



JÆDER

Garantert matglede siden 1896



PRODUKTSORTIMENT / 2021

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 125 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 100 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.

NORSK VEGETAR

Vegetarprodukter i kategorien ferdigmat er i sterk økning i markedet i dag. Felles for dagens vegetarprodukter er at de er basert på en stor andel av importerte råvarer og ingredienser, eller at produktene i sin helhet er importerte. JÆDER er prosjekteier for innovasjonsprosjektet Norsk vegetar, og vi har 14 dyktige partnere med på laget. Sammen skal vi samarbeide for å utvikle ny kunnskap for framtidig norsk produksjon av bærekraftige vegetarprodukter, der vi bruker norske grønnsaker, belgvekster og korn.

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. Vi har utstyret, kompetansen og viljen til å endre oss i takt med kundenes ønsker. I Vegja kategorien ønsker vi å bruke mest mulig norske råvarer og 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.

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 graders forbruksvann og nødvendig frostsikring. All vår belysning er LED med bevegelsessensor. Bare i 2020 gjenvant vi 1 512 239 kWh på denne måten og sparte anslagsvis 316 237 kWh på grunn av LED-belysning.

BÆREKRAFTSANSVARLIG

Vår markedssjef er også bærekraftsansvarlig. 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 fabrikktaget. Satsningen er et pilotprosjekt mellom JÆDER og Lyse. Effekten som solcellene kan gi per time tilsvarer kWh som i gjennomsnitt trengs for å drifte hamburgerlinjen vår.

*Garantert
inspirerende*

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 mørt 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.

TRIPLE MEAT CHEESE

Ingredienser

Burgerbrød, dressing, crispisalat, Hamburger Homestyle 150 g, Cheddar, bacon, Kyllingkjøtt strimlet marinert, biffomat, rødløk.

Slik gjør du

Kutt opp tomat, rødløk og vask salat. Stek burgeren på høy varme og topp den med ost på slutten av steketiden. Samtidig steker du kyllingkjøtt strimlet marinert (som er formet som en burger) og bacon. Valgfritt burgerbrød stekes raskt før man smører på dressing. Legg så på salat, burger m/ost, bacon, kyllingkjøtt, biffomat, løk og lokk m/dressing.

Hamburger Homestyle 120 g fersk



EPD 5194741

Ingredienser: 96 % Norsk storfekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), salt, krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøøl 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 grovkvernes i denne premiumsburgeren. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet og er 120 g per hamburger.

Hamburger Homestyle 150 g fersk



EPD 4911814

Ingredienser: 94 % Norsk storfekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), salt, krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøøl 0 – 4 °C.
Pakket: 20 stk. x 150 g x 4 pk. per kasse.
100 g gir ca: 968 kJ (233 kcal) 18 g fett hvorav mettet fett 8,1 g, 0,9 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 1,2 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Råvarer fra bog og bryst grovkvernes i denne premiumsburgeren. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet.

Hamburger Homestyle 170 g fersk



EPD 4646501

Ingredienser: 96 % Norsk storfekjøtt, vann, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), salt, krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøøl 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 grovkvernes i denne premiumsburgeren. Burgeren ser ut som om den er laget på kjøkkenet.

Hamburger Homestyle angus 170 g fersk



EPD: 5532585

Ingredienser: 98 % Norsk storfe, surhetsregimiddel (kaliumlaktat, kaliumacetat), salt, krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøøl 0 – 4°C.
Pakket: 16 stk x 170 g 2,7 kg 4 pk x 2,7 kg per kasse.
100 g gir ca: 1028 kJ (248 kcal) 20 g fett hvorav mettede fettsyrer 8,8 g, 0,8 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 0,8 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Vår homestyle burger med angus! Burgeren for deg som vil skille deg ut.

Burger Emne 170 g fersk



EPD 4676854

Ingredienser: 99 % Norsk storfe, salt, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat, krydder (bestrålt).
Holdbarhet: 21 dager oppbevares på kjøøl 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 fåes 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 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 tint 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 tint 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 tint 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 tint 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 tint tilstand.

Hamburger Homestyle 150 g 24% fett



EPD 5747647

Ingredienser: 99 % storfekjøtt, salt og krydder.
Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere
Pakket: 36 stk x 150 g 5,4 i kartong.
100 g gir ca: 1162 kJ (280 kcal) 24 g fett hvorav mettet fettsyrer 11 g, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 17 g protein, 0,8 g salt.
Allergener: Ingen
Beskrivelse: Burgeren for den kresne foodie! En mer juicy burger skal du lete lenge etter!

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, mørt 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.

