



SPEGEPØLSER TIL ENHVER SMAG

-dansk håndværk og 1. klasses kvalitet

Vi tilbyder et bredt udvalg af egenproducerede spegepølser af højeste kvalitet.

Vi holder fast i at fremstille gode spegepølser med respekt for det sønderjyske pøsemageri håndværk.

Pølserne røges på gammeldags maner i stenovne over bøgeflis. En stor del af arbejdet med spegepølserne foregår manuelt - vores slagtere følger hver dag spegepølserne nøje, da vejr og vind har betydning for, hvor lang tid spegepølserne skal modne.

Velkomme!



Vores populære spegepølser

366 Hvidløgssalami

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

En populær spegepølse med milde krydderier og hvidløgssmag. Produceret af kød fra gris. Røget på traditionsbestemt vis i gammeldags stenovn.

370 Krospegepølse

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Traditionel spegepølse lavet af grise- og oksekød. Kendetegnet ved en fyldig smag og et flot visuelt udseende med hele peberkorn.



371 Bloksalami med peber

Nettovægt: ca. 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 90 dage

En spegepølse lavet af ren svinekød. Rullet i knust peber. Spegepølsen er tørret og røget over bøgesmuld, hvilket giver den en perfekt letrøget smag.

379 Spegepølse i net, 1/1

Nettovægt: ca. 2500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Fremstillet af håndsorteret grise- og oksekød. Letkrydret smag fra vores egen tilsmagte krydderiblanding. Velegnet med den fine blomsterform på et pålægsbord.

4402030 Spegepølse i net, 1/2

Nettovægt: ca. 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage



1027 Hammel spegepølse, 1/2

Nettovægt: ca. 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

Siden 1986 har Hammel Spegepølsen været vores flagskib.

Den er fremstillet af det bedste grise- og oksekød.

Hele sennepskorn tilsættes for et pikant udseende og en afrundet smag.

Den fine blomsterform gør Hammel spegepølsen meget dekorativ på ethvert pålægsbord.

10270 Hammel spegepølse, 1/1

Nettovægt: ca. 2200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

1028 Hvidløgsspegepølse, 1/2

Nettovægt: ca. 1100 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

En populær spegepølse med milde krydderier og hvidløgssmag.

Produceret af det fineste grisekød.



1034 Oksepegepølse med ost og oliven

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 90 dage

Produceret af håndsorteret oksekød. Nænsomt krydret.

Ost og sorte oliven bidrager til et unikt udseende.

Velsmagende luksus til hverdagen.

1075 Krosalami, 1/1

Nettovægt: ca. 3000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

Krosalami er stoppet i bundende, hvilket kendetegner det autentiske slagterhåndværk, der ligger bag denne krosalami.

Den er fremstillet af okse- og grisekød, som sammen med hele peberkorn bidrager til en uovertruffen smag og perfekt konsistens.

10750 Krosalami, 1/2

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

1076 Dansk salami

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

Dansk inspireret salami. Letkrydret med en mild og behagelig smag. Den milde smag gør den til hele familiens favorit i madpakken.



1079 Oksepegepølse max. 10 % fedt

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

En yderst smagfuld spegepølse med et lavt fedtindhold, røget over bøgesmuld så tilpas, at smagen af oksekød er perfekt og delikat.

3770 Sønderjysk spegepølse

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Traditionel spegepølse med mild konsistens og smag. Røget på traditionsbestemt vis i gammeldags stenovn.

5081 Sønderjysk spegepølse

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

Traditionel spegepølse med mild smag og konsistens. Fremstillet af kød fra gris.

5092 Kartoffelspegepølse

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

Mild spegepølse med et krydret strejf af paprika.

5099 Oksepegepølse

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

En yderst smagfuld spegepølse, røget over bøgesmuld så tilpas, at smagen af oksekød er perfekt og delikat.



5102 Hawaiiblok

Nettovægt: ca. 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

Denne velmagende salami er produceret af finthakket gris- og oksekød. Salamien er rullet i en Hawaii-blanding, der på bedste vis forener det eksotiske Stillehav med det danske håndværk.

