VESTFOLD FUGL

ET GODT VALG

KLODEN • DYRA • DEG

Sett mer kylling på menyen
– Et bærekraftig valg!

PRODUKTKATALOG 2022/2023

VESTFOLD FUGL – Et godt valg for fremtiden

INNHOLD

RÅ PRODUKTER. Rå stykningsdeler 16

RÅ BEARBEIDEDE PRODUKTER. Marinerte, tilskårede eller strimlede kyllingprodukter 19

VARMEBEHANDLEDE - SPISEKLARE PRODUKTER. Kan serveres kalde - rett fra pakning 21

VARMEBEHANDLEDE - TRENGER KUN OPPVARMING. Gjennomvarmes før servering 26

VARMEBEHANDLEDE - SOUS VIDE 26

VARMEBEHANDLEDE - PANERTE PRODUKTER. Stekte, panerte - trenger kun oppvarming 32

PØLSER OG KJØTTBOLLER 33

PÅLEGG 33

KONTAKTINFO til vårt salgsapparat 35

VÅRT KUNDELØFTE

Vi inspirerer til en bærekraftig meny som skaper begeistring hos både kjøkkensjef og gjest

Du trenger bare en leverandør

I vårt sortiment finner du gode og smakfulle kvalitetsprodukter av kylling. Vestfold Fugl har alltid vært kjent for sine unike signaturprodukter, men som kyllingspesialist får du selvsagt breddeutvalg når det gjelder kylling. I tillegg til et stort utvalg av standardvarer har vi utviklet en rekke signaturvarer, samt robuste basic varer til en god pris.

BASIC - god kvalitet og pris gir god økonomi

Vestfold Fugl Basic Serie er vårt rimligste alternativ. Produktene inneholder salt og vann, som gir robuste og saftige produkter som er lette å lykkes med.

SIGNATUR - det beste for de beste

I Vestfolds Fugl sin SIGNATUR-serie finner du produktene vi er stoltest av, hentet fra utvalgte gårder på Jæren. Serien består blant annet av håndskårede og menyoptimerte stykningsdeler, innovative smaksretninger og våre beste grillede signaturprodukter. I serien finner du kylling som er klar til å settes på enhver meny.

HVA BETYR SYMBOLENE:

KJØLEVARER (0 til 4 grader)
Produktene er ferske varer som må oppbevares på mellom 0 og 4 grader.

FRYSEVARER
(-18 grader eller kaldere).
Produktene er fryste varer som må oppbevares på -18 grader eller kaldere.

SUPERFROZEN
Vi har investert i moderne teknologi som gjør det mulig å singelfryse våre produkter på Jæren. Ettersom vårt slakteri ligger vegg i vegg med anlegget går det kun noen få timer fra slakt til produkt er på vei inn i vår frysetunnel. Dette kaller vi superfrozen. Vi beholder kvaliteten, samtidig får du fordelene med singelfryst vare - Null svinn, rask opptining.

SPISEKLARE PRODUKTER
Alle våre produkter i serien spiseklar blir testet og godkjent før salg, og kan nytes kalde rett fra forpakningen.

Vår historie

Vestfold Fugl ble etablert i 2000. 13 år senere ble selskapet fusjonert med Den Stolte Hane, som er en del av Scandi Standard, nordens største fjørfeprodusent. Den sterke merkevaren Vestfold Fugl lever videre i storhusholdningsmarkedet, hvor målet er å ta kategorikapteinrollen innenfor kylling.

Gjennom et unikt sortiment, masse inspirasjon og fagkunnskap vil våre erfarne kokker og kyllingambassadører inspirerere til å sette den sunne, smakfulle og klimasmarte kyllingen på menyene

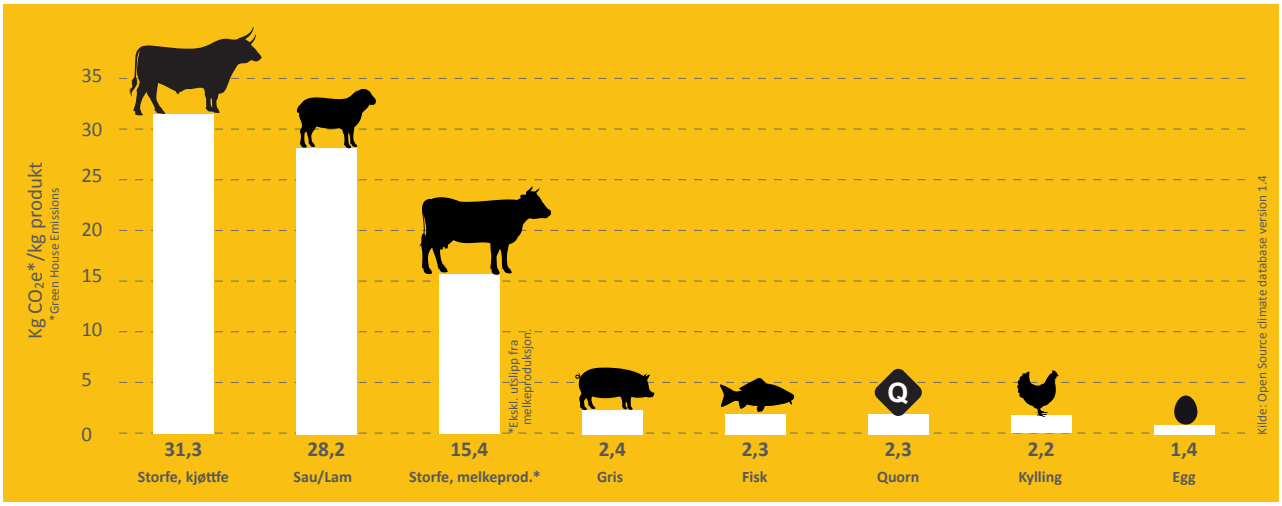
Bla om for å bli bedre kjent med kyllingspesialisten.

Christine Sund

Christine Sund
Direktør Storhusholdning & Industri

Kylling er fremtidens protein

Visste du at karbonavtrykket fra storfe er ca. 10 ganger høyere enn fra kylling? Med denne kunnskapen burde vel valget være enkelt – sett mere «klimasnill» kylling på menyen i dag – Et godt valg for kloden



Har du nok «klimasnill» kylling på menyen?

Våre dyktige kokketeam har laget en mengde oppskrifter og inspirasjonshefter. Sjekk ut vår nettside i dag, eller ta kontakt med oss. Mange av våre oppskrifter er også merket med Co2e-utslipp

KLIMAUTSLIPP

I alle våre oppskrifter har vi regnet ut CO_2e-utslipp og andre variabler for klimapåvirkning som oppstår i forbindelse med produksjonen av rettene.

Denne retten har:
Lavt CO_2e-utslipp: 0.1-0.5

0.4 kg CO_2e

Kylling et sunt og anvendelig protein

Stadig flere kunder og forbrukere setter kylling på menyen. Dette gjør de fordi kylling er et anvendelig protein. Nøytralt i smak, noe som gjør at det er lett å smakssette og benytte i mange ulike retter. Videre er det er magert, sunt og fullspekket med gode proteiner.

NÆRINGSINNHOLD	Kyllingfilet	Kyllinglår	Hel kylling	Overvinger	Kyllingvinger	Kyllingbryst med skinn
Fett	2,1g	11,5g	10,3g	14g	12,2g	4,6g
Mettede fettsyrer	0,5g	3,8g	3,7g	4,6g	4g	1,3g
Karbohydrat	0g	0g	0g	0g	0g	0g
Protein	23g	16,9g	18,3g	18g	19,2g	21,1g
Salt	0,1g	0,2g	0,2g	0,2g	0,2g	0,1g

KLIMAUTSLIPP
Lavt CO_2e-utslipp:
0.1-0.5
0.5 kg CO_2e

Grønn vårsalat

Kyllingsalat med fennikel

INGREDIENSER (8 PERS):

400 g	stekt og spiseklar classic kylling
4 stk	hjertesalat
200 g	babysalat
1 stk	agurk
2 stk	fenikkel
200 g	reddik
200 g	sukkererter
40 g	parmesan

DRESSING:

8 stk	ansjosfilet
2 stk	hvitløksfedd
4 stk	syltet jalapeno
1 stk	sitron, saften av
4 ss	olivenolje
2 håndfull	gressløk
2 håndfull	persille
2 håndfull	koriander
2 dl	majones
2 dl	gresk yoghurt
2 klype	salt
2 klype	pepper

FREMGANGSMÅTE:

Riv hjertesalatbladene i store biter. Skyll dem sammen med spinaten og tørk salaten godt. Del agurk i tynne strimler med en grønnsaksskreller.