Burger Emne Homestyle 120 g



EPD 4452884

Ingredienser: 96 % storfekjøtt, vann, salt, krydder,
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 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. 5,7 kg i kartong.
100 g gir ca: 1103 kJ (266 kcal) 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: 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. 5, 61 kg i kartong.
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.

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 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)

18 g 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 standard 200 g



EPD 4839890

Ingredienser: 87 % storfekjøtt, vann, potet, salt, krydderblanding, gjærekstrakt, druesukker.

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

Pakket: 4,8 kg, 24 stk x 200 g per kartong.

100 g gir ca: 947 kJ (228 kcal) 18 g fett hvorav mettede fettsyrer 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 100 g



EPD 4141396

Ingredienser: 87% storfekjøtt, vann, potet, salt, krydderblanding, gjærekstrakt, druesukker.

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 (228 kcal) 18 g fett hvorav mettede fettsyrer 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 Halvsteckt 150 g



EPD 4964581

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare 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 skallsteckt. 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: Halvsteckt burger som kan stekes fra frossen tilstand i ovn. Nå kan du servere premium burger, selv om du har begrensede stekemuligheter. Halvsteckt 150 g tilsvarer rå 170 g burger.

Hamburger standard 130 g



EPD 4141404

Ingredienser: 87 % storfekjøtt, vann, potet, salt, krydderblanding, gjærekstrakt, druesukker.

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 (228 kcal) 18 g fett hvorav mettede fettsyrer 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 Halvsteckt 175 g



EPD 4791414

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er det brukt 111 g storfekjøtt, vann, salt og krydder.

Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys –18 °C eller kaldere.

Pakket: 30 stk. x 175 g skallsteckt. 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: Halvsteckt burger som kan stekes fra frossen tilstand i ovn. Nå kan du servere premium burger, selv om du har begrensede stekemuligheter.

Hamburger standard 160 g



EPD 4141412

Ingredienser: 87 % storfekjøtt, vann, potet, salt, krydderblanding, gjærekstrakt, druesukker.

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 (228 kcal) 18 g fett hvorav mettede fettsyrer 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 vare 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 grillstriper 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 grillstriper 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 vare 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 grillstriper som er en norgesnyhet. Grillstripene gjør at en kjenner den herlige grillsmaken på burgeren selv om den kun er oppvarmet i ovn.

Biffkjøtt, strimlet



EPD 1823095

Ingredienser: 96 % renskåret storfekjøtt, vegetabilsk olje (raps).
Holdbarhet: 270 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6 x 1,2 kg 7,2 kg per kartong.
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, jevnkutt og fin farge. Nøytral smak og god mørhet. Passer ypperlig til sandwiches, snaddermenyer, wraps, salater og pizza.

Biffkjøtt, marinert



EPD 1823236

Ingredienser: 86 % storfekjøtt strimlet, vegetabilsk olje (raps), salt, krydderblanding, paprika, sukker, dekstrose, hvitløk, stabilisator (di-/trifosfater), surhetsreg.middel (natriumsitrat).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6 x 1,2 kg 7,2 kg per kartong.
100 g gir ca: 856 kJ (206 kcal) 14 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,3 g, 1,8 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,6 g, 19 g protein, 1,4 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, snaddermenyer, sandwicher og wraps.

Biffkjøtt marinert basic



EPD: 5598701

Ingredienser: 74 % storfekjøtt, rapsolje, vann, krydder, salt, potetstivelse, antioksidant (natriumsitrat), sukker, storfeprotein.
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere
Pakket: 6 x 1,2kg 7,2 kg per kartong.
100 g gir ca: 925 kJ (222 kcal) 16 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,3 g, 2,5 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,5 g, 16 g protein, 1,4 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: En ny biffkjøttvariant fra JÆDER som er basert på vår bestselger: Biffkjøtt, strimlet marinert. Basic-produktet inneholder enda mer av den smakfulle marinaden og er derfor et prisgunstig alternativ.

Biffkjøtt Marinert langtidskokt



EPD 5425657

Ingredienser: 92 % storfekjøtt strimlet, vegetabilsk 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.



Biff meksikansk krydret



EPD 5165063

Ingredienser: 91 % storfekjøtt, vegetabilsk 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 kjøkken. Utrolig mørt og anvendelig produkt som kun trenger litt oppvarming.

Biffkjøtt, marinert og stekt



EPD 1832369

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er det brukt 101 g storfekjøtt, vegetabilsk olje (raps), salt, krydderblanding, paprika, sukker, dekstrose, hvitløk, surhetsreg.middel (kaliumlaktat, kaliumacetat, natriumsitrat), kostfiber, stabilisator (di-/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5 stk. x 1 kg, 5 kg per kartong.
100 g gir ca: 980 kJ (235 kcal), 15 g fett hvorav mettede fettsyrer 3,1 g, 3 g karbohydrat hvorav sukkerarter 2 g, 21 g protein, 1,7 g salt
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Magert og saftig kjøtt med høy kvalitet, jevn kutt og farge. God mørhet. Passer ypperlig til sandwiches, snaddermenyer, wraps, salater og pizza.

