

# 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 nästan lika lågt som svensk 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	Lamm.....	21	Korv .....	35
Nöt- & gris-akademien .....	6	Kalv.....	23	Smörgåsmat .....	39
Våra varumärken .....	7	Vegetariskt .....	25	Bearbetat / Färdiglagat .....	43
Offentliga måltiden.....	8	Ekologiskt .....	27	Strimlat /Tärnat .....	45
Fläsk .....	11	Sous vide .....	29	Julprodukter.....	47
Nöt .....	15	Färs .....	31	Kontakt .....	48
		Färsprodukter .....	33		

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 djuromsorg i världsklass, 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.



# NÖT- & GRIS- AKADEMIEN

En matnyttig kurs för såväl köttörddar 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 mörkt och de olika styckdetaljernas egenskaper. Självklart diskuterar vi även köttets påverkan på miljön och hur man kan göra klimatsmarta köttval.

#### Nyfiken på Akademien?

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

Öppen för  
anmälan!

Kontakta oss för  
att boka en kurs



## VÅRA KONCEPT & VARUMÄRKEN



#### SCAN

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



#### 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.



#### 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



#### PÄRSONS

Lite pärsonligare sedan 1996. Marknadsledaren inom smörgåsmat. Innovationen "Tunna skivor" har banat väg för fler nyheter.



#### STYCKMÄSTARENS UTVALDA

Speciella styckdetaljer av högsta kvalitet, utvalt av vår styckmästare Benny Granqvist – mörkt och marmorat kött i absolut toppklass.



#### BULLENS

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



#### HÅLLBARHETSGRISEN

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



# BOKA EN TEMAVECKA TILLSAMMANS MED OSS!

Det finns många anledningar att välja svenska proteiner till de offentliga måltiderna; klimatsmarta gårdar, naturliga kretslopp och hög djurvälstånd är några utav dem. Kraven är dock många och det är inte alltid lätt att lyckas med detta inom målen för budget, miljö och klimat.

Vi vet att det går! Därför har vi tagit fram ett koncept som innehåller en hel veckomeny som är kostnads- och klimatberäknad med tillhörande kunskapsmaterial till gästen.

Följ med oss på resan och försvara det svenska proteinets plats på tallriken. För näringsriktig och omsorgsfullt producerad mat, för en levande landsbygd och en trygg inhemsk matförsörjning. Tillsammans skräddarsyr vi ett upplägg utifrån era önskemål och behov.



Recepten för veckan uppfyller klimatbudget enligt One Planet Plate; 0,5 kg Co2e/portion

Klimatberäknade recept inkl. klimatrapport i samarbete med Klimato

Kommunikationsmaterial (affischer, bordsryttare, rörligt material)

