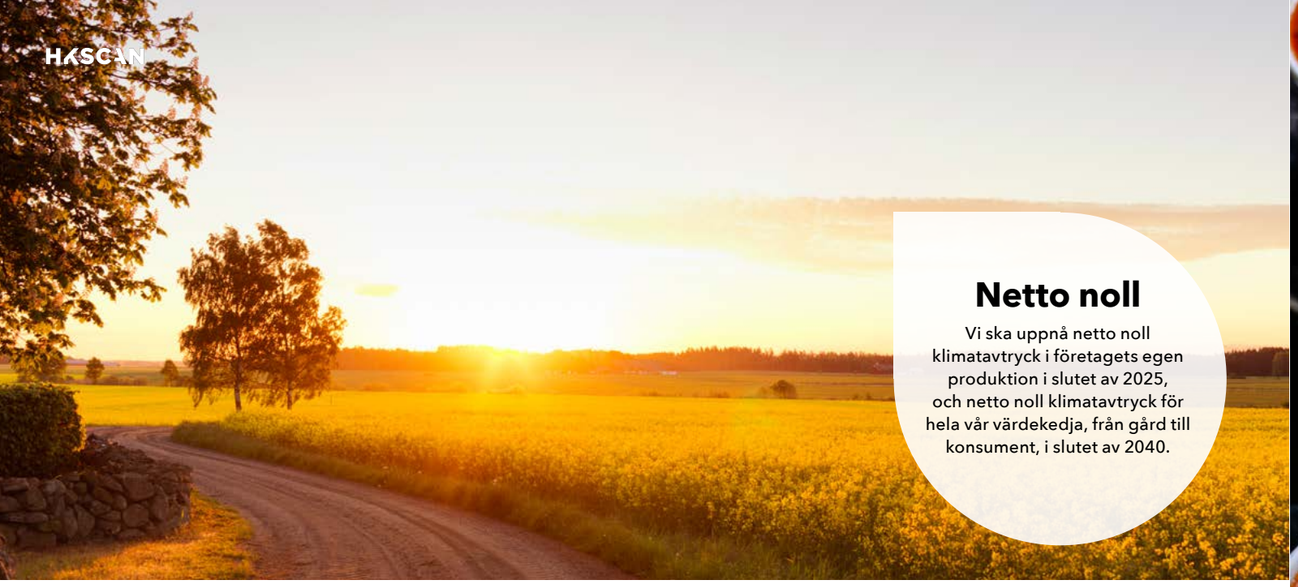
HKSCAN

SORTIMENTSKATALOG

För restaurang & storhushåll

Följ oss på instagram

@HKSCANFOODSERVICE



Netto noll

Vi ska uppnå netto noll klimatavtryck i företagets egen produktion i slutet av 2025, och netto noll klimatavtryck för hela vår värdekedja, från gård till konsument, i slutet av 2040.

Frekventa gårdsbesök

Vi gör ca 4 000 gårdsbesök hos våra leverantörer varje år för att säkra djuromsorgen.

Låg användning av antibiotika

Behandling med antibiotika görs endast på enstaka sjuka djur. Aldrig i förebyggande syfte.

Mindre och bättre plast

Vi förbättrar våra förpackningar kontinuerligt genom att använda mindre och bättre plast. Vi har till exempel fasat ut all svart plast från våra förpackningar.

Hållbarhet nära hjärtat

Hållbarhetsgrisen är ett fantastiskt svenskt griskött med samma låga klimatavtryck som kyckling.

Gårdsinitiativet

2019 lanserade vi Gårdsinitiativet för att tillsammans med svenska gårdar skapa klimatpositiva effekter på gårdsnivå och, som ett första steg, minska det svenska köttets klimatpåverkan med 20 % till 2030.

100% grön el

Alla våra anläggningar använder förnyelsebar elektricitet.

Innehåll

Inledning 5

Nöt- & gris-akademien 6

Våra varumärken 7

Offentliga måltiden..... 8

Fläsk 11

Nöt 17

Lamm 23

Kalv 25

Vegetariskt 27

Gårdsfisk 29

Ekologiskt 31

Sous vide 33

Färs 35

Färsprodukter 37

Korv 39

Smörgåsmat 43

Bearbetat / Färdiglagat 47

Strimlat / Tärnat 49

Julprodukter 51

Kontakt 52

Har du frågor eller funderingar om våra produkter? Kontakta oss på Matforum

matforum@hkscan.com
0771-510 510

En hållbar resa från bondens gård till gästens gaffel

Vi på Scan tror på bra mat från svenska gårdar och står för svensk kvalitet i smak, hantverk och djuromsorg. Vi kallar det för Smaken av Sverige.

Just därför kommer alla våra produkter från djur som är födda, uppfödda, slaktade och styckade i Sverige. Kärnan i vår verksamhet är hantverket och kontrollen över hela kedjan – från gård till gaffel. I nära samarbete med Sveriges bästa gris-, lamm- och nötbönder erbjuder vi ansvarsfullt tillverkade varor. Vi tycker att den goda smaken ska kännas både i munnen och i hjärtat.

Vi tror att när man känner till matens ursprung och kan vara säker på att djuren behandlas väl så smakar den faktiskt godare. Det svenska ursprunget kommer med så många fördelar och vi arbetar engagerat för att säkra de höga förväntningar som ställs på svensk köttkvalitet. Det handlar bland annat om att vi i Sverige har ett av världens mest hållbara jordbruk genom en god djurhälsa, låg antibiotikaanvändning, effektiv gödselhantering, foderodling och god tillgång till vatten och betesmarker.

Betande djur omvandlar gräs till näringsrikt protein och betesmarker och vall binder också kol i marken på ett effektivt sätt. Med naturlig gödsel återförs viktig näring till jordbruket och de betande mularna hjälper till att hålla landskapen öppna och gynna den biologiska mångfalden.

Det här är bara några av de goda argumenten som vi hoppas kunna nyansera debatten och lyfta fram fördelarna med vårt svenska kött. Vi vill dessutom att fler kockar väljer att servera svenskt kött. Så fortsätter vi att skapa den bästa resan från gård till gaffel.

4

NÖT- & GRIS–
AKADEMIEN

En matnyttig kurs för såväl köttnördar som glada amatörer

Är det egentligen så viktigt att vi äter svenskt kött? På vilket sätt påverkar köttätandet miljön? Spelar det någon roll vad djuret äter? I Nöt- och grisakademien har vi samlat ihop all vår kunskap till en inspirerade och vägledande föreläsning som lär dig allt du behöver veta om kött.

I vår kurs får du en ordentlig genomgång av allt som har med gris och nötkött att göra. Vi har träffat uppfödare, köttmästare, kockar och säljare, och fått ta del av all deras ovärderliga kunskap.

Kursen går igenom köttets hela väg från gård till gaffeln. Lär dig allt om hur uppfödning påverkar smak och hållbarhet, vad som gör ett kött mört och de olika styckdetaljernas egenskaper. Självklart diskuterar vi även köttets påverkan på miljön och hur man kan göra klimatsmarta köttval.

Öppen för anmälning!
Kontakta oss för att boka en kurs

Nyfiken på Akademien?
Hör av dig till vår säljkårschef, Fredrik Svärd,
08-600 67 56, fredrik.svard@hkscan.com

Våra varumärken

SCAN
Alltid svenskt kött. Ett brett utbud från vardags-favoriter som falukorv och köttbullar till de finaste köttdetaljerna av utvalt griskött och hängmörad nöt.

SVENSK RAPSGRIS®
På nio utvalda svenska gårdar har vi tillsammans med bönderna valt att ge våra grisar svensk rapsolja i deras foder. Resultatet är ett saftigt och gott kött

STYCKMÄSTARENS UTVALDA
Speciella styckdetaljer av högsta kvalitet, utvalt av vår styckmästare Benny Granqvist – mört och marmorerat kött i absolut toppklass.

HÅLLBARHETSGRISEN
Vi är väldigt stolta över att djuren på Halla gård har en exceptionell djuromsorg samt att köttet från Hållbar-hetsgrisen har en lägre klimatpåverkan jämfört med genomsnittet för grisuppfödning i Sverige.*.

SCAN MENU
Utvalt nötkött för dig som lagar mat professionellt och ställer extra höga krav på råvarorna. T ex vår bästa biff, entrecôte och oxfilé, där våra styckmästare väljer ut det finaste köttet för hand.

PÄRSONS
Marknadsledaren inom smörgåsmat. Innovationen ”Tunna skivor” har banat väg för fler nyheter.

