



JÆDER
Garantert matglede siden 1896



PRODUKTSORTIMENT / 2020



Innhold

MATGLEDE, INSPIRASJON OG KVALITET	5
BEST PÅ BÆREKRAFT	7
PRODUKTER AV STORFE	10
PRODUKTER AV KYLLING	23
PRODUKTER AV SVIN	30
PLUSS GRØNT	38
VEGJA	41
KONTAKT	44
REGISTER	46





Matglede
siden 1896

VI GARANTERER MATGLEDE, INSPIRASJON OG KVALITET

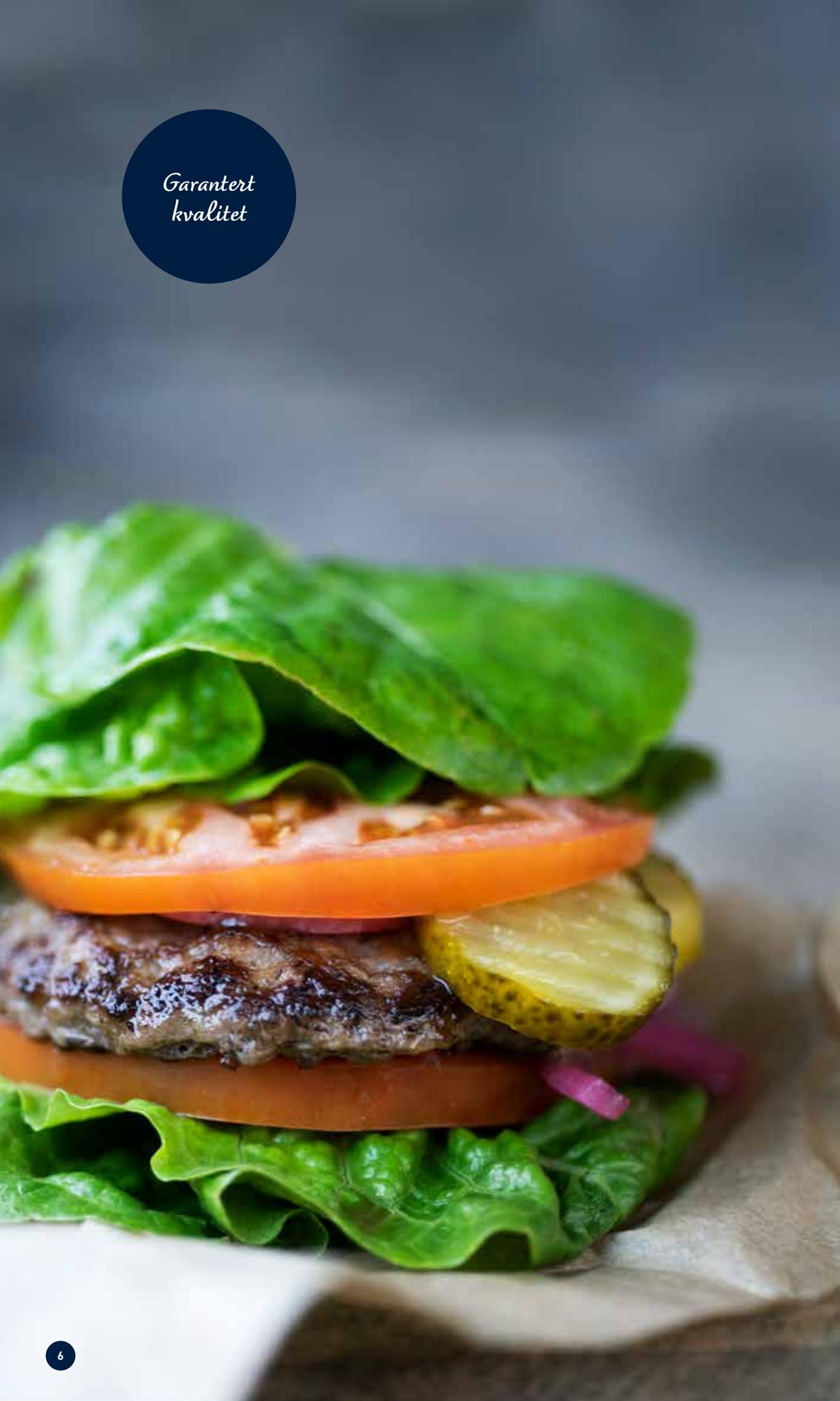
Med over 120 års erfaring i kjøttforedlingsbransjen, er JÆDER Ådne Espeland AS en særdeles tradisjonsrik og kvalitetsbevisst leverandør av utsøkte kjøttvarer. Hos oss går tradisjon og moderne produksjonsmetoder hånd i hånd. Vår fabrikk har en av Nord-Europas mest moderne maskinparker.

Jæder befinner seg på Ålgård med kort avstand til Jæren – hele Norges matfat. Våre leverandører og råvarer er nøye utvalgt, og vi er stolte av å handle lokalt og kortreist.

Med en årlig omsetning på 650 millioner og 110 trofaste, motiverte medarbeidere, er vi en garantist for kvalitet og matglede. Vi er sertifisert i henhold til kvalitetssystemet FSSC 22000. På vårt laboratorium tas det daglig prøver av både råvarer og ferdigvarer. Hos oss er trygg, god og sunn mat alltid i fokus.

Vi inviterer deg som kunde til et tett samarbeid for å utvikle nye produkter, menyer, smaker og konsepter til glede for matelskere over hele landet. Vi gir oss ikke før smaken er perfekt. I vårt prøvekjøkken kan vi sammen finne de virkelig gode løsningene.

Fokuset vårt er det samme som da bedriften ble grunnlagt i 1896: kvalitet i hvert eneste produkt og hver leveranse. Har du kjøpt et produkt med Jæder-seglet, er du garantert kvalitet i alle ledd.



Garantert
kvalitet

JÆDER SKAL VÆRE BEST I KJØTTBRANSJEN PÅ BÆREKRAFT!

SALTREDUKSJON:

Jæder har hatt fokus på saltreduksjon fra 2009. Vi foretar gradvis saltreduksjon av eksisterende produkt og holder lavt saltnivå på produktnyheter.

+ GRØNT PROSJEKT OG PRODUKTKATEGORI

Forskningsprosjektet «GRØNTiKJØTT» ble tildelt oss fra Norges forskningsråd i 2015. Formålet var å utvikle bærekraftige og sunne hverdagsprodukter bestående av kvernet kjøtt med en høy andel grønnsaker. Vi har mulighet for bedre råstoffutnyttelse ved å benytte grønnsaker med ukurante størrelser.

VEGMEATCRC

Vi er partnere i et tverrfaglig forskningsprosjekt som forsker på årsaker og sammenhenger til at høyt inntak av rødt, bearbeidet kjøtt er forbundet med økt risiko for tykktarmskreft. Spesielt vil det forskes på om innblanding av grønnsaker kan bidra til å redusere risikoen for tykktarmskreft, og her brukes kunnskap og resultater fra vårt tidligere GRØNTiKJØTT-prosjekt.

HELSE OG OMSORGSDEPARTEMENTETS TILSLUTNINGSAVTALE

JÆDER har undertegnet Helse- og omsorgsdepartementets tilslutningsavtale om tilrettelegging for sunnere kosthold.

VEGJA - PRODUKTKATEGORI

Vi ser at markedet er i endring og ønsker derfor å kunne tilby våre kunder kjøttfrie alternativer også. Vi har utstyret, kompetansen og viljen til å endre oss i takt med kundenes ønsker. I Vegja kategorien vil vi bruke mest mulig norske råvarer og ønsker å tilby smakfulle produkter uten soya.

PLASTOPTIMALISERING / GJENVINNING

Vi fikk kunnskap om at de sorte plastbegerene vi pakket våre ferske hamburgere i ikke var gjenkjennbare i søppelsorteringssystem som bruker laser. Nå har vi brukt opp lageret med sorte beger og gått over til hvite, dette sikrer riktig materialgjenvinning.

*Garantert
inspirerende*

PAKNINGSOPTIMALISERING

Målet vårt er å transportere så lite luft som mulig. Vi var tidlig ute, allerede i 2009, med å produsere firkantede kjøttdeig-, biffkjøtt- og kyllingstrimmel-pakker.

ANDRESORTERING

Varer som blir definert som 2. sortering hos JÆDER på grunn av ujevn farge, størrelse eller feil vekt blir ofte tilbudt VERDiMAT for videresalg. Verdifullt samarbeid for reduksjon av matsvinn.

MILJØFYRTÅRN

Jæder ble i 2016, som en av de første i kjøttbransjen, sertifisert som Miljøfyrtårn. Kravene i sertifiseringen hjelper oss å holde fokus og stadig forbedre oss innenfor områdene innkjøp, utslipp, energi, arbeidsmiljø, transport og avfall.

GRØNT PUNKT

Gjennom vårt medlemskap i Grønt Punkt betaler vi vederlag for plastemballasje som brukes i produksjon av våre varer. JÆDER har vært betalende medlem siden 2003.

ENØK-RÅDGIVER

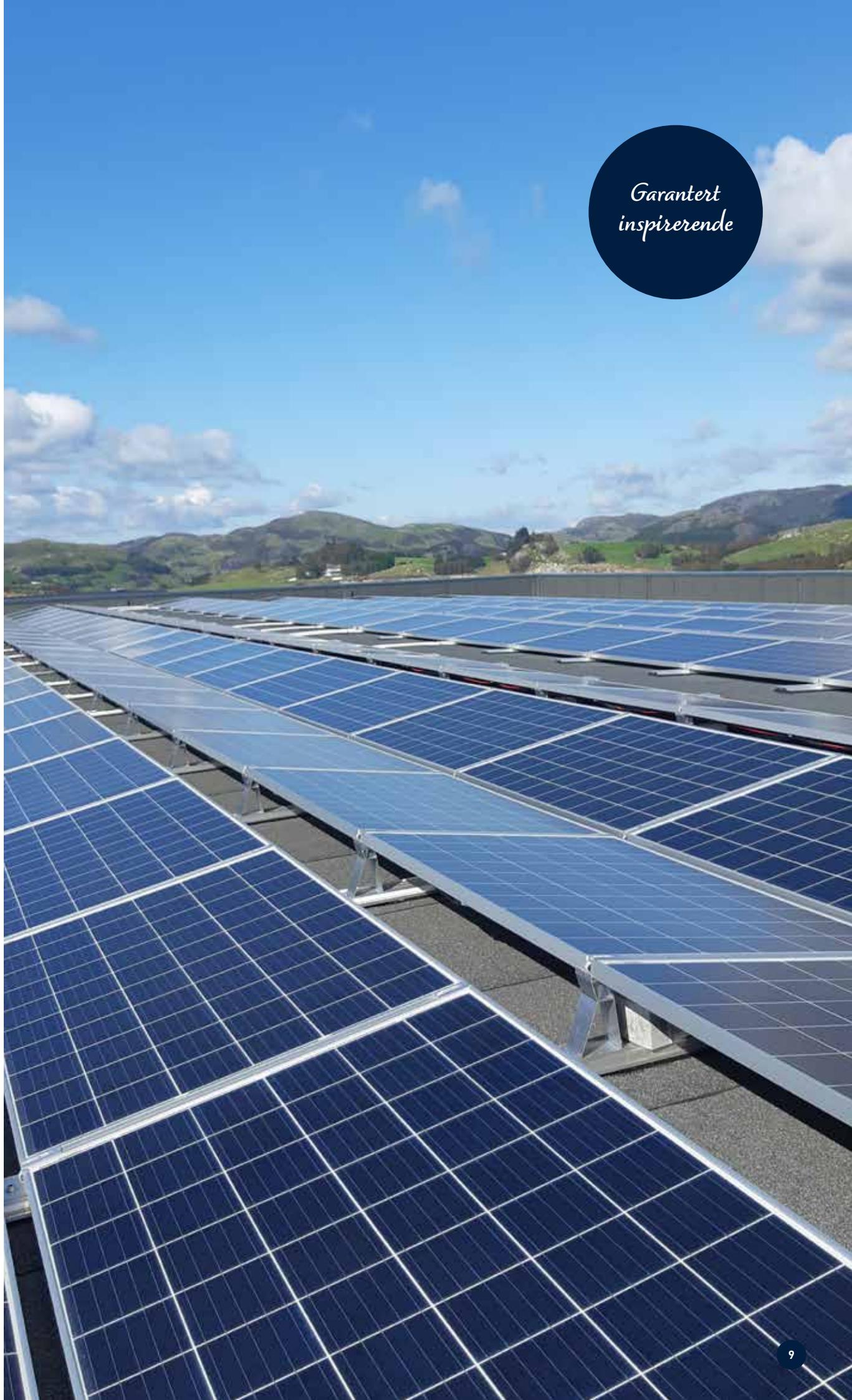
ENØK har i mange år vært viktig for oss. Vi har benyttet oss av ENØK rådgiver helt siden 2002. I fabrikken gjenvinner vi energi fra røkegass, damp og hetoljekjeler til blant annet 70 grader forbruksvann og nødvendig frostsikring. All vår belysning er LED med bevegelsessensor. Bare i 2018 gjenvant vi 1 424 860 kWh på denne måten og sparte anslagsvis 344 447 kWh på grunn av LED-belysning

BÆREKRAFTSANSVARLIG

Vår markedsansvarlig har også blitt bærekraftsansvarlig fra 2018. JÆDER vil jobbe for å ta gode, miljøvennlige valg og innarbeide langsiktig bærekraft i alle bedriftens strategier.

