca 20 kg
1105	Revben, tjocka knäckta	Fryst	Sverige	10 kg
1106	Spareribs	Fryst	Tyskland/ Danmark	ca 10 kg
1107	Kamben	Fryst	Tyskland/ Danmark	ca 10 kg
1108	Fläskbog, rimmad	Färsk	Sverige	ca 10 kg
1109	Fläsklägg med ben, rimmad	Färsk	Sverige	ca 10 kg
1116	Fläskgrytbitar	Fryst	EU	ca 10 kg
1111	Fläskfärs	Färsk	Sverige	ca 10 kg
1115	Skinkstek	Färsk	Sverige	ca 10 kg



Lammracks

Utan kappa, 400-450 g

I varje paket ligger två rader om 400-450 g

Fryst Nya Zeeland
1082 ca 9 kg/krt



Fläskkarré

Benfri

ca 2 kg/st

Färsk Tyskland

1104 ca 20 kg/krt

vilt

I samarbete med Polarica erbjuder vi älg från svenska jaktlag, ren från våra fjäll och hjort från Nya Zeelands stora gröna vidder.



Renrostbiff

300-500 g

Från svenska och finska Samebyar

Fryst Sverige/Finland

1122 ca 4 kg/krt



Viltmästarskav

Av hjort

Ca 2 kg/st

Fryst Nya Zeeland

1159 5 kg/krt

Ren - fryst

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1119	Renytterfilé 0,4-1,2 kg/st	Sverige/ Finland	ca 4 kg
1120	Reninnerfilé 200-400 g/st	Sverige/ Finland	ca 4 kg
1445	Reninnanlår Utan kappa, 0,6-1,2 kg/st	Sverige/ Finland	ca 4 kg
1123	Renstek Benfri, nätad, 1,5-3 kg/st	Sverige/ Finland	ca 8 kg
1124	Renstek i rulle Rökt, 2,2-2,5 kg/st	Sverige/ Finland	ca 7 kg
1125	Renstek souvasrökt ca 1,5 kg/st	Sverige/ Finland	ca 8 kg
1126	Renklubba varmrökt 2-4 kg/st	Sverige/ Finland	ca 6 kg
1127	Renkalvinnanlår 400-900 g/st	Sverige/ Finland	ca 4 kg
1128	Renhjärta rökt 300-500 g	Sverige/ Finland	ca 5 kg

Skav - fryst

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1150	Renskav Av bog	Sverige	5 kg
1151	Fjällskav Lättrökt, av hjort	Nya Zeeland	5 kg
1152	Älgskav	Sverige	5 kg

Hjort - fryst

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1130	Hjortytterfilé Av kronhjort, 2 kg+/st	Nya Zeeland	ca 11 kg
1136	Hjortinnerfilé 700-800 g/st	Nya Zeeland	ca 24 kg
1131	Hjorttracks ca 1 kg/pkt	Nya Zeeland	ca 7,5 kg
1132	Hjortinnanlår Utan kappa, ca 1,5 kg/st	Nya Zeeland	ca 10 kg
1135	Hjortgrytbitar 20x20 mm	Nya Zeeland	5 kg

Älg - fryst

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1140	Älginnerfilé Utan sträng, 0,5-2 kg/st	Sverige	ca 6 kg
1141	Älgytterfilé 2,5-3,5 kg/st	Sverige	ca 6 kg
1142	Älgentrecote ca 1,5 kg/st	Sverige	ca 8 kg
1143	Älginnanlår 1,5-4,5 kg	Sverige	ca 10 kg
1144	Älgstek Benfri nättad, 2-3 kg/st	Sverige	ca 8 kg
1145	Älggrytbitar 2,5x2,5 cm	Sverige	5 kg
1146	Älgfärs Flingad för snabb upptining	Sverige	5 kg

Övrig vilt - fryst

Art.nr	Beskrivning	Ursprung	Kartong
1148	Rådjursstek, benfri nättad, ca 2,5 kg/st	EU	ca 13 kg
1149	Rådjursgrytbitar, 2x2 cm	EU	5 kg
1153	Vildsvinsytterfilé, 0,8-1,3 kg/st	Australien	ca 6 kg
1154	Vildsvinsstek, benfri nättad, 0,8-1,6 kg/st	Australien	ca 5 kg
1155	Viltfärs, av hjort	Nya Zeeland	5 kg
1158	Viltpaté, av hjort, ca 1,5 kg/st	Nya Zeeland	ca 3 kg



Svensk älg

Vår älg kommer uteslutande från svenska jaktlag. Visste du att av all älg som fålls i Sverige återfinns endast 6-7% i handeln? Resten hamnar i frysboxar runtom i landet.