Kjøttdeig, fryst



EPD 1823327

Ingredienser: 94 % storfekjøtt, vann og salt.

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

Pakket: 1,2 kg x 6 pk. 7,2 kg per kartong.

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, pastaretter og gryteretter.

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 (201 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.

Tacokjøtt, stekt



EPD 1914027

Ingredienser: 76 % storfekjøtt, vann, tacokrydder (paprika, sukker, chili/cayennepepper, løk, krydder, gjærekstrakt, farge (karamell), maltodekstrin, aroma), potetmel, stabilisator (di-/trifosfat), salt, surhetsreg.middel (kaliumlactat, 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.

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: Veievare, 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.

Pepperoni av storfe



EPD 5518873

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er det brukt 135 g storfekjøtt, storfehjerte, kjøttfett, salt, krydder (hvitløk), sukker, farge (karminer), startkultur, konserveringsmiddel (natriumnitritt), antioksidant (askorbinsyre).

Holdbarhet: 180 dager oppbevares 0-4° C.

Pakket: 4 pk x 1 kg.

100g gir ca: 1609 kJ (388 kcal) 33 g fett hvorav mettede fettsyrer 3,4 g, 2,4 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,1 g, 20 g protein, 4,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Pepperoni av storfe som passer ypperlig på pizza, tapas, toast.

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.

100 g 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 soppblanding.

Roastbeef oppskåret - frys



EPD 185561

Ingredienser: 90 % storfe flatbiff, vann, krydderblanding (brent sukker, dekstrose, aroma krydder), surhetsregulerende middel (kaliumlactat + 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 høykvalitetsprodukt som er laget av storfe flatbiff. Produktet har fin farge og god smak. Passer utmerket som pålegg og til smørbrød.



Kvalitet fra
Hå Kylling

CRUNCHY CHICKEN BURGER

Ingredienser

Burgerbrød, coleslaw, kyllingburger premium, glaze, koriander og vårløk.

Slik gjør du

Lag klar en frisk coleslaw. Frityrstek Kyllingburger Premium. Stek burgerbunnen og lokket kjøpt, før du topper det med coleslaw, kyllingburger premium, glaze, koriander og vårløk.

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 på 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.

Kyllingfilet



EPD 1015809
Ingredienser: Kyllingfilet (norsk råvare)
Holdbarhet: 360 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 krydret
Sous Vide



EPD 4682076
Ingredienser: 89 % norsk kyllingfilet, vann, krydder, sukker, salt, stabilisator (di-/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat, natriumsitrat).
Holdbarhet: 90 dager oppbevares på kjøøl 0 – 4 °C.
Pakket: Ca 6 kg i kartongen. Veievare.
100 g gir ca: 433 kJ (102 kcal) 1 g fett hvorav mettet fett 0,3 g, 1,6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,3 g, 22 g protein, 0,9 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 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 jevnt. Serveres som burger eller strimles opp til salat. En saftig og god kyllingfilet som passer utmerket i panne eller på grill.

Kyllingfilet stekt
med grillstriper



EPD 2969426
Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er det anvendt 114 g renskåret kyllingfilet, vann, salt, stabilisator (di-/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat).
Holdbarhet: 270 dager, på frys –18 °C eller kaldere.
Pakket: Singel frosset, 5 kg i kartong.
100 g gir ca: 512 kJ (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 ferdigstekt 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.

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,
strimlet og marinert



EPD 1822980
Ingredienser: 86 % Norsk kyllingbrystfilet, vegetabilsk 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 snaddermenyer.

Kyllingfilet Gourmet,
sous vide (singelpakket)



EPD 2023083
Ingredienser: 91 % norsk kyllingfilet, vann, salt, stabilisator (di-/trifosfat), 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.

Kyllingkjøtt,
strimlet og marinert



EPD 1826924
Ingredienser: 86 % norsk kyllingkjøtt, vegetabilsk olje (raps), krydderblanding (hvitløk), salt, paprika, sukker, dekstrose, surhetsreg.middel (natriumsitrat).
Holdbarhet: 360 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6 pk x 1,2 kg
100 g gir ca: 916 kJ (220 kcal)
15 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,1 g, 1,6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,3 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, snaddermenyer, wraps, salater og pizza.

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, snaddermenyer, wraps og salater.