5104 Bloksalami med valnødder

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

En spegepølse udelukkende lavet af grisekød. Valnødderne giver spegepølsen en fyldig og rund smag.

5104S Bloksalami med valnødder

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

5103 Peberbloksalami uden farve

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

En velmagende salami produceret af finthakket okse- og grisekød, salamien er rullet i sort peber som giver en perfekt krydret smag.



5105 Peberbloksalami med farve

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

En unik salami produceret af finthakket grise- og oksekød, herefter rullet i knust peber som bidrager med en perfekt krydret smag.

14092 Kartoffelspegepølse, 1/1

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 150 dage

Kartoffelspegepølsen er lavet af ren svinekød, hvor vi har erstattet noget af fedtet med kartofler, som gør at kartoffelspegepølsen har et lavere fedtindhold end øvrige spegepølser.

4102010 Oksespegepølse

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Produceret udelukkende af oksekød. Mildt krydret med peber og hvidløg i afstemt harmoni.

4402022 Krospegepølse i bundende, 1/2


Nettovægt: ca. 1750 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Gammeldags traditionel salami fremstillet af grise- og oksekød med en karakteristisk rød farve. Spegepølsen er stoppet i en krum naturtarm, som giver spegepølsen dens helt specielle form. Sammenspillet mellem krydderi og røgsmag giver krosalamien sin helt egen smag.





*Pizzasnegle med
Hammel spegepølse*

Følg os og få tips, ideer og opskrifter





VORES RULLEPØLSER

-klassisk dansk pålæg



Hemmeligheden bag den fyldige smagsoplevelse i vores rullepølser er tørsaltning. I produktionen på vores fabrik i Aalborg har slagterne fat i hver eneste rullepølse. Kødet bliver trimmet og afpudset nænsomt i hånden, derefter tørsaltes, krydres og rulles rullepølserne manuelt, så kvaliteten sikres i hver eneste vare. S sammenspillet mellem håndsorteret, magert slag af gris, krydderier, løg og godt gammeldags håndværk er det, der af mange kaldes:

Danmarks "måske" bedste rullepølse

Danmarks "mærke" bedste rullepølse

På vores fabrik i Aalborg har slagterne fat i hver eneste rullepølse. Når griseslaget er rullet omkring krydderiblandingen, bliver rullepølserne presset og kogt nænsomt, så saft og kraft bevares.



302 Luksus rullepølse

Nettovægt: ca. 1300 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Hemmeligheden bag den fyldige smagsoplevelse ved vores Sørwi luksus rullepølse er tørsaltning, hvor der anvendes 142 g griseslag for at få 100 gram færdigvare.

En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

304 Luksus rullepølse røget m/persille

Nettovægt: ca. 1300 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Sørwi røget rullepølse er tørsaltet i et døgn, hvorefter den krydres med persille. Nænsomt røget, så saft og kraft bevares i produktet. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

3331031 Luksus rullepølse m/persille, HØJ

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

I den høje Sørwi luksus rullepølse med persille lægger vi et ekstra kødindlæg i midten, når rullepølsen rulles. Den tørsaltets i et døgn, hvorefter den krydres med persille. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

3332031 Luksus rullepølse røget, HØJ

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

I den høje Sørwi røget rullepølse lægger vi et ekstra kødindlæg i midten, når rullepølsen rulles. Den tørsaltets i et døgn, hvorefter den krydres og røges, så saft og kraft bevares i produktet. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

3332033 Luksus rullepølse, HØJ

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Sørwi røget luksus rullepølse rulles med et ekstra magert kødindlæg i midten, hvilket giver store og flotte skiver. Masser af smag, kød og krydderier.



3332038 Luksus rullepølse rullet i stødt peber, HØJ

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Sørwi luksus rullepølse rulles med et ekstra magert kødindlæg i midten, hvilket giver store og flotte skiver. Denne variant rulles i stødt peber, som giver en god krydret smag. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

3332039 Luksus rullepølse m/persille, røget HØJ

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

I den høje Sørwi røget rullepølse lægger vi et ekstra kødindlæg i midten, når rullepølsen rulles. Den tørsaltes i et døgn, hvorefter den krydres med persille. Røget, så saft og kraft bevares i produktet. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

3332041 Luksus rullepølse m/allehånde

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Hemmeligheden bag den fyldige smagsoplevelse ved Sørwi luksus rullepølse er tørsaltning. Denne variant er krydret med allehånde, som medvirker til at fremhæve smagen. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.