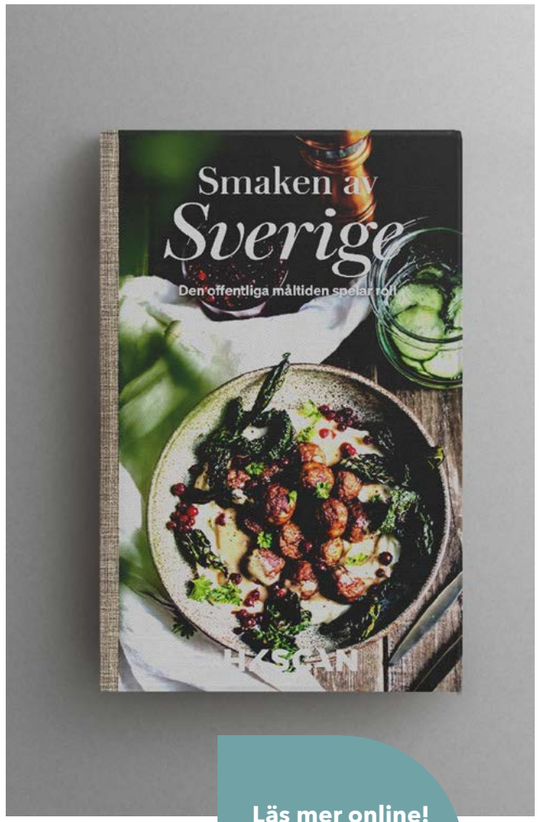
BULLENS
En verklig korvklassiker för utflykten, vickningen eller lunchen. Älskad i många generationer.

Samarbetspartners:

GÅRDSFISK

De offentliga måltiderna ska vara bäst i klassen

Den offentliga måltiden är en av våra viktigaste måltider – så viktig att vi till och med skrivit en bok om den. I *Smaken av Sverige – den offentliga måltiden spelar roll* har vi samlat kunskap och inspiration för alla som arbetar med de offentliga måltiderna.



Läs mer online!
Den offentliga måltiden – spelar roll
på hkscanfoodservice.se

Den offentliga måltiden har färdats en lång och krokig väg kantad av höga krav på bland annat logistik, ekonomi, upphandling, hygien och livsmedelssäkerhet, näringsrekommendationer, miljökrav och hållbarhetsfrågor samt arbetsmiljö. Att tillaga och servera måltider är en komplex uppgift som dessutom ska genomföras med, i många fall, extremt begränsade resurser.

Vi jobbar därför tätt ihop med såväl kostchefer, måltidsutvecklare, kockar, pedagoger och politiker för att både förenkla, utveckla och förbättra de offentliga måltiderna. Vi vet att det finns många kriterier att ta hänsyn till samtidigt som förväntningar är många. Måltiderna på förskolor, skolor, sjukhus och äldreboenden är idag en självklarhet och inte minst därför måste maten både smaka gott och göra gott.

Vi på HKScan Foodservice är en stolt samarbetspartner och leverantör av omsorgsfullt producerad mat till landets offentliga måltidsverksamheter.

Vill du lyckas med offentlig upphandling? Låt oss hjälpa dig

Driver du en offentlig verksamhet och vill erbjuda dina gäster högkvalitativa svenska råvaror? Fråga oss hur ni ska formulera er i kommande upphandling för att lyckas med detta och vi hjälper er gärna

Det finns många anledningar att välja svenska proteiner till de offentliga måltiderna;

- En resursklok djuruppfödning med lägre klimatavtryck
- En djurskyddslagstiftning i världsklass och utan antibiotika
- Naturliga kretslopp och biologisk mångfald

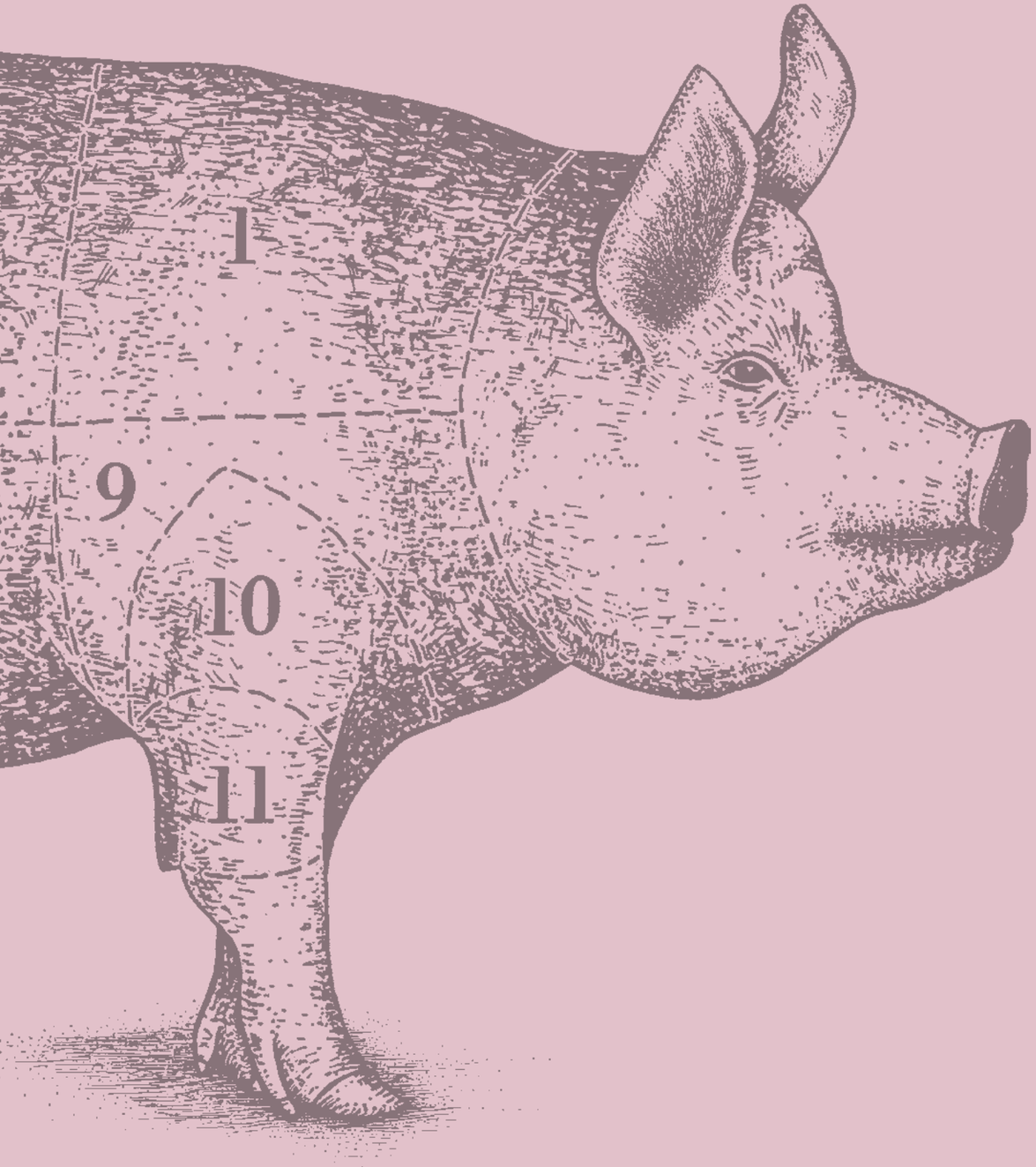
En stor del av sortimentet i denna katalog är anpassat för storkök och vi inspirerar gärna era kockar i hur produkterna kan användas på ett enkelt men också nytänkande sätt – dessutom kan vi hjälpa till att klimatberäkna recepten!

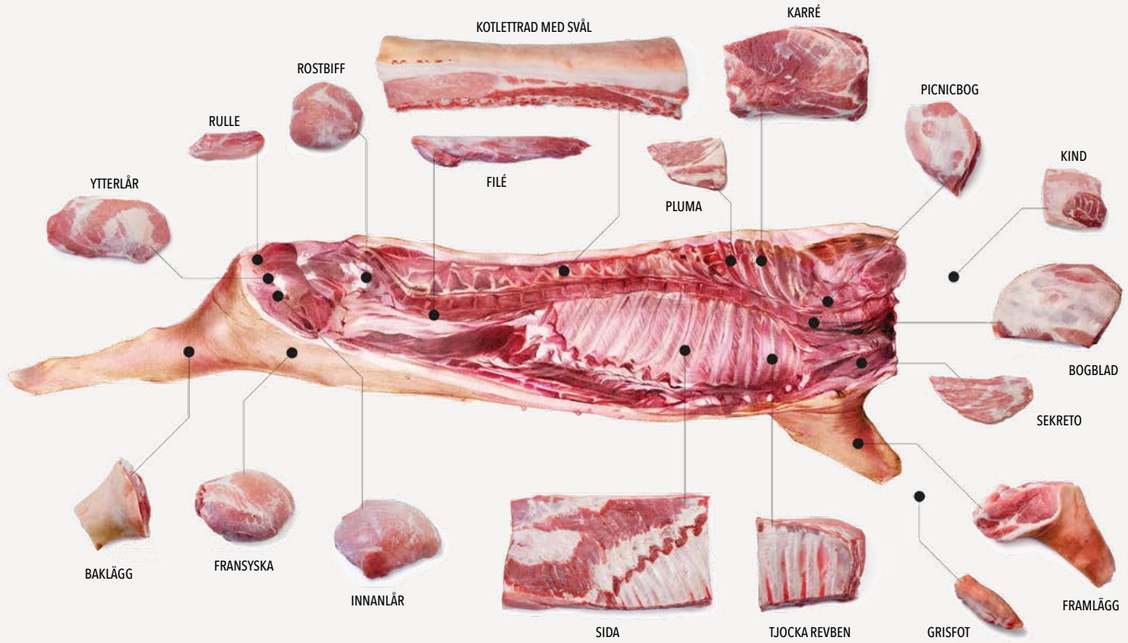
Servera svenskt kött i din offentliga verksamhet och bidra till att vi som land och bransch kan uppnå våra miljö- och klimatmål!