## HKSCAN

# 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

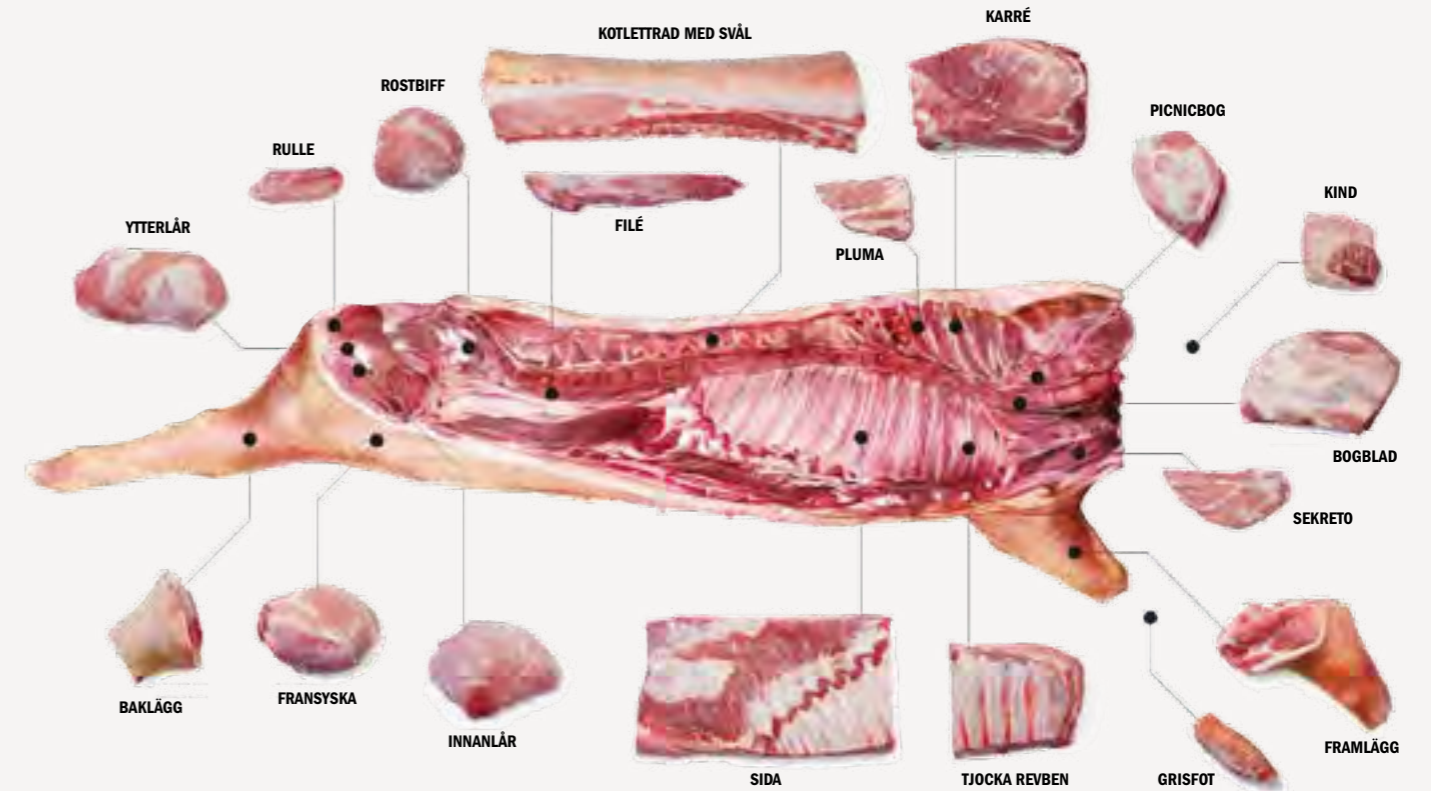
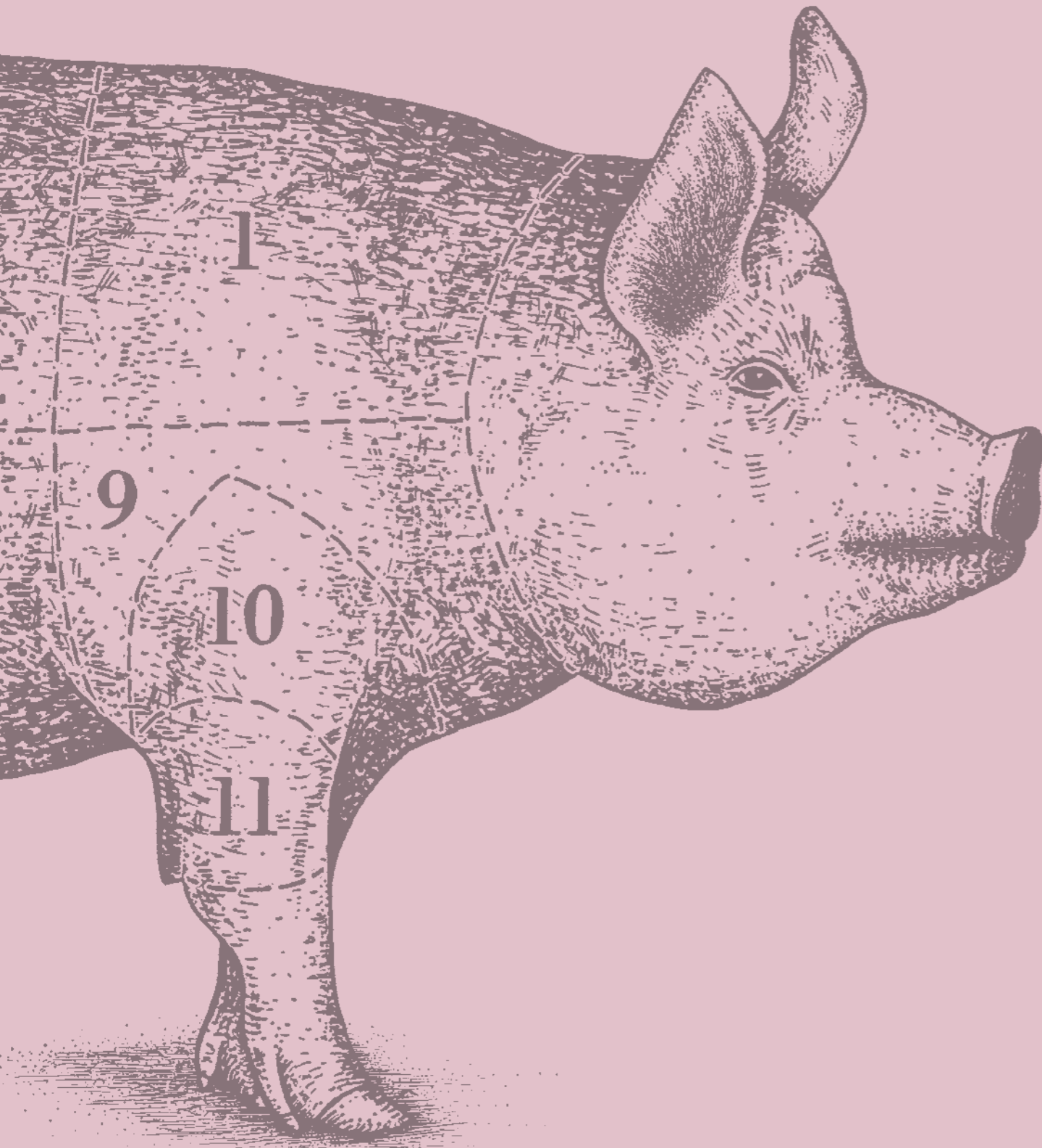
En stor del av sortimentet i denna katalog är anpassat för storkök och vi inspirerar gärna era kockar i hur produkterna kan användas på ett enkelt men också nytänkande sätt – dessutom kan vi hjälpa till att klimatberäkna recepten!