Del fennikelen i to og fjern den nederste, harde stammen. Kutt den i syltynne skiver. Del reddik i båter og sukkererter i to på langs. Rasp parmesanosten.

DRESSING:
Lag dressingen ved å ha ingrediensene i rekkefølgen de står i en blender eller foodprosessor. Kjør den til en jevn dressing. Smak eventuelt til med salt og pepper.

Vend salaten i dressingen, eller server dressingen ved siden av. Dander salaten med sprø vårgrønnsaker, Stekt og skivet spiseklar classic og revet parmesan på toppen.

Hvorfor bør du velge Kyllingspesialisten?

MARKEDETS BESTE SORTIMENT & HØYESTE INNOVASJONSTAKT

Vi har et unikt sortiment, skreddersydd for storhusholdningsmarkedet. Totalleverandør, med alt fra prisgunstige basic varianter til signaturprodukter som flammegrillede kyllingspyd.

TOPP MODERNE BRC SERTIFISERTE ANLEGG

Som kunde kan du være trygg på at vi holder de høyeste standarder.
Begge våre anlegg er sertifisert etter de strengeste standarder og er utstyrt med topp moderne teknologi. Vårt hovedanlegg på Jæren er lokalisert vegg i vegg med vårt slakteri, noe som sikrer at produktene er «superfrozen» eller ultra ferske.

NORSK RÅVARE FRA AKTIVE GÅRDER PÅ JÆREN - KONTROLL PÅ HELE VERDIKJEDEN

All vår kylling kommer fra aktive gårder på Jæren, hvor vi har langsiktige kontrakter med ca 100 dedikerte kyllingbønder. Den Stolte Hane var første aktør i Norge som implementerte miljøberikelser i alle sine kyllinghus.

Hver eneste dag gjør våre erfarne og kompetente bønder, sammen med vårt veterinærteam sitt ytterste for at kyllingene skal ha et godt liv. Å etterleve strenge velferdskrav inngår som en naturlig del av det. Velferden til dyra våre er selve fundamentet for vår virksomhet.

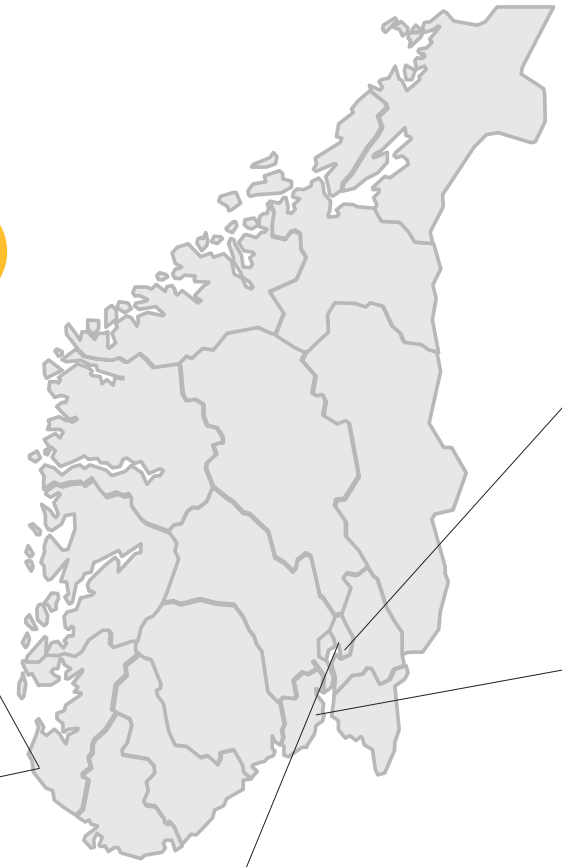
ANSVARLIG LEVERANDØR MED BÆREKRAFT OG DYREVELFERD I FØRERSETET

Som en av Norges største kyllingprodusenter, kan valgene vi tar utgjøre store forskjeller. Bærekraftig utvikling for Den Stolte Hane handler om å utnytte ressursene på best mulig måte, ivareta dyrenes velferd og ikke forårsake skade på miljøet.

HJELP TIL MENYOPTIMALISERING

VÅRE DYKTIGE KOKKER OG FAGKONSULENTER, har bred erfaring og stor «verktøykasse» full av oppskrifter og inspirasjon til å sette din neste meny.

3 spesialiserte produksjonsanlegg i Norge



FABRIKK JÆREN

- Videreforedeling av kylling
- Rå og fryste produkter
- 160 ansatte
- Årlig produksjon ca 20.000 tonn

BRC: Grad AA

FABRIKK SKI

- Egg pakkeri
- 20 ansatte
- Årlig produksjon: 11.500 tonn

BRC Grad AA

NÆRBØ KYLLINGSLAKT AS (50%)

- JV med Nortura SA
- Slakteri
- Årlig produksjon 26.000 tonn

FABRIKK STOKKE

- Videreforedling av ca 5 000 000 kylling
- Bearbeidede og stekte produkter
- 50 ansatte

HOVEDKONTOR

- HK/ administrasjon
- Bryn, Oslo

Velferden til dyra er selve fundamentet for vår virksomhet

Den Stolte Hane har to hybrider i sin produksjon, både en konvensjonell Ross 308 og en ekte saktevoksende Ranger Gold. All vår produksjon er strengt regulert av Norsk lov, dyrevelferdsprogrammet (DVP), egne veterinærer og myndigheter. Data samles inn kontinuerlig for å overvåke og stadig forbedre.

Den Stolte Hane har stolte, kunnskapsrike og dedikerte bønder som følger opp sine dyr flere ganger om dagen. I tillegg får alle gårder jevnlig besøk av vårt veterinærteam som jobber ut fra Jæren og eksternrevideres av KSL.

Vi er stolte av begge våre kyllingproduksjoner, den ene er en svært bærekraftig og kostnadseffektiv produksjon, mens den andre er en mindre kostnadseffektiv premium produksjon med klekking på gård.

Bærekraftskylling:

Ross 308 en sunn, robust og bærekraftig hybrid som fortsatt står for brorparten av volumet i Norge. Vi har lang erfaring med Ross, og kan i internasjonal sammenheng vise til svært gode helseparametere. Hybriden har et rolig gemytt, som er en klar fordel når den skal håndteres av mennesker. Likevel er det en hybrid som er nysgjerrig, leken og som bruker miljøberikelsene godt fra nyklekket til slakteklar kylling. God helsestatus gjenspeiles også i tilnærmet nullforbruk av antibiotika og en kyllingproduksjon uten narasin i fôret.

Premium velferdskylling:

Ranger Gold er en ekte saktevoksende hybrid som både klekkes og vokser opp i samme miljø. Når kyllingene klekkes på gården klekkes de rett ut i sitt oppvekstmiljø i kyllinghuset der de har umiddelbar tilgang til vann og fôr. Dette gir en trygg og god start på livet. Eggene legges i et tykt strølag på gulvet i kyllinghuset. Dette sikrer god luftstrømning rundt eggene, og under nøye oppsyn av bonden sikres en trygg og god klekkeprosess. Gold kyllingene vokser opp i mindre flokker. De lever lenger og har bedre plass. Ved fullvokst alder har Gårdsklekket kylling omlag 20% bedre plass sammenliknet med vanlig kylling

Foto: Helene Ask Hanskaar

Hvor lenge en kylling lever avgjøres av hvilken slaktevekt som er ønskelig. I Norge i dag lever en konvensjonell kylling i gjennomsnitt i 34 dager/1480g, en semisaktevoksende kylling ca 45 dager/1700g- og ekte saktevoksende ca 52 dager/1750g. Det er relativt liten forskjell i levealder mellom de ulike hybridene.