Hör av dig!

CHARLOTTE EKE-GÖRANSSON
KAM FOODSERVICE
+46 (0)73 089 7771
charlotte.eke-goransson@hkscan.com

HKSCAN





Svenskt fläsk

Vårt svenska griskött håller väldigt hög kvalitet, något vi är mycket stolta över. Köttet är saftigt och mört, särskilt Rapsgrisen som med sin karaktäristiska smak egentligen inte behöver andra smaksättare. Idag vill många kockar ha fettinsprängt griskött med ordentlig fettkappa. Resultatet blir ett ännu saftigare och smakrikare kött. Men för den som vill äta fettsnålt är det enkelt att skära bort fettet efter tillagningen. Det är faktiskt så att när man putsar en kotlett, får man en köttbit med bara 2-3% fett. Det är inte för inte som vi brukar säga att svenskt griskött är möjligheternas kött.

Visste du att

- Nu kan du köpa gårdsmärkt Svensk Rapsgris® från 9 olika gårdar
- Att den svenska djurskyddslagen är bland den strängaste i världen och att alla våra grisbönder jobbar för att uppmuntra till grisens naturliga beteende
- Pluma betyder fjäder på spanska, och anspelar på detaljens utseende
- Kotlettracks med skrapade ben kallas för frenched racks eller kronkotlett

Det svenska grisköttet är i princip helt fritt från salmonella och behöver därför inte hettas upp till 70°.
Möra styckningsdelar som filé och kotlett kan stekas till mellan 65-70° för att undvika att köttet blir torrt och hårt.

FRÅN EN GÅRD MED HÅLLBARHET NÄRA HJÄRTAT

PÅ HALLA GÅRD I VÄSTERGÖTLAND GÅR GRISARNA FRITT, BÖKAR OCH BETAR UTE I HAGEN. GÅRDEN DRIVS AV EGENPRODUCERAD BIOGAS OCH ALLT FODER ÄR ODLAT PÅ GÅRDEN.

LÄS MER PÅ SCAN.SE/HALLBARHETSGRISEN

Anders Gunnarson, grisbonde

Hållbarhetsgrisen

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

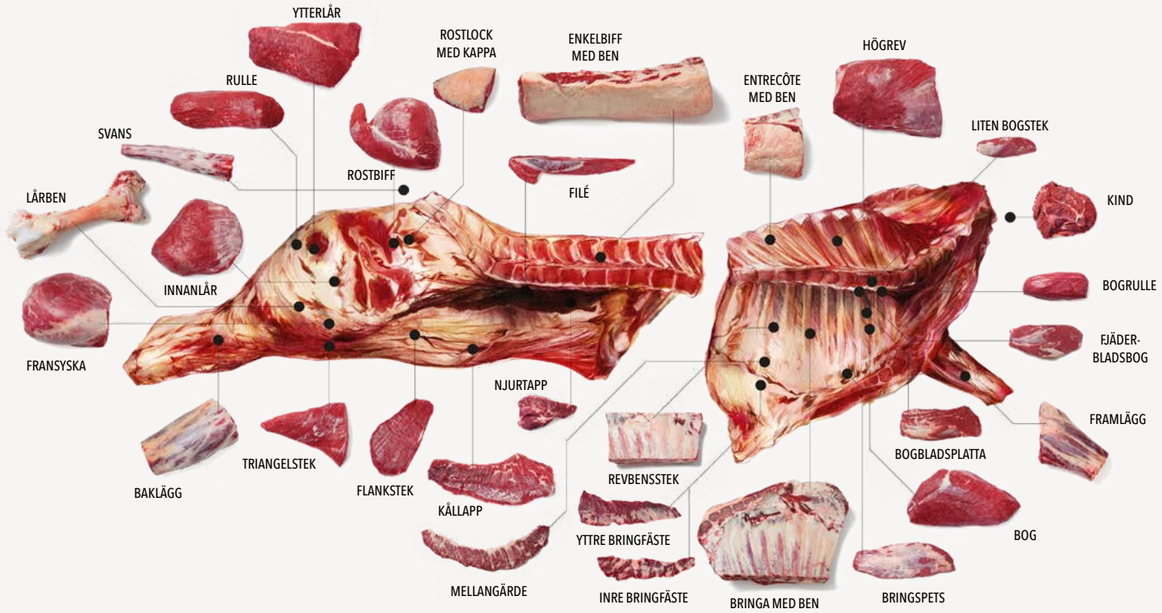
Rapsgris

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
407491	Scan	**Fläskfilé av Svensk Rapsgris®, viktmärkt**	Kylt	24	2 200	11,00	Sverige
407451	Scan	**Fläsksida av Svensk Rapsgris®, viktmärkt**	Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
407401	Scan	**Karré benfri av Svensk Rapsgris®, viktmärkt**	Kylt	24	2 190	6,57	Sverige
407421	Scan	**Kotlett av Svensk Rapsgris®, viktmärkt**	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®, viktmärkt**	Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
507412	Scan	**Pluma av Svensk Rapsgris®, viktmärkt** Ny från 2023-09-04	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige
507408	Scan	**Pluma av Svensk Rapsgris®, viktmärkt** Utgår 2023-09-04	Fryst	729	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, viktmärkt**	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige
302903	Scan	**Griskind, viktmärkt**	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

600
GÅRDAR
HKScan samarbetar med
ca 600 grisgårdar i Sverige.



Ovanliga detaljer är både spännande att jobba med och kan förbättra lönsamheten ordentligt.

Svenskt nötkött

Vårt svenska nötkötts fina kvalitet bygger på den enkla idén att djuren ska få leva fritt, något som inte är en självklarhet i stora delar av världen. Den svenska djurhållningen, tillsammans med våra bönders noggranna arbete, gör att djuren mår bra och håller sig friska. Något som i sig borgar för god smak.

För oss är det viktig att djuren är slaktmogna – att de har lämplig vikt och en bra muskel- och fettansättning. Högre ålder ger kraftigare muskelfibrer, annan fettansättning, och en kraftigare köttsmak. Vissa anser att det är det bästa köttet, andra föredrar ett mildare kött från yngre djur. En sak är dock säker – svenskt kött är lika med kvalitet.

Styckningsordlista

Ibland behöver man veta vad styckningsdetaljerna heter på engelska. Det är inte alltid lätt att översätta dem direkt eftersom man styckar på olika sätt i olika länder. Även namnen kan variera beroende på vilket land man menar.

Bogstek	*Shoulder Clod*	Lägg	*Shank*	Rulle	*Eye Round*
Bringa	*Brisket*	Innanlår	*Boneless Beef Inside/Topside*	Flankstek	*Flank / Flank Steak*
Entrecote	*Cube Roll / Rib Eye*	Oxfilé	*Tender Loin / Fillet of Beef*	Mellangärde	*Skirt Steak*
Fransyska	*Beef Knuckle*	Rostbiff	*Beef Rump*	Njurtapp	*Hanger Steak / Butcher's Steak*
Högrev	*Chuck Roll*	Rostbiffslock	*Sirloin Cap*	Ryggbiff	*Strip Loin*

Oxfilé

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
423333	Scan	**Oxfilé, viktmärkt**	1,8+	Kylt	42	2 110	8,40	Sverige
423364	Scan	**Oxfilé Menu**	2,0+	Kylt	42	2 330	6,99	Sverige
523333	Scan	**Oxfilé viktmärkt**	1,8+	Fryst	360	2110	8,40	Sverige

Entrecôte

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
424630	Scan	**Entrecôte, viktmärkt**	3,0+	Kylt	42	3 800	11,50	Sverige
524630	Scan	**Entrecôte**	3,0+	Fryst	360	3 400	10,20	Sverige
424631	Scan	**Entrecôte Menu**	2,5+	Kylt	42	3 470	10,41	Sverige

Ryggbiff

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
422233	Scan	**Ryggbiff skinnad, viktmärkt**	4,0+	Kylt	42	4 900	19,60	Sverige
522233	Scan	**Ryggbiff skinnad, viktmärkt**	4,0+	Fryst	360	4 900	19,60	Sverige
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	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
421230	Scan	**Högrev benfri, viktmärkt**	3,7	Kylt	42	3 750	7,50	Sverige
421277	Scan	**Högrev benfri KRAV**	6,0+	Kylt	42	6 420	12,84	Sverige
421836	Scan	**Högrevskärna Menu**	2,5	Kylt	42	2 550	10,00	Sverige

60% LÄGRE KLIMATPÅVERKAN

Svenskt nötkött har 60% lägre klimatpåverkan än genomsnittet i resten av världen!