Kylling overvinger singelfryst



EPD 5515465

Ingredienser: Norske kylling overvinger fra Hå kylling.

Holdbarhet: 270 dager

Pakket: 5 kg i kartongen. Oppbevares på frys –18 °C eller kaldere.

100 g gir ca: 824 kJ (198 kcal) 14 g fett hvorav mettede fettsyrer 4 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 18 g protein, 0,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Rå, singelfrosne overvinger fra Hå Kylling. Kan kryddres/marineres etter eget ønske.

Kylling mellomvinger singelfryst



EPD 5514492

Ingredienser: Norske kylling overvinger fra Hå kylling.

Holdbarhet: 270 dager

Pakket: 5 kg i kartongen. Oppbevares på frys –18°C eller kaldere.

100 g gir ca: 861 kJ (207 kcal)

15 g fett hvorav mettede fettsyrer 4 g, 0 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, 18 g protein, 0,2 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Rå, singelfrosne mellomvinger fra Hå Kylling. Kan kryddres/marineres etter eget ønske.

Buffalo Wings Barbados grillet



EPD 5465141

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er brukt 102 g norske kyllingovervinger, vann, krydder, salt, sukker, antioksidant (sitronsyre, natriumaskorbat, 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 tilsatt 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, natriumascorbat, askorbinsyre), aroma, glukose (mais), dekstrose (tapioka), stabilisator (natriumtrifosfat).

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys –18 °C

Pakket: Løst pakket i 1 x 5 kg i 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 grillete «buffalo wings» fra kylling overvinge. Kan brukes som forrett, siderett eller tapas.

Kyllingfilet salatkjøtt



EEPD 5254461

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

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 kjøll 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 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 kjøll 0 – 4 °C.

Etter åpning 4 dager på kjøll 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 buffé og alle typer påsmurt.

Chicken nuggets 5 kg



EPD 4016911

Ingredienser: 67 % norsk kyllingkjøtt, panering (rismel, kikertmel, maismel, mais/potetstivelse, salt, dekstrose, surhetsregulerende middel (natriumkarbonat), fortykningsmiddel (fosfat, xantangummi)), vann og krydder. Frityrstekt 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 Pops



EPD 4718151

Ingredienser: 66 % norsk kyllingbrystfilet, vann, panering (maismel, rismel salt, potet stivelse, dekstrose, krydder, fortykningsmiddel (difosfater, xantangummi), surhetsregulerende middel (natriumkarbonat)), stabilisator (di/tri fosfater), antioksidant (natriumascorbat). Frityrstekt 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.

Kylling indrefilet panert



EPD 4967501

Ingredienser: 67 % norsk kylling indrefilet, vann, ris-/mais-/kikertmel, salt, mais-/potetstivelse, dekstrose, emulgator (mono-/diglyserider av spisefettsyrer), fortykningsmiddel (xantangummi), surhetsreg.middel (natriumkarbonat), krydder, stabilisator (di-/trifosfater), antioksidant (natriumascorbat, askorbinsyre). Frityrstekt i vegetabilsk olje (raps).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares –18 °C eller kaldere.
Pakket: 4 kg per kartong.
100 g gir ca: 911 kJ (218 kcal) 9 g fett hvorav mettede fettsyrer 0,4 g, 17 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,7 g, 17 g protein, 1,1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Hel kyllingindrefilet med en spicy og sprø panering. Et perfekt sharing- og snackprodukt uten allergener.

Kyllingfilet panert stekt 150 g



EPD 4967550

Ingredienser: 67 % norsk kyllingbrystfilet, vann, ris-/mais-/kikertmel, salt, potet-/maisstivelse, dekstrose, emulgator (mono-/diglyserider av spisefettsyrer), fortykningsmiddel (xantangummi), surhetsreg.middel (natriumkarbonat), krydder, stabilisator (di-/trifosfater), antioksidant(natriumascorbat, askorbinsyre). Frityrstekt i vegetabilsk olje (raps).
Holdbarhet: 360 dager oppbevares –18 °C eller kaldere.
Pakket: 4,05 kg per kartong.
100 g gir ca: 911 kJ (218 kcal) 9 g fett hvorav mettede fettsyrer 0,4 g, 17 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,7 g, 17 g protein, 1,1 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.

Kyllingburger panert



EPD 4474466

Ingredienser: 61 % Norsk kyllinglår/bryst, hvetemel (GLUTEN), modifisert stivelse, vann, rismel, kavring, soya, salt, melk, krydder (selleri), egg, dekstrose, sukker, stabilisator (difosfat+, kaliumfosfat), surhetsregulerende middel (natriumkarbonat), antioksidant (askorbinsyre + natriumascorbat + sitronsyre), fortykningsmiddel (xantangummi). Stekt i vegetabilsk olje (raps).
Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys –18 °C eller kaldere.
Pakket: Stablen 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 fileten og lår. Varmes opp i frityr eller varmluftovn.