3332052 Rullepølse m/ 5 korns peber

Nettovægt: ca. 1300 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Sørwi røget rullepølse er tørsaltet i et døgn, hvorefter den rulles i 5 korns peber, en nøje afstemt grov peberblanding. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

20995 Luksus rullepølse

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Tørsaltet rullepølse fra Sørwi er tørsaltet i et døgn, hvorefter den er krydret med hvid peber og rå løg. Kogningen foregår skånsomt med damp, hvorved saft og kraft bevares i produktet. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.

21011 Luksus rullepølse røget

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Sørwi røget rullepølse er tørsaltet i et døgn, hvorefter den krydres med persille. Nænsomt røget, så saft og kraft bevares i produktet. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand.



10152 Rullepølse kogt (alm)

Nettovægt: ca. 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Delika rullepølsen er lavet af håndsorteret rullepølseslag. Letsaltet og rullet med sort peber og løg, hvorefter den er nænsomt kogt på traditionel vis. Her får I en rigtig god klassisk rullepølse.

1021 Okserullepølse m/persille

Nettovægt: 900 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Velsmagende rullepølse fremstillet af oksepsidsbryst. Den milde smag af persille komplimenterer dette udsøgte stykke kød på bedste vis.

1602 Flæskeroulade m/sennep

Nettovægt: ca. 1300 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 42 dage

Smagfuld flæskeroulade af rullepølseslag rullet med en kerne af sennep, dernæst nænsomt kogt og rullet i paprika.

3332061 Håndsnørret rund rullepølse kogt

Nettovægt: ca. 1400-1700 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Smagfuld rullepølse af håndsorteret brystflæsk. Letsaltet og rullet med sort peber og løg, hvorefter den er nænsomt kogt.





KLASSISKE PÅLÆGSPRODUKTER

-dansk håndværk, kvalitet og god smag

Dyk ned i vores sortiment af gode og smagfulde skinker, kam- og filetprodukter i den kendte slagterkvalitet. Omhyggeligt udvalgte råvarer og dygtige fagfolk er udgangspunktet for vores egenproduktion i denne kategori.

Håndværk i top kvalitet!



1002 Krydderryg

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Krydderryg er fremstillet af en 1660 udskæring - ren kamfilet, der kryddres og derefter koges og røges nænsomt. Krydderryggen har en flot gyldenbrun farve med røde og grønne nuancer fra hånddryset krydderi.



1043 Gammeldaws hamburgerryg, kogt og røget

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Hamburgerryggen er lavet af en 1660 udskæring – ren kamfilet, lavet uden brug af fosfat. Her får I virkelig en hamburgerryg, hvor man tydeligt kan smage forskel. Fedtfattig – mere smag – mere saftig.

10430 Hamburgerryg i tarm, kogt og røget

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Røget Hamburgerryg er produceret af håndsorteret svinekam, nøje afpudset, nænsomt saltet, kogt og røget med bøgesmuld. Når kun det bedste er godt nok.

20450 Hamburgerryg i tarm, rå 1/2

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Røget Hamburgerryg er produceret af håndsorteret svinekam -1660 udskæring, nøje afpudset, nænsomt saltet, kogt og røget med bøgesmuld.

1062 Sprængt kam med persille

Nettovægt: ca. 1300 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Sprængt kam med persille er et fedtfattigt produkt, fremstillet af håndsorteret svinekam, perfekt saltet, herefter nænsomt kogt mør. Tilsat tilpas med persille, så smagen er let krydret og delikat.

1087 Kamsteg med peber

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Kamsteg med peber er lavet af håndsorteret svinekam, perfekt saltet og nænsomt stegt. Krydret med peber så tilpas at smagen er let krydret og delikat.



151 Honning skinke 1/2

Nettovægt: ca. 1800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Honning skinken er lavet af magert svineinderlår. Herefter er skinken er kogt og røget nænsomt.

Mild letsaltet og sødlig smag af honning.