(Lesschen et al & Gerber et al)

Konsten att välja rätt kött vid rätt tillfälle

Att välja kött till olika maträtter behöver inte vara komplicerat. För en klassisk Biff Stroganoff fungerar det alldeles utmärkt med lite enklare köttkvalitet.

Ska du servera en ren köttbit väljer du en finare marmorering. Våra varumärken nedan erbjuder noggrant utvalt kött för olika typer av maträtter och smakpreferenser.

Det finns en köttbit för alla!

Allt nötkött möras i minst 7 dagar.
Efter ca 20 dagar har köttet blivit så mört som det kan bli.

Ryggbiff – Scan Menu

- Svenskt köttsortiment av högsta kvalitet.
- Allt kött väljs ut manuellt.
- Garanterad mörhet och en marmorering utöver det vanliga.
- Passar utmärkt att steka eller lägga på grillen.

Ryggbiff – Scan

- Svenskt kött från svenska gårdar.
- Lägre marmoreringsgrad med en bra mörhet.
- Kan stekas hel i ugn eller grillas i skivor.
- Går utmärkt att användas till Biff Rydberg.

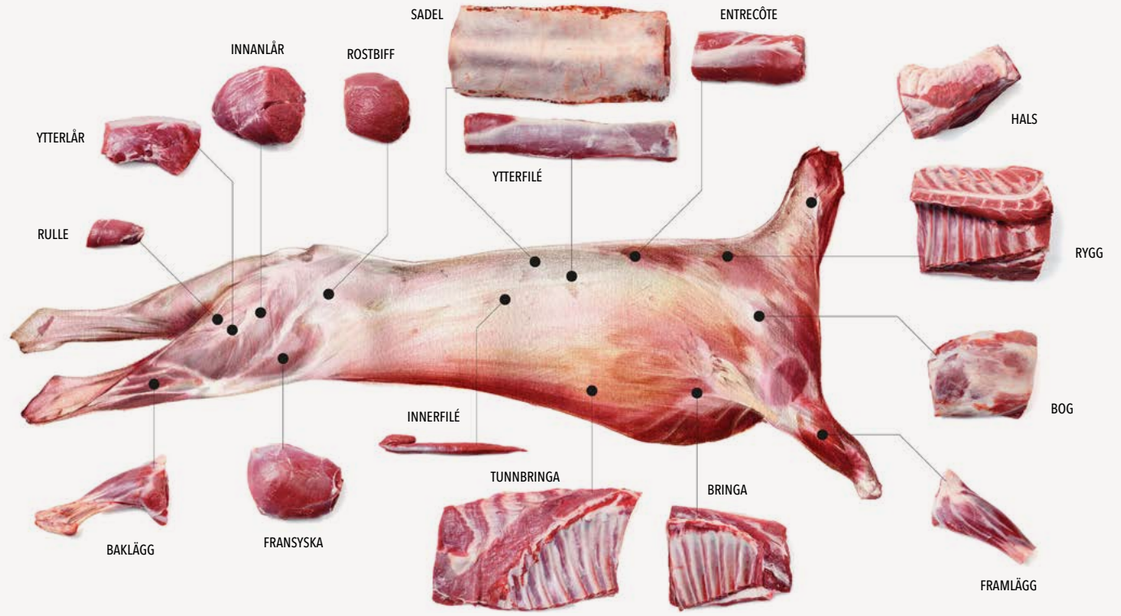
LÄS MER PÅ VÅR HEMSIDA: HKSCANFOODSERVICE.SE

Fransyska

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
423663	Scan	**Fransyska**	3,0+	Kylt	42	4880	9,76	Sverige
423677	Scan	**Fransyska KRAV**	3,0+	Kylt	42	4680	9,36	Sverige

Övriga detaljer

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
422554	Scan	**Rostas**	Kylt	42	8000	8,00	Sverige
322803	Scan	**Oxkind Menu**	Fryst	540	2500	10,00	Sverige
322131	Scan	**Njurtapp Menu putsad delad**	Kylt	30	2100	10,50	Sverige
524835	Scan	**Flankstek skinnad**	Fryst	360	3000	6,00	Sverige
420316	Scan	**Liten Bogstek**	Kylt	42	3500	7,00	Sverige
420377	Scan	**Bog benfri KRAV**	Kylt	42	4890	9,78	Sverige
733893	Scan	**Talg**	Kylt	365	2600	5,40	Sverige
524050	Scan	**Rostlock med kappa**	Fryst	360	1500	6,00	Sverige
424035	Scan	**Ytterlår skinnad**	Kylt	42	4500	13,50	Sverige
420601	Scan	**Bringa benfri del vac**	Kylt	35	4000	8,00	Sverige
423837	Scan	**Innanlår skinnad**	Kylt	42	6000	12,00	Sverige



Svenskt lamm

Intresset för svenskt lamm och lammuppfödning har ökat markant de senaste åren. För tvåhundra år sedan var lammet det vanligaste djuret på svensk bondgårdar och idag ser vi en ökad efterfråga på just svenskt lammkött. När vi säger lamm menar vi får som inte har lammat och som är yngre än ett år. Lammköttets fördelar är den lätta och behagliga smaken, och en välsignad mörhet som gör det enkelt att arbeta med. Gör som vi, arbeta bara med svenskt lamm.

Får får lamm?

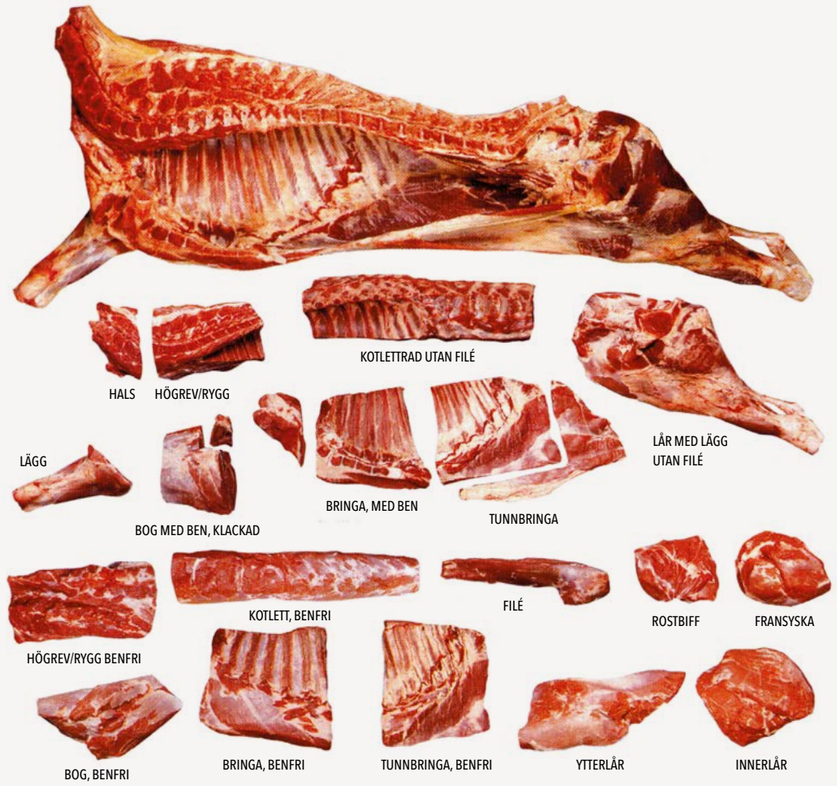
- **Dilamm:** Mjölkmatat lamm 6-8 veckor gammalt.
- **Spädlamm:** Mjölkmatade lamm runt 7 månader som fortfarande diar sin mor. Termen används i Australien.
- **Vårlamm:** 3-5 månader gammalt lamm som föds senvinter/tidig vår och säljs före 1 juli.

Passar under hela året

Lamm är en fantastisk råvara som kan avnjutas året runt. På sommaren kan lamm med stor fördel grillas. Grilla gärna med ben så får du ett saftigt kött. På hösten kan den användas till grytor eller helstekt i ugn. På julen har vi den traditionella rökta fårfiolen och på våren är det påsklamm.