All vår kylling vokser opp hos våre dedikerte bønder på Jæren i Rogaland, hvor det er svært korte avstander mellom både rugeri, bonde, slakteri og foredling. Korte transport-tider er viktig for god dyrevelferd. Vårt fokus ligger på det nære og det lokale. Vi skal ha en ansvarlig produksjon hvor dyrevelferd og bærekraft står sentralt i alle ledd. Våre kyllinghus er moderne, store og lyse. Mange med vinduer og alle med godt lys og varme-regulering som ivaretar dyrenes behov.

I kyllinghuset tilpasses temperaturen kyllingens alder. Nyklekte kyllinger skal ha det varmt og godt (+30 grader), men temperaturen skrus ned mot "rom-temperatur" (20 grader) når de blir eldre.

Inne i husene er kyllingene godt beskyttet mot vær og vind, samt smitte.

Kyllingene har alltid mat og friskt vann tilgjengelig, og våre bønder ser til kyllingene flere ganger hver dag

I 2022 lanseres også Gårdsklekket i Storhusholdningsmarkedet – sjekk tilgjengelighet hos din grossist.

AKTIVE GÅRDER

Miljøberikelser på alle våre gårder

Aktive gårder ivaretar kyllingens naturlige adferdsbehov gjennom miljøberikelser.

Det er dokumentert at dette bedrer velferden. Den Stolte Hane var første aktør i Norge som implementerte berikelser i alle kyllinghus.

Alle våre kyllinger har tilgang på disse miljøberikelsene:

- Platåer/plattformer med rampe i begge ender, for klatring, lek og hviling i høyden
- Strøbadingsområde med torv, for rensing av fjærdrakt
- Høykvalitets høy, flis- og torvballer på gitte tidspunkter gjennom innsettet, som stimulerer lekenhet, hakking og behovet for hvile i trygge omgivelser

Alle våre bønder er tilknyttet dyrevelferdsprogram for slaktekylling

KSL Kvalitetssystem i landbruket

BBFAW Business Benchmark on Farm Animal Welfare

Dyrevelferdsprogrammet bygger på fem hovedelementer for en god dyrevelferd for vår kylling

- Helseovervåking
  – min 2 veterinærbesøk per år
- Miljøberikelser
- Kvalitetssystem i landbruket (KSL)
- Velferdsindikatorer
  – Tråputescore program
- Elektronisk produksjonskontroll

Kompetanse og sikring av velferdsmål

- Våre veterinærer har helsetjenesteavtale med Animalia og gjennomfører godkjent etterutdanningskurs i dyrevelferd minst hvert tredje år. I tillegg deltar de på internasjonale, nordiske og nasjonale konferanser, kurs og webinarer om helse og velferd hos slaktekylling og verpehøner.
- Det gjennomføres kompetansekurs for alle våre bønder, og vi har samlinger ca. 3 ganger årlig for våre bønder der spesifikke temaer knyttet til dyrevelferd og helse gjennomgås.

Topp karakter i ny undersøkelse om nordiske bedrifters arbeid knyttet til dyrevelferd

Business Benchmark on Farm Animal Welfare (BBFAW) er et internasjonalt program for å vurdere bedrifters arbeid med og rapportering av dyrevelferd. BBFAW gjennomføres årlig, og skal bidra til mer åpenhet om dyrevelferd og bedre forhold for dyr i matproduksjon.

Høsten 2020 ble 26 norske selskaper innen matproduksjon vurdert etter den internasjonale standarden, Business Benchmark on Farm Animal Welfare. Standarden er utviklet av Chronos Sustainability i samarbeid med dyrevelferdsorganisasjonene Compassion in World Farming og World Animal Protection.

På bakgrunn av offentlig tilgjengelig informasjon rangeres virksomheter på seks ulike nivåer. Den Stolte Hane har, som en av kun to bedrifter i Norge, beste ranking, Tier 1.

Bærekraftige valg skal gjennomsyre vår arbeidskultur og ledelse

Noen valg er viktigere enn andre. Som en av Norges største kyllingprodusenter, kan valgene vi tar utgjøre store forskjeller. Derfor var det ikke vanskelig for oss å ta valget om å bli mer bærekraftige i produksjonen vår. Vi er stolte over at vi allerede har vært flinke til å implementere bærekraftige tiltak, både for å øke trivselen hos dyra og for å etterlate oss et mindre fotavtrykk på kloden vår. Men nå er ikke tiden for å lene seg tilbake og være fornøyde, for vi vet at vi kan bli bedre.

Norsk Landbruk har som mål å nær halvere utslippene sine innen 2030, og vi kan ikke være noe dårligere. Vi er nødt til å ta ansvar, og vi vet at dere forventer det. Men vi vil ikke bare «ta» ansvaret. Vi vil eie det. Det betyr at vi allerede innen 2025 skal halvere våre utslipp, vi skal optimere vår verdikjede og i 2025 være så klimanøytrale som overhodet mulig.

Norsk landbruk har forpliktet seg til å redusere klimautslippene med 5 millioner tonn Co2 ekvivalenter innen 2030. Dette utgjør en reduksjon på 11%.

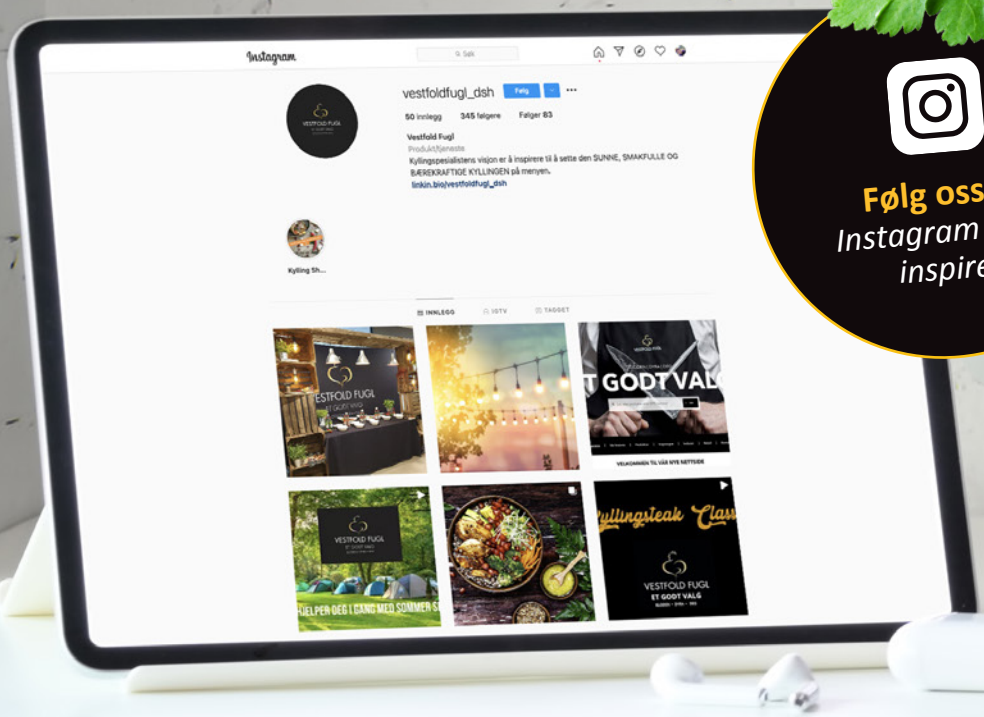
VI HAR TATT ET VALG OM EN BÆREKRAFTIG FREMTID