Kyllingburger Premium



EPD 5590757

Ingredienser: 67 % Norsk kyllingkjøtt, vann, maismel/stivelse, rismel, salt, potetstivelse, dekstrose, krydder, kikertmel, fortykningsmiddel (mono-/diglyserider, xantangummi), surhetsreg.middel (natriumkarbonat), stabilisator(di-/trifosfat), antioksidant (askorbinsyre, natriumascorbat). Stekt i rapsolje.
Holdbarhet: 270 dager.
Pakket: 5 kg oppbevares på frys – 18°C eller kaldere.
100 g gir ca: 1001 kJ (239 kcal) 12 g fett hvorav mettede fettsyrer 1,2 g, 17 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,7 g, 16 g protein, 1,1 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: En kyllingburger med god tekstur, saftighet og crispy coating. Den er uten tilsatt allergener og består av renskåret lår fra Hå Kylling. Homestyle-look.

*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 (etter 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 bøkelfis. Etter røking blir det modnet litt på kjøøl 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 kjøøl 0 – 4 °C.
Etter åpning: 14 dager på kjøøl 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 ferdig stekt og klar til servering. Passer ypperlig til hamburger, påsmurt, pizza, supper og salater.

Baconterning kokt kjøøl



EPD **4141503**

Ingredienser: 82 % svinebø, småflesk, vann, stabilisator (di-/trifosfat), surhetsregulerendemiddel (kaliumlactat, kaliumacetat), salt, konserv.middel (natriumnitritt), antioksidant (natriumaskorbat), røykaroma. Varmebehandlet.
Holdbarhet: 60 dager, oppbevares på kjøøl 0 - 4 °C. Pakket i beskyttende atmosfære.
Pakket: 6 x 1 kg.
100 g gir ca: 1116 kJ (270 kcal), 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 pastaretter.

Baconterning kokt frys



EEPD **592998**

Ingredienser: 82 % svinebø, småflesk, vann, stabilisator (di-/trifosfat), surhetsregulerendemiddel (kaliumlactat, kaliumacetat), salt, konserv.middel (natriumnitritt), antioksidant (natriumaskorbat), røykaroma. Varmebehandlet.
Holdbarhet: 180 dager, på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 6 pk à 1 kg.
100 g gir ca: 1122 kJ (271 kcal) 23 g fett hvorav mettet fett 8 g, 1,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,4 g, 14 g protein, 2,6 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Magert og smakfullt bacon som passer ypperlig til pizza og pastaretter.

Bogskinke, strimlet



EPD **4089454**

Ingredienser: 69 % norsk svinekjøtt, vann, surhetsreg.middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), stabilisator (di-/trifosfat), glukose, potetstivelse, svineprotein, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt), antioksidant (natriumascorbat).
Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøøl 0-4 °C. Pakket i beskyttende atmosfære.
Pakket: 5 x 1 kg.
100 g gir ca: 635 kJ (152 kcal) 9 g fett hvorav mettede fettsyrer 3 g, 3,6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,6 g, 15 g protein, 2,3 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Magert og smakfullt produkt av renskåret norsk svinekjøtt med høy kvalitet. Passer ypperlig til pizza, sandwicher, wraps, salater og pastaretter.

Skinke, strimlet



EPD **1826965**

Ingredienser: 74 % norsk svinekjøtt, vann, stabilisator (di-/trifosfat), surhetsreg.middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), glukose, svineprotein, salt, konserv.middel (natriumnitritt), antioksidant (natriumascorbat).
Holdbarhet: 56 dager, oppbevares på kjøøl 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. Passerypperlig til pizza, sandwicher, wraps, salater og til pastaretter.

Pizzaskinke, ternet



EPD **1822923**

Ingredienser: 74 % norsk svinekjøtt, vann, surhetsreg.middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), konserv.middel (natriumnitritt), stabilisator (di-/trifosfat), glukose, svineprotein, antioksidant (natriumascorbat).
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 pastaretter.

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 kjøøl 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.

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 (146 kcal) 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.

Hotellskinke oppskåret



EPD 898627

Ingredienser: 74 % norsk svinekjøtt, vann, stabilisator (di-/trifosfat), surhetsreg.middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), glukose, svineprotein, salt, konserv.middel (natriumnitritt), antioksidant (natriumascorbat).

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 % svinekjøtt, vann, surhetsreg.middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), konserv.middel (natriumnitritt), salt, stabilisator (di-/trifosfat), maltodekstrin, svineprotein, antioksidant (natriumascorbat).