171 Røget spegeskinke

Nettovægt: ca. 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 70 dage

Skinkespecialitet, letsaltet og røget uden svær.

Mild smag med en røget lysebrun overflade.

Den firkantede form er meget udskæringsvenlig.

1011 Ålerøget skinke

Nettovægt: ca. 500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Ålerøget skinke er nænsomt krydret, kogt og røget med bøgesmuld.

De tilsatte krydderier og den nænsomme rygning giver skinken en helt unik smag.

1601 Krustenbraten (stegt skinke)

Nettovægt: ca. 2400 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Ovnbagt delikat skinke med stegt skorpe.

Fremstillet med kontrolleret fedtkant og svær.

Saltet med speciel tilrettet saltlage, derefter forsigtigt kogt og

herefter bagt i ovn til den har en sprød skorpe.

Håndværk i top kvalitet!



1812 Skinke topping, 83%

Nettovægt: 3150 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Mager skinke lavet af skinkekød fra gris med højt kødindhold på 83%. Perfekt som topping på pizza eller som skiver i en sandwich.

1816 Pizza topping

Nettovægt: 3150 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Mager skinke lavet af bov fra gris. Perfekt i salat som tern eller som skiver i en sandwich.



2061 Partyskinke kogt og røget, 1/2

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

*Party skinke er en skinke uden ben. Kogt og røget med bøgesmuld.
Et produkt i særklasse hvad angår mørhed og smag.*

20610 Partyskinke kogt og røget, 1/1

Nettovægt: ca. 4500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

2680 Rund skinke kogt og røget, uden svær

Nettovægt: ca. 1850 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

*Produceret af de bedste råvare. Til denne skinke bruges udelukkende magert griseinder- og yderlår.
Røget over bøgesmuld, hvoraf den letrøgede smag kommer.*



1227 Blondy skinke 1/2

Nettovægt: ca. 2400 g

Enhed: kg. vare **(Bestillingsvare)**

Total holdbarhed: 35 dage

Skinkespecialitet uden svær som er kogt og røget på traditionel vis.

20621 Buffetskinke

Nettovægt: ca. 2600 g

Enhed: kg. vare **(Bestillingsvare)**

Total holdbarhed: 30 dage

*Skinke af yderlår. Kogt og røget på traditionel vis.
Et produkt i særklasse hvad angår mørhed og smag.*

1007 Gravad filet

Nettovægt: ca. 1000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 49 dage

Gravad filet er lavet af håndsorteret svinefilet af højeste kvalitet. Røges over bøgeflis, hvilket bidrager til kødets flotte ensartede farve. Filetten er vendt i dildspidser, som bidrager med en frisk smag af dild.

1008 Røget svinefilet, tørsaltet

Nettovægt: ca. 1100 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 49 dage

Svinefileten er tørsaltet og letrøget, hvilket bidrager til en unik smag. Filetten ryges over bøgeflis, hvorfra kødet får sin flotte ensartede farve.

1051 Pariserfilet 1/2

Nettovægt: ca. 1000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 49 dage

Pariserfileten er fremstillet af håndsorteret svinefilet af høj kvalitet. Pariserfileten lægges i saltlage og rulles herefter med spæk for at give den en helt unik smag.





DELIKATESSER AF OKSEKØD

Dansk håndværk med kærlighed, nærhed og ærlighed

Vi tilbyder her et udvalg af egenproducerede oksekøds-specialiteter af højeste kvalitet.

Alt er fremstillet af udsøgte råvarer og med kærlighed til de bedste håndværksmæssige traditioner. Fremstillingsprocessen er tidskrævende, men vigtig for det færdige resultat. Den perfekte tilberedning giver den bedste smag og mørhed, og gør at det færdige produkt forbliver saftigt og lækkert.

Det bliver ikke bedre!

1020 Sprængt oksebryst, kogt

Nettovægt: ca. 900 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 40 dage

Oksebryst fremstillet af magert og håndsorteret oksebryst. Nænsomt krydret og sous-vide kogt i lukket emballage for at bevare saft og kraft.