Lammdetaljer

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	ANTAL/KFP	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
576126	Styckmästarens Utvalda	**Lammentrecôte**	4 st	Fryst	540	ca 900	5,4	Sverige
578129	Styckmästarens Utvalda	**Lammytterfilé utan kappa**	4 st	Fryst	540	ca 460	1,8	Sverige
578710	Styckmästarens Utvalda	**Lammracks**	1 st	Fryst	540	ca 850	5,1	Sverige
578208	Styckmästarens Utvalda	**Lammstek benfri**	1 st	Fryst	540	ca 1 710	6,84	Sverige
577908	Styckmästarens Utvalda	**Lammlägg**	4 st	Fryst	540	ca 1 560	6,24	Sverige
578147	Styckmästarens Utvalda	**Lammrostbiff utan kappa**	4 st	Fryst	540	ca 800	3,0	Sverige



Svensk kalv

Svenskt kalvkött är mildheten själv. De mjuka och finstämda smakerna rimmar utmärkt med smaksättare som grädde, milda örter, vitt vin och tomat. Kalven är ett nötdjur som är yngre än tolv månader, och köttet skiljer från nötet genom färgen. Hur ljust köttet är beror dels på åldern, dels på hur mycket järn kalvens foder innehållit. Tumregeln är att mer järn ger ett mörkare kött. Klassiska rätter med detta kött är osso buco, saltimbocca och wienerschnitzel – men också svenska rätter som dillkött och Wallenbergare.

Visste du att

- Filé Oscar är en klassisk rätt på skivad kalvfilé som serverades för första gången 1897 på Oscar II:s 25-årsjubileum på Grand Hotel i Stockholm.
- Den fina smaken och de goda dofterna som uppstår när du steker eller bryner en köttbit kallas för maillardreaktionen.

Märkning av kalvkött

- Kött från djur upp till 8 månader betecknas ”ljust kalvkött”
- Kött från djur som är mellan 8 och 12 månader gamla ska betecknas ”kalvkött”
- Kött från djur äldre än 12 månader får inte kallas för kalvkött. Detta märks vanligen med ungnöt.

Kalvdetaljer

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
552811	Scan	**Kalvben sågade**	sågade	Fryst	360	8000	8,00	Sverige
551699	Scan	**Kalvfärs 15-17%**	3 mm	Kyld	270	2500	10,0	Sverige
456631	Scan	**Kalvkött sortering tärnad**		Kyld	10	10000	10,0	Sverige

Vegetariskt

Av finaste svenska råvaror

Våra vegetariska produkter är för alla som vill servera mer grönt utan att tumma på vare sig smak, kvalitet eller det svenska ursprunget. Helt bestående råvaror utav finaste kvalité odlade i Sverige.

För visst låter en vegofärs av svenska åkerbönor och ärtor godare än en producerad av importerat sojaprotein?

Servera nåt pärsonligt

Vegetariska pålägg har länge varit en eftersatt kategori. Alla är värda ett riktigt gott och pärsonligt pålägg på mackan. Både de som bestämt sig för att inte äta kött alls och de som vill göra det lite mer sällan.

Mild, god smak och uppskattad textur – äntligen ett vegetariskt påläggsalternativ som tilltalar många kunder och gäster.

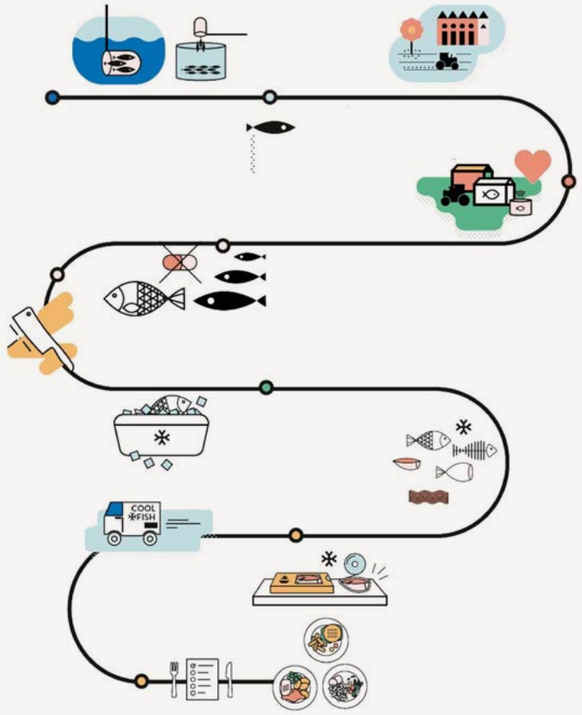
Vegetariska rätter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299030	Scan	**Vegofärs**	Fryst	270	1 600	4,8	Sverige
293759	Scan	**Vegobullar**	Fryst	270	2 000	4,0	Sverige
601699	Scan	**Vegokorv**	Fryst	270	1 650	6,6	Sverige

Vegetariska pålägg

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
77601	Pärsons	**Vegoskivor Tomat & Basilika**	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77751	Pärsons	**Vegoskivor Salami**	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77621	Pärsons	**Vegoskivor Original**	Kylt	25	100	1,0	Sverige

Allergiinformation: = Innehåller gluten = Innehåller laktos = Innehåller ägg = Innehåller sojaprotein



Svensk Gårdsfisk

Gårdsfisk föddes ur en enkel idé - ett integrerat lant- och vattenbruk som gör det möjligt att äta fisk utan att utmana fiskbestånden i haven. Förutom att bidra till en levande landsbygd så producerar vi riktigt god fisk uppfödd på svenska gårdar!

Integrerat lant- & vattenbruk

Vår metod för att lösa de miljöproblem som omgärdar konventionell fiskodling är vad vi kallar för ett integrerat lant- och vattenbruk.

I korthet handlar det om att ta tillvara överskott på närings-ämnen från fiskuppfödningen och använda dem i lantbruket.

Fakta om fiskarna

De vanligaste matfiskarna i Sverige rovfiskar som odlas i hav och sjö, det betyder att de ätit mer fisk själva än vad du får på tallriken. För att lösa den grundläggande problematiken har vi valt andra arter med egenskaper som gör det möjligt att minimera miljöpåverkan, till exempel kan de födas upp på en högre andel vegetabilier än annan vanlig fisk.

Gårdsfisk

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
293601	Gårdsfisk	**Fiskköttbullar 14g**	14g	Fryst	270	2000	4,0	Sverige
940153	Gårdsfisk	**Fiskfärs Clarias**		Fryst	270	2500	5,0	Sverige
940156	Gårdsfisk	**Varmrökt Clarias**		Fryst	270	500	3,0	Sverige

Allergiinformation: = Innehåller gluten = Innehåller laktos = Innehåller ägg

Ekologiskt

I Sverige följer alla köttproducenter den svenska djurskyddslagstiftningen, oavsett om gården är ekologisk eller inte. Svenska djurskyddslagstiftningen är en av det hårdaste i världen vilket gör att svenska djur i många fall har det bättre än andra. På ekologiska gårdar används inte konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Det gör att djur och växter trivs och att vattendrag inte förorenas.

Kravmärkt Nötkött

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
423677	Scan	**Fransyska oskinnad KRAV**	4,7+	Kylt	35	4 680	9,36	Sverige
421277	Scan	**Högrev benfri KRAV**	6,4+	Kylt	42	6 420	12,84	Sverige
420377	Scan	**Bog benfri KRAV**	4,9+	Kylt	42	4 890	9,78	Sverige
299433	Scan	**Nötkött strimlat KRAV**	1x1x4 cm	Fryst	270	2 000	4	Sverige
299437	Scan	**Nötkött tärnat KRAV**	2x2x2 cm	Fryst	270	2 000	4	Sverige

Ekologiskt Fläskkött

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
504409	Scan	**Fläskkarré**	Fryst	360	2 200	11	Sverige
403918	Scan	**Kotlett benfri**	Kylt	21	3 310	13,24	Sverige

Ekologisk och Kravmärkt Färs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
526299	Scan	**Blandfärs 70/30 13%**	3mm	Fryst	180	2 500	10	Sverige
525899	Scan	**Nötfärs 10%**	3mm	Fryst	360	2 500	10	Sverige
425797	Scan	**Nötfärs 10% grovmald**	5mm	Kylt	16	2 500	10	Sverige
525797	Scan	**Nötfärs 10% grovmald**	5mm	Fryst	360	2 500	10	Sverige

Ekologiska Färsprodukter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299071	Scan	**Köttbullar 70% kött, 17% fett**	13g, stekta	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299021	Scan	**Pannbiff 70% kött, 12% fett**	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige

Ekologisk korv

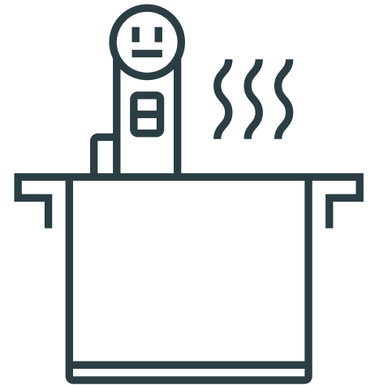
ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
625999	Scan	**Falukorv skivad lösfryst**	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
625998	Scan	**Falukorv strimlad lösfryst**	0,8x0,8x5 cm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige

Sous vide

Vi har de senaste åren utvecklat vårt sous vide-sortiment rejält. Tillsammans med världsmästare i matlagning, kockar, kunder och produktionspersonal har vi testat oss fram tills vi blivit riktigt nöjda. Vi har en bättre process där vi kan undvika fosfat, rensa bland e-nummer, ta bort jästextrakt, sluta använda socker som smakförstärkare med mera för att få en så ren och god smakupplevelse som möjligt. Självklart är Scan sous vide tillverkad i Sverige på svensk råvara – precis som du vill ha den.