- Være så nær klimanøytrale i vår produksjon som mulig
- Bærekraft skal være rettesnor i alle ledd i vår produksjon, fra dyrking av fôr, til oppdrett av kylling og til produksjon og emballasje
- Ha en produksjon som tilfredsstiller kyllingens naturlige adferdsbehov og gir den et beriket liv
- Ha tatt i bruk ny forskning og ny teknologi for å nå våre mål
- Redusere energibruken på våre kyllinggårder med 50% og finne løsninger for bruk av fornybare energikilder
- Ha Norges stolteste og mest tilfredse produksjonsarbeidere
- Være kjent som kyllingleverandøren som tar klima og miljø på alvor og som setter dyrevelferd i høysetet

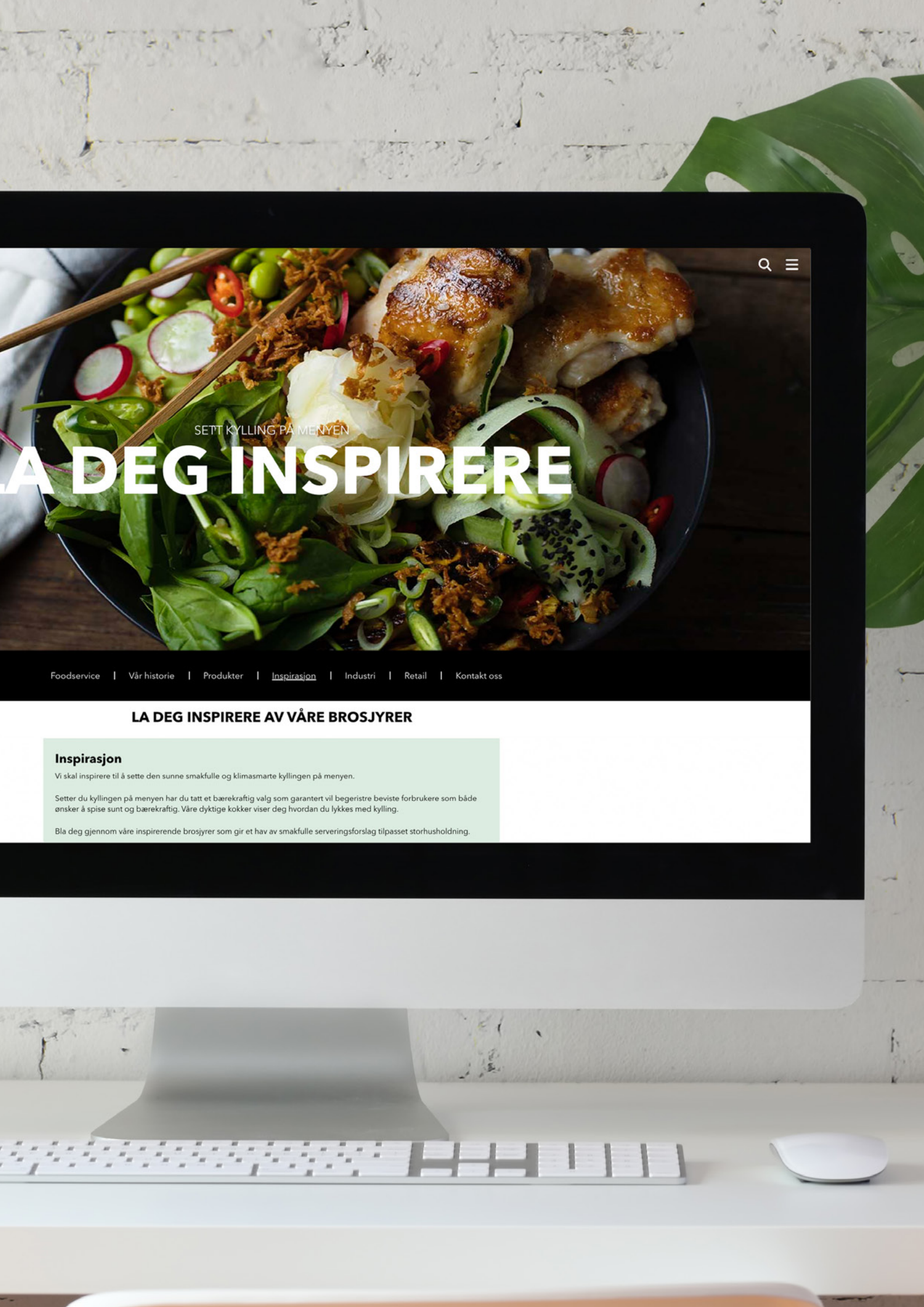
Ønsker du inspirasjon til din neste meny?

Besøk vår hjemmeside eller book et rådgivningsmøte med våre dyktige kokker eller fagkonsulenter.

- Få nye flotte oppskrifter til din meny
- Lærerike og fine videoer fra kokkene våre
- Lær mer om bærekraft og dyrevelferd i Den Stolte Hane og Vestfold Fugl



Følg oss på
Instagram og bli inspirert


SETT KYLLING PÅ MENYEN
A DEG INSPIRERE
Foodservice | Vår historie | Produkter | Inspirasjon | Industri | Retail | Kontakt oss
LA DEG INSPIRERE AV VÅRE BROSJYRER
Inspirasjon
Vi skal inspirere til å sette den sunne smakfulle og klimasmarte kyllingen på menyen.
Setter du kyllingen på menyen har du tatt et bærekraftig valg som garantert vil begeristre beviste forbrukere som både ønsker å spise sunt og bærekraftig. Våre dyktige kokker viser deg hvordan du lykkes med kylling.
Bla deg gjennom våre inspirerende brosjyrer som gir et hav av smakfulle serveringsforslag tilpasset storhusholdning.

Lårfilet
Lårklubbe
Kyllinglår
Overlår
Kyllingvinge
Vingespiss
Mellomvinge
Overvinge

Stykningsdeler

Rå produkter

Kyllingfilet naturell

Singelfryst.

Varenr:	90950
EPD:	5439831
Forpakning:	4 x 2,5kg
Enhetsvekt:	Ca. 150 - 460g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingfilet basic

Singelfryst. Tilsatt vann og salt. 70% kylling.

Varenr:	90880
EPD:	5129150
Forpakning:	2,5kg/10kg
Enhetsvekt:	Ca. 150 - 460g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingfilet naturell

Singelfryst.

Varenr:	90250
EPD:	2497857
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	Ca. 190 - 210g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingfilet

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
90% kylling.

Varenr:	90106
EPD:	1365618
Forpakning:	2kg/10kg
Enhetsvekt:	150 - 240g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingfilet økonomi

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
80% kylling.

Varenr:	90107
EPD:	1750736
Forpakning:	2,5 kg/5kg
Enhetsvekt:	Ca. 180 - 420g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingbryst m/skinn

Singelfryst. Tilsatt vann og salt. 90% kylling.

Varenr:	90254
EPD:	2662336
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	170 - 230g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingbryst m/skinn og vingeben

Singelfryst. Tilsatt vann og salt. 90% kylling.

Varenr:	90235
EPD:	1912062
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	220 - 290g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Gårdskyllingbryst m/skinn

Ferskt kyllingbryst med skinn
fra utvalgte gårder på Jæren.

Varenr:	90426
EPD:	1276492
Forpakning:	2,5kg/10kg
Enhetsvekt:	190 - 240g
Holdbarhet:	16 dager i kjøl

Gårdskyllingbryst m/skinn og vingeben

Singelfryst. Kyllingbryst med skinn og
vingeben fra utvalgte gårder på Jæren.

Varenr:	90952
EPD:	5439948
Forpakning:	2,5kg/10kg
Enhetsvekt:	230 - 270g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Gårdskyllingbryst m/skinn

Singelfryst. Kyllingbryst med skinn fra
utvalgte gårder på Jæren.

Varenr:	90951
EPD:	5439898
Forpakning:	2,5kg/10kg
Enhetsvekt:	190 - 240g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllinglår

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
90% kylling.

Varenr:	90100
EPD:	1642651
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	220 - 300g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Alle våre produkter er allergenfrie såfremt de ikke er spesifikt merket.

Rå produkter

Kyllinglår Basic

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
70% kylling.