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 1,2 g, 1,7 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,3 g, 18 g protein, 2 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.

Gårdsskinke



EPD 4681904

Ingredienser: 88 % svinekjøtt, vann, surhetsreg.middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), konserv.middel (natriumnitritt), stabilisator (di-/trifosfat, karrageenan, 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: 542 kJ (129 kcal) 6 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,1 g, 0,8 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 17 g protein, 1,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Saftig marmorert svinelårsskinke 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/tri fosfat, 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: 542 kJ (129 kcal) 6 g fett hvorav mettede fettsyrer 2,1 g, 0,8 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0,2 g, 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.

Salami, oppskåret



EPD 4203915

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare 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 tortillalefse med smøreost, salat og soltørket tomat.

Chorizo speket



EPD 4782389

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare 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.

Pepperoni 48 mm



EPD 4201901

Ingredienser: Til 100 g ferdig vare er det brukt 133 g svinekjøtt, salt, krydder, sukker, svineprotein, farge (karminer), 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: 1753 kJ (419 kcal) 36 g fett hvorav mettede fettsyrer 12 g, 2,2 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,9 g, 23 g protein, 4,1 g salt.

Allergener: Ingen.

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

Pepperoni, kokt – kjøøl



EPD 162438

Ingredienser: 82 % svine-/storfekjøtt, småflesk, vann, potetmel, krydderblanding (paprika, dektrose, hvitløk, pepper), MELKEPROTEIN, kostfiber, salt, konserv.middel (natriumnitritt), antioksidant (askorbinsyre). Røykaroma.
Holdbarhet: 150 dager, oppbevares på kjøøl 0 - 4 °C.
Pakket: 5 pk x 1 kg, pakket i beskyttende atmosfære.
100 g gir ca: 1179 kJ (284 kcal) 22 g fett hvorav mettede fettsyrer 7,7 g, 5,5 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.

Side Ribs Sous Vide



EPD 4369542

Ingredienser: 89 % norsk svine sider, vegetabilsk olje (raps), salt, sukkerarter, krydderblanding (hvitløk), paprika, stabilisator (di-/trifosfat), surhetsreg.middel (natriumsitrat).
Holdbarhet: 90 dager oppbevares på kjøøl 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.

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: 1197 kJ (289 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 varmluftsovn på 250 grader i ca 10 minutter.

Svinebog Pull Self frys



EPD 4928222

Ingredienser: 97 % norsk svinebog, salt og krydder.
Holdbarhet: 270 dager oppbevares -18 °C eller kaldere.
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 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.

Garantert
matglede





PRODUKTER I +GRØNT-SERIEN

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: 928 kJ (223 kcal) 16 g fett hvorav mettet fettsyrer 7 g, 6 g karbohydrat hvorav sukkerarter 1,4 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 kjøttballe hvor 1/3 av innholdet er nøye utvalgte grønnsaker. Perfekt til barnemenyer, men selvsagt 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

Kjøttboller spansk +Grønt



EPD 5745435

Ingredienser: 54 % storfekjøtt, grønnsaker (potet, paprika, blomkål, erter, kikerter, tomat, gulrot, champignon, løk, linser, spinat), potetstivelse, løk, kostfiber, salt og krydder, stabilisator (di-/trifosfat), dekstrose, antioksidant (natrium-askorbat).

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

Pakket: 1 kg x 5 pk, 5 kg/krt.

100 g gir ca: 831 kJ (200 kcal) 12 g fett hvorav mettet fettsyrer 5 g, 10 g karbohydrat hvorav sukkerarter 2,4 g, 11 g protein, 1,4 g salt.

Allergener: Ingen.

Beskrivelse: Smakfulle kjøttboller som passer ypperlig til tapas! Kombinasjonen av storfe, utvalgte grønnsaker og vår hemmelige kryddermiks gir perfekt smak og konsistens! Ferdig stekt, vekt ca. 20 g per stk.

Når du
føler for en
kjøttfri dag



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.

NO MEAT CLASSIC

Ingredienser

Brioche brød, coleslaw, no meat burger, ost, barbecuesaus og sylteagurk

Slik gjør du

Lag coleslaw: ca 300 g kuttet kål og gulrot, 3 ss majones, 1 ts Srirache, 1 ss hamburger-dressing.

Stek burgeren fra tint tilstand, og topp den med ost på slutten av steketiden. Burgerbunn toppes med coleslaw, deretter burger med ost. Lokket smøres med barbecuesaus før det legges på. Serveres med juicy sylteagurk.