SOLCELLEANLEGG PÅ FABRIKKTAK

Det nyeste tiltaket, men absolutt ikke det siste, som har blitt utført er installering av solcelleanlegg. 576 m² solcellepanel er montert på fabrikkaket. Satsningen er et pilotprosjekt mellom JÆDER og Lyse. Effekten som solcellene kan gi per time tilsvarer kWh som i gjennomsnitt trengs for å driftet hamburgerlinjen vår.



PRODUKTER AV STORFE

I denne produktgruppen finner vi hamburgere, pizzatopping og flere andre favoritter.

Vi har i en årrekke laget hamburgere for flere kjeder i Norge, og har vunnet flere priser i NM. Hamburger er vår lidenskap! En skikkelig hamburger starter med den beste råvaren. Kverningen av storfekjøttet foregår som hos den lokale slakteren, bare i større format.

Det kvernede kjøttet blir formet i spesialutviklet utstyr som sørger for at kjøttfibrene står samme vei. Dette sikrer et mør og saftig produkt. På fagspråket kalles denne metoden Tender form.

Pizzaens sjel er toppingen. Derfor er det viktig at du velger kjøttet med omhu. For å få den perfekte pizzaen er det viktig å velge de beste råvarer. Uansett hvilken type pizza du har tenkt å lage, så har vi de beste ingrediensene til oppskriften. Vi har et bredt utvalg av pizza-topping av førsteklasses kvalitet. Jæder gjør det enkelt å garantere det perfekte resultat.

Classic cheese

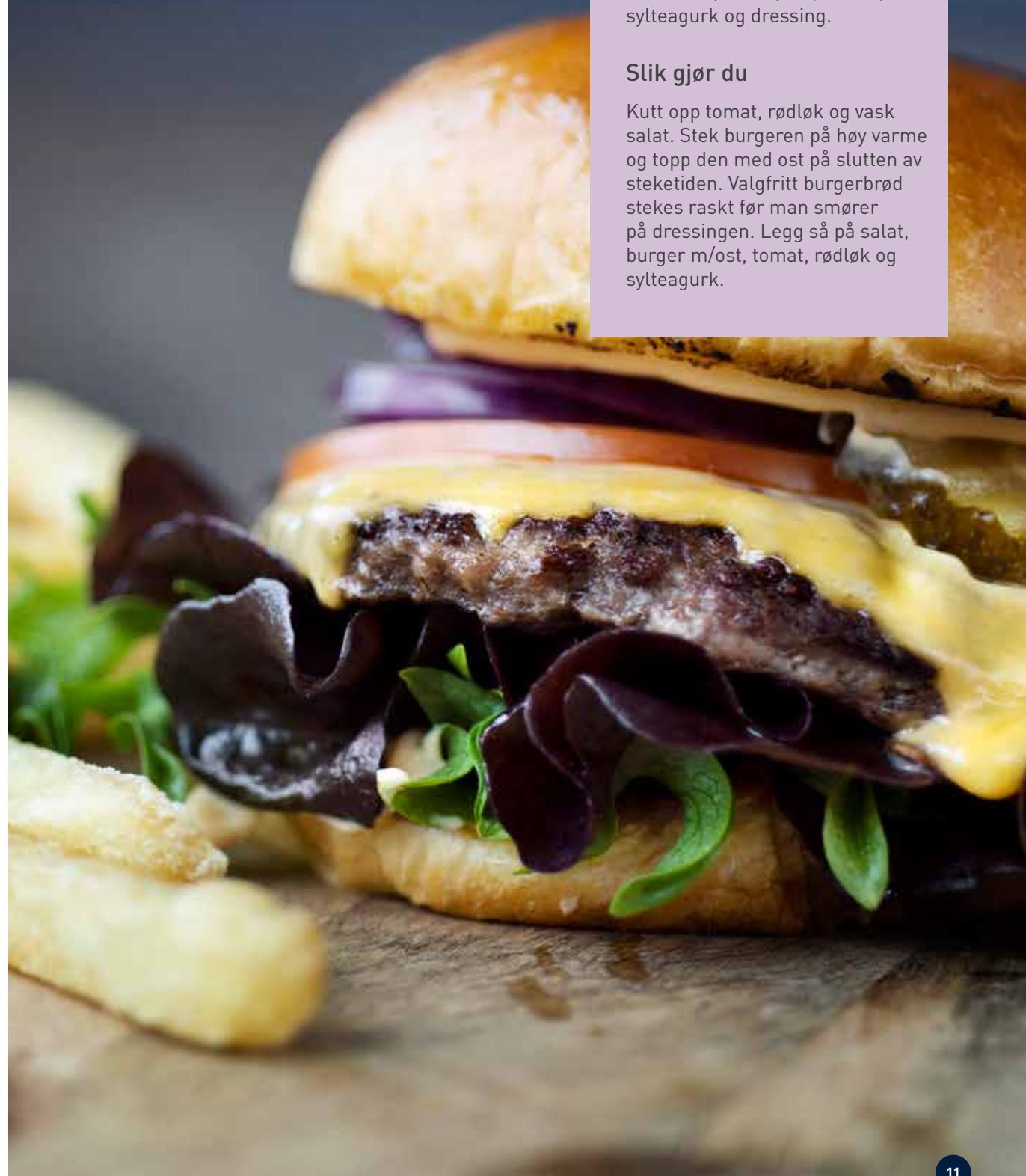
KLASSISK CHEESEBURGER

Ingredienser

Hamburger Chicago style med salat, tomat, ost, rødløk, sylteagurk og dressing.

Slik gjør du

Kutt opp tomat, rødløk og vask salat. Stek burgeren på høy varme og topp den med ost på slutten av steketiden. Valgfritt burgerbrød stekes raskt før man smører på dressingen. Legg så på salat, burger m/ost, tomat, rødløk og sylteagurk.



Angus hamburger Homestyle



EPD 4088407

Ingredienser: 99 % storfekjøtt, salt og pepper.
Holdbarhet: 210 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5,4 kg, 27 stk. x 200 g per kartong.
100 g gir ca: 1030 kJ (248 kcal) 20 g fett hvorav mettede fettsyrer 8,9 g, 0 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 0,8 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Angus er kjent for smakfullt, mørkt og saftig kjøtt med god fettmarmorering. Kverningen foregår som hos den lokale slakteren bare i større format. Med homestyle fasong ser det ut som burgeren er laget på kjøkkenet.

Biffkjøtt, strimlet



EPD 1823095

Ingredienser: 96 % renskåret storfekjøtt, vegetabilisk olje (raps).
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6 x 1,2 kg.
100 g gir ca: 636 kJ (152 kcal) 8 g fett hvorav mettet fett 2 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 21 g protein, 0,1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Magert og saftig kjøtt med høy kvalitet, jevnt kutt og fin farge. Nøytral smak og god mørhet. Passer ypperlig til sandwiches, snadermenyer, wraps, salater og pizza.

Biffkjøtt, flak



EPD 2691657

Ingredienser: 83 % storfekjøtt, vegetabilisk olje (raps) og salt.
Holdbarhet: 270 dager, oppbevares på frys -18 °C.
Pakket: 7,2 kg, pakket 6 x 1,2 kg.
100 g gir ca: 1035 kJ (249 kcal), 20 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,7 g, 0 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0 g, 18 g protein, 0,6 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Med Biffkjøtt flak har vi tatt kategorien pizza/pasta til nye høyder. Dette er storfekjøtt av høy kvalitet som er skåret i tykke flak. Produktet har mange bruksområder og passer også veldig bra til biffsalat, kebab, sandwiches, pasta og wok.

Biffkjøtt Marinert langtidskokt



EPD 5425657

Ingredienser: 92 % storfekjøtt strimlet, vegetabilisk olje (raps), salt, paprika, sukker, hvitløk, dekstrose (mais), krydderblanding, stabilisator (difosfat+trifosfat), antioksidant (natriumsitrat).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18°C eller kaldere.
Pakket: 6 x 1 kg.
100 g gir ca: 651 kJ (155 kcal) 7 g fett hvorav mettede fettsyrer 1,9 g, 2,2 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,9 g, 20 g protein, 1,7 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Langtidskokt, marinert biffkjøtt med mørhetsgaranti. Velbalansert smak som passer ypperlig i flere retter. Kan serveres både varm og kald.

Biffkjøtt, marinert og stekt



EPD 1832369

Ingredienser: Til 100 g ferdig vase er det brukt 100 g storfekjøtt, vegetabilisk olje (raps), salt, krydderblanding, paprika, sukker, hvitløk, stabilisator (natriumdifosfat+ pentanatriumtrifosfat), surhetsregulerende (natriumsitrat, dinatriumfosfat).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5 stk. x 1 kg, 5 kg per kartong.
100 g gir ca: 978 kJ (235 kcal), 15 g fett hvorav mettede fettsyrer 3,1 g, 3 g karbohydrat hvorav sukkerarter 2 g, 21 g protein, 1,8 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Magert og saftig kjøtt med høy kvalitet, jevnt kutt og farge. God mørhet. Passer ypperlig til sandwiches, snadermenyer, wraps, salater og pizza.

Biff meksikansk krydret



EPD 5165063

Ingredienser: 91 % storfekjøtt, vegetabilisk olje (raps), limesaft, cayennepepper, brunt sukker, krydderblanding, løk og salt.
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6 pk x 1 kg.
100 g gir ca: 659 kJ (157 kcal) 8 g fett hvorav mettede fettsyrer 2 g, 1,9 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0,7 g, 20 g protein, 0,6 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Biffkjøtt som er langtidskokt og smaksatt med krydder fra det autentiske meksikanske kjøkknen. Utrolig mørkt og anvendelig produkt som kun trenger litt oppvarming

Biffkjøtt, marinert



EPD 1823236

Ingredienser: 86 % storfekjøtt, vegetabilisk olje (raps), krydderblanding, salt, paprika, sukker, hvitløk stabilisator (natriumdi/trifosfat), surhetsregulerende middel (natriumsitrat, di natriumfosfat).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6 x 1,2 kg 7,2 kg per kartong.
100g gir ca: 885 kJ (205 kcal) 14 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,3 g, 1,8 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,6 g, 19 g protein, 1,5 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette produktet er vår bestselger og er en av våre best bevarte hemmeligheter. Smakfullt kjøtt som er populært til pizza, snadermenyer, sandwicher og wraps.

Burger Emne Homestyle 150 g



EPD 4473005

Ingredienser: 99 % storfekjøtt, salt og krydder.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 150 g x 38 stk.
Kartong: 5,7 kg.
100 g gir ca: 1103kJ (266kcal) 22 g fett hvorav mettet fett 9,8 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 0,8 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Ny vektvariant i sortimentet. Dette er burgeren for deg som vil lage hjemmelaget hamburger av beste kvalitet hver gang. Produktet presses ned til ønsket tykkelse. Passer til restauranter som ønsker å servere hjemmelaget hamburger av premium kvalitet.