För en så ren smak –upplevelse som möjligt

Vi är väldigt stolta över vad vi åstadkommit. Och ett kvitto på att vi lyckats ta fram riktigt god sous vide, är guldmedaljen som vår oxbringa fick i Chark-SM 2016.



Det bästa med färdig sous vide

- Jämn kvalitet - svårt att misslyckas
- Lätt att beräkna portionsstorlek
- Lätt att beräkna kostnad per portion
- Lätt och snabbt att laga
- Fungerar som regel i alla kök

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 plommonsmak**	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 plommonsmak 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

32

Svensk färs

I många maträtter används blandfärs, alltså en mix av nöt- och fläskfärs. Av hävd använder man en större andel nötkött i norra Sverige. En hel del maträtter lagas med ren nötfärs, till exempel många köttfärssåser och Biff à la Lindström, lasagne och råbiff. För att inte tala om hamburgare av alla de slag.

Nötfärs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/ 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
425799	Scan	**Nötfärs 23%**	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, rullpack**	4mm	Fryst	240	1 500	9,00	Sverige
497705	Scan	**Hamburgerfärs, rullpack**	4mm	Kylt	16	1 500	9,00	Sverige

Blandfärs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/ 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	MALNINGSGRAD	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
506790	Scan	**Fläskfärs 17%**	3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
551699	Scan	**Kalvfärs 15-17%**	3mm	Fryst	270	2 500	10,00	Sverige
299030	Scan	**Vegofärs**		Fryst	270	1 600	4,8	Sverige
940153	Gårdsfisk	**Fiskfärs Clarias**		Fryst	270	2 500	5,0	Sverige

Färsprodukter

Det fina med färsprodukter är de är redo för stekning, grillning eller bara uppvärmning. Här hittar du allt från köttbullar, färsbiffar och järpar till smakrika hamburgare i olika storlekar – riktiga klassiker som passar alla gäster.

Köttbullar

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299080	Scan	**Småköttbullar stekta 74% kött, 11% fett**	8g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299063	Scan	**Nötköttbullar stekta 67% kött, 13% fett**	12g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299082	Scan	**Köttbulle "maxi" stekt 73% kött, 15% fett**	13g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299071	Scan	**Köttbullar stekta 70% kött, 17% fett EKO**	13g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299081	Scan	**Köttbullar stekta 73% kött, 15% fett**	20g	Fryst	300	2000	4,00	Sverige
299066	Scan	**Gårdsköttbullar stekta 80% kött, 18% fett**	13g	Fryst	300	2000	4,00	Sverige

Ostekta Hamburgare

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
298368	Scan	**Hamburgare 80% kött, 17% fett**	45g	Fryst	360	4 320	4,32	Sverige
298369	Scan	**Hamburgare 80% kött, 17% fett**	90g	Fryst	360	4 320	4,32	Sverige
298364	Scan	**Hamburgare 80% kött, 17% fett**	150g	Fryst	360	3 600	3,60	Sverige
298372	Scan	**Hamburgare 80% kött, 17% fett**	200g	Fryst	360	3 600	3,60	Sverige
298371	Scan	**Högrevsburgare 99% kött, 17% fett**	150g	Fryst	360	3 600	3,60	Sverige

Stekta Hamburgare

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
298354	Scan	**Hamburgare 85% kött, 18% fett**	60g	Fryst	300	4 080	4,08	Sverige
298352	Scan	**Hamburgare 85% kött, 18% fett**	90g	Fryst	300	5 400	5,40	Sverige
298353	Scan	**Hamburgare 85% kött, 18% fett**	130g	Fryst	300	5 200	5,20	Sverige

Stekta Färsbiffar & Järpar

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299227	Scan	**Leverbiff (varav 24% leverkött) 34% kött, 18% fett**	40g	Fryst	300	2000	4,00	Sverige
299093	Scan	**Oxjärpe 72% kött, 14% fett**	40g	Fryst	300	2000	4,00	Sverige
299239	Scan	**Pannbiff 73% kött, 15% fett**	40g	Fryst	300	2000	4,00	Sverige
299021	Scan	**Pannbiff 70% kött 12% fett EKO**	40g	Fryst	300	2000	4,00	Sverige
299237	Scan	**Färsmedaljong dijon 75% kött, 18% fett**	45g	Fryst	300	2250	4,50	Sverige
299226	Scan	**Biff Lindström 61% kött, 13% fett**	55g	Fryst	300	2200	4,40	Sverige

Allergiinformation: = Innehåller gluten = Innehåller laktos = Innehåller ägg

Svensk korv

Korvarnas korv, Falukorven, är en av de äldsta svenska specialiteterna och den är idag klassad som ”Garanterad traditionell specialitet”. För att få kallas falukorv, måste den framställas enligt ett särskilt recept och innehålla minst 45 procent kött. EU ger endast särartsskydd till produkter som har en traditionell sammansättning, eller som framställs genom traditionella tillverkningsmetoder. Vår svenska korv är verkligen en tradition att vara stolt över.

Varmkorv

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
605099	Scan	**Varmkorv nöt 50% kött, 15% fett**	50g	Fryst	180	1 650	6,60	Sverige
603595	Scan	**Gatukökskorv special 52% kött, 20% fett**	60g	Kylt	28	1 500	6,00	Sverige
603599	Scan	**Gatukökskorv 52% kött, 20% fett**	60g	Kylt	180	1 500	6,00	Sverige
738090	Scan	**Varmkorv naturskinn 54% kött, 19% fett**	55g	Kylt	180	1 980	5,94	Sverige
733090	Bullens	**Varmkorv extra, konservburk 56% kött, 17% fett**	50g	–	1080	2 000	6,00	Sverige
733192	Bullens	**Varmkorv, konservburk 33% kött, 14% fett**	55g	–	1095	2 200	6,60	Sverige
733291	Bullens	**Pilsnerkorv, konservburk 33% kött, 14% fett**	30g	–	1095	240	2,88	Sverige

Kryddig korv

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
602897	Scan	**Chorizo 73% kött, 23% fett**	120g	Fryst	180	1 200	4,80	Sverige
602497	Scan	**Bratwurst 74% kött, 23% fett**	120g	Fryst	180	1 200	4,80	Sverige
602598	Scan ●	**Ost & bacon 57% kött, 21% fett**	120g	Fryst	180	1 800	7,20	Sverige

Grillkorv

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
612498	Scan	**Grillkorv, 45% kött, 20% fett**	50g	Fryst	180	1 500	9,00	Sverige
610798	Scan	**Grillkorv 40% kött, 21% fett**	60g	Fryst	180	1 500	7,50	Sverige
610598	Scan	**Grillkorv 40% Kött, 21% fett**	70g	Fryst	180	1 750	8,75	Sverige
602093	Scan	**Gatukökskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett**	100g	Kylt	28	2 000	8,00	Sverige
602099	Scan	**Gatukökskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett**	100g	Fryst	180	2 000	8,00	Sverige
602199	Scan	**Gatukökskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett**	120g	Fryst	180	1 800	7,20	Sverige
602195	Scan	**Gatukökskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett**	150g	Kylt	28	1 500	6,00	Sverige
602197	Scan	**Gatukökskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett**	150g	Fryst	180	1 500	6,00	Sverige
611299	Scan	**Rullgrillskorv 65% kött, 23% fett**	80g	Fryst	180	1 600	8,00	Sverige

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

Falukorv hel

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
624295	Scan	**Delifalukorv 62% kött, 14% fett**		Kylt	60	1 200	9,60	Sverige
623895	Scan	**Falukorv 52% kött, 23% fett**		Kylt	60	1 200	9,60	Sverige
626399	Scan	**Nötkorv rak 50% kött, 15% fett**		Fryst	120	1 200	9,60	Sverige
626393	Scan	**Nötkorv rak 50% kött, 15% fett**		Kyld	60	1 200	9,60	Sverige