Varenr:	90881
EPD:	5129317
Forpakning:	2,5kg/10kg
Enhetsvekt:	Ca. 150 - 450g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling overlår m/skinn og ben

Singelfryst

Varenr:	90954
EPD:	5439963
Forpakning:	2,5kg/10kg
Enhetsvekt:	130 - 170g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling overlår m/skinn u/ben

Singelfryst

Varenr:	90956
EPD:	5440078
Forpakning:	2,5kg /10kg
Enhetsvekt:	100 - 120g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling lårkjøtt u/skinn og ben

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
90% kylling.

Varenr:	90257
EPD:	2749562
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	110 - 140g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Superfrozen
Hva betyr det?

Vi har investert i moderne teknologi som gjør det mulig å singelfryse våre produkter på Jæren. Ettersom vårt slakteri ligger vegg i vegg med anlegget går det kun noen få timer fra slakt til produkt er på vei inn i vår frysetunnel. Dette kaller vi superfrozen. Vi beholder kvaliteten, samtidig får du forelene med singelfryst vare - Null svinn, rask opptining.

Kylling lårkjøtt m/skinn u/ben

Varenr:	90425
EPD:	1408046
Forpakning:	2,5kg/10kg
Enhetsvekt:	130 - 160g
Holdbarhet:	16 dager i kjøl

Kylling lårkjøtt m/skinn u/ben

Singelfryst. Tilsatt vann og salt. 80% kylling.

Varenr:	90216
EPD:	4002747
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	150 - 180g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling kraftben

Varenr:	90384
EPD:	1278340
Forpakning:	10kg
Enhetsvekt:	
Holdbarhet:	547 dager i frys

Rå produkter

Kylling overvinger

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
90% kylling.

Varenr: EPD:	90225 1365907
Forpakning:	2kg/10kg
Enhetsvekt:	35 - 65g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingvinger u/spiss

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
90% kylling.

Varenr: EPD:	90102 1965417
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	30 - 40g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingvinge hel m/spiss

Singelfryst.Tilsatt vann og salt.
90% kylling.

Varenr: EPD:	90103 2184513
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	70 - 100g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingklubber

Singelfryst. Tilsatt vann og salt.
90% kylling.

Varenr: EPD:	90113 1758879
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	90 - 140g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Visste du at ...

Våre strimlede produkter er porsjonsfryst i enheter á ca. 200g som gir fleksibilitet mtp opptining, samt raskere tinetid. Våre forpakninger passer derfor både til store og små brukersteder.

Hel kylling

Varenr: EPD:	90112 1622984
Forpakning	12 stk/10,2kg
Enhetsvekt:	ca. 850g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Hel kylling

Varenr: EPD:	90259 1290048
Forpakning	10 stk/12kg
Enhetsvekt:	ca. 1200g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Hel kylling

Varenr: EPD:	90121 1479344
Forpakning:	10 stk/14kg
Enhetsvekt:	ca. 1400g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Alle våre produkter er allergenfrie såfremt de ikke er spesifikt merket.

Rå bearbeidede produkter

Kyllingfilet strimlet

Strimlet 10x20mm
Porsjonsfryst

Varenr:	90955
EPD:	5440102
Forpakning:	2,5kg/10kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingkjøtt strimlet

Strimlet 10 mm, porsjonsfryst
Kyllingfilet 50%, kyllinglårkjøtt 50%

Varenr:	90953
EPD:	5439955
Forpakning:	2,5kg/10kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllinglårkjøtt

Strimlet 10 mm

Porsjonsfryst

Varenr:	90985
EPD:	5306949
Forpakning:	2,5kg/10kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingkjøttdeig

Porsjonsfryst

Varenr:	91027
EPD:	5440151
Forpakning:	2,5kg/10kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingklubber, BBQ-marinert

Singelfryst

Varenr:	90383
EPD:	1377316
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	90 - 140g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllinglår, BBQ-marinert

Singelfryst

Varenr:	90099
EPD:	1735281
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	210 - 290g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Snadderkylling

Marinert, strimlet lårkjøtt

Porsjonsfryst

Varenr:	90957
EPD:	5332531
Forpakning:	2,5kg/10kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Snadderkylling

Kebabmarinert, strimlet lårkjøtt

Porsjonsfryst

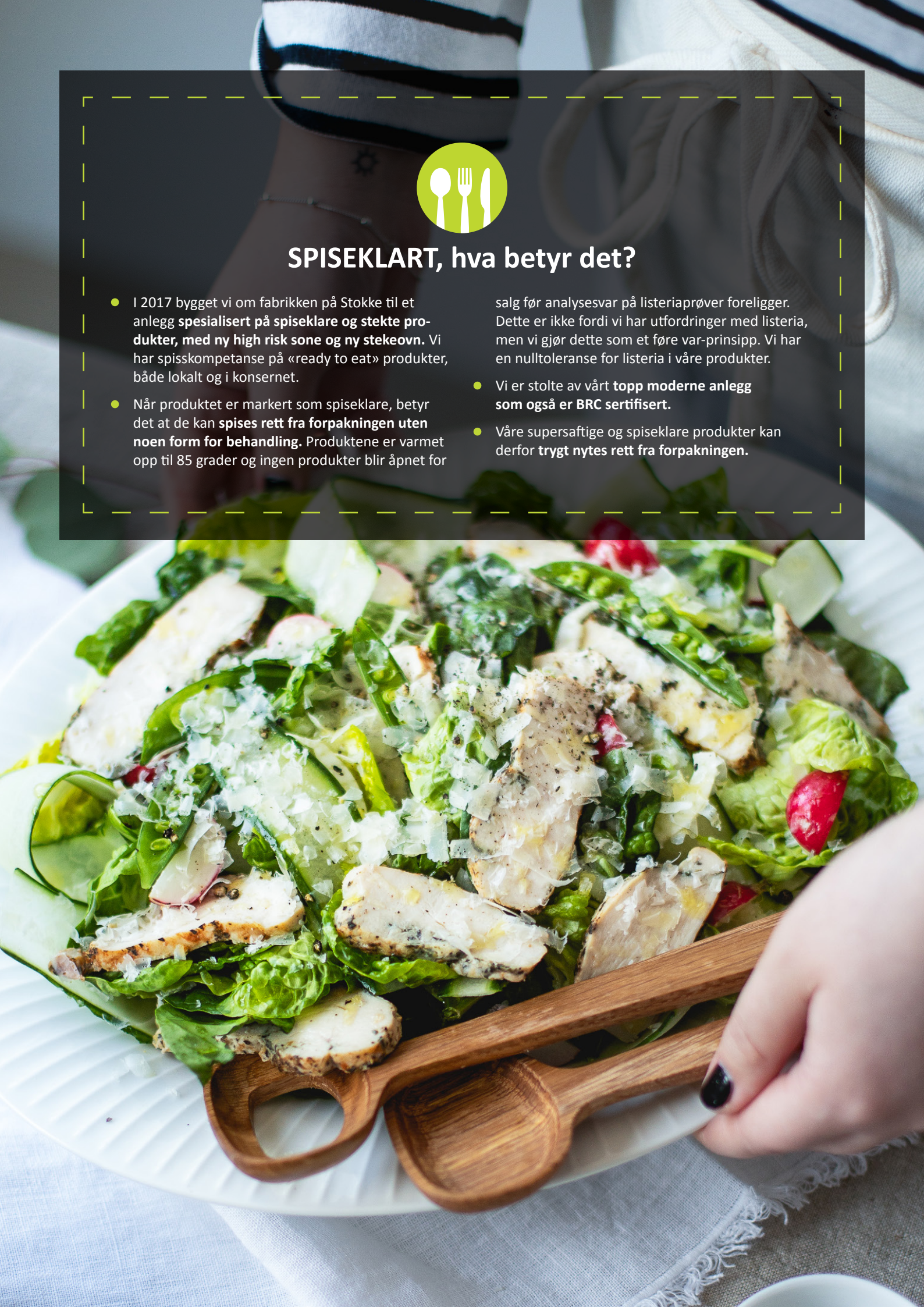
Varenr:	90984
EPD:	5306931
Forpakning:	2,5kg/10 kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Snadderkylling Filet,

Strimlet 20x10 mm, marinert

Porsjonsfryst

Varenr:	90958
EPD:	5306923
Forpakning:	2,5kg/10kg
Holdbarhet:	547 dager i frys



SPISEKLART, hva betyr det?