Burger Emne Homestyle 170 g



EPD 4371209

Ingredienser: 99 % storfekjøtt, salt og krydder.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 170 g x 33 stk.
Kartong: 5,61 kg.
100 g gir ca: 1022 kJ (244 kcal) 20 g fett hvorav mettet fett 8,8 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 0,9 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er burgeren for deg som vil lage hjemmelaget hamburger av beste kvalitet hver gang. Produktet presses ned til ønsket tykkelse. Passer til restauranter som ønsker å servere hjemmelaget hamburger av premium kvalitet.

Burger Emne Homestyle 120 g



EPD 4452884

Ingredienser: 96 % storfekjøtt, vann, salt, krydder, dekstrose, gjærekstrakt.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 42 stk. x 120 g 5,04 kg.
100 g gir ca: 1008 kJ (243 kcal) 19 g fett hvorav mettet fett 8,7 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er burgeren for deg som vil lage hjemmelaget hamburger av beste kvalitet hver gang. Produktet presses ned til ønsket tykkelse. Passer til restauranter som ønsker å servere hjemmelaget hamburger av premium kvalitet.

Burger Emne 170 g fersk



EPD 4676854

Ingredienser: 99 % Norsk storfe, salt, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat, krydder (bestrålt)).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C.
Pakket: 16 stk. x 170 g 2,7 kg 4 pk x 2,7 kg per kasse.
100 g gir ca: 1030 kJ (248 kcal) 20 g fett hvorav mettet fett 8,9 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 0,9 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Vårt populære burgeremne fås også som ferskvare med råstoff fra Angus! Emnet presses ned til ønsket tykkelse. Passer til restauranter som ønsker å servere hjemmelaget hamburger av premium kvalitet.

Hamburger Halvstekt 150 g



EPD 4964581

Ingredienser: Til 100 g ferdig vase er det brukt 112 g storfekjøtt, vann, salt og krydder.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5,4 kg 36 stk. x 150 g skallstekt. Rå vekt ca 170 g.
100 g gir ca: 1172 kJ (282 kcal) 23 g fett hvorav mettede fettsyrer 10 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1 g, 20 g protein, 1,1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Halvstekt burger som kan stekes fra frossen tilstand i ovn. Nå kan du servere premium burger, selv om du har begrensede stekemuligheter. Halvstekt 150 g tilsvarer rå 170 g burger.

Hamburger Halvstekt 175 g



EPD 4791414

Ingredienser: Til 100 g ferdig vase er det brukt 112 g storfekjøtt, vann, salt og krydder.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 30 stk. x 175 g skallstekt. Rå vekt 200 g.
100 g gir ca: 1172 kJ (282 kcal) 23 g fett hvorav mettede fettsyrer 10 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1 g, 20 g protein, 1,1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Halvstekt burger som kan stekes fra frossen tilstand i ovn. Nå kan du servere premium burger, selv om du har begrensede stekemuligheter.

Hamburger Homestyle 50 g



EPD 4141180

Ingredienser: 96 % storfekjøtt, vann, salt og krydder.
Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5 kg, 100 stk. x 50 g per kartong.
100 g gir ca: 1008 kJ (243 kcal) 19 g fett hvorav mettet fett 8,7 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er premiumsburgeren for deg som vil skille deg ut! Jæders grovkvernet storfekjøtt som er nøye utvalgt. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet og tender form er med på å gi den perfekte konsistensen hver eneste gang. Stekes fra fint tilstand.

Hamburger Homestyle 120 g



EPD 4201513

Ingredienser: 96 % storfekjøtt, vann, salt og krydder.
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5,04 kg, 42 stk. x 120 g per kartong.
100 g gir ca: 1008 kJ (243 kcal) 19 g fett hvorav mettet fett 8,7 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er premiumsburgeren for deg som vil skille deg ut! Jæders grovkvernet storfekjøtt som er nøye utvalgt. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet og tender form er med på å gi den perfekte konsistensen hver eneste gang. Stekes fra fint tilstand.

Hamburger Homestyle 150 g



EPD 4141198

Ingredienser: 96 % storfekjøtt, vann, salt og krydder.
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5,4 kg, 36 stk. x 150 g per kartong.
100 g gir ca: 1008 kJ (243 kcal) 19 g fett hvorav mettet fett 8,7 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er premiumsburgeren for deg som vil skille deg ut! Jæders grovkvernet storfekjøtt som er nøye utvalgt. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet og tender form er med på å gi den perfekte konsistensen hver eneste gang. Stekes fra fint tilstand.

Hamburger Homestyle 170 g



EPD 4201877

Ingredienser: 96 % storfekjøtt, vann, salt og krydder.
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6,12 kg, 36 stk. x 170 g per kartong.
100 g gir ca: 1008 kJ (243 kcal) 19 g fett hvorav mettet fett 8,7 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er premiumsburgeren for deg som vil skille deg ut! Jæders grovkvernet storfekjøtt som er nøye utvalgt. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet og tender form er med på å gi den perfekte konsistensen hver eneste gang. Stekes fra fint tilstand.

Hamburger Homestyle 200 g



EPD 4141206

Ingredienser: 96 % storfekjøtt, vann, salt og krydder.
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5,4 kg, 27 stk.. x 200 g per kartong.
100 g gir ca: 1008 kJ (243 kcal) 19 g fett hvorav mettet fett 8,7 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er premiumsburgeren for deg som vil skille deg ut! Jæders grovkvernet storfekjøtt som er nøye utvalgt. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet og tender form er med på å gi den perfekte konsistensen hver eneste gang. Stekes fra fint tilstand.

Hamburger Homestyle 120 g fersk



EPD 5194741

Ingredienser: 96 % Norsk storfekjøtt , vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), salt,krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C.
Pakket: 20 stk. x 120 g 2,4 kg 4 pk x 2,4 kg per kasse.
100 g gir ca: 1079 kJ (260 kcal) 21 g fett hvorav mettet fett 9,5 g, 0,9 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Råvarer fra bog og bryst grovkernes i denne premiumsburgeren. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet og er 120 g pr hamburger.

Hamburger Chicago Style 100 g



EPD 5432695

Ingredienser: 95 % storfekjøtt, vann salt og krydder.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5 kg 50 stk x 100 g.
100 g gir ca: 954 kJ (230 kcal)
18 g fett hvorav mettede fettsyrer 8 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen
Beskrivelse: Burgeren for deg som ønsker premium kvalitet kombinert med kort steketid. Storfekjøttet er grovkvernet og burgeren har perfekt tykkelse for effektiv håndtering. Du er garantert en god burgeropplevelse når du velger Chicago Style.

Hamburger Homestyle 150 g fersk



EPD 4911814

Ingredienser: 96 % Norsk storfekjøtt , vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), salt, krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C
Pakket: 20 stk. x 150 g x 4 pk. per kasse.
100 g gir ca: 1079 kJ (260 kcal) 21 g fett hvorav mettet fett 9,5 g, 0,9 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Råvarer fra bog og bryst grovkernes idenne premiumsburgeren. Burgeren ser ut som om dener laget på kjøkkenet.

Hamburger Chicago Style 160 g



EPD 5432687

Ingredienser: 95 % storfekjøtt, vann salt og krydder.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 4,9 kg 31 stk x 160g
100 g gir ca: 954 kJ (230kcal)
18g. fett hvorav mettede fettsyrer 8 g, 0 karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen
Beskrivelse: Burgeren for deg som ønsker premium kvalitet kombinert med kort steketid. Storfekjøttet er grovkvernet og burgeren har perfekt tykkelse for effektiv håndtering. Du er garantert en god burgeropplevelse når du velger Chicago Style.

Hamburger Homestyle 170 g fersk



EPD 4644601

Ingredienser: 96 % Norsk storfekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), salt, krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C .
Pakket: 16 stk. x 170 g 2,7 kg 4 pk x 2,7 kg per kasse.
100 g gir ca: 1079 kJ (260 kcal) 21 g fett hvorav mettet fett 9,5 g, 0,9 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Råvarer fra bog og bryst grovkernes idenne premiumsburgeren. Burgeren ser ut som om dener laget på kjøkkenet.

Hamburger standard 100 g



EPD 4141396

Ingredienser: 87 % storfekjøtt, vann, potet, krydderblanding og salt
Holdbarhet: 210 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5 kg, 50 stk. x 100 g per kartong
100 g gir ca: 947 kJ (226 kcal) 18 g fett hvorav mettet fett 8,1 g, 1 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0,2 g, 15 g protein, 0,8 g salt.
Allergener: Ingen
Beskrivelse: Hamburger er alltid populært og det finnes alltid en anledning til å spise en god hamburger. Denne passer perfekt for deg som vil ha en hamburger som både stekes raskt og er saftig og god. Produktet tilberedes fra frossen tilstand i pressgrill, belteovn eller flatgrill.

Hamburger standard

130 g



EPD 4141404

Ingredienser: 87 % storfekjøtt, vann, potet, krydderblanding og salt.

Holdbarhet: 210 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5,07 kg, 39 stk. x 130 g per kartong.

100 g gir ca: 947 kJ (226 kcal) 18 g fett hvorav mettet fett 8,1 g, 1 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0,2 g, 15 g protein, 0,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Hamburger er alltid populært og det finnes alltid en anledning til å spise en god hamburger. Denne passer perfekt for deg som vil ha en hamburger som både stekes raskt og er saftig og god. Produktet tilberedes fra frossen tilstand i pressgrill, belteovn eller flatgrill.

Hamburger standard

160 g



EPD 4141412

Ingredienser: 87 % storfekjøtt, vann, potet, krydderblanding og salt.

Holdbarhet: 210 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 4,96 kg, 31 x 160 g per kartong.

100 g gir ca: 947 kJ (226 kcal), 18 g fett hvorav mettet fett 8,1 g, 1 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0,2 g, 15 g protein, 0,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Hamburger er alltid populært og det finnes alltid en anledning til å spise en god hamburger. Denne passer perfekt for deg som vil ha en hamburger som både stekes raskt og er saftig og god. Produktet tilberedes fra frossen tilstand i pressgrill, belteovn eller flatgrill.

Hamburger standard

200 g



EPD 4141420

Ingredienser: 87 % storfekjøtt, vann, potet, krydderblanding og salt.

Holdbarhet: 210 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 kg, 25 stk. x 200 g per kartong.

100 g gir ca: 947 kJ (226 kcal), 18 g fett hvorav mettet fett 8,1 g, 1 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0,2 g, 15 g protein, 0,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Hamburger er alltid populært og det finnes alltid en anledning til å spise en god hamburger. Denne passer perfekt for deg som vil ha en hamburger som både stekes raskt og er saftig og god. Produktet tilberedes fra frossen tilstand i pressgrill, belteovn eller flatgrill.

Hamburger stekt 85 g



EPD 4140752

Ingredienser: Til 100 g ferdig vase er det brukt 102 g storfekjøtt, vann, potet, kostfiber, potetstivelse, salt, krydder (hvitløk), stabilisator (di/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat).

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5,015 kg, 59 stk. x 85 g per kartong.

100 g gir ca: 1183 kJ (285 kcal) 23 g fett hvorav mettede fettsyrer 10 g, 1,7 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 18 g protein, 1,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Jæders Hamburger stekt er en tykk og saftig hamburger med grov struktur. Hamburgeren er ferdig stekt og har grillstripes som er en norgesnyhet. Grillstripene gjør at en kjenner den herlige grillsmaken på burgeren selv om den kun er oppvarmet i ovn.

Hamburger stekt 115 g



EPD 4672606

Ingredienser: 86 % storfekjøtt, vann, potet, tørrmelk, potetstivelse, kostfiber, salt, krydder, stabilisator (di/trifosfat), antioksidant (natriumascorbat).

Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 kg løst i kartong a` ca. 115 g.

100 g gir ca: 1075 kJ (259 kcal) 19 g fett hvorav mettede fettsyrer 8,6 g, 5 g karbohydrat hvorav sukkerarter 2,1 g, 16 g protein, 1,6 g salt.

Allergener: Melk/melkeprotein/laktose.

Beskrivelse: Jæders Hamburger stekt er en tykk og saftig hamburger med grov struktur. Hamburgeren er ferdig stekt og har grillstripes som er en norgesnyhet. Grillstripene gjør at en kjenner den herlige grillsmaken på burgeren selv om den kun er oppvarmet i ovn.

Hamburger stekt 140 g



EPD 4141230

Ingredienser: Til 100 g ferdig vase er det brukt 102 g storfekjøtt, vann, potet, kostfiber, potetstivelse, salt, krydder (hvitløk), stabilisator (di/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat).