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



## SVENSKT FLÄSK

Vårt svenska griskött håller väldigt hög kvalitet, något vi är mycket stolta över. Köttet är saftigt och mörkt, 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 fett 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

- Kotletrackes 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 värms upp av egenproducerad biogas och allt foder är odlat på gården.

Läs mer på [scan.se/hallbarhetsgrisen](https://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, viktmarkerat	Kylt	24	2190	6,57	Sverige
408331	Scan	Kotlett benfri hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	3310	13,24	Sverige
408332	Scan	Sida utan svål hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	3930	7,86	Sverige
508333	Scan	Pluma vac hållbarhetsgris, viktmarkerat	Fryst	365	2800	11,2	Sverige
299436	Scan	Strimlad picnicbog hållbarhetsgris, viktmarkerat	Fryst	270	2000	4	Sverige
681388	Scan	Julskinka hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	90	2366	7,1	Sverige

## Styckmästarens utvalda rapsgris

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
407491	Scan	Fläskfilé av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	2200	11,00	Sverige
407451	Scan	Fläsksida av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	4020	8,04	Sverige
407401	Scan	Karré benfri av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	2190	6,57	Sverige
407421	Scan	Kotlett av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	3310	13,24	Sverige
507439	Scan	Kotlettracks av Svensk Rapsgris®	Fryst	360	2340	4,7	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	180	2375	4,75	Sverige
507412	Scan	Pluma av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	365	2800	11,2	Sverige