Falukorv skivad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
620705	Scan	**Delifalukorv skivad 62% kött, 14% fett**	ca 30g/skiva, 9mm	Kylt	21	3 000	6,00	Sverige
620897	Scan	**Delifalukorv skivad 62% kött, 14% fett**	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
620399	Scan	**Falukorv skivad 52% kött, 23% fett**	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
625999	Scan	**Falukorv skivad EKO 62% kött, 20% fett**	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige

Falukorv strimlad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
620804	Scan	**Delifalukorv strimlad 62% kött, 14% fett**	0,8x0,8x5	Kylt	21	3 000	6,00	Sverige
620896	Scan	**Delifalukorv strimlad 62% kött, 14% fett**	0,8x0,8x5	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
620106	Scan	**Falukorv strimlad 52% kött, 23% fett**	0,8x0,8x5	Kylt	21	3 000	6,00	Sverige
620199	Scan	**Falukorv strimlad 52% kött, 23% fett**	0,8x0,8x5	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
625998	Scan	**Falukorv strimlad EKO 62% kött, 20% fett**	0,8x0,8x5	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
626599	Scan	**Nötkorv strimlad 50% kött, 15% fett**	0,8x0,8x5	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige

Övriga korvar

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
604595	Scan	**Deli frukostkorv naturskinn 68% kött, 20% fett**	93g	Kylt	25	1 850	7,40	Sverige
606497	Scan	**Deli Wiener tunt skinn 58% kött, 23% fett**	50g	Kylt	28	1 000	8,00	Sverige
646695	Scan	**Köttkorv kokt 48% kött, 23% fett**	800g	Kylt	40	800	9,60	Sverige
607295	Scan	**Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett**	20g	Kylt	30	1 000	8,00	Sverige
604195	Scan	**Prinskorv naturskinn oflätad 61% kött, 23% fett**	20g	Kylt	22	2 000	6,00	Sverige
604198	Scan	**Prinskorv naturskinn oflätad 61% kött, 23% fett**	20g	Fryst	180	2 000	6,00	Sverige

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

KORV-KLASSIKERN!

Falukorven uppfanns redan under 1600-talet, och är lika poppis nu som då!

Svensk smörgåsmat

Har du tänkt på vilket vackert ord smörgåsmat är? Det lockar med smakfulla munsbitar, aptitretare eller en stabil macklunch. Vi lägger mycket tid på våra charkuterier så som korv, skinka och pastejer.

Genom att röka, koka och krydda lockar vi fram fina smaker. Smörgåsmaten är en stolt del av den svenska matkulturen. Ett arv vi gärna vårdar.

Lufttorkat hel

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
671692	Scan	**Prosciutto Crudo**	Kylt	190	2 500	10	Sverige
674592	Scan	**Coppa**	Kylt	190	1 500	6	Sverige
630892	Scan	**Fänkålssalami**	Kylt	190	2 000	8	Sverige
630792	Scan	**Tryffelsalami**	Kylt	190	2 000	8	Sverige
674492	Scan	**Bresaola**	Kylt	90	1 600	3,2	Sverige

Lufttorkat skivad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
671695	Scan	**Prosciutto Crudo, skivad**	Kylt	90	200	2,4	Sverige
674594	Scan	**Coppa, skivad**	Kylt	90	200	2,4	Sverige
630894	Scan	**Fänkålssalami, skivad**	Kylt	40	200	2,4	Sverige
630794	Scan	**Tryffelsalami, skivad**	Kylt	40	200	2,4	Sverige
674494	Scan	**Bresaola, skivad**	Kylt	90	200	2,4	Sverige

Skivad storpack

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
674963	Scan	**Skinka alspånsrökt**	Kylt	30	500	3	Sverige
670796	Scan	**Skinka rökt**	Kylt	30	1 000	6	Sverige
674862	Scan	**Skinka extrarökt**	Kylt	30	500	3	Sverige
630696	Scan	**Hushållsmedwurst**	Kylt	40	1 000	6	Sverige
623396	Scan	**Medwurst, kokt**	Kylt	25	1 000	6	Sverige

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

Tunna skivor

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
8878	Pärsons	**Kokt Gourmetskinka**	Kylt	20	200	1,2	Sverige
8883	Pärsons	**Rökt Gourmetskinka**	Kylt	28	200	1,2	Sverige
8872	Pärsons	**Rökt Kalkon**	Kylt	25	200	1,2	EU
8877	Pärsons	**Rökt Kalkon**	Kylt	25	500	2,5	EU

Hel smörgåsmat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
670395	Scan	**Källarrökt skinka 95% kött, 3% fett**	Kylt	35	3000	6	Sverige
632090	Scan ●	**Läckökorv 73% kött, 38% fett**	Kylt	90	1400	7	Sverige
631290	Scan ●	**Småländsk lökkorv 79% kött, 39% fett**	Kylt	90	1400	7	Sverige
630189	Scan ●	**Cognacsmedwurst 70% kött 30% fett**	Kylt	75	3000	12	Sverige
69	Pärsons	**Emilskinka rökt 87% kött, 3% fett**	Kylt	60	2500	7,50	Sverige

Bordspack

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
623596	Scan	**Medwurst kokt 61% kött, 23% fett**	Kylt	25	220	1,98	Sverige
630496	Scan	**Prickig korv 79% kött, 30% fett**	Kylt	40	220	1,98	Sverige
681694	Scan	**Skinka kokt 95% kött, 3% fett**	Kylt	25	220	1,98	Sverige
671894	Scan	**Skinka rökt 95% kött, 3% fett**	Kylt	32	220	1,98	Sverige

Leverpastej

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
645893	Scan	**Leverpastej ugnsbakad 30% lever EKO**	Kylt	60	200	3,2	Sverige
644196	Scan	**Leverpastej färdigskivad 30% lever**	Kylt	23	200	1,8	Sverige
644697	Scan	**Leverpastej bredbar 30% lever**	Kylt	60	200	4,8	Sverige

Vegetariska pålägg

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
77601	Pärsons ●	**Vegoskivor Tomat & Basilika**	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77751	Pärsons ●	**Vegoskivor Salami**	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77621	Pärsons ●	**Vegoskivor Original**	Kylt	25	100	1,0	Sverige

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

BJUD PÅ VÅRA VEGOPÅLÄGG

Vegetariska pålägg har länge varit en eftersatt kategori, och de alternativ som har erbjudits har varit ost. I dag vill allt fler konsumenter ha köttfria alternativ som valmöjlighet, både vegetarianer och flexitarianer.

Pärsons vegoskivor är ett välsmakande påläggsalternativ som kan tilltala många kunder och gäster.

**Läs mer på: parsons.se eller hkscanfoodservice.se*

- Mild god smak
- Uppskattad konsistens och textur
- Äntligen ett gott alternativ till ost

Vegoskivor Tomat & Basilika
10st, 100 g, 1 kg/krt. Art. 77601. Sverige

Vegoskivor Salami
10st, 100 g, 1 kg/krt. Art. 77751. Sverige

Vegoskivor Original
10st, 100 g, 1 kg/krt. Art. 77621. Sverige

Bearbetat / Färdiglagat

Vi har lagt mycket kraft på att utveckla våra produkter som är så gott som klara. Det är ett enkelt sätt att underlätta din matlagning och spara dyrbar tid i köket. Självklart utan att tumma på kvaliteten och smakerna.

Bacon & Stekfläsk

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
672193	Scan	**Bacon skivat rullpackat**	ca 2,5mm tjock	Kylt	54	1 000	4,00	Sverige
672393	Scan	**Bacon tärnat**	ca 10x10x10mm	Kylt	45	2 000	8,00	Sverige
672793	Scan	**Baconsnitt**		Kylt	45	2 000	8,00	Sverige
664102	Scan	**Sidfläsk rimmad, utan svål, skivat, rullpackat**	ca 5mm tjock	Kylt	30	1 700	6,80	Sverige
676595	Scan	**Källarrökt baconsida av Rapsgris®, Russelbacka gård**	Hel bit	Kylt	40	2 000	6,00	Sverige

Färdiglagat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
733793	Scan	**Ärtsoppa med fläsk**	Kylt	270	3 800	7,60	Sverige
733993	Scan	**Bruna bönor**	Kylt	270	3 800	7,60	Sverige
994013	HKScan Pro	**Kåldolmar**	Fryst	360	2 000	8,00	Finland

Schnitzel / Husman

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299483	Scan	**Schnitzel**	150g	Fryst	240	4 500	4,50	Sverige
299482	Scan	**Nötbit**	150g	Fryst	395	3 750	3,75	Sverige
299476	Scan	**Lövbiff Elefantöra**	140g	Fryst	365	2800	2,80	Sverige

Övriga produkter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
641498	Scan	**Kalvsylta**		Kylt	51	800	6,40	Sverige
674699	Scan	**Rökt skinka tärnat**	0,8 x 0,8 x 0,8	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
671198	Scan	**Rökt skinka strimlat**	0,8 x 0,8 x 4,5	Fryst	120	2 500	5,00	Sverige

Strimlat / Tärnat kött

Vårt sortiment av strimlade och tärnade produkter är gjort på smakrikt kött av högsta kvalitet. Här hittar du allt från strimlad fläskbog och fläskgrytbitar – till tärnat nötkött, högrev och mycket annat. Gott och enkelt för dig som vill göra ett storkok, en carbonara eller en härlig gryta. Endast fantasin sätter gränserna.