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5,04 kg, 36 stk. x 140 g per kartong.

100 g gir ca: 1183 kJ (285 kcal) 23 g fett hvorav mettede fettsyrer 10 g, 1,7 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 18 g protein, 1,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Jæders Hamburger stekt er en tykk og saftig hamburger med grov struktur. Hamburgeren er ferdig stekt og har grillstripes som er en norgesnyhet. Grillstripene gjør at en kjenner den herlige grillsmaken på burgeren selv om den kun er oppvarmet i ovn.

Karbonader 60 g



EPD 1914043

Ingredienser: 60 % storfekjøtt, vann, potetstivelse, melk, salt, kostfiber, tørrløk, surhetsregulerende middel (kaliumlactat + kalium acetat) og krydder.

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 kg i kartong.

100 g gir ca: 836 kJ (200 kcal) 13 g fett hvorav mettet fettsyrer 6 g, 8 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,5 g, 12 g protein, 1,6 g salt.

Allergener: Melk/melkeprotein/laktose.

Beskrivelse: Denne karbonaden har en fast og god tyggemotstand. Den er samtidig smakfull og saftig og passer ypperlig til smørbrød og varme lunsj- og middagsretter.

Karbonade storfe 100 g



EPD 1174077

Ingredienser: 77 % storfekjøtt, vann, potetmel, tørrmelk, salt, surhetsregulerende middel (kalium lactat + kalium acetat), kostfiber, melkesukker, tørrløk og krydder.

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: Veivare, ca 5 kg løst i kartong.

100 g gir ca: 883 kJ (211 kcal) 14 g fett hvorav mettet fettsyrer 6,4 g, 6 g karbohydrat hvorav sukker arter hvorav sukker arter 1,5 g, 14 g protein, 1,7 g salt.

Allergener: Melk/melkeprotein/laktose.

Beskrivelse: Karbonadene har et hjemmelaget preg og har en fast og saftig konsistens. Den passer ypperlig til smørbrød og varme lunsj- og middagsretter.

Kjøttboller



EPD 4278370

Ingredienser: 79 % storfekjøtt, vann, salt, stabilisator (di/trifosfat), potetstivelse, kostfiber, persille, hvitløk, krydder, antioksidant (natriumaskorbat).
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere
Pakket: 5 x 1 kg 4-5 g per stk.
100 g gir ca: 878 kJ (211 kcal)
16 g fett hvorav mettede fettsyrer 7 g, 2 g karbohydrat, hvorav sukkerarter 0,6 g, 14 g protein, 2,7 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Passer perfekt til pizza, pasta og gryteretter. Produktet er smaksatt med hvitløk og urter for å gi en god og harmonisk smak.

Tacokjøtt, stekt



EPD 1914027

Ingredienser: 76 % storfekjøtt, vann, tacokrydder (paprika, sukker chili/cayennepepper, løk, krydder, gjærekstrakt, aromal), potetmel, stabilisator (di/trifosfat), salt, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kaliumacetat), antioksidant (natriumaskorbat).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 pk. x 1 kg.

100 g gir ca: 897 kJ (216 kcal) 14 g fett hvorav mettede fettsyrer 6,3 g, 6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,9 g, 14 g protein, 2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Tacokjøtt som er ferdig varmebehandlet og klar til bruk. Passer utmerket til tacobuffé, pizza, quesadilla eller i salat. Produktet kan serveres både varmt og kaldt, men vi anbefaler at det varmes opp.

Kjøttdeig, frys



EPD 1823327

Ingredienser: 94 % storfekjøtt, vann og salt.
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 1,2 kg x 6 pk.
100 g gir ca: 914 kJ (218 kcal), 17 g fett hvorav mettet fett 7,6 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette produktet har mange bruksområder, og er populært til pizza, pastareetter og gryteretter.

Viltburger, stekt



EPD 5275722

Ingredienser: 44 % viltkjøtt, storfekjøtt, vann, potetstivelse, salt og krydder.
Pakket: 5,4 kg ca. 39 stk. stekt.
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18°C eller kaldere.
100g gir ca: 1000 kJ (241 kcal) 18 g fett hvorav mettede fettsyrer 7,5 g, 3 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1 g, 16 g protein, 1,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Her har vi har kvernet viltkjøtt og blandet i litt storfe. Så har vi tilsatt en nydelig krydderblanding for å få en rund og autentisk viltburger. Serveres gjerne med tyttebær, rømme, salat og sopplanding.

Kjøtpølse



EPD 458596

Ingredienser: 56 % storfekjøtt, vann, kjøtfett, potetstivelse, melkeprotein, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt), krydder, antioksidant (askorbinsyre), røykaroma.
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: ca 55 stk. à 90 g.
100 g gir ca: 887 kJ (212 kcal), 17 g fett hvorav mettede fettsyrer 7,4 g, 6 g karbohydrat, hvorav sukkerarter 0 g, 10 g protein, 1,9 g salt.
Allergener: Melk/melkeprotein/laktose.
Beskrivelse: Den gode gamle oppskriften er godt bevart. Denne pølsen er godt likt blant pøsekjennere og passer utmerket til komletallerken.

Roastbeef oppskåret - frys



EPD 185561

Ingredienser: 90 % storfe flatbiff, vann, krydderblanding (brent sukker, dekstrose, aroma krydder), surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), salt, stabilisator (di/trifosfat), antioksidant (natriumascorbat).
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 10 pk. x 0,5 kg.
100 g gir ca: 408 kJ (97 kcal) 1,5 g fett hvorav mettet fettsyrer 0,7 g, 1,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,3 g, 20 g protein, 1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Dette er et høykvalitsprodukt som er laget av storfe flatbiff. Produktet har fin farge og god smak. Passer utmerket som pålegg og til smørbrød.



SHARING IS CARING

Ingredienser

Buffalo Wings Barbados, Kyllingpops og kylling indrefilet panert servert med stangselleri, cheddar sticks, ulike dressinger i tillegg til en tomatsalat.

Tomatsalat

Tomater
Rødløk
Olivenolje
Pepper

Slik gjør du

Skjær opp tomat og rødløk, toppes med god olivenolje og litt pepper.

PRODUKTER AV KYLLING

På Jæren finner man 45 kyllingbønder innen en times omkrets, og nå har Jæder etablert et topp moderne produksjonsselskap midt mellom dem. Et godt, lokalt samarbeid mellom bønder, foredling og leverandør skal sørge for suksess med den nye merkevaren Hå Kylling.

Produksjonsselskapet Hå Kylling AS, som Jæder etablerte sammen med Nortura, har åpnet nye muligheter til å satse enda sterkere på hvitt kjøtt. Vi har fått plass et meget profesjonelt foredlingsanlegg. Her er vi tett på bøndenes produksjon og kan dermed sørge for effektiv, moderne drift og samtidig at dyrevelferden ivaretas. For at kyllingene skal få mer variasjon og økt trivsel er det innført elementer som flisballer, torvstrø og små aktivitetshus de kan klatre på.

Hå Kylling er det nye navnet på Jæder sine kyllingprodukter, både ferske og ferdigbehandlede.

Felles for alle produktene er at det er «kvalitet fra Jæder». Hå Kylling er saftig og velsmakende, og vil definitivt bli ettertraktet! Vi vil jobbe kontinuerlig med å utvikle nye kyllingprodukter på Jæder-kjøkkenet vårt.

Buffalo Wings Barbados grillet



EPD 5465141

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er brukt 102 g norske kyllingovervinger, vann, krydder, salt, sukker, antioksidant (sitronsyre, natriumaskorbart, askorbinsyre), druesukker (mais), rapsolje, aroma, stabilisator (natriumtrifosfat).

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C

Pakket: Løst pakket i 2 x 2 kg

100 g gir ca: 976 kJ (234 kcal) 16 g fett hvorav mettede fettsyrer 5 g, 1,7 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,2 g, 21 g protein, 1,6 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Buffalo Wings Barbados gir deg en autentisk, karibisk smaksopplevelse. Råvaren er fra Hå Kylling. Produktet er grillet og ikke tilsett allergener. Passer perfekt til sharingretter, tapas og forretter.

Buffalo wings, grillet



EPD 1914050

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er brukt 102 g norske kyllingovervinger, vann, krydder, salt, sukker, antioksidant (natriumsitrat, natriumascorbart, askorbinsyre), aroma, glukose (mais), dekstroze (tapioka), stabilisator (natriumtrifosfat).

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C

Pakket: Løst pakket i 2 x 2,5 kg kartong.

100 g gir ca: 975 kJ (234 kcal) 16 g fett hvorav mettede fettsyrer 4,9 g, 1,5 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,1 g, 21 g protein, 1,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Ferdig grillede «buffalo wings» fra kylling overvinge. Kan brukes som forrett, siderett eller tapas.

Chicken nuggets 5 kg



EPD 4016911

Ingredienser: 67 % norsk kyllingkjøtt, panering (rismel, kikertmel, maismel, mais/potetstivelse, salt, dekstroze, surhetsregulerende middel (natriumkarbonat), fortykningsmiddel (fosfat, xantangummi)), vann og krydder. Frityrstekti i vegetabilsk olje (raps).

Holdbarhet: 270 dager oppbevares -18 °C eller kaldere.

Pakket: Løst i kartong 5 kg ca. 20 g per stk.

100 g gir ca: 1141 KJ (272 kcal) 15 g fett hvorav mettede fettsyrer 3 g, 18 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 16 g protein, 1,1 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Ferdig frityrstekte nuggets klar til bruk. Dette er et saftig og smakfullt produkt som er populær på menyen, spesielt blant barn.

Kylling Achiote Krydret



EPD 5162680

Ingredienser: 89 % norsk kyllingfilet, limesaft, dekstroze, salt, maisstivelse, krydder, surhetsregulerende middel (vinsyre, sitronsyre, eddiksyre), vann, annattofrø, aroma, konserveringsmiddel (natriumbenzoat, kalsiumdinatrium).

Holdbarhet: 360 dager oppbevares ved -18 °C eller kaldere

Pakket: 6 pk x 1 kg.

100 g gir ca: 459 kJ (108 kcal) 1,2 g fett hvorav mettet fett 0,3 g, 2,6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,4 g, 21,7 g protein, 1,5 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Kyllingfilet fra Hå som er smaksatt med achiote og sous vide behandlet. Passer ypperlig til autentisk meksikansk mat. Smakfullt og lett anvendelig!

Kylling indrefilet panert



EPD 4967501

Ingredienser: 67 % norsk kylling indrefilet, vann, panering (maismel, rismel salt, potet stivelse, dekstroze, krydder, fortykningsmiddel (difosfater, xantangummi), surhetsregulerende middel (natriumkarbonat)), stabilisator(di/tri fosfater), antioksidant (natriumascorbat). Frityrstekti i vegetabilsk olje (raps)

Holdbarhet: 360 dager oppbevares -18 °C eller kaldere.

Pakket: 4 kg per kartong.

100 g gir ca: 1022 kJ (244 kcal) 10 fett hvorav mettede fettsyrer 0,4 g, 19 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 19 g protein, 0,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Hel kyllingindrefilet med en spicy og sprø panering. Et perfekt sharing- og snackprodukt uten allergener.

Kylling Pops



EPD 4718151

Ingredienser: 66 % norsk kyllingbrystfilet, vann, panering (maismel, rismel salt, potet stivelse, dekstroze, krydder, fortykningsmiddel (difosfater, xantangummi), surhetsregulerende middel (natriumkarbonat)), stabilisator(di/tri fosfater), antioksidant (natriumascorbat). Frityrstekti i vegetabilsk olje (raps)

Holdbarhet: 270 dager oppbevares -18 °C eller kaldere.

Pakket: 1 kg x 5 pk, 9-13 g.

100 g gir ca: 999 kJ (239 kcal) 10 fett hvorav mettede fettsyrer 0,4 g, 19 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1 g, 18 g protein, 1,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Smakfulle og sprø kyllingsnacks. Spennende kyllingnyhet som har flere bruksområder. Passer perfekt på sharingplate og i salater.

Kyllingfilet krydret Sous Vide



EPD 4682076

Ingredienser: 88 % Norsk kyllingkjøtt, vann, krydder, sukker, salt, stabilisator(di/tri fosfat, natriumfosfat), antioksidant (natriumaskorbart, natriumsitrat)

Holdbarhet: 90 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C.