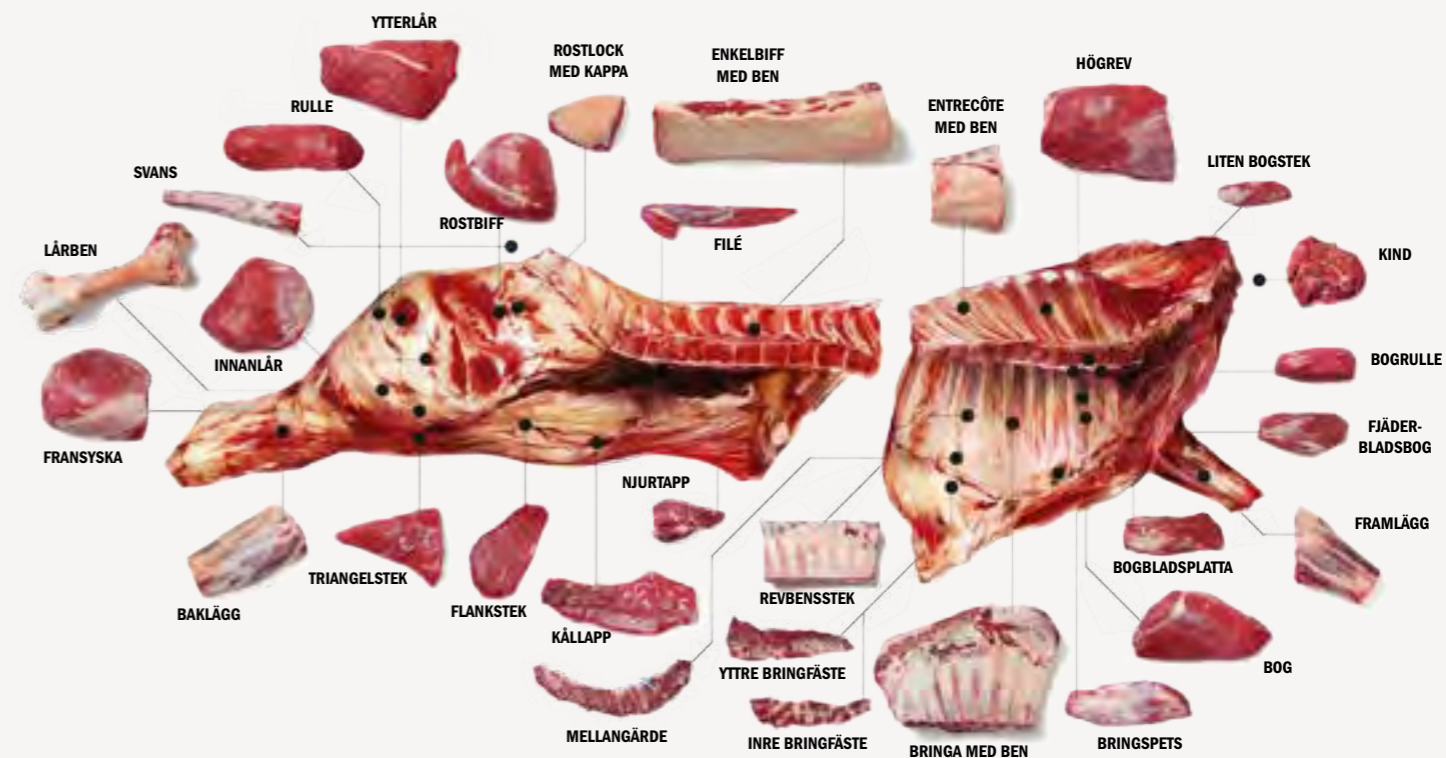
## Piggham

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	4380	8,76	Sverige
504411	Scan	Karré benfri	Fryst	360	2190	10,95	Sverige
504409	Scan	Karré benfri EKO	Fryst	365	2190	10,95	Sverige
506708	Scan	Pluma, viktmarkerat	Fryst	365	2800	11,2	Sverige
302903	Scan	Griskind, viktmarkerat	Fryst	180	2500	10,00	Sverige
517811	Scan	Revbensspjäll utan bröstben knäckta	Fryst	365	1650	9,90	Sverige
508014	Scan	Spareribs breda	Fryst	360	2250	9,00	Sverige
403924	Scan	Kotlett benfri	Kylt	21	3310	16,55	Sverige
403918	Scan	Fläskkotlett Benfri EKO	Kylt	21	3310	13,0	Sverige



# 600 GÅRDAR

HKScan samarbetar med ca 600 grisgårdar i Sverige.



## 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 viktigt 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.

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

### 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**  
**Bringa**  
**Entrecote**  
**Fransyska**  
**Högre**



*Shoulder Clod*  
*Brisket*  
*Cube Roll / Rib Eye*  
*Beef Knuckle*  
*Chuck Roll*



**Lägg**  
**Innanlår**  
**Oxfile**  
**Rostbiff**  
**Rostbiffslock**



*Shank*  
*Boneless Beef Inside/Topside*  
*Tender Loin / Fillet of Beef*  
*Beef Rump*  
*Sirloin Cap*



**Rulle**  
**F flankstek**  
**Mellangärde**  
**Njurtapp**  
**Ryggbiff**



*Eye Round*  
*Flank / Flank Steak*  
*Skirt Steak*  
*Hanger Steak / Butcher's Steak*  
*Strip Loin*



## Oxfile

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


## Entrecôte

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYL/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
424630	Scan	Entrecôte, viktmarkerat	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	KYL/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
422233	Scan	Ryggbiff skinnad, viktmarkerat	4,0+	Kylt	42	4 900	19,60	Sverige
522233	Scan	Ryggbiff skinnad, viktmarkerat	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	KYL/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
421230	Scan	Högrev benfri, viktmarkerat	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 TILFÄLLE

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](https://hkscanfoodservice.se)