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 uten gluten, løk, kavring (potetmel, risemel), rapsolje, erteprotein, tacokrydder, gresskarkjerner, fortykningsmiddel (metylcellulose, karragenan), potetflakes, surhetsreg.middel (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 tilsatt allergener. Disse passer utmerket til pizza, i salater, i gryteretter med mer. Klar til bruk, men kan oppvarmes.

Falafel Vegja



EPD 5745401

Ingredienser: Kikerter, vann, vegetabilsk olje (raps), tørrløk, potetflakes, persille, krydder, hvitløk, fortykningsmiddel (metylcellulose), dekstrose, salt, grønnsaksbuljong (gjærekstrakt, maltodekstrin, sukker).
Holdbarhet: 365 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 1 kg x 5 pk i krt 5 kg i kartong.
100g gir ca: 837 kJ (200 kcal) 9 g fett hvorav mettede fettsyrer 0,5 g, 20 g karbohydrat hvorav sukkerarter 5 g, 6,5 g protein, 1,4 g salt.
Allergener: Ingen.
Beskrivelse: Norskprodusert falafel med smak av Midtøsten! Saftig og med sprø utside. Ferdig stekt og behøver kun oppvarming. Disse er veganske, og de er ca. 20 g per stk.

Vegetarburger vegansk



EPD 5054812

Ingredienser: 57 % grønnsaksblanding (champignon,tørrløk), rapsolje, havregryn, kavring, (potetstivelse, risemel, salt, dekstrose), fortykningsmiddel (carrageenan, metylcellulose), 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 tilsatt soya i dette produktet. Må varmebehandles til 72 °C i kjernetemperatur.

No meat burger



EPD 5465315

Ingredienser: Tekstureret hveteprotein ((GLUTEN) (kan inneholde spor av soya, melk)), vann, rapsolje, kokosolje, erteprotein, kryddermix, potetstivelse, fortykningsmiddel (metylcellulose), rødbetpulver/ekstrakt, salt, stekesmak, maltodekstrin, sukker, fortykningsmiddel(bearbeidet eucheeumatang) emulgator(difosfater), antioksidant (sitronsyre, askorbinsyre).
Holdbarhet: 210 dager oppbevares på frys -18 °C eller kaldere.
Pakket: 5,46 kg.
100 g gir ca: 997 kJ (240 kcal) 15 g fett hvorav mettede fettsyrer 4 g, 9 g. karbohydrat hvorav sukkerarter 1,3 g, 15 g protein, 1,4 g salt.
Allergener: Gluten.
Beskrivelse: En burger som ser ut og oppleves som en ordinær burger. Saftig og smakfull. Ypperlig til vegetarianeren eller til når du føler for en kjøttfri dag.

Grønt
er skjønt



*Kvalitet i hvert
eneste produkt
og leveranse*

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

Vi ønsker å tilby best mulig service og nærhet 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
Marked- og bærekraftsjef
455 02 283
rakel@jaeder.no



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



William Byberg
Fagsjef
907 36 889
william.byberg@jaeder.no

Kontaktpersoner - distrikt



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



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



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



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



Hans-Thomas Henriksen
Distriktssjef
Trøndelag, Møre og Romsdal
og Helgeland
930 54 735
hans-thomas@jaeder.no



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



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

INNHALDSREGISTER

PRODUKTER AV STORFE

PRODUKT	EPD	SIDE
HAMBURGER HOMESTYLE 120 G FERSK.....	5194741	12
HAMBURGER HOMESTYLE 150 G FERSK.....	4911814	12
HAMBURGER HOMESTYLE 170 G FERSK.....	4646501	12
HAMBURGER HOMESTYLE ANGUS 170G FERSK.....	5532585	12
BURGER EMNE 170 G FERSK.....	4676854	13
HAMBURGER HOMESTYLE 50 G	4141180	13
HAMBURGER HOMESTYLE 120 G.....	4201513	13
HAMBURGER HOMESTYLE 150 G.....	4141198	13
HAMBURGER HOMESTYLE 170 G.....	4201877	14
HAMBURGER HOMESTYLE 200 G	4141206	14
HAMBURGER HOMESTYLE 150 g 24% FETT	5747647	14
ANGUS HAMBURGER HOMESTYLE	4088407	14
BURGER EMNE HOMESTYLE 120 G	4452884	15
BURGER EMNE HOMESTYLE 150 G	4473005	15
BURGER EMNE HOMESTYLE 170 G	4371209	15
HAMBURGER CHICAGO STYLE 100 G	5432695	15
HAMBURGER CHICAGO STYLE 160 G	5432687	16
HAMBURGER STANDARD 100 G	4141396	16
HAMBURGER STANDARD 130 G	4141404	16
HAMBURGER STANDARD 160 G	4141412	16
HAMBURGER STANDARD 200 G	4839890	17
HAMBURGER HALVSTEKT 150 G	4964581	17
HAMBURGER HALVSTEKT 175 G	4791414	17
HAMBURGER STEKT 85 G.....	4140752	17
HAMBURGER STEKT 115 G	4672606	18
HAMBURGER STEKT 140 G.....	4141230	18
BIFFKJØTT STRIMLET	1823095	18
BIFFKJØTT, MARINERT	1823236	18
BIFFKJØTT MARINERT BASIC	5598701	19
BIFFKJØTT MARINERT LANGTIDSKOKT	5425657	19
BIFF MEKSIKANSK KRYDRET	5165063	19
BIFFKJØTT MARINERT OG STEKT	1832369	19
KJØTTDEIG, FRYST	1823327	20
TACOKJØTT, STEKT.....	1914027	20
PEPPERONI AV STORFE.....	5518873	20
ROASTBEEF OPPSKÅRET - FRYG.....	185561	20
KARBONADER 60 G	1914043	21
KARBONADE STORFE 100 G	1174077	21
VILTBURGER, STEKT.....	5275722	21