Pakket: Ca 6 kg i kartongen. Veiebare.

100 g gir ca: 441 kJ (104 kcal) 1 g fett hvorav mettet fett 0,3 g, 2,4 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,9 g, 21 g protein, 0,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Singelpakket kyllingfilet fra Rogaland. Kyllingfileten er smakfull og sous vide behandlet. Produktet er serveringsklart men kan gjerne varmes. Bruksområder er salater, burger, taco, sandwich, pizza.

Kyllingfilet salatkjøtt



EEDP 5254461

Ingredienser: 99 % Norsk kyllingfilet, vann, kyllinglakeblanding (druesukker, salt, aroma), surhetsreg.middel(kaliumlaktat + kalium acetat), krydderblanding(hvitløk, salt), stabilisator (di-/trifosfat), antioksidant (askorbinsyre + natriumaskorbart)

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6 x 1 kg Stekt og strimlet.

100g gir ca: 478 kJ (113 kcal)

1 g fett hvorav mettede fettsyrer 0,3 g, 2,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,3 g, 24 g protein, 1,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Marinert salatkjøtt laget av saftig kyllingfilet fra Hå Kylling. Produktet er ferdig stekt og strimlet. Kan serveres både kald og varm.

Kylling salatkjøtt, stekt og ternet



EPD 105650

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er anvendt 105 g renskåret kyllingkjøtt, vann, druesukker, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat + natriumsitrat), krydder, salt, stabilisator (di/tri fosfat), antioksidant (askorbinsyre, natriumaskorbat).

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere. Etter tining 3 dager på kjøl 0 - 4 °C.

Pakket: 6 x 1 kg. Stekt og ternet.

100 g gir ca: 620 kJ (148 kcal) 5 g fett hvorav mettet fett 1,7 g, 1,9 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,1 g, 23 g protein, 1,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Vårt meget populære kylling salatkjøtt består av en blanding av kyllinglårkjøtt og kyllingbryst. Kylling salatkjøtt er perfekt til salater, men egner seg også godt til bruk i pitabrød, sandwicher og baguettesalater.

Kyllingfilet Gourmet, sous vide (singelpakket)



EPD 2023083

Ingredienser: 91 % norsk kyllingfilet, vann, salt, stabilisator (fosfat), antioksidant (natriumaskorbat). varmebehandlet, Sous vide kokt.

Holdbarhet: 360 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 1 stk. x ca 24 pk. per kartong, vekt 210 g - 275 g

100 g gir ca: 408 kJ (98 kcal), 1 g fett hvorav mettet fett 0,3 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1 g, 22 g protein, 0,8 g salt

Allergener: Ingen

Beskrivelse: Ferdig varmebehandlet kyllingfilet klar til bruk. Lett å håndtere. Bruk Kyllingfilet Gourmet til varmretter til lunsj eller middag, sandwiches og salater.

Kyllingburger panert



EPD 4474466

Ingredienser: 61 % Norsk kyllinglår/bryst, hvetemel (GLUTEN), modifisert stivelse, vann, rismel, kavrings, soya, salt, melk, krydder (selleri), egg, dekstroze, sukker, stabilisator (difosfat+, kaliumfosfat), surhetsregulerende middel(natriumkarbonat), antioksidant (askorbinsyre + natriumaskorbat + sitronsyre), fortykningsmiddel (xantangummi). Stekt i vegetabilisk olje (raps).

Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: Stablett i 5,04 kg kartong ca. 38 stk. x 132 g.

100 g gir ca: 1055 kJ (252 kcal) 12 g fett hvorav mettede fettsyrer 2 g, 19 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,8 g, 16 g protein, 1,8 g salt.

Allergener: Selleri, soya, melk/melkeprotein/ laktose, egg, gluten.

Beskrivelse: Smakfull kyllingburger som kun trenger oppvarming. Kjøttet består av filet og lår. Varmes opp i frityr eller varmluft ovn.

Kyllingfilet presset rå



EPD 4203196

Ingredienser: 92 % Norsk kyllingbrystfilet, vann, salt, kostfiber, antioksidant (natriumsitrat).

Holdbarhet: 180 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: Singelfryses, legges løst i 5 kg kartong.

100 g gir ca: 411 kJ (97 kcal) 0,9 g fett hvorav mettede fettsyrer 0,3 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 22 g protein, 0,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Det kan noen ganger være utfordrende å steke en kyllingfilet da tykkelsen ofte varierer. Nå får du en kyllingfilet som er presset og har lik tykkelse som gjør det lett å steke jevnlig. Serveres som burger eller strimles opp til salat. En saftig og god kyllingfilet som passer utmerket i panne eller på grill.

Kyllingfilet panert stekt 150 g



EPD 4967550

Ingredienser: 67 % norsk kyllingbrystfilet, vann, Panering (maismel, rismel salt, potet stivelse, dekstroze, krydder, fortykningsmiddel (difosfater, xantangummi), surhetsregulerende middel (natriumkarbonat), stabilisator (di/tri fosfater), antioksidant (natriumascorbat).

Frityrsteikt i vegetabilisk olje (raps)

Holdbarhet: 360 dager oppbevares -18 °C eller kaldere.

Pakket: 4,05 kg per kartong.

100 g gir ca: 1022 kJ (244 kcal) 10 fett hvorav mettede fettsyrer 0,4 g, 19 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 19 g protein, 0,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: En presset kyllingfilet med sprø og spicy panering. Uten allergener. Brukes til burger eller kuttes opp til salater og wraps.

Kyllingfilet singelfryst



EPD 4544722

Ingredienser: 80 % Norsk kyllingbrystfilet, vann, salt, kostfiber, antioksidant (natriumsitrat).

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: Singelfryses, legges løst i 5 kg kartong.

100 g gir ca: 364 kJ (86 kcal) 0,8 g fett hvorav mettede fettsyrer 0,2 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 19 g protein, 0,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Filetene er naturell marinert, for å sikre deg en jevn og god kvalitet. En saftig kyllingfilet som passer godt for HORECA-markedet.

Kyllingfilet



EPD 1015809

Ingredienser: Kyllingfilet (norsk råvare)

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 kg kartong

100 g gir ca: 440 kJ (104 kcal), fett 1,0 g hvorav mettet fett 0,3 g, karbohydrat 0,0 g, protein 24,0 g, salt 0,1 g naturlig fra kjøttet.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Hel kyllingfilet uten skinn.

Kyllingfilet, strimlet og marinert



EPD 1822980

Ingredienser: 86 % Norsk kyllingbrystfilet, vegetabilisk olje (raps), krydderblanding, salt, paprika, sukker, hvitløk, surhetsregulerende middel (natriumsitrat).

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6 stk. x 1,2 kg

100 g gir ca: 799 kJ (191 kcal) 11 g fett hvorav mettede fettsyrer 1 g, 1,6 g karbohydrater hvorav sukkerarter 1,3 g, 21 g protein, 1 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Jæder-marinaden gjør dette produktet unikt og meget velsmakende. Kombinert med topp kvalitet er dette produktet en sikker vinner på pizza og i snaddermen.

Kyllingfilet stekt med grillstriper



EPD 2969426

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er anvendt 114 g renskåret kyllingfilet, vann, salt, stabilisator (di/trifosfat).

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: Singel frosset, 5 kg i kartong.

100 g gir ca: 512kJ (121 kcal)

1,1 g fett hvorav mettet fett 0,3 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1 g, 28 g protein, 1,3 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Hel kyllingfilet som er ferdig stekt med grillstriper. Produktet er ferdigsteikt og kan serveres både kald og varm. Her har du ingen svinn og produktet er likt hver gang. En saftig og god kyllingfilet klar til bruk.

Kyllingkjøtt Sous Vide



EPD 4843413

Ingredienser: 95 % norsk Kyllingkjøtt, vann, salt stabilisator (di/trifosfat), dekstrose, antioksidant (natriumascorbat).

Holdbarhet: 60 dager oppbevares 0 – 4 °C.

Pakket: 6 pk x 1 kg.

100 g gir ca: 531 kJ (126 kcal) 5 fett hvorav mettede fettsyrer 1,5 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 21 g protein, 0,5 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Et nytt kyllingprodukt av lårfilet som er saftig og klart til servering. Kan varmebehandles ytterligere i posen. Passer ypperlig til pizza, meksikanske retter og salater.

Kyllingkjøtt Gyros, strimlet/marinert



EPD 1827476

Ingredienser: 86 % Norsk kyllingkjøtt, vegetabilsk olje (raps) og krydder (hvitløk), urter, salt, druesukker, antioksidant (alpha-tocopherol).

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6 kg, pakket 6 x 1,2 kg.

100 g gir ca: 852 kJ (204 kcal) 13 g fett hvorav mettede fettsyrer 2 g, 2 g karbohydrater hvorav sukkerarter 1,7 g, 20 g protein, 1,5 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Magert og saftig kjøtt med høy kvalitet, jevnt kutt og farge. God mørhet og god tyggemotstand. Passer ypperlig til gyros, pizza, sandwiches, snadermenyer, wraps og salater.

Kyllingfilet pålegg røkt



EPD 4535324

Ingredienser: 82 % kyllingbrystfilet, vann, salt, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kaliumacetat), stabilisator (di/trifosfat), kyllingprotein, potetstivelse, maltodextrin, antioksidant (natriumascorbat), røykaroma.

Holdbarhet: 45 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C.

Etter åpning 4 dager på kjøl 0 – 4 °C

Pakket: 10 pk x 0,5 kg ca. 12 gram per skive.

Pakket i beskyttende atmosfære.

100 g gir ca: 427 kJ (101 kcal) 0,9 g fett hvorav mettet fettsyrer 0,3 g, 2,9 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,3 g, 20 g protein, 2,4 g salt.

Allergener: Ingen

Beskrivelse: Dette er et smakfullt pålegg av kyllingfilet. Skinken er røkt og passer perfekt til buffè og alle typer påsmurt.

Kyllingkjøtt, strimlet og marinert



EPD 1826924

Ingredienser: 86 % norsk kyllingkjøtt, vegetabilsk olje (raps), krydderblanding (hvitløk), salt, paprika, sukker, surhetsregulerende middel (natriumsitrat).

Holdbarhet: 360 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6 pk x 1,2 kg

100 g gir ca: 918 kJ (220 kcal), 15 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,1 g, 1,6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,4 g, 20 g protein, 1 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Magert og saftig kjøtt med høy kvalitet, jevnt kutt og farge. God mørhet. Passer ypperlig til sandwiches, snadermenyer, wraps, salater og pizza.

Kyllinglår



EPD 797274

Ingredienser: Kyllinglår (norsk råvare).

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 kg kartong.

100 g gir ca: 836 kJ (201 kcal) 14 g fett hvorav mettede fettsyrer 3,8 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 18 g protein, 0,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Dette er et magert og saftig produkt som har mange anvendelsesområder. Kan oljes og krydres etter din smak. Stekes i varmluftsovn på ca 180 °C i 30-40 minutter.



*Vi utforsker
nye smakskombi-
nasjoner*

PRODUKTER AV SVIN

Her finner vi både pølser, pizzatopping og ikke minst pålegg. Påsmurt mat kan gjøres til en kunst. Det skal ikke bare smake godt, det skal se bra ut også. Jæder gjør denne jobben enklere, og ikke minst gøy!

Våre påleggsprodukter kjennetegnes av de kvalitetskrav og den grundighet som alltid ligger til grunn ved utvikling og produksjon hos oss. Ved kontinuerlig kvalitetssikring og produktutvikling har bedriften gjort seg bemerket gjennom flere år som leverandør av produkter med et meget høyt kvalitetsnivå.

PIG ME UP

Ingredienser

Tortilla (letter eget ønske) med hjemmelaget guacamole, svinebog pull self, toppet med koriander og hot sauce etter eget ønske.

Slik gjør du

Tilbered guacamole av avokado, hvitløk, chili, limesaft og salt. Tortillaen stekes raskt på hver side, før den toppes med guacamole, svinebog, hot sauce og koriander.