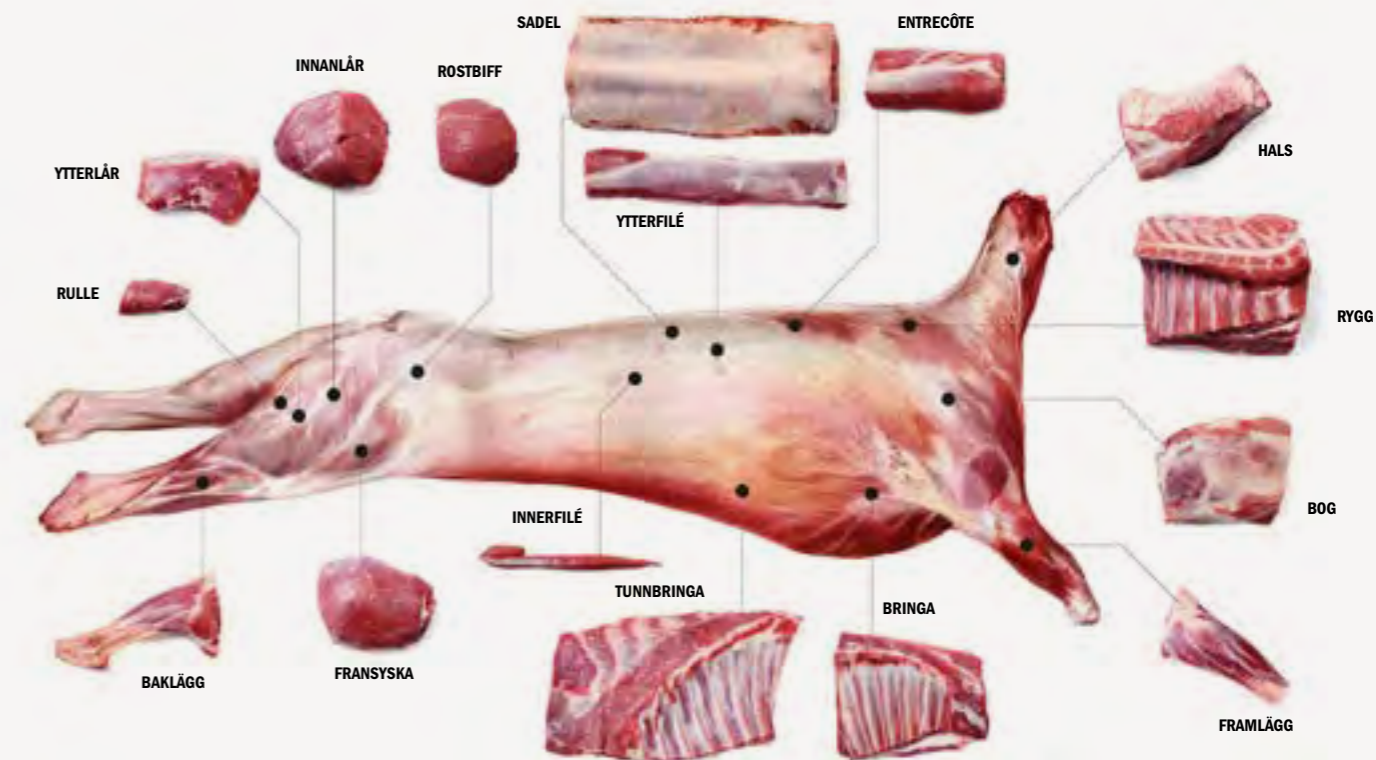
## Fransyska

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	4 880	9,76	Sverige
423677	Scan	Fransyska KRAV 	3,0+	Kylt	42	4 680	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	8 000	8,00	Sverige
322803	Scan	Oxkind Menu	Fryst	540	2 500	10,00	Sverige
322131	Scan	Njurtapp Menu putsad delad	Kylt	30	2 100	10,50	Sverige
524835	Scan	Flankstek skinnad	Fryst	360	3 000	6,00	Sverige
420316	Scan	Liten Bogstek	Kylt	42	3 500	7,00	Sverige
520316	Scan	Liten Bogstek	Fryst	360	3 500	7,00	Sverige
420377	Scan	Bog benfri KRAV 	Kylt	42	4 890	9,78	Sverige
733893	Scan	Talg	Kylt	365	2 600	5,40	Sverige
524050	Scan	Rostlock med kappa	Fryst	360	1 500	6,00	Sverige
424035	Scan	Ytterlår skinnad	Kylt	42	4 500	13,50	Sverige
420601	Scan	Bringa benfri del vac	Kylt	35	4 000	8,00	Sverige
423837	Scan	Innanlår skinnad	Kylt	42	6 000	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?