PRODUKTER AV KYLLING

PRODUKT	EPD	SIDE
KYLLINGFILET.....	1015809	24
KYLLINGFILET PRESSET RÅ, SINGELFRYS	4203196	24
KYLLINGFILET SINGELFRYST	4544722	24
KYLLINGFILET GOURMET SOUS VIDE.....	2023083	24
KYLLINGFILET KRYDRET SOUS VIDE.....	4682076	25
KYLLINGFILET, STEKT M GRILLSTRIPER.....	2969426	25
KYLLINGKJØTT STRIMLET MARINERT.....	1822980	25
KYLLINGKJØTT STRIMLET MARINERT.....	1826924	25
KYLLINGKJØTT GYROSMARINERT STRIMLET	1827476	26
KYLLING OVERVINGER SINGELFRYST.....	5515465	26
KYLLING MELLOMVINGER SINGELFRYST.....	5514492	26
BUFFALO WINGS BARBADOS GRILLET	5465141	26
BUFFALO WINGS GRILLET	1914050	27
KYLLINGFILET SALATKJØTT	5254461	27
KYLLING SALATKJØTT - STEKT TERNET	105650	27
KYLLINGFILET PÅLEGG RØKT	4535324	27

PRODUKT	EPD	SIDE
CHICKEN NUGGETS 5 KG.....	4016911	28
KYLLING POPS	4718151	28
KYLLING INDREFILET PANERT	4967501	28
KYLLINGFILET PANERT STEKT	4967550	28
KYLLINGBURGER PANERT.....	4474466	29
KYLLINGBURGER PREMIUM.....	5590757	29

PRODUKTER AV SVIN

PRODUKT	EPD	SIDE
BACON I SKIVER	966937	32
BACON I SKIVER STEKT.....	4516225	32
BACONTERNING KOKT KJØL	4141503	32
BACONTERNING KOKT FRYG	592998	32
BOGSKINKE, STRIMLET.....	4089454	33
SKINKE STRIMLET	1826965	33
PIZZASKINKE TERNET	1822923	33
PIZZASKINKE KLASSISK.....	4141578	33
BAGUETTE SKINKE	2244473	34
HOTELLSKINKE OPPSKÅRET	898627	34
KOKT SKINKE, OPPSKÅRET.....	957266	34
GÅRDSSKINKE.....	4681904	34
GÅRDSSKINKE 9 CM	5344924	35
SALAMI, OPPSKÅRET	4203915	35
CHORIZO SPEKET	4782389	35
PEPPERONI 48 MM.....	4201901	35
PEPPERONI, KOKT KJØL	162438	36
SIDE RIBS SOUS VIDE.....	4369542	36
PARE RIBS SOUS VIDE	431973.....	36
SVINEBOG PULL SELF FRYG	4928222	36

PRODUKTER I +GRØNT SERIEN

PRODUKT	EPD	SIDE
KARBONADE +GRØNT	5054069	39
KJØTTBOLLER +GRØNT	4596557	39
KYLLINGBOLLER +GRØNT	4855839	39
KYLLINGBOLLER spansk +GRØNT	5745435	39

PRODUKTER VEGJA

PRODUKT	EPD	SIDE
PIZZABOLLER VEGAN STEKT	5464193	42
FALAFEL VEGJA	5745401	42
VEGETARBURGER VEGANSK	5054812	42
NO MEAT BURGER	5465315	42



www.jaeder.no

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

Jæder produktsortiment 2021. Vi tar forbehold om endringer og trykkfeil i katalogen.