- I 2017 bygget vi om fabrikken på Stokke til et anlegg **spesialisert på spiseklare og stekte produkter, med ny high risk sone og ny stekeovn.** Vi har spisskompetanse på «ready to eat» produkter, både lokalt og i konsernet.
- Når produktet er markert som spiseklare, betyr det at de kan **spises rett fra forpakningen uten noen form for behandling.** Produktene er varmet opp til 85 grader og ingen produkter blir åpnet for salg før analysesvar på listeriaprøver foreligger. Dette er ikke fordi vi har utfordringer med listeria, men vi gjør dette som et føre var-prinsipp. Vi har en nulltoleranse for listeria i våre produkter.
- Vi er stolte av vårt **topp moderne anlegg som også er BRC sertifisert.**
- Våre supersaftige og spiseklare produkter kan derfor **trygt nytes rett fra forpakningen.**

Varmebearbeidede produkter - spiseklare

Kylling salatkjøtt, naturell, grillet

Grillet salatkjøtt av kylling lårkjøtt. Naturell, ternet.

Varenr:	90163
EPD:	2059913
Forpakning:	1,5kg/6kg
Holdbarhet:	28 dager i kjøl

Kylling salatkjøtt, naturell, grillet

Grillet salatkjøtt av kylling lårkjøtt. Naturell, ternet.

Varenr:	90179
EPD:	1688068
Forpakning:	1,5kg/6 kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling salatkjøtt, basic

Stekt, krydret og ternet.

Varenr:	91074
EPD:	5524087
Forpakning:	1,5kg/6kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling salatkjøtt krydret, grillet

Grillet salatkjøtt av kylling lårkjøtt. Krydret og ternet.

Varenr:	90162
EPD:	1411354
Forpakning:	1,5kg/6kg
Holdbarhet:	28 dager i kjøl

Kyllingfilet stekt og skivet soltørket tomat

Kyllingfilet stekt og skivet. Pakket i 1/3 Gastronorm, kan settes rett i kjøledisk eller salatbar.

Varenr:	90792
EPD:	4970489
Forpakning:	900g/2,7kg
Holdbarhet:	28 dager i kjøl

Kyllingfilet stekt og skivet classic

Kyllingfilet stekt og skivet. Pakket i 1/3 Gastronorm, kan settes rett i kjøledisk eller salatbar.

Varenr:	90790
EPD:	4970372
Forpakning:	900g/2,7kg
Holdbarhet:	28 dager i kjøl

Kylling salatkjøtt krydret, grillet

Grillet salatkjøtt av kylling lårkjøtt. Krydret og ternet.

Varenr:	90176
EPD:	1376037
Forpakning:	1,5kg/6 kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingfilet stekt og skivet soltørket tomat

Kyllingfilet stekt og skivet. Pakket i 1/3 Gastronorm, kan settes rett i kjøledisk eller salatbar.

Varenr:	90793
EPD:	4970497
Forpakning:	900g/2,7kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingfilet stekt og skivet classic

Kyllingfilet stekt og skivet. Pakket i 1/3 Gastronorm, kan settes rett i kjøledisk eller salatbar.

Varenr:	90791
EPD:	4970380
Forpakning:	900g/2,7kg
Holdbarhet:	547 dager i frys

Alle våre produkter er allergenfrie såfremt de ikke er spesifikt merket.

ASIATISK POKE BOWL

INGREDIENSER (8 PERS):

DRESSING:

4 fedd	hvitløk, knust
2 ts	ingefær, knust
4 ss	soyasaus
2 ss	sesamolje
4 ts	brunt sukker
8 ts	riseddik

SALAT:

900gr	Kylling steak flammegrillet
4 håndfull	babyspinat
2 stk	avokado, skivet
16 stk	reddik
2 stk	agurk, i strimler
24 ss	soyabønner, kokt
8 stk	vårløk, finsnittet
4 ss	syltet ingefær
4 ts	svarte sesamfrø
8 klyper	shichimi togarashi
2 stk	rød chili, hakket
400 g	basamti ris
24 skiver	fersk ananas

FREMGANGSMÅTE:

Lag dressingen først. Bland knust hvitløk, knust ingefær, soyasaus, sesamolje, brunt sukker og riseddik i en liten bolle.
Kok risen etter anvisning på pakken, og la den avkjøles. Stek ananasskivene i en grill- eller cellofan stekepanne til de er gylne. Varm flammegrillet lårfilet i samme panne med litt olje på medium styrke. Fordel kylling, ris og babysalat i to boller. Ha i stekt ananas, avokado, agurk, reddiker, soyabønner og ingefær fordelt likt i bollene. Dryss over vårløk og chili. Bruk en spiseskje til å ringle over dressingen, spar litt til å ha ved siden av bowlen. Dryss på sesamfrø og shichimi togarashi, og server.

KLIMAUTSLIPP
Lavt CO_2e-utslipp:
0.6 – 1.5
0.7
kg CO_2e

Asiatisk nuddelsalat med kylling

INGREDIENSER (8 PERS):

2 stk	chili
2 stk	mellomstor ingefær
4 fedd	hvitløk
2 dl	soyasaus
4 ss	sesamolje
4 ss	sesamfrø
2 stk	lime
4 ss	sukker
1 dl	eddik
4 ss	fiskesaus

NUDELSALAT:

4 stk	pac soi (kan også bruke kinakål eller spisskål)
400 g	nudler etter ønske
360 g	bønnespirer
4 stk	gulrot
2 bunt	vårløk
4 stk	rødløk
2 potte	koriander
800 g	Kyllingfilet Stekt og skivet soltørket tomat

FREMGANGSMÅTE:

SALATSAUS
Ha ingefær, hvitløk og chili i en foodprosessor og kjør det sammen til en glatt blanding. Ha i soyasaus, sesamolje, sesamfrø, saften av limen, fiskesaus, sukker og eddik. Kjør alt sammen til det er godt blandet.

NUDELSALAT:
Kok nudlene etter anvisningen på pakken og la de avkjøle seg. Kutt gulrøttene og rødløken i tynne skiver. Rens og kutt vårløk, pac soi og koriander i grove deler. Ha i grønnsakene sammen med nudlene i en bolle, og bland godt sammen.
Drisle over sausen og topp med Stekt og skivet kyllingfilet. Topp med sesamfrø og koriander.

KLIMAUTSLIPP
Lavt CO_2e-utslipp:
0.6 – 1.5
0.8 kg CO_2e

Varmebearbeidede produkter - spiseklare

Grillet kyllingbryst med skinn - naturell

Stekt kyllingbryst med skinn.
Naturell, flammegrillet.

Varenr:	90173
EPD:	1794650
Forpakning:	1,5kg/6kg
Enhetsvekt:	190 - 210g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingsteak naturell

Kyllinglårkjøtt uten skinn og bein
Flammegrillet.

Varenr:	91026
EPD:	5457874
Forpakning:	0,9kg/2,7kg
Enhetsvekt:	70 - 140g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingsteak Urter og hvitløk

Kylling lårkjøtt uten skinn og ben. Krydret med urter og hvitløk.

Varenr:	91258
EPD:	5922976
Forpakning:	3 x 0,9 kg
Enhetsvekt:	150g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Sandwichfilet flammergrillet

Singelfryst.
Horisontaldelt kyllingfilet, flammegrillet.

Varenr:	90861
EPD:	5130679
Forpakning:	950g/2,85kg
Enhetsvekt:	80-120g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingspyd Thai

Kylling indrefilet tredd på spyd og flammegrillet. Kan spises varme og kalde, passer perfekt til småretter, buffeter og tapas.