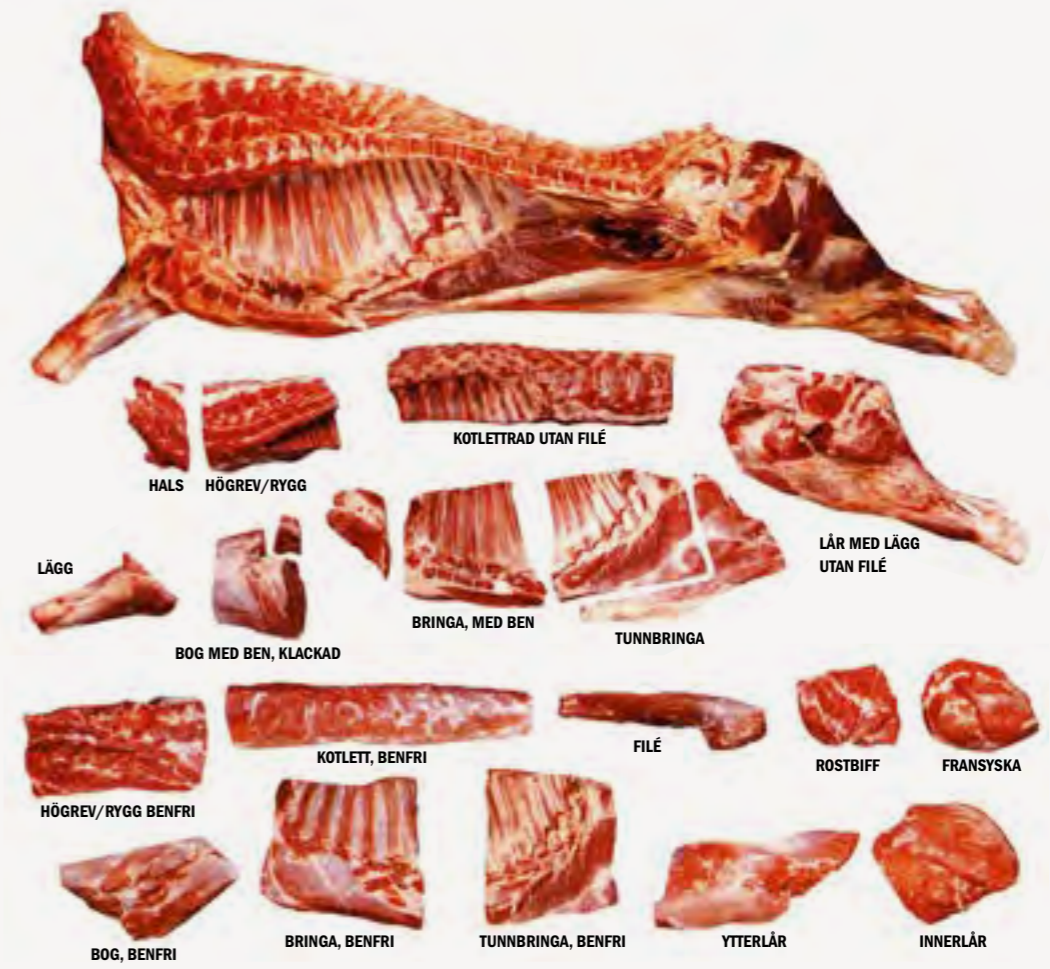
- **Dilamm:** Mjölkmatat lamm 6-8 veckor gammalt.
- **Spädlamm:** Mjölkmatade lamm runt 7 månader som fortfarande diar sin mor. Termen används i Australien.
- **Vårlamm:** 3-5 månader gammalt lamm som föds senvinter/ tidig vår och säljs före 1 juli.

### 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/FÖRPG	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
597706	Styckmästarens Utvalda	Lammfårs, rullpack	8 st	Fryst	180	ca 1 000	8,0	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	KYL/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	Fryst	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 kvalitét 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	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
299305	Scan	<span style="color: orange;">●</span> Vegopytt	Fryst	300	1800	5,4	Sverige
299400	Scan	<span style="color: orange;">●</span> Vego middagskorv, strimlad, lösfryst	Fryst	300	1800	5,4	Sverige
601699	Scan	<span style="color: orange;">●</span> Vegokorv	Fryst	270	1650	6,6	Sverige

#### Vegetariska pålägg

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
77601	Pärsons	<span style="color: orange;">●</span> Vegoskivor Tomat & Basilika	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77751	Pärsons	<span style="color: orange;">●</span> Vegoskivor Salami	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77621	Pärsons	<span style="color: orange;">●</span> Vegoskivor Original	Kylt	25	100	1,0	Sverige

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



# 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	KYL/ 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	Högreven 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	KYL/ 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	KYL/ 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	KYL/ 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	KYL/ 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

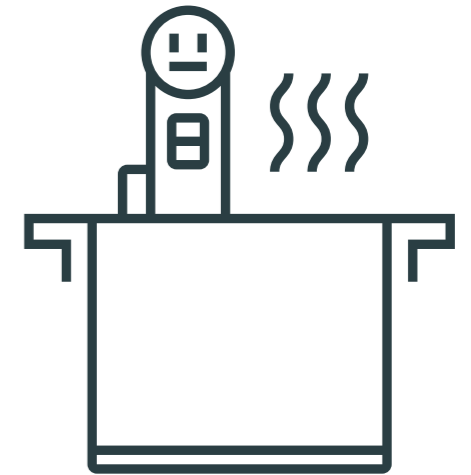
Vi har de senaste åren utvecklat vårt sous vide-sortiment rejält. Tillsammans med världsmästare i matlagning, kockar, kunder och produktionspersonal har vi testat oss fram tills vi blivit riktigt nöjda. Vi har en bättre process där vi kan undvika fosfat, rensa bland e-nummer, ta bort jästextrakt, sluta 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		KYL/ 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		KYL/ 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