1025 Culotte, kogt og røget

Nettovægt: ca. 1300 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 45 dage

Lavet af håndsorteret oksekød. Kogt og røget tilpas, så kødet forbliver mørt og saftigt. Et magert stykke pålæg med en rigtig god smag.

1052 Saltkød, 1/2

Nettovægt: ca. 900 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 45 dage

Saltkød af bedste kvalitet produceret af afpudset lårtunge, nænsomt saltet og kogt til kødet bliver lige tilpas mørt. En frokost klassiker!

10520 Saltkød, 1/1

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 45 dage



10880 Roastbeef af inderlår, 1/1

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Modnet okseinderlår. Krydret med vores egen krydderiblanding og nænsomt tilberedt. Kendetegnet ved denne roastbeef er, at kødet er utrolig mørt, let krydret og har en helt unik rosa farve.

3142031 Roastbeef af lårtunge


Nettovægt: ca. 1600 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Roastbeef er lavet af lårtunge. Tilberedt således at farven bevares flot rødlig og strukturen bliver lige tilpas mør.





Anret små tacos med
spæde salatblade,
roastbeef i skiver, pickles
og spiselige blomster

Følg os og få tips, ideer og opskrifter





Delicias

DELICIAS PATÉER

De fineste belgiske patéer.

Belgien er kendt for landets patéer, en madtradition som kan spores helt tilbage til middelalderen.

Vores Belgiske patéer er produceret efter traditionelle belgiske opskrifter.

Patéerne produceres af de bedste råvarer og bliver omhyggeligt smagt til, således at hver paté-variant er en unik smagsoplevelse.

Velkommen til en verden af patéer.

IMPORTERET AF
UDVALGT
DELIKA FOOD GROUP

30251 Paté Provencial

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Grovhakket paté med krydret smag fra provenceurter og rød peberfrugt.



23 Paté Provencial, tunnel

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

30207 Paté Provencial, tunnel

Nettovægt: 250 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

30252 Paté med champignon

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Paté med delikat smag i harmoni mellem den kødfulde smag og noten af champignon.

27 Paté med champignon

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare **(Bestillingsvare)**

Total holdbarhed: 56 dage

30253 Paté med hvidløg

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Klassisk grovhakket paté med en fin note af hvidløg i god harmoni med den kødfulde smag.

31 Paté med hvidløg, tunnel

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

30208 Paté med hvidløg, tunnel

Nettovægt: 250 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage



30255 Paté med hasselnødder

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Denne paté er tilsat delikate hasselnødder og krydderier så tilpas, at det giver en yderst velsmagende paté.

30210 Paté med hasselnødder, tunnel

Nettovægt: 250 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

30256 Paté med grøn peber

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Klassisk belgisk paté omhyggeligt smagt til med grønne peberkorn, der giver en stærk note i god harmoni med den grove kødstruktur.

29 Paté med grøn peber, tunnel

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

30206 Paté med grøn peber, tunnel

Nettovægt: 250 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage



30257 Paté med valnødder

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Grovhakked paté med stykker af valnødder der giver den rette balance mellem smagen af paté og valnødder.

21 Paté med valnødder, tunnel

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

30209 Paté med valnødder, tunnel

Nettovægt: 250 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage



30258 Paté med soltørret tomat

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Grovhakked paté med en delikat smag af soltørrede tomater der bringer associationer til mere sydlandske himmelstrøg.

930 Paté med soltørret tomat, tunnel

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

30259 Paté med jalapeño

Nettovægt: 2000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Grovhakked paté med et skarpt pift af Jalapeños, hvor der er fin harmoni mellem den grovhakkede konsistens og den markante smag af Jalapeños.



IMPORTERET AF
UDVALG
DELIKA FOOD



30190 Paté med æbler, i skål

Nettovægt: 1500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

En grovhakked paté med en frisk smag af æbler. Patéen er lavet i en fin æbleskål og pyntet med æblestykker.

30212 Paté med serrano skinke

Nettovægt: 250 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

En paté tilsmagt med stykker af Serrano skinke, som bidrager til en fyldig og nøddeagtig smag.

34 Paté med vildsvin og cognac

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare **(Bestillingsvare)**

Total holdbarhed: 56 dage

Grovhakket paté med håndsorretet kød fra vildsvin, tilsmagt med cognac.