Varenr:	90817
EPD:	5026208
Forpakning:	750g/2,25kg
Enheltsvekt:	30-40g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Varmebearbeidede produkter - trenger kun oppvarming

Kylling overvinger smoked BBQ

Grillet. Marinert kylling overvinger, ferdig stekt

Varenr:	90919
EPD:	5227095
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	45 - 90g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Buffalo wings grillet

Marinerte kylling overvinger, grillet.

Varenr:	90394
EPD:	4682340
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	45 - 90g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingklubber BBQ, grillet

Kylling lårklubber, grillet.

Varenr:	90393
EPD:	4683314
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	80 - 140g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllinglår grillet

Varenr:	90391
EPD:	4682472
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	190 - 230g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling halv, grillet

Naturell-marinert

Varenr:	90795
EPD:	4970505
Forpakning:	4kg
Enhetsvekt:	ca. 400g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingfilet sous vide, spicy

Varenr:	90395
EPD:	1502509
Forpakning:	2kg/10kg
Enhetsvekt:	155 - 205g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kylling Shawarma

Ferdig stekt og skavet kyllinglårfilet.

Varenr:	130061
EPD:	5633938
Forpakning:	2,5 KG fr/5 kg fr
Enhetsvekt:	2,5 kg
Holdbarhet:	365 dager

Alle våre produkter er allergenfrie såfremt de ikke er spesifikt merket.

CRISPY & CHEEZY KYLLINGBURGER

MED COLESLAW

INGREDIENSER (10 PERS):

10 stk	Kylling lårkjøtt Crispy
10 stk	Brioche, burgerbuns

COLESLAW SPICY RANCH

500 gr	Rødkål
500 gr	Gulrot
312 gr	Eple, grønt
1,25 dl	Majones
2,5 dl	Tyrkisk Yoghurt / Yoghurt naturell
187 gr	Spicy Ranch dressing

FREMGANGSMÅTE TID: 20 MIN

SPICY RANCHED COLESLAW
Finsnitt kål, gulrot og eple, bland i yoghurt og majones. Smak til med spicy ranch dressing. Juster eventuelt med salt og pepper.

KYLLING LÅRKJØTT CRISPY
Stek kylling lårkjøtt crispy i stekepanne med en naturell olje i 4-5 minutter på hver side, fra tint tilstand. Dersom du bruker frityr, blir den best på ca 180grader i ca. 4-5 min. Da vil den holde en ønsket kjernetemperatur på 75 grader og ha en sprø og god panering, samt supersaftig inni.

Del buns, fordel 1 ss med smoked paprika majones på hver av bunnene. Legg så oppå den friterte kylling burgeren. Topp med 12 ss spicy ranch coleslaw. Server med pommes frites eller sprø chips.

KEBAB SUB

INGREDIENSER (10 PERS):

1,2 kg	Kylling Shawarma Stekt & Skavet
10 stk	Baguette, mini
480 gr	Rødløk
13 gr	Sumak
100 gr	Sitronsaft
1 pt	Koriander
2 dl	Kebabdressing

JALAPENO / CHEDDAR POTET CUBES

1500 gr	Potet
10 gr	Hvitløk
250 gr	Cheddar
14 gr	Jalapenos, rå
1 pt	Koriander
90 gr	Olivenolje

FREMGANGSMÅTE: TID: 40 MIN

Skrell og skjær rødløken i tynne båter. Bland inn sitronsaft, sumak, olivenolje, og finhakket bladpersille.

Stek Shawarma på høy varme med litt olje i ca. 3 min. Best smak får du når den er godt karamellisert i kantene. Kan også stekes i ovn på brett eller bakk, bruk gjerne høy varme og vend på kylling shawarmaen halvveis i prosessen. Ca.230 garder i 5-8 minutter avhengig av hvor mye man har per brett/bakk.

Stek baguettene og del på langs, pass på å ikke kutte for dypt. Grov hakk koriander og klargjør for montering.

MONTERING:
Star med å legge et lite lag med kebabdressing i bunn av baguetten. Fyll deretter baguettene med nystekt shwawarma, topp med rødløksalat, kebabdressing og grovhakket koriander.

JALAPENO/CHEDDAR POTET CUBES
Start med å skrelle og dele poteten i terninger 1x1 cm. Skyll godt i kaldt vann. Friter på 170 grader til de er myke inni og sprø utenpå. Smelt samtidig cheddarost og sett klart. Finhakk jalapenos og koriander. Når terningene er ferdig fritert ha de over på papir slik at oljen renner av. Dypp terningene i cheddar og rull så i blanding av jalapenos og koriander.

KREMET KYLLINGRISOTTO

MED CRISPY STICKS

INGREDIENSER (10 PERS):

400gr	Kylling Crispy Sticks
3 dl	Risotto ris
1 dl	Hvitvin
10 dl	Kyllingkraft
100gr	Parmesan
100gr	Sjalottløk (2 store)
10 gr	Hvitløk (1 fedd)
50 gr	Smør
1 dl	Kremfløte
50 gr	Rød Karse /spirer

Salt /Pepper

FREMGANGSMÅTE TID: 30 MIN

Finhakk sjalottløken og hvitløken. Kok opp kyllingkraften. Fres løken, hvitløken og risen raskt i en vid kjele med solsikkeolje. Ha så i hvitvin og la det koke inn i risen under stadig omrøring. Tilsett så den varme kraften litt etter litt mens du rører forsiktig i ca 18-20 minutter (trenger den mer væske kan du spe med mer kraft eller kokende vann). Sett den til side når risen er al dente og rør forsiktig inn lettpisket kremfløte og deretter finrevet parmesan. Smak til med salt og pepper.

Stek kylling sticksene i en varm panne med litt naturell olje. Ha i en klatt smør helt på slutten og la det bli nøttebrunt før du tar de ut av pannen og skjærer de i 1 cm tykke biter. Dander de pent over risottoen. Garner gjerne med litt spirer eller hakkede urter.

KYLLING KJØTTBOLLEWOK

INGREDIENSER (10 PERS):

1,5 kg	Kyllingkjøttboller, 7gr
1 kg	Brokkoli
300 g	Sjampinjong
250 g	Vårløk
2 dl	Rapsolje
60 g	Soyasaus
60 g	Østerssaus
60 g	Sukker
2,5 dl	Kyllingkraft
50 g	Sesamolje
30 g	Frisk ingefær
Chilliflakes	
30 g	Sesamfrø
750 g	Nudler
300 g	Cashewnøtter
Salt og pepper	

FREMGANGSMÅTE: TID: 40 MIN

Kutt pene buketter av brokkoli, og gjerne stilken også i pene strimler. Vårløk skråskjæres i litt grove biter og sopp i båter. Varm opp olje, stek grønnsakene i passe mengder i slengen, krydre lett med salt og pepper. Legg alt tilbake i pannen, tilsett Kylling kjøttboller.

Lag sausen ved å vispe sammen soyasaus, østerssaus, sesamolje, kyllingkraft, sukker, raspet ingefær og evt chiliflakes for styrke, hell over pannen og kok opp.

Serveres med nudler tilberedt etter anvisning, garneres med ristede cashewnøtter og sesamfrø.

WE LOVE FRIED CHICKEN!
Vi har utvidet vår serie av supersaftige og crispy kyllingprodukter, bla om for å se vårt sortiment eller se egen brosjyre
撤去 8月目標
者支援策 決定へ

Varmebearbeidede produkter - panerte, crispy

Kylling crispy wings

Glutenfrie panerte kylling overvinger, ferdig stekt.

Varenr:	90401
EPD:	4682480
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	55 - 75g
Holdbarhet:	547 dager i frys

Kyllingnuggets

Panert og ferdig stekte kyllingnuggets av kyllingfilet. Singelfryst.

Varenr:	130030
EPD:	4337085
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	20 - 25g
Holdbarhet:	547 dager i frys
Allergener:	Hvete, selleri

Kyllingnuggets spicy

Nugget crispy og spicy formet som kuler. Fritert.

Varenr:	130100
EPD:	6063648
Forpakning:	2,5Kg/5Kg
Enhetsvekt:	Ca 17g
Holdbarhet:	547 dager i frys
Allergener:	Hvete, selleri

Kyllingsticks, crispy

Panert og ferdig stekte kyllingsticks av kyllingkjøtt. Singelfryst.