# SVENSK FÄRS

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

## Nötfärs

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

## Blandfärs

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

## Övrig färs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
506790	Scan	Fläskfärs 17%	3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
551699	Scan	Kalvfärs 15-17%	3mm	Fryst	270	2 500	10,00	Sverige
597706	Scan	Lammfärs 20%, rullpack	3 mm	Fryst	180	1 000	8,0	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	2 000	4,00	Sverige
299066	Scan	Gårdsköttbullar stekta 80% kött, 18% fett	13g	Fryst	300	2 000	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
298381	Scan	Hamburgare m. högrev 99% kött (60% Högrev) 17% Fett	150g	Fryst	360	4 500	4,50	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	2 000	4,00	Sverige
299093	Scan	Oxjärpe 72% kött, 14% fett	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299239	Scan	Pannbiff 73% kött, 15% fett	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299021	Scan	Pannbiff 70% kött 12% fett EKO	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299237	Scan	Färsmedaljong dijon 75% kött, 18% fett	45g	Fryst	300	2 250	4,50	Sverige
299226	Scan	Biff Lindström 61% kött, 13% fett	55g	Fryst	300	2 200	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	1650	6,60	Sverige
603595	Scan	Gatuköskorv special 52% kött, 20% fett	60g	Kylt	28	1500	6,00	Sverige
603599	Scan	Gatuköskorv 52% kött, 20% fett	60g	Kylt	180	1500	6,00	Sverige
738090	Scan	Varmkorv naturskinn 54% kött, 19% fett	55g	Kylt	180	1980	5,94	Sverige
733090	Bullens	Varmkorv extra, konservburk 56% kött, 17% fett	50g	—	1080	2000	6,00	Sverige
733192	Bullens	Varmkorv, konservburk 33% kött, 14% fett	55g	—	1095	2200	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	1200	4,80	Sverige
602497	Scan	Bratwurst 74% kött, 23% fett	120g	Fryst	180	1200	4,80	Sverige
602598	Scan	Ost & bacon 57% kött, 21% fett	120g	Fryst	180	1800	7,20	Sverige

## Grillkorv


ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
610798	Scan	Grillkorv 40% kött, 21% fett	60g	Fryst	180	1500	7,50	Sverige
610598	Scan	Grillkorv 40% Kött, 21% fett	70g	Fryst	180	1750	8,75	Sverige
602093	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	100g	Kylt	28	2000	8,00	Sverige
602199	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	120g	Fryst	180	1800	7,20	Sverige
602195	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	150g	Kylt	28	1500	6,00	Sverige
602197	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	150g	Fryst	180	1500	6,00	Sverige
611299	Scan	Rullgrillskorv 65% kött, 23% fett	80g	Fryst	180	1600	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	1200	9,60	Sverige
623895	Scan	Falukorv 52% kött, 23% fett		Kylt	60	1200	9,60	Sverige
626399	Scan	Nötkorv rak 50% kött, 15% fett		Fryst	120	1200	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	3000	6,00	Sverige
620897	Scan	Delifalukorv skivad 62% kött, 14% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
620399	Scan	Falukorv skivad 52% kött, 23% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
625999	Scan	Falukorv skivad EKO 62% kött, 20% fett 	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3000	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	3000	6,00	Sverige
620896	Scan	Delifalukorv strimlad 62% kött, 14% fett	0,8x0,8x5	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
625998	Scan	Falukorv strimlad EKO 62% kött, 20% fett 	0,8x0,8x5	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
626599	Scan	Nötkorv strimlad 50% kött, 15% fett	0,8x0,8x5	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
299400	Scan	 Vego Middagskorv strimlad	0,8x0,8x5	Fryst	300	1800	5,40	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	1850	7,40	Sverige
606497	Scan	Deli Wiener tunt skinn 58% kött, 23% fett	50g	Kylt	28	1000	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	1000	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

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



## EN KORVKLASSIKER

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	KYL/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
674488	Scan	Bresaola	Kylt	90	800	3,2	Sverige

### Lufttorkat skivad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/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	KYL/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	1000	6	Sverige
674862	Scan	Skinka extrarökt	Kylt	30	500	3	Sverige
630696	Scan	Hushållsmedwurst	Kylt	40	1000	6	Sverige
623396	Scan	Medwurst, kokt	Kylt	25	1000	6	Sverige

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

Tunna skivor

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
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	KYL/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	KYL/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	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
645846	Scan	Leverpastej ugnsbakad 30% lever EKO	Kylt	60	200	3,2	Sverige
644196	Scan	Leverpastej färdigskivad 30% lever	Kylt	23	200	1,8	Sverige
644647	Scan	Leverpastej bredbar 30% lever	Kylt	60	200	3,6	Sverige

Vegetariska pålägg

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/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



# PÄRSONLIGT VEGO

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](http://parsons.se) eller [hkscanfoodservice.se](http://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	1000	4,00	Sverige
672393	Scan	Bacon tärnat	ca 10x10x10mm	Kylt	45	2000	8,00	Sverige
672793	Scan	Baconsnitt		Kylt	45	2000	8,00	Sverige
664102	Scan	Sidfläsk rimmad, utan svål, skivat, rullpackat	ca 5mm tjock	Kylt	30	1700	6,80	Sverige
676595	Scan	Källarrökt baconsida av Rapsgris®, Russelbacka gård	Hel bit	Kylt	40	2000	6,00	Sverige