Tips!

Gör goda älgköttbullar med älgfärs från Polarica.

Chark

Från lufttorkade och lagrade italienska delikatesser till småländska isterband.



Coppa di Nostrana

Lufttorkad fläskkarré

Traditionell handbunden lufttorkad fläskkarré, ca 700 g/st

Färsk Italien
1167 ca 8 kg/krt



Prosciutto di Parma

D.O.P.

Hel benfri lufttorkad Parmaskinka, lagrad i 16 månader, ca 6 kg/st

Färsk Italien
1166 ca 12 kg/krt



Prosciutto

Skivad, 500 g

Benfri lufttorkad skinka, färdigskivad, ca 35 skivor/pkt

Färsk Italien
1162 3 kg/krt



Mortadella

Med pistagenötter

Stor mortadella, kokt och vavrökt korv av kalv- och fläskkött, ca 3 kg/st

Färsk Italien
182 ca 12 kg/krt

Chark - Italien

Art.nr	Beskrivning	Styck/förp.	Kartong
1160	Bog lufttorkad och rökt Speck, kryddad med enbär	ca 2,5 kg	ca 12,5 kg
1161	Bresaola Punta d'Anca Av utvalt lufttorkat nöttinnanlår	ca 1 kg	ca 12 kg
1163	Bresaola skivad Lufttorkat nöttinnanlår	500 g	3 kg
1164	Prosciutto Crudo halv Delad bit av lufttorkad benfri skinka, lagringstid: 9-10 månader	ca 2,5 kg	ca 10 kg
1165	Prosciutto Crudo hel Lufttorkad benfri skinka, lagringstid: 9-10 månader	ca 5,5 kg	ca 11 kg
1168	Pancetta Tesa Lufttorkad fläksida, lagringstid: 4 månader	ca 1,5 kg	ca 12 kg
1169	Lardo, lufttorkat speck Kryddad med salt och svartpeppar	ca 3,5 kg	ca 9 kg

Chark - färsk

Art.nr	Beskrivning	Styck/förp.	Kartong
1172	Rostbiff grillad Producerad i Sverige	ca 2,5 kg	ca 10 kg
1171	Rostbiff grillad, skivad Producerad i Sverige	600-800 g	ca 10 kg
1173	Skinka rökt - Fatbursskinka Helmuskel, Sverige	ca 2.5 kg	ca 10 kg
178	Skinka rökt, skivad Sverige	ca 800 g	ca 10 kg
1175	Leverpastej skivbar Sverige	ca 1 kg	ca 5 kg
1180	Fläsksida hel Rå fläsksida med svål, Sverige	ca 2,5 kg	-
1181	Kassler nättad Sverige	ca 2 kg	ca 10 kg
1182	Fläsklägg, Sous vide Benfri, nättad, Sverige	ca 2 kg	ca 10 kg
1183	Bacon skivad Gudruns, Sverige	ca 2,5 kg	ca 10 kg

Chark - fryst

Art.nr	Beskrivning	Styck/förp.	Kartong
1203	Pyttkött, tärnat	2,5 kg	5 kg
1204	Kåldolmar stekta, J&B Delikatesser	-	5 kg
1205	Fläskschnitzel panerad	160-180 g	5 kg
1184	Köttbullar, J&B Delikatesser	-	5 kg
1207	Hamburgare	90 g	4,32 kg
1208	Hamburgare	150 g	3,6 kg
385	Hamburgare	200 g	4 kg

Chark - korv

Art.nr	Beskrivning	Förpackning	Kartong
1191	Prinskorv naturskinn	2,5 kg	10 kg
1193	Bratwurst, 120 g	2,5 kg	10 kg
1194	Lunchkorv, 120 g	2,5 kg	10 kg
1195	Frukostkorv, 120 g	2,5 kg	10 kg
1197	Chorizo, 150 g	2,5 kg	10 kg
1198	Isterband, 150 g	2,5 kg	10 kg
1199	Wienerkorv	2,5 kg	10 kg
1200	Kabanoss	2,5 kg	10 kg



Sidfläsk

Rimmat och skivat utan svål

Ca 2,5 kg/st, i rullförpackning, producerad i Sverige av tysk eller svensk råvara

Färsk Sverige
11 ca 10 kg/krt



Hamburgare

Black Angus, 200 g

Producers i sverige med råvara från Australien

Fryst Sverige
387 4 kg/krt



Falukorv

Rak, Gudruns

2 korvar per paket, ca 4 kg/pkt

Färsk Sverige
1190 ca 8 kg/krt