Varenr:	130063
EPD:	5684071
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	Ca 30g
Holdbarhet:	547 dager i frys
Allergener:	Hvete, selleri

Kyllingbites, crispy

Panert og ferdig stekte kyllingbites av kyllingkjøtt. Singelfryst.

Varenr:	130064
EPD:	5684089
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	Ca 10g
Holdbarhet:	547 dager i frys
Allergener:	Hvete, selleri

Kylling lårfilet Crispy

Helmuskel lårfilet, panert og fritert. Singelfryst.

Varenr:	130066
EPD:	5684113
Forpakning:	2,5kg/5kg
Holdbarhet:	547 dager i frys
Allergener:	Hvete, selleri

Kyllingburger crispy

Kyllingburger stanset, laget av filet. Super saftig og crispy. Enhetsvekt 120g, rustikt utseende. Fritert.

Varenr:	130095
EPD:	6063580
Forpakning:	2,5Kg/5Kg
Enhetsvekt:	120g
Holdbarhet:	547 dager i frys
Allergener:	Hvete, selleri

Visste du at ...

Våre Crispy produkter er produsert på Norsk råvare men bearbeidet på vårt topp moderne anlegg i Danmark. Produktene er dobbelfritert og blir derfor super crispy selv uten frityr

Alle våre produkter er allergenfrie såfremt de ikke er spesifikt merket.

Pølser og kjøttboller

Kylling kjøttboller 7g

77% kyllingkjøtt

Varenr:	130018
EPD:	1984020
Forpakning:	1,5kg/6kg
Enhetsvekt:	Ca. 7g
Holdbarhet:	365 dager i frys

Kylling kjøttboller 20g

77% kyllingkjøtt

Varenr:	130016
EPD:	4002804
Forpakning:	1,5kg/6kg
Enhetsvekt:	Ca. 20g
Holdbarhet:	365 dager i frys

Kylling kjøttkaker 60g

80% kyllingkjøtt

Varenr:	130081
EPD:	5923941
Forpakning:	1,5kg/6kg
Enhetsvekt:	Ca. 60g
Holdbarhet:	365 dager i frys

Kylling tapasboller 15g

83% kyllingkjøtt

Varenr:	130017
EPD:	1750710
Forpakning:	1,5kg/6kg
Enhetsvekt:	Ca. 15g
Holdbarhet:	365 dager i frys

Kylling karbonader 85g

80% kyllingkjøtt

Varenr:	130082
EPD:	5923958
Forpakning:	1,5kg/6kg
Enhetsvekt:	Ca. 85g
Holdbarhet:	365 dager i frys

Kylling wienerpølse

70% kyllingkjøtt

Varenr:	130019
EPD:	2101822
Forpakning:	2,5kg/5kg
Enhetsvekt:	Ca. 70g
Holdbarhet:	365 dager i frys

Pålegg

Kyllingkorv

67% kyllingkjøtt

Varenr:	130049
EPD:	5308879
Forpakning:	400g/4kg
Holdbarhet:	365 dager i frys

Kyllingskinke skivet

77% kyllingkjøtt

Varenr:	130051
EPD:	5308895
Forpakning:	250g/2kg
Holdbarhet:	365 dager i frys

Kylling frokostpølser

70% kyllingkjøtt

Varenr:	130015
EPD:	1385244
Forpakning:	1,5kg/6kg
Enhetsvekt:	Ca. 20g
Holdbarhet:	365 dager i frys

HVORFOR SATSE PÅ KYLLINGSPESIALISTEN?

100% fokusert på sunn, klimasmart norsk kylling.

VESTFOLD FUGL skal være kjøkkensjefens favoritt, kjedenes og grossistenes foretrukne samarbeidspartner.

En spesialist med unike produktkonsepter og kompetente selgere med stor verktøykasse.

MARKEDETS BESTE SORTIMENT & HØYESTE INNOVASJONSTAKT

Vi har et unikt sortiment, skreddersydd for storhusholdningsmarkedet. Totalleverandør, med alt fra prisgunstige basic varianter til signaturprodukter som flammegrillede kyllingspyd.

TOPP MODERNE BRC SERTIFISERTE ANLEGG

Som kunde kan du være trygg på at vi holder de høyeste standarder. Begge våre anlegg er sertifisert etter de strengeste standarder og er utstyrt med topp moderne teknologi. Vårt hovedanlegg på Jæren er lokalisert vegg i vegg med vårt slakteri, noe som sikrer at produktene er «superfrozen» eller ultra ferske.

NORSK RÅVARE FRA AKTIVE GÅRDER PÅ JÆREN - KONTROLL PÅ HELE VERDIKJEDEN

All vår kylling kommer fra aktive gårder på Jæren, hvor vi har langsiktige kontrakter med ca 100 dedikerte kyllingbønder. Den Stolte Hane var første aktør i Norge som implementerte miljøberikelser i alle sine kyllinghus.

Hver eneste dag gjør våre erfarne og kompetente bønder, sammen med vårt veterinærteam sitt ytterste for at kyllingene skal ha et godt liv. Å etterleve strenge velferdskrav inngår som en naturlig del av det. Velferden til dyra våre er selve fundamentet for vår virksomhet.

ANSVARLIG LEVERANDØR MED BÆREKRAFT OG DYREVELFERD I FØRERSETET

Som en av Norges største kyllingprodusenter, kan valgene vi tar utgjøre store forskjeller. Bærekraftig utvikling for Den Stolte Hane handler om å utnytte ressursene på best mulig måte, ivareta dyrenes velferd og ikke forårsake skade på miljøet.

HJELP TIL MENYOPTIMALISERING

VÅRE DYKTIGE KOKKER OG FAGKONSULENTER, har bred erfaring og stor «verktøykasse» full av oppskrifter og inspirasjon til å sette din neste meny.

VESTFOLD FUGL
ET GODT VALG
KLODEN • DYRA • DEG

TA KONTAKT MED VÅRE DYKTIGE KOKKER I DAG

ELLER GÅ INN PÅ VÅR NETTSIDE FOR FLERE OPPSKRIFTER

Direktør Storhusholdning og Industri

Christine Sund
+47 924 42 689
christine.sund@
denstoltehane.no

Kjededirektør storhusholdning og industri

Niels Otto Hansen
+47 982 35 880
niels.otto.hansen@
denstoltehane.no

Nasjonal kjedesalgssjef storhusholdning

Robert K. Skaugen
+47 916 08 181
robert.skaugen@
denstoltehane.no

Kokk & Fagkonsulent Trøndelag, deler av Nordland, Møre og Romsdal

Kenneth Emdal
+47 905 78 499
kenneth.emdal@
denstoltehane.no

Kokk og Fagkonsulent Rogaland, samt deler av Agder

Marianna Palføldi
+47 476 33 338
marianna.palfoeldi@
denstoltehane.no

Fagkonsulent Vestland, samt deler av Møre og Romsdal

Ragnhild Prestnes
+47 92 46 49 84
ragnhild.prestnes@
denstoltehane.no

Skann her for oppdatert kontaktinfo på vår nettside.

VESTFOLDFUGL.NO

Fagkonsulent Oslo, samt deler av Viken

Aleksander Parken Rødsand
+47 47 80 09 52
aleksander.parken@
denstoltehane.no

Fagkonsulent Troms og Finnmark, deler av Nordland

Silje Bjørkmo
+47 906 13 262
silje@dinernord.no

Kokk og Fagkonsulent Innlandet, samt deler av Viken

Truls Skogvang Andreassen
+47 970 12 099
truls@gourmetpartner.no

VÅRT KUNDELØFTE

Vi inspirerer til en bærekraftig meny som skaper begeistring hos både kjøkkensjef og gjest

Skann her for for siste oppdaterte katalog

+47 611 89 140
matlyst@denstoltehane.no

www.vestfoldfugl.no
www.denstoltehane.no

Follow us on Instagram

Org.nr.: 980 403 815