### Färdiglagat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
733793	Scan	Ärtsoppa med fläsk	-	270	3800	7,60	Sverige
733993	Scan	Bruna bönor	-	270	3800	7,60	Sverige
994013	HKScan Pro	Kåldolmar	Fryst	360	2000	8,00	Finland
734132	Scan	● Potatisgratäng	Kylt	55	2000	10,00	Sverige
299304	Scan	Bistrypytt	Fryst	300	1800	5,40	Sverige
299305	Scan	● Vegopytt	Fryst	300	1800	5,40	Sverige

### Övriga produkter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299482	Scan	Nötbit	150g	Fryst	395	3750	3,75	Sverige
641498	Scan	Kalvsylta		Kylt	51	800	6,40	Sverige
674699	Scan	Rökt skinka tärnat	0,8 x 0,8 x 0,8	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
671198	Scan	Rökt skinka strimlat	0,8 x 0,8 x 4,5	Fryst	120	2500	5,00	Sverige

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


# STRIMLAT / TÄRNAT KÖTT

Vårt sortiment av strimlade och tärnade produkter är gjort på smakrikt kött av högsta kvalitet. Här hittar du allt från strimlad fläskbög och fläskgrytbitar – till tärnat nötkött, högre 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	KYL/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
413296	Scan	Fläskbög benfri strimlad	1x1x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
413290	Scan	Fläskbög tärnad	2x2x2 cm	Kylt	10	2500	10,00	Sverige
413297	Scan	Fläskbög tändsticksstrimlad	0,4x0,4x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige

## Nötkött strimlat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYL/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299419	Scan	Nötbög lösfryst strimlad	1x1x4 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
299433	Scan	Nötbög lösfryst strimlad KRAV 	1x1x4 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
420393	Scan	Nötbög 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	KYL/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
420399	Scan	Nötbög tärnad	1x1x1 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
420390	Scan	Nötbög tärnad	2x2x2 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
299416	Scan	Nötkött 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





# SÅ HÄR SMAKAR EN GODARE JUL

## 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	2 000	4,00	Sverige
607295	Scan	Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	30	1 000	8,00	Sverige
604195	Scan	Prinskorv naturskinn ofälad 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	22	2 000	6,00	Sverige
604198	Scan	Prinskorv naturskinn ofälad 61% kött, 23% fett	20g	Fryst	180	2 000	6,00	Sverige
647495	Scan	Julkorv, kokt		Kylt	40	800	9,6	Sverige
632090	Scan	Läckökorv 73% kött, 38% fett		Kylt	90	1 400	7	Sverige
631290	Scan	Småländsk lökkorv 79% kött, 39% fett		Kylt	90	1 400	7	Sverige
407451	Scan	Fläksida av Svensk Rapsgris*		Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris*		Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
517811	Scan	Revbensspjäll utan bröstben knäckta		Fryst	360	1 650	9,90	Sverige
723793	Scan	Revbensspjäll tjocka, sous vide	14% buljong	Kylt	40	1 600	6,40	Sverige
641498	Scan	Deli Kalvsylta		Kylt	51	800	6,40	Sverige
425790	Scan	Nötfärs 10%	3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
426193	Scan	Blandfärs 50/50 15%	3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige

### Julskinka

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
680095	Scan	Julskinka Piggham kokt utan nät, viktmarkerat	Kylt	90	3 000	15	Sverige
680596	Scan	Julskinka Piggham kokt skivad, viktmarkerat	Kylt	20	1 800	5,4	Sverige
682893	Scan	Julskinka av Svensk Rapsgris* kokt utan nät, viktmarkerat	Kylt	90	3 000	9	Sverige
684094	Scan	Julskinka av Svensk Rapsgris* skivad, viktmarkerat	Kylt	20	1 800	5,4	Sverige
723695	Scan	Julskinka Piggham lättrokt kokt, viktmarkerat	Kylt	58	2 666	16,0	Sverige
681388	Scan	Julskinka Hållbarhetsgrisen	Kylt	90	2 366	7,1	Sverige

### Vegetariskt

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
601699	Scan	Vegokorv 55g	Fryst	270	1 650	6,6	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, kokkar, influencers och träffar en massa sköna människor.

@HKSCANFOODSERVICE

## KONTAKT

### VÅRA UTESÄLJARE

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

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

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

**CECILIA WASTESON** 076-863 07 43  
cecilia.wasteson@hkscan.com

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

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

**FREDRIK ASPLUND** 070-109 58 24  
fredrik.asplund@hkscan.com

### VÅRA INNESÄLJARE

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

**FREDRIK LINDBLOM** 076-863 10 91  
fredrik.lindblom@hkscan.com

### FÖRSÄLJNINGSCHEF

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

### MATFORUM FÖR PRODUKT & MATRELATERADE FRÅGOR

020-59 59 77. matforum@hkscan.com

### GROSSISTKOORDINATORER

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

**EMMA ALDÉN** 013-23 45 54  
emma.alden@hkscan.com

order.afh@hkscan.com