Bacon i skiver



EPD 966937

Ingredienser: 85 % norsk Svine sideflesk, vann, salt, fortykningsmiddel (di/tri/polyfosfat), antioksidant (natriumaskorbat), konserveringsmiddel (natriumnitritt), røkt og skivet.
Holdbarhet: 300 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 10 x 0,5 kg

100 g gir ca: 1538 kJ (372 kcal) 35 g fett hvorav mettede fettsyrer 13 g, 0,3 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 13 g protein, 2,5 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Dette baconet er saltet og røkt med bøkeflis. Etter røking blir det modnet litt på kjøl før det skives og fryses. Passer godt til pizza, hamburger, sandwiches, påsmurt og i lunsj og middagsretter.

Bacon i skiver stekt



EPD 4516225

Ingredienser: 94 % svinesider, salt, dekstrose, antioksidant (natriumaskorbat), konserveringsmiddel (natriumnitritt).

Holdbarhet: 180 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C.

Etter åpning: 14 dager på kjøl 0 – 4 °C.

Opprinnelse: EU Produsent: Guina Belgia

Pakket: 15 pk x 500 g ca. 7-8 g per skive.

100 g gir ca: 1858 kJ (444 kcal)

32 g fett hvorav mettede fettsyrer 12,5 g, 1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,5 g, 38 g protein, 4,5 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Smakfulle baconskiver som er klar til servering. Passer ypperlig til hamburger, påsmurt, pizza, supper og salater.

Bacon i terning



EEP 592998

Ingredienser: 82 % svinekjøtt, småflesk, vann, konserveringsmiddel (natriumnitritt), surhetsregulerende middel (kaliumlactat + kalium acetat) stabilisator (di/trifosfat) antioksidant (natriumaskorbat), røykaroma, varmebehandlet.

Holdbarhet: 180 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6 pk à 1 kg.

100 g gir ca: 1116 kJ (270kcal)

23 g fett hvorav mettet fett 8,1 g, 1,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 14 g protein, 2,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Magert og smakfullt bacon som passer ypperlig til pizza og pastareetter.

Bacontering kjøl



EPD 4141503

Ingredienser: 82 % svinekjøtt, småflesk, vann, konserv.middel (natriumnitritt), surhetsregulerendemiddel (kaliumlactat + kalium acetat) stabilisator(di/trifosfat) antioksidant(natriumaskorbat), røykaroma, kokt.

Holdbarhet: 60 dager, oppbevares på kjøl 0- 4 °C.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: 6 x 1 kg

100 g gir ca: 1116 kJ (270kcal), 23 g fett hvorav mettede fettsyrer 8,1 g, 1,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 14 g protein, 2,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Magert og smakfullt bacon som passer ypperlig til pizza og pastareetter.

Bacontering stekt



EPD 5335062

Ingredienser: Til 100g. ferdig vase er det brukt 117 g svinebog, småflesk, vann, konserveringsmiddel (natriumnitritt), surhetsregulerende middel (kaliumlactat, kalium acetat) stabilisator (di/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat), røykaroma. Varmebehandlet.

Holdbarhet: 180 dager oppbevares -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 x 1 kg

100 g gir ca: 1591 kJ (384 kcal) 34 g fett hvorav mettet fett 12 g, 1,3 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,4 g, 19 g protein, 2,3 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Stekt bacon laget av svinebog. Produktet passer ypperlig til salater, pizza, påsmurt, supper og komler. Produktet er klar for servering, men kan gjerne stekes for ytterligere sprøhet.

Baguetteskinke



EPD 2244473

Ingredienser: 72 % norsk svinekjøtt, vann, stabilisator (di/trifosfat), surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), maltodekstrin, svineprotein, potetmel, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt), antioksidant (natriumaskorbat).

Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøl 0-4 °C.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: Skåret i skiver, 10 pk x 0,5 kg.

100 g gir ca: 609 kJ (146kcal) 8 g fett hvorav mettet fett 2,7 g, 3,4 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,6 g, 15 g protein, 2,0 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Smakfull skinke som er laget av renskåret svinekjøtt. Skinken passer ypperlig til påsmurt og til frokostbuffé.

Bogskinke, strimlet



EPD 4089454

Ingredienser: 69 % norsk svinekjøtt, vann, konserveringsmiddel (natriumnitritt), stabilisator (fosfat), surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), glukose, potestivelse, antioksidant (natriumascorbat).

Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøl 0-4 °C.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: 5 x 1 kg

100 g gir ca: 630 kJ (151kcal), 9 g fett hvorav mettet fett 3 g, 3,6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,7 g, 15 g protein, 2,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Magert og smakfullt produkt av renskåret norsk svinekjøtt med høy kvalitet. Passer ypperlig til pizza, sandwiches, wraps, salater og pastareetter.

Chorizo speket



EPD 4782389

Ingredienser: Til 100 g ferdig vase er det brukt 133 g svinekjøtt, salt, krydder (hvitløk), konserveringsmiddel (natriumnitritt), salt, dekstrose, antioksidant (natriumaskorbat), startkultur.

Holdbarhet: Best før 6 måneder etter produksjonsdag

Pakket: 5 pk x 1 kg. Ca 7 gram per skive.

100 g gir ca: 1709 kJ (413 kcal) 36 g fett hvorav mettede fettsyrer 11 g, 1,6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,4 g, 22 g protein, 4,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Vi har laget vår egen variant av den spanske klassikeren chorizo. En smakfull krydderblanding med røkt paprika og chili. Perfekt på pizza eller som kald snacks på tapastallerken.

Gårdsskinke



EPD 4681904

Ingredienser: 87 % norsk svinekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), konserveringsmiddel (natriumnitritt), stabilisator (di/trifosfat, karragenan, Xantangummi), antioksidant (natriumascorbat), pepper.
Holdbarhet: 56 dager oppbevares på kjøl 0-4 °C. Etter åpning 4 dager på kjøl 0 - 4 °C. Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: 10 x 0,5 kg = 5 kg.

100 g gir ca: 520 kJ (124 kcal) 6 g fett hvorav mettede fettsyrer 1,9 g, 0,8 g karbohydrat hvorav 0,2 g sukkerarter, 17 g protein, 1,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Saftig marmorert svinelårskinke med en naturlig kjøttstruktur. 22 g per skive og med et lavt saltinnhold for å få frem den gode naturlige kjøttsmaken. Kvalitetsskinke med et rustikk utseende.

Gårdsskinke 9 cm



EPD 5344924

Ingredienser: 87 % Norsk svinekjøtt, vann, surhetsreg.middel (kaliumlaktat + kalium acetat), konserv.middel (natriumnitritt), stabilisator (di/trifosfat, karragenan, Xantangummi), antioksidant(natriumascorbat), pepper.
Holdbarhet: 56 dager oppbevares på kjøl 0-4 °C

Pakket: 10 x 0,5 kg = 5 kg

100 g gir ca: 520 kJ (124 kcal) 6 g fett hvorav mettede fettsyrer 1,9 g, 0,8 g karbohydrat hvorav 0,2 g. sukkerarter, 17 g protein, 1,4 g. salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Premium skinke av lår med en naturlig kjøttstruktur. Saftig kjøttsmak og lavt saltinnhold. Rund, kvalitetsskinke med pepperkorn.

Hotellskinke oppskåret



EPD 898627

Ingredienser: 74 % norsk svinekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), konserveringsmiddel (natriumnitritt), stabilisator [fosfat], glukose, antioksidant (natriumcorbat).
Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøl 0-4 °C.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: 10 x 0,5 kg.

100 g gir ca: 542 kJ (130 kcal), 6 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,2 g, 2,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,6 g, 16 g protein, 2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Dette er et kvalitetsprodukt som er laget av renskåret norsk svinekjøtt. Produktet har fin konsistens og god smak. Passer utmerket som pålegg, til smørbrød, pizza og sandwicher.

Kokt skinke, oppskåret



EPD 957266

Ingredienser: 83 % norsk svinekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), Konserveringsmiddel (natriumnitritt), stabilisator (fosfat), glukose, antioksidant (natriumcorbat).
Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøl 0-4 °C.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: 10 x 0,5 kg.

100 g gir ca: 455 kJ (108 kcal) 3 g fett hvorav mettede fettsyrer 1,1 g, 1,7 g karbohydrat hvorav 0,3 g sukkerarter, 18 g protein, 2,1 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Dette er et høykvalitetsprodukt som er laget av renskåret norsk svinekjøtt. Produktet har fin farge, god konsistens og god smak. Passer utmerket som pålegg, til smørbrød og sandwicher.

Kokt skinke spesial - kjøl



EPD 262360

Ingredienser: 72 % Norsk svinekjøtt, vann, stabilisator (di/trifosfat), surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), maltodekstrin, svineprotein, potetmel, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt), antioksidant (natriumaskorbat).

Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøl 0-4 °C.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: Skåret i kakestykker 5 pk x 1 kg, ca 2,5 g per bit.

100 g gir ca: 100 g gir ca: 609 kJ (146 kcal) 8 g fett hvorav mettede fett 2,7 g, 3,4 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,6 g, 15 g protein, 2 g salt.

Allergener: Ingen

Beskrivelse: Mager og smakfull skinke som er delt i «kakestykker». Passer ypperlig til pizza og til påsmurt.

Pepperoni 48 mm



EPD 4201901

Ingredienser: Til 100g ferdig vase er det brukt 128 g, svinekjøtt, salt, krydder(hvitløk), sukker, svineprotein, farge (karminær), konserveringsmiddel (natriumnitritt), startkultur.

Holdbarhet: 180 dager, ca 14 dager etter åpning på kjøl 0-4 °C.

Pakket: 5 x 1 kg, 2,7 g per skive.

100 g gir ca: 1933 kJ (467 kcal)

41 g fett hvorav mettede fettsyrer 9,5 g, 2,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,8 g, 23 g protein, 3,8 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Speket pepperoni spesielt utviklet for pizza, men den har mange ulike bruksområder. Passer bra til pastareetter, salater og påsmurt. Dette produktet er testet av pizzakjennere, og anbefales.

Pepperoni, kokt – kjøl



EPD 162438

Ingredienser: 82 % svine- og storfekjøtt, småflesk, vann, potetmel, konserveringsmiddel (natriumnitritt), krydderblanding (paprika, dekstrose, hvitløk, pepper), melkeprotein, kostfiber og antioksidant (askorbinsyre). Røykaroma.

Holdbarhet: 150 dager, oppbevares på kjøl 0 - 4 °C.

Pakket: 5 pk x 1 kg, pakket i beskyttende atmosfære.

100 g gir ca: 1172 kJ (280 kcal), 22 g fett hvorav mettede fettsyrer 7,7 g, 5,4 g karbohydrat, hvorav sukkerarter 1,1 g, 15 g protein, 2,9 g salt.

Allergener: Melk/melkeprotein/laktose.

Beskrivelse: Ferdig varmebehandlet pepperoni med høy kvalitet, jevn kvalitet og fint kutt. Passer ypperlig til pizza og varme sandwicher.

Pizzaskinke Klassisk



EPD 4141578

Ingredienser: 74 % Norsk svinekjøtt, vann, konserv. middel (natriumnitritt), stabilisator (di/trifosfat), surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), glukose, svineprotein, antioksidant(natriumascorbat).

Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøl 0-4 °C.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Pakket: Skåret i kakestykker. 5 pk x 1 kg, pakket i beskyttende atmosfære.

100 g gir ca: 626 kJ (150 kcal) 9 g fett hvorav mettede fettsyrer 3 g, 2,2 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,6 g, 15 g protein, 2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Smakfull skinke som er delt i «kakestykker». Passer ypperlig til pizza og påsmurt.

Pizzaskinke, ternet



EPD 1822923

Ingredienser: 74 % norsk svinekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kalium acetat), konserveringsmiddel (natriumnitritt), stabilisator (di/trifosfat), glukose, antioksidant (natriumscorbat).

Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6 pk x 1 kg

100 g gir ca: 542 kJ (130 kcal)

6 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,1 g, 2,2 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,6 g, 16 g protein, 2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Magert og smakfullt produkt laget av renskåret norsk svinekjøtt med høy kvalitet. Passer ypperlig til pizza, sandwicher, wraps, salater og pastareetter.

Spareribs sous vide



EPD 431973

Ingredienser: 89 % norsk spareribs, vegetabilsk olje (raps), sukkerarter, krydderblanding (hvitløk), salt, paprika, surhetsregulerende middel (natriumsitrat).

Holdbarhet: 540 dager, på frys -18 °C eller kaldere.