35 Paté med kylling

Nettovægt: 1700 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage

Smagen er mild og samtidig tilpas krydret. En paté tilsmagt med løg og tomater lavet udelukkende af kylling.

39 Paté med rådyr

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare **(Bestillingsvare)**

Total holdbarhed: 56 dage

En af vores vildt patéer med håndsorretet kød fra rådyr. Smagt til med armagnac.

45 Paté med and og portvin

Nettovægt: 1500 g

Enhed: stk. vare **(Bestillingsvare)**

Total holdbarhed: 56 dage

Kombinationen med den velsmagende portvin og andepaté, gør denne paté yderst delikat og appetitvækkende.

2433 Andelevermousse

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare **(Bestillingsvare)**

Total holdbarhed: 56 dage

En særdeles smagfuld belgisk andemousse produceret af andelever og andefedt, perfekt afrundet med fløde, der giver moussen en dejlig cremet og mild smag.

3045 Andelevermousse i skål

Nettovægt: 230 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 56 dage



IMPORTERET AF
UDVALGT
DELIKA FOOD GROUP

3082 Paté med skovsvampe

Nettovægt: 1500 g

Enhed: stk. vare (**Bestillingsvare**)

Total holdbarhed: 56 dage

Paté med delikat smag i harmoni mellem den kødfulde smag og de tilsatte skovsvampe.

30249 Paté de Campagne, Halal

Nettovægt: 1500 g

Enhed: stk. vare (**Bestillingsvare**)

Total holdbarhed: 56 dage

Klassisk paté lavet udelukkende på kylling. Tilsmagt med løg og tomat, som bidrager til en skøn og mild smag.

30250 Paté med oliven og peberfrugt, Halal

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: stk. vare (**Bestillingsvare**)

Total holdbarhed: 56 dage

Grovhakked paté med en delikat smag af oliven og peberfrugt der bringer associationer til sydens sol og tapas.





KØDPØLSESPECIALITETER

-dansk håndværk, kvalitet og god smag

Dyk ned i vores sortiment af velkendte kødpølser med perfekt smag og struktur. Kategorien indeholder alt fra de populære madpakkehits til de historiske klassikere. Omhyggeligt udvalgte råvarer og dygtige fagfolk er udgangspunktet for vores egenproduktion af kødpølser.

Velbekomme!



De populære klassikere

1261 Billy Bjørn Kødpose

Nettovægt: 875 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 36 dage

Billy Bjørn kødpølse er en klassisk kødpølse med mild og behagelig smag, fremstillet af kød af gris. En klar favorit til børn og barnlige sjæle.

3028 Malakoffpølse

Nettovægt: 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Malakoffpølsen er en velsmagende og mild kødpølse med snittede bønner, hvid peber og hvidløg. Smager godt på smørrebrod med sprød salat og bønnespiser.



5135 Jagtpølse

Nettovægt: 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Jagtpølsen er en af vores klassiske kødpølser lavet af svinekød med en mild smag af hvidløg og hvid peber.



5168 Sardelleverpølse

Nettovægt: 1000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Sardelleverpølsen er vores kendte skærefaste leverpølse mildt krydret med muskat og peber. En sønderjysk klassiker fremstillet af svinelever og svinesnitter i høj kvalitet.



30300 Paprikapølse

Nettovægt: 1200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Paprikapølsen er en mild kødpølse krydret med paprika, der tilføjer en behagelig let krydret smag og gør denne paprikapølse velegnet til frokostbordet med en skive tomat og et grønt drys.



30310 Kødpølse

Nettovægt: 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

En klassisk pålæggsfavorit til madpakken. Letkrydret kødpølse med en mild og behagelig smag. I en firkantet form.

30312 Kødpølse, rund

Nettovægt: 1000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

En klassisk pålæggsfavorit til madpakken. Letkrydret kødpølse med en mild og behagelig smag. I en rund form.

111352 Cervelatpølse

Nettovægt: 700 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Cervelatpølsen er en pålægspølse lavet af finthakket grisekød, nænsomt kogt og tilsmaagt med krydderier, hvilket bidrager til en mild afrundet smag.