Fläskkött

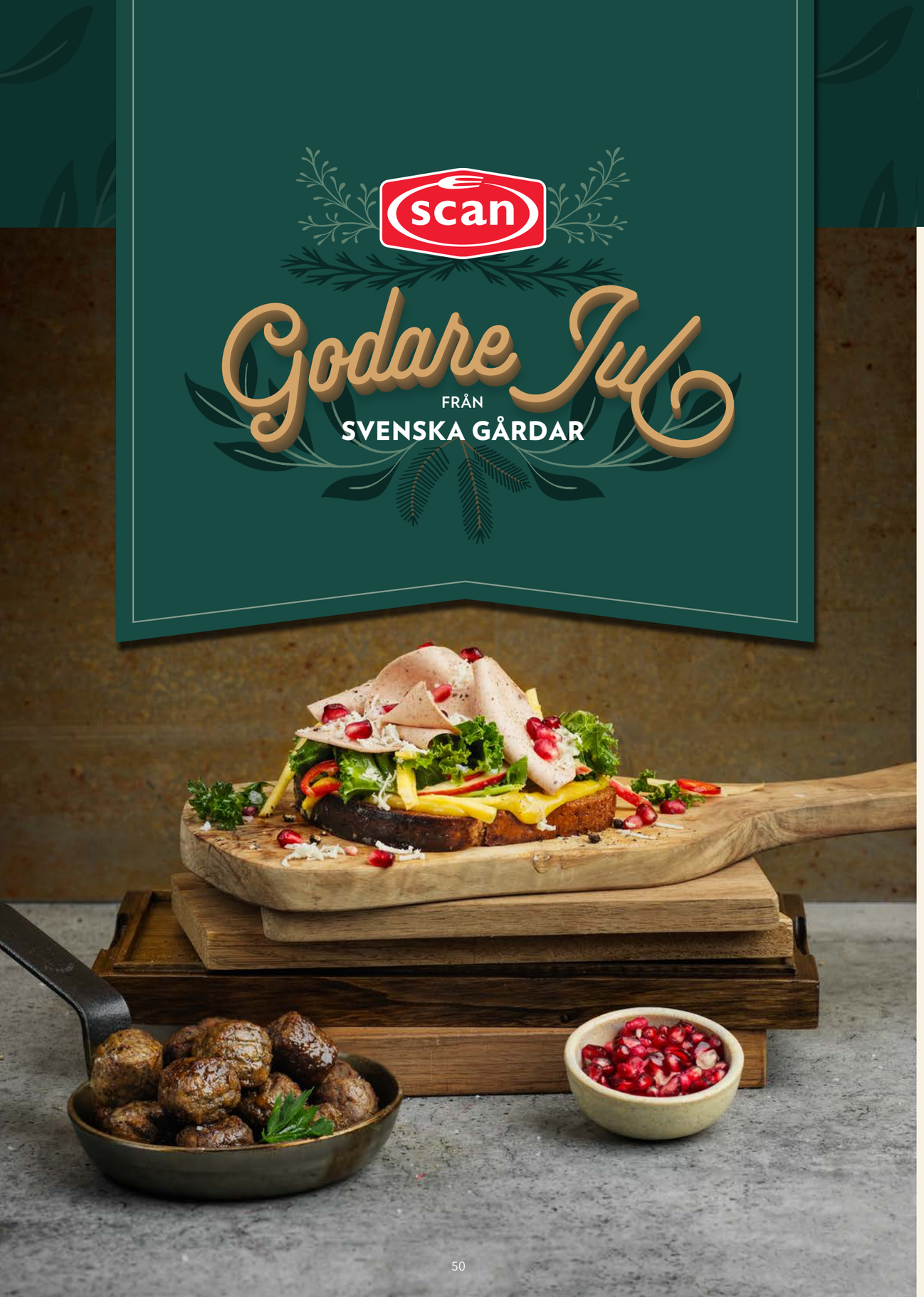
ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
413296	Scan	**Fläskbog benfri strimlad**	1x1x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
413290	Scan	**Fläskbog tärnad**	2x2x2 cm	Kylt	10	2500	10,00	Sverige
413297	Scan	**Fläskbog tändstickssstrimlad**	0,4x0,4x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige

Nötkött strimlat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299419	Scan	**Nötbog lösfryst strimlad**	1x1x4 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
299433	Scan	**Nötbog lösfryst strimlad KRAV**	1x1x4 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
420393	Scan	**Nötbog strimlad**	1x1x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
424091	Scan	**Ytterlår strimlad**	1x1x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige

Nötkött tärnat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
420399	Scan	**Nötbog tärnad**	1x1x1 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
420390	Scan	**Nötbog tärnad**	2x2x2 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
299416	Scan	**Nötbog lösfryst tärnad**	2x2x2 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
299437	Scan	**Nötkött lösfryst tärnad KRAV**	2x2x2 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
424092	Scan	**Ytterlår tärnad**	2x2x2 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige



Svenska Julprodukter

Produkter som passar alla sorters julbord; det traditionella såväl som det nytänkande.

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	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	2000	4,00	Sverige
607295	Scan	**Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett**	20g	Kylt	30	1 000	8,00	Sverige
604195	Scan	**Prinskorv naturskinn oflätad 61% kött, 23% fett**	20g	Kylt	22	2000	6,00	Sverige
604198	Scan	**Prinskorv naturskinn oflätad 61% kött, 23% fett**	20g	Fryst	180	2000	6,00	Sverige
647495	Scan	**Julkorv, kokt**		Kylt	40	800	9,6	Sverige
632090	Scan	**Läckökorv 73% kött, 38% fett**		Kylt	90	1400	7	Sverige
631290	Scan	**Småländsk lökkorv 79% kött, 39% fett**		Kylt	90	1400	7	Sverige
407451	Scan	**Fläsksida av Svensk Rapsgris®**		Kylt	24	4020	8,04	Sverige
507426	Scan	**Kamben av Svensk Rapsgris®**		Fryst	180	2375	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	**Deli Kalvsylta**		Kylt	51	800	6,40	Sverige
425790	Scan	**Nötfärs 10%**	3mm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
426193	Scan	**Blandfärs 50/50 15%**	3mm	Kylt	14	2500	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, viktmärkt**	Kylt	90	3000	15	Sverige
680596	Scan	**Julskinka Piggham kokt skivad, viktmärkt**	Kylt	20	1 800	5,4	Sverige
682893	Scan	**Julskinka av Svensk Rapsgris® kokt utan nät, viktmärkt**	Kylt	90	3000	9	Sverige
684094	Scan	**Julskinka av Svensk Rapsgris® skivad, viktmärkt**	Kylt	20	1 800	5,4	Sverige
723695	Scan	**Julskinka Piggham lättrökt kokt, viktmärkt**	Kylt	58	2 666	16,0	Sverige
681388	Scan	**Julskinka Hållbarhetsgrisen**	Kylt	90	2 366	7,1	Sverige

Vegetariskt / Gårdsfisk

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299030	Scan	**Vegofärs**	Fryst	270	1 600	4,8	Sverige
293759	Scan	**Vegobullar**	Fryst	270	2000	4,0	Sverige
601699	Scan	**Vegokorv**	Fryst	270	1 650	6,6	Sverige
940153	Gårdsfisk	**Fiskfärs, Clarias**	Fryst	270	2500	5,0	Sverige
293601	Gårdsfisk	**Fiskköttbullar**	Fryst	270	2 000	4,0	Sverige
940156	Gårdsfisk	**Varmrökt Clarias**	Fryst	270	500	3,0	Sverige

Allergiinformation: = Innehåller gluten = Innehåller laktos = Innehåller ägg

Följ oss på Instagram

Häng med när vi reser land och rike runt, och upplever när svensk mat är som bäst. Vi hälsar på hos bönder, kockar, influencers och träffar en massa sköna människor. @hkscanfoodservice

VÅRA UTESÄLJARE

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

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

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

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

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

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

VÅRA INNESÄLJARE

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

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

FÖRSÄLJNINGSCHEF

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

MATFORUM FÖR PRODUKT & MATRELATERADE FRÅGOR

020-59 59 77. matforum@hkscan.com

GROSSISTKOORDINATORER

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

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

order.afh@hkscan.com

HKSCANFOODSERVICE.SE

HKSCAN