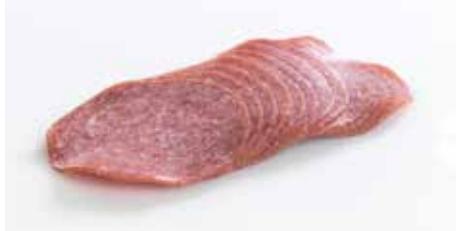
Pakket: 3 stk. i hver kokepose. 4 pk per kartong ca 350 g - 450 g per stk. Veievare ca 6 kg per kartong

100 g gir ca: 1198 kJ (286 kcal), 23 g fett, hvorav mettede fettsyrer 6 g, 1,7 g karbohydrat, hvorav sukkerarter 1,4 g, 18 g protein, 1 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Ferdig varmebehandlet bbq-marinert spareribs av høy kvalitet. Passer godt som grillmat, til tapas eller som en egen rett. Stekes i varmluftovn på 250 grader i ca 10 minutter.

Salami, oppskåret



EPD 4203915

Ingredienser: Til 100 g ferdig vase er det brukt 127 g svinkjøtt, salt, krydder (hvitløk), sukker, farge (karminer), antioksidant (askorbinsyre), konserveringsmiddel (natriumnitritt), startkultur.

Holdbarhet: 180 dager på kjøl 0-4 °C. Etter åpning: ca. 14 dager på kjøl 0-4 °C.

Pakket: 5 x 1 kg, 7,2 g per skive.

100 g gir ca: 1845 kJ (446 kcal)

40 g fett hvorav mettede fettsyrer 14 g, 1,7 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,4 g, 21g protein, 4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: En saftig, god og rund salami som passer til det meste. Dette er en allsidig og god salami som passer utmerket i tortillalese med smørøst, salat og soltørket tomat.

Svinebog Pull Self



EPD 4842811

Ingredienser: 97 % norsk svinebog, salt og krydder.

Holdbarhet: 60 dager oppbevares 0 – 4 °C .

Pakket: 6 pk x 1 kg

100 g gir ca: 604 kJ (144 kcal) 7 fett hvorav mettede fettsyrer 2,3 g, 0,3 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 21 g protein, 1,6 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Stykket svinebog som er marinert og varmebehandlet i pose. Produktet kan varmebehandles ytterligere i posen eller i panne. Dette er en mør og saftig pulled pork for de kresne.

Side Ribs Sous Vide



EPD 4369542

Ingredienser:

89 % norsk svine sider, vegetabilsk olje(raps), salt, sukkerarter, kydderblanding (hvitløk), paprika, Stabilisator (natriumdi/trifosfat), surhetsregulerende middel (natriumsitrat).

Holdbarhet: 90 dager oppbevares på kjøl 0 – 4 °C.

Pakket: 3 stk. i hver kokepose. 4 pakker i kartongen.

Ca. 350–450 g per stk. Veievare ca. 6 kg per kartong.

100 g gir ca: 1210 kJ (292 kcal) 25 g fett hvorav mettede fettsyrer 6 g, 1,9 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,7 g, 15 g protein, 1,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Marinert sideribs som er sous vide behandlet. Kjøttet faller lett fra bena og kjøttet skal kun varmes opp før servering. Nydelig og enkelt! En kjølevare som er klar til bruk.

Svinebog Pull Self frys



EPD 4928222

Ingredienser: 97 % norsk svinebog, salt og krydder.

Holdbarhet: 270 dager oppbevares -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6pk x 1 kg

100 g gir ca: 604 kJ (144 kcal) 7 fett hvorav mettede fettsyrer 2,3 g, 0,3 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 21 g protein, 1,6 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Svinebog som er marinert og langtidskokt. Produktet er klar til bruk, men kan også oppvarmes før servering. Dette er mør og saftig pulled pork for de kresne. Passer perfekt til autentisk meksikansk.

Skinke, strimlet



EPD 1826965

Ingredienser: 74 % norsk svinekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat + kalium acetat), konserveringsmiddel (natriumnitritt), stabilisator (di/trifosfat), glukose, antioksidant (natriumscorbat).

Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøl 0-4 °C.

Pakket: 6 pk x 900 g, 5,4 kg per kartong, pakket i beskyttende atmosfære.

100 g gir ca: 542 kJ (130 kcal) 6 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,1 g, 2,2 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,6 g, 16 g protein, 2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Magert og smakfullt produkt laget av renskåret norsk svinekjøtt med høy kvalitet. Passer ypperlig til pizza, sandwicher, wraps, salater og til pastareetter.





PRODUKTER I +GRØNTSERIEN

JÆDER har vært prosjekteier i et spennende innovasjonsprosjekt i regi av Norges forskningsråd. I dette prosjektet har vi utviklet en ny kategori kjøttprodukter som er ernæringsmessig optimale og har helsefortrinn bygget på forskningsbasert kunnskap.

Produktene har helsemessige fortrinn:

Redusere forbruk av rødt kjøtt, samt øke inntak av grønnsaker. Det forskes videre på om samspillet mellom kjøtt og grønnsaker bidrar til hittil ukjente helsefordeler.

Produktene har miljømessige fortrinn:

I dag blir mye av grønnsakene sortert bort på grunn av størrelse, form og farge. Vi ønsker å utnytte ukurant råvare, da vi likevel skal kutte grønnsakene i små biter.

Karbonade + Grønt



EPD 5054069

Ingredienser: Storfekjøtt, 33% grønnsakblanding (potet, paprika, blomkål, erter, kikerter, tomat, gulrot, champignon, løk, linser, spinat), potetstivelse, salt og krydder.

Holdbarhet: 270 dager oppbevares dypfrys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 kg løst i kartong 60 g per stk.

100 g gir ca: 932 kJ (224 kcal) 16 g fett hvorav mettet fettsyrer 7 g, 6 g karbohydrat hvorav sukker arter 1,5 g, 14 g protein, 1,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Nydelige karbonader med grønnsaker som er ferdig stekt. Inneholder 33 % grønnsaker. Kjøttinntaket reduseres uten at det går på bekostning av smak. I tillegg får du i deg mer grønnsaker og bidrar til god råstoffutnyttelse.

Kjøttboller +Grønt



EPD 4596557

Ingredienser: Storfekjøtt, 33 % grønnsakblanding (potet, paprika, blomkål, erter, kikerter, tomat, gulrot, champignon, løk, linser, spinat), potetstivelse, salt og krydder.

Holdbarhet: 270 dager frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 pk x 1 kg i kartong. Singelfrosset

100 g gir ca: 939 kJ (226 kcal) 16 g fett hvorav mettet fettsyrer 7 g, 7 g karbohydrat hvorav sukker arter 1,6 g, 14 g protein, 1,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Velsmakende, ferdigstekt kjøttbolle hvor 1/3 av innholdet er nøye utvalgte grønnsaker. Perfekt til barnemenyen, men selvagt også til tapas, og i alle typer pastaretter og på buffé. Her får du redusert kjøttinntaket uten at det går på bekostning av smak. I tillegg får du i deg mer grønnsaker og bidrar til god råstoffutnyttelse.

Kyllingboller +Grønt



EPD 4855839

Ingredienser: Kyllingkjøtt, 33 % grønnsakblanding (potet, paprika, blomkål, erter, kikerter, tomat, gulrot, champignon, løk, linser, spinat), kyllingskinn, havregryn, potetstivelse, salt og krydder.

Holdbarhet: 270 dager frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 pk x 1 kg Singelfrosset, ca 20 g pr stk.

100 g gir ca: 809 kJ (194 kcal) 10 g fett hvorav mettet fettsyrer 3 g, 11 g karbohydrat hvorav sukker arter 1,5 g, 13 g protein, 1,7 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Nydelige kyllingboller med grønnsaker som er ferdig stekt. Inneholder 33 % grønnsaker. Her får du et bærekraftig og smakfullt produkt som er klar til servering

Pølse +Grønt



EPD 4729802

Ingredienser: Svinekjøtt, 37 % grønnsakblanding (kikerter, paprika, potet, blomkål, linser, tomat, gulrot, erter, løk, champignon, spinat), salt, krydder stabilisator (di/trifosfat), antioksidant(ascorbinsyre).

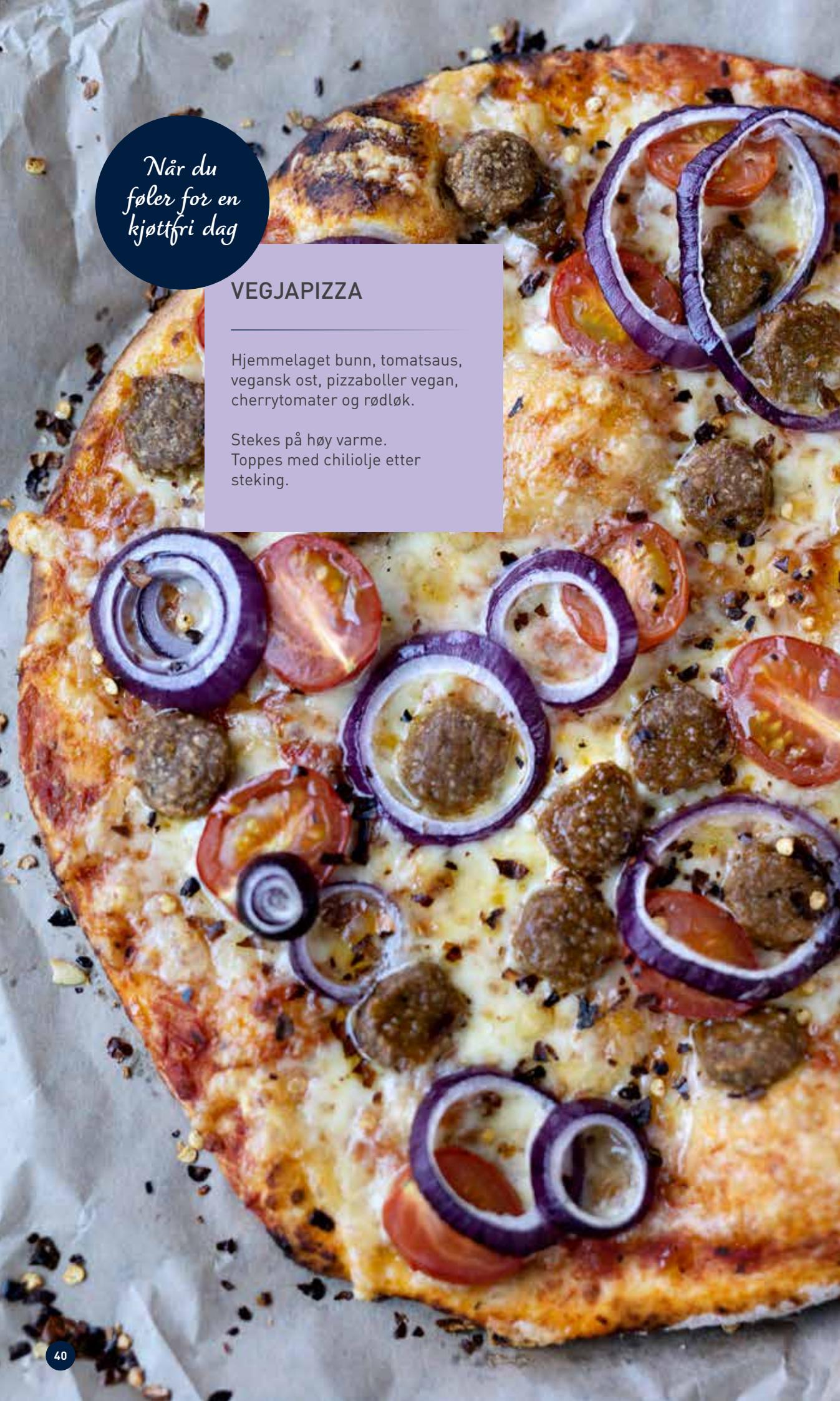
Holdbarhet: 210 dager frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 6 pk x 1 kg, i kartong 100 g pr stk.

100 g gir ca: 883 kJ (213 kcal) 16 g fett hvorav mettet fettsyrer 5,3 g, 4,5 g karbohydrat hvorav sukker arter 1,6 g, 12 g protein, 1,6 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: En smakfull og nydelig pølse med 37 % grønnsaker. Grønnsakene er nøye utvalgt og krydderblandinga gjør denne pølsen unik, 100 g per pølse. Inneholder kun 1,6 g salt.