FJERKRÆ FOR ENHVER SMAG

-og til enhver lejlighed

Her kan du vælge produkter til et godt og varieret måltid med enten kylling eller kalkun. Smagfulde fjerkræprodukter, som gør det nemt at tilberede et fedtfattigt måltid. God smag med mange appetitlige muligheder.

Velbekomme.

1623 Grillet kalkunbryst

Nettovægt: ca. 2500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Traditionel kogt og grillet kalkunbryst.

Et fedtfattigt stykke pålæg med en letkrydret smag.

Kan med fordel serveres i en sandwich eller som tern i en salat.



1204 Farseret kalkunbryst med spinat

Nettovægt: ca. 1350 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Magert kalkunbryst farseret med velmagende spinat, herefter let krydret. Dette kalkunbryst har en delikat smag af spinat.

Kan serveres i en sandwich eller som tykke skiver på kold/varm buffet.

1205 Farseret kalkunbryst med grøntsager

Nettovægt: ca. 1350 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Fremstillet af magert og dejligt mørt kalkunbryst, farseret med smagfulde gulerødder og broccoli. Dette kalkunbryst har en delikat og rund smag af de tilsatte grøntsager. Kan serveres som skiveskåret pålæg eller som tykke skiver på kold/varm buffet.

1207 Kalkunbryst paprika, 1/1

Nettovægt: ca. 2800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage

Kalkunbryst med paprika er lavet af håndsorteret kalkunbryst.

Kun de bedste stykker kød er anvendt.

Mør, saftig og perfekt krydret med paprika.



12660 Kalkunbryst paprika, 1/2

Nettovægt: ca. 1450 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 35 dage



1054 Krydder kyllingesteg

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Krydder kyllingesteg er fremstillet af kyllingefilet tilpas krydret med persille, løg, sennep og paprika.

Samspillet mellem krydderier og håndsorteret kyllingefilet giver et dejligt mildt og særdeles velmagende produkt.





Lækker burger med
farseret kalkunbryst,
avocado, syltede rødløg
og god mayonnaise

Følg os og få tips, ideer og opskrifter





LÆKKERIER I SKIVER

-dansk håndværk, kvalitet og god smag

Dyk ned i vores sortiment af klassiske skiveskårede pålægsvarer i den kendte slagterkvalitet. Omhyggeligt udvalgte råvarer og dygtige fagfolk er udgangspunktet for vores egenproduktion af skiveskåret pålæg.

Velbekomme!

Vores specialiteter i skiver

7003 Saltkød i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Saltkød af bedste kvalitet produceret af afpudset lårtunge, nænsomt saltet og kogt til kødet bliver lige tilpas mørt.

7028 Hammel spegepølse i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 45 dage

Hammel spegepølse med den karakteristiske blomsterform og synlige sennepskorn. Fremstillet med vores egen krydderiblanding og et mix af både svine- og oksekød, hvilket giver en delikat og smagfuld oplevelse.



7029 Hamburgerryg i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Klassisk kogt og røget hamburgerryg. Nænsomt saltet og derefter kogt med damp, så struktur og smag bevares i kødet. Røget med bøgeflis, således at produktet får den rette smag med røgede noter.

7031 Ålerøget skinke i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Ålerøget skinke er nænsomt krydret med vores egen krydderiblanding, nænsomt kogt og derefter røget med bøgeflis, hvilket giver skinken en karakteristisk røget smag. Fremstillet af skinkemuskel, som er bevaret i sin naturlige form.

7041 Roastbeef i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 21 dage

Klassisk roastbeef af modnet okseinderlår. Krydret med vores egen krydderiblanding og nænsomt tilberedt, således farven bevares flot rødlig og kødet bliver lige tilpas mørt.

7043 Sønderjysk spegepølse i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 45 dage

Traditionel spegepølse med mild smag og konsistens.





Følg os og få tips, ideer og opskrifter



7055 Krydder kyllingesteg i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Krydder kyllingesteg er fremstillet af kyllingefilet og tilpas krydret med persille, løg, sennep og paprika.



7104 Rullepølse i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Klassisk kogt rullepølse. Nænsomt saltet og håndkrydret med peber, koriander, nelliker og allehånde. Rullepølsen koges nænsomt efter en metode, så saft og kraft bevares.