Når du
føler for en
kjøttfri dag

VEGJAPIZZA

Hjemmelaget bunn, tomatsaus, vegansk ost, pizzaboller vegan, cherrytomater og rødløk.

Stekes på høy varme.
Toppes med chiliolje etter
steking.



VEGJA-PRODUKTER

JÆDER er i stadig utvikling og er alltid på jakt etter nye produktkategorier.

Vi er en kjøttvarebedrift med lange tradisjoner, men likevel faller det oss naturlig å tenke på alternativer til kjøttvarer.

Med denne produktkategorien tar vi på alvor de som ønsker å redusere kjøttforbruket sitt. Planteriket har uendelig mange gode råvarer som vi kan benytte i våre vegetarprodukter. Samtidig har JÆDER utstyr og kunnskap som gir oss verdifulle fortrinn i produktutviklingen. Resultatet blir gode smaker og flott konsistens. Først ut i rekken er en vegetarburger som vi håper faller i smak for både vegetarianere, veganere, fleksitarianere og miljø- og smaksinteresserte forbrukere.

JÆDER har fått tildelt et treårig forskningsprosjekt: Norsk vegetar for fremtiden. Her vil vi, sammen med dyktige partnere, jobbe med å utvikle vegetarprodukter med norske grønnsaker, belgvekster og korn. Vi vil ha fokus på norske råvarer, høy næringsverdi og selvsagt god smak.

Pizzaboller Vegan Stekt



EPD 5464193

Ingredienser: Champignon, kikerter, salsa (tomat, vann, krydder, eddik), kokosolje, havregryn, løk, kavring (potet-rismell), rapsolje, erterprotein, tacokrydder, gresskarkjerner, fortykningsmiddel (metylcellulose, karragenan), potetflakes, surhetsregulerende (kaliumklorid), dekstrose, pepper, salt og rødbetpulver.

Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 5 pk x 1 kg

100 g gir ca: 941 kJ (226 kcal) 14 g fett hvorav mettede fettsyrer 8 g, 16 g karbohydrat hvorav sukkerarter 3 g, 7 g protein, 1,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Smaksrike veganboller som er grønnsaksbaserte og uten tilslatt allergener. Disse passer utmerket til pizza, i salater, i gryteretter med mer. Klar til bruk, men kan oppvarmes.

Veganboller stekt



EPD 5353610

Ingredienser: Champignon, kikerter, Salsa(tomat, vann, krydder, eddik), kokosolje, havregryn, løk, kavring(potet-rismell), rapsolje, erterprotein, tacokrydder, gresskarkjerner, fortyknings-middel (metylcellulose, karragenan), potetflakes, surhetsregule-rende (kaliumklorid), dekstrose, pepper, salt og rødbetpulver.

Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 4 pk x 1 kg

100 g gir ca: 941kJ (226 kcal) 14 g fett hvorav mettede fettsyrer 8 g, 16 g karbohydrat hvorav sukkerarter 3 g, 7 g protein, 1,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Veganboller med mange bruksområder. Dette produktet faller i smak hos både veganeren og fleksitarianeren. Konsistens, ernæring og smak er på plass.

Vegetarburger vegansk



EPD 5054812

Ingredienser: 57 % grønnsaksblanding (champignon, tørrløk), rapsolje, havregryn, kavring, (potetstivelse, rismel, salt, dekstrose), fortykningsmiddel (carrageenan, methylcellulose), surhetsregulerende middel (kaliumklorid), gresskarkjerner, krydder, salt.

Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.

Pakket: 4,68 kg 130 g x 36 stk.

100 g gir ca: 1026 kJ (247 kcal) 17 g fett hvorav mettet fettsyrer 1,6 g, 17 g karbohydrater hvorav sukkerarter 1,4 g, 5 g protein, 1,1 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: En smakfull og vegansk burger som ser ut som hjemmelaget. Den er 130 g og består i hovedsak av champignon, havregryn, gresskarkjerner og krydder. Det er ikke tilslatt soya i dette produktet. Må varmebehandles til 72 °C i kjernetemperatur.



PÅ VEI INN I SORTIMENTET:

EPD	NAVN
5464276	VEGANBURGER STEKT
5464193	PIZZABOLLER VEGAN STEKT
5425657	BIFFKJØTT MARINERT LANGTIDSKOKT
5465141	BUFFALO WINGS BARBADOS GRILLET
5465315	NO MEAT BURGER VEGAN
5432695	HAMBURGER CHICAGO STYLE 100 G
5432687	HAMBURGER CHICAGO STYLE 160 G

PÅ VEI UT AV SORTIMENTET:

EPD	NAVN
1832377	Kylling strimlet marinert stekt
4978987	Kyllingsalatkjøtt nat frys

*Kvalitet i hver
eneste produkt
og leveranse*

Vi har et landsdekkende
salgsapparat. Ta gjerne kontakt
med din lokale representant.

Vi ønsker å tilby best mulig service og nærlhet til våre kunder,
og derfor har vi et landsdekkende salgsapparat med høy kompetanse.
Vi har samme fokus i dag som da bedriften ble grunnlagt i 1896:
kvalitet i hvert eneste produkt og leveranse.

JÆDER Ådne Espeland AS
51 61 16 00
kontoret@jaeder.no
www.jaeder.no

Besøksadresse: Skurvemarka 5, 4331 ÅLGÅRD
Postadresse: Postboks 33, 4339 ÅLGÅRD

Kontaktpersoner



Odd-Arne Tjåland
Salgssjef
926 18 305
odd-arne@jaeder.no



Rakel K Wester
Produktkoordinator
455 02 283
rakel@jaeder.no



Guro Espeland
Daglig leder
958 77 553
guro@jaeder.no



Gry Surdal Espeland
Markeds- og bærekraftansvarlig
970 52 557
gry@jaeder.no



Espen Solgaard
Distriktsjef Innlandet
og Viken-Nord/Øst
906 78 610
espen@jaeder.no



Knut Kvarme
Distriktsjef
Oslo og Viken-Sør/Øst
969 06 850
knut@jaeder.no



Hans Repstad
Distriktsjef
Rogaland og Agder
950 50 265
hans@jaeder.no



Raymond Haugland
Distriktsjef Vestland
969 18 121
raymond@jaeder.no



Odd Rune Johansen
Distriktsjef
Møre og Romsdal,
Trøndelag og Helgeland
970 52 535
odd-rune@jaeder.no



Frederik Hereng
Distriktsjef Asker/Bærum,
Vestfold og Telemark og Viken-Vest
950 94 911
frederik@jaeder.no



Ove Rikard Pedersen
Distriktsjef Nordland og
Troms og Finnmark
478 29 693
ove.rikard@jaeder.no

INNHOLDSREGISTER

PRODUKTER AV STORFE

PRODUKT	EPD	SIDE
ANGUS HAMBURGER HOMESTYLE4088407	12
BIFFKJØTT FLAK2691657	12
BIFFKJØTT MARINERT OG STEKT1832369	12
BIFFKJØTT MARINERT STRIMLET1823236	12
BIFFKJØTT STRIMLET1823095	13
BIFFKJØTT MARINERT LANGTIDSKOKT5425657	13
BIFF MEKSIKANSK KRYDRET5165063	13
BURGER EMNE HOMESTYLE 150 G4473005	13
BURGER EMNE HOMESTYLE 170 G4371209	14
BURGER EMNE HOMESTYLE 120 G4452884	14
BURGER EMNE 170 G FERSK4676854	14
HAMBURGER HALVSTEKT 150 G4964581	14
HAMBURGER HALVSTEKT 175 G4791414	15
HAMBURGER HOMESTYLE 50 G4141180	15
HAMBURGER HOMESTYLE 120 G4201513	15
HAMBURGER HOMESTYLE 150 G4141198	15
HAMBURGER HOMESTYLE 170 G4201877	16
HAMBURGER HOMESTYLE 120 G FERSK5194741	16
HAMBURGER HOMESTYLE 150 G FERSK4911814	16
HAMBURGER HOMESTYLE 170 G FERSK4646501	16
HAMBURGER HOMESTYLE 200 G4141206	17
HAMBURGER CHICAGO STYLE 100 G5432695	17
HAMBURGER CHICAGO STYLE 160 G5432687	17
HAMBURGER STANDARD 100 G4141396	17
HAMBURGER STANDARD 130 G4141404	18
HAMBURGER STANDARD 160 G4141412	18
HAMBURGER STANDARD 200 G4141420	18
HAMBURGER STEKT 85 G4140752	18
HAMBURGER STEKT 115 G4672606	19
HAMBURGER STEKT 140 G4141230	19
KARBONADER 60 G1914043	19
KARBONADE STORFE 100 G1174077	19
KJØTTBOLLER4278370	20
KJØTTDEIG, FRYST1823327	20
KJØTTPØLSE458596	20
ROASTBEEF OPPSKÅRET - FRYST185561	20
TACOKJØTT, STEKT1914027	21
VILTBURGER, STEKT5275722	21

PRODUKTER AV KYLLING

PRODUKT	EPD	SIDE
BUFFALO WINGS BARBADOS GRILLET5465141	24
BUFFALO WINGS GRILLET1914050	24
CHICKEN NUGGETS 5 KG4016911	24
KYLLING ACHIOTE KRYDRET5162680	24
KYLLING INDRFILET PANERT4967501	25
KYLLING POPS4718151	25
KYLLINGFILET KRYDRET SOUS VIDE4682076	25
KYLLINGFILET SALATKJØTT5254461	25
KYLLING SALATKJØTT - STEKT TERNET105650	26
KYLLINGBURGER PANERT4474466	26
KYLLINGFILET PANERT STEKT4967550	26
KYLLINGFILET1015809	26
KYLLINGFILET GOURMET SOUS VIDE2023083	27
KYLLINGFILET PRESSET RÅ, SINGELFRYS4203196	27
KYLLINGFILET SINGELFRYST4544722	27
KYLLINGFILET STRIMLET MARINERT1822980	27

PRODUKT	EPD	SIDE
KYLLINGFILET, STEKT M GRILLSTRIPER2969426	28
KYLLINGKJØTT GYROS MARINERT STRIMLET1827476	28
KYLLINGKJØTT STRIMLET MARINERT826924	28
KYLLINGLÅR797274	28
KYLLINGKJØTT SOUS VIDE4843413	29
KYLLINGFILET PÅLEGG RØKT4535324	29

PRODUKTER AV SVIN

PRODUKT	EPD	SIDE
BACON I SKIVER966937	32
BACON I SKIVER STEKT4516225	32
BACON I TERNING592998	32
BACON TERNINGER KJØL4141503	32
BACON TERNINGER STEKT5335062	33
BAGUETTE SKINKE2244473	33
BOGSKINKE STRIMLET KJØL4089454	33
CHORIZO SPEKET4782389	33
GÅRDSSKINKE4681904	34
GÅRDSSKINKE 9 CM5344924	34
HOTELLSKINKE OPPSKÅRET898627	34
KOKT SKINKE, OPPSKÅRET957266	34
KOKT SKINKE, SPESIAL KJØL262360	35
PEPPERONI 48 MM4201901	35
PEPPERONI, KOKT KJØL162438	35
PIZZASKINKE KLASSISK4141578	35
PIZZASKINKE TERNET1822923	36
SALAMI, OPPSKÅRET4203915	36
SIDE RIBS SOUS VIDE4369542	36
SKINKE STRIMLET1826965	36
SPARE RIBS SOUS VIDE431973	37
SVINEBOG PULL SELF4842811	37
SVINEBOG PULL SELF FRYST4928222	37

PRODUKTER I +GRØNT SERIEN

PRODUKT	EPD	SIDE
KARBONADE +GRØNT5054069	39
KJØTTBOLLER +GRØNT4596557	39
KYLLINGBOLLER +GRØNT4855839	39
PØLSE +GRØNT4729802	39

PRODUKTER VEGJA

PRODUKT	EPD	SIDE
PIZZABOLLER VEGAN STEKT5464193	42
VEGANBOLLER STEKT5353610	42
VEGETARBURGER VEGANSK5054812	42



www.jaeder.no

Skurvemarka 5, 4331 Ålgård • Tlf. 51 61 16 00 • kontoret@jaeder.no

Jæder produktkatalog 2020. Vi tar forbehold om endringer og trykkfeil i katalogen.