7108 Høj rullepølse i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Luksus rullepølse produceret med et ekstra magert kødindlæg i midten, hvilket giver store og flotte skiver. Nænsomt saltet, håndkrydret og tilberedt med damp. En kødfuld smagsoplevelse i afstemt harmoni med de anvendte krydderier.

7109 Sørwi tørsaltet rullepølse i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Sørwi tørsaltet rullepølse med løg og hvid peber. Tilskåret, krydret og rullet i hånden. Skånsomt kogt, så saft og kraft bevares. En pålægsfavorit helt uden brug af fosfat og vand. Masser af kød og krydderier.

70018 Sprængt oksebryst i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Sprængt oksebryst fremstillet af magert og håndsorteret oksespidsbryst. Nænsomt saltet, krydret og kogt i lukket emballage for at bevare saft og kraft.

70140 Krosalami i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 45 dage

Klassisk krosalami med hele sorte peberkorn. En traditionel spegepølse med en fyldig smag. Fremstillet af svine- og oksekød og røget i gammeldags stenovn.



70320 Oksepegepølse i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 45 dage

Oksepegepølse produceret af ren oksekød. Sammenspillet mellem oksekød og de tilsatte krydderier giver en perfekt krydret smag. Spegepølsen er tørret og røget over bøgesmuld.



70381 Kalkunbryst med paprika i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Kalkunpålæg produceret af rent kalkunbryst nænsomt krydret med paprika. Et lækkert skært stykke pålæg, der er tilberedt så både saft og smag bevares.

70111 Partyskinke i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 28 dage

Smagfuld skinke fremstillet af hel skinkemuskel af gris og holdt i naturlig form. Saltet og nænsomt kogt over damp, derefter røget med bøgeflis, hvilket giver den karakteristiske mildt røgede smag.





*Pizzasnegle med
Hammel spegepølse*

Følg os og få tips, ideer og opskrifter





IMPORTERET AF
UDVALGT
DELIKA FOOD GROUP

FINESTE CHARCUTERI FRA ITALIEN

Corte Buona er en serie af eksklusive, italienske specialiteter, som vi har fundet hos nogle af Italiens premium producenter. Det er produkter, som vi med stolthed kan give vores kvalitetsstempel:

UDVALGT OG IMPORTERET AF DELIKA FOOD GROUP

Corte Buona er smagfulde delikatesser til enhver lejlighed. Brug dem som indbydende appetizers, forretter eller på et lækkert tapas-bord.

TRADITION, KVALITET OG HÅNDVÆRK

19139 Salami Napoli i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 90 dage

Salami Napoli Rosso er en grofthakket salami, som stammer fra den italienske region Campina, hvor Napoli er regionshovedstad. Salamien er fremstillet af skinkekød. Nænsomt tørret og røget, hvilket sammen med nøje afstemte krydderier, bidrager til en eksklusiv krydret og intens smag.

1901 Salami Napoli

Nettovægt: ca. 2500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 120 dage

19141 Salami Ventricina i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Delikat og klassisk grovhakket salami fra Abruzzo regionen i det østlige Italien. Krydret med chilipeber og sorte peberkorn, hvilket giver salamien en velfabbalanceret delikat smag.

1961 Salami Ventricina

Nettovægt: ca. 2800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed:

120 dage



IMPORTERET AF
UDVALGT
DELIKA FOOD GROUP



19142 Salami Milano i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Italiensk salami produceret efter autentisk Milanesisk opskrift. Salamien er produceret af nøje udvalgte bovstykker af gris, som efterfølgende afpudses i hånden. Dernæst hakkes kødet fint og krydres omhyggeligt, så vi får den rette smag og konsistens.

1900 Salami Milano

Nettovægt: ca. 3000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

19143 Salami Finocchiona i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 90 dage

Salami med fennikel er en traditionel salami lavet af grisekød. Den har sin oprindelse i Toscana. Smagen af vild fennikel giver denne grove salami en karakteristisk frisk smag som er helt unik. En karakteristisk italiensk klassiker!

193 Salami Finocchiona

Nettovægt: ca. 2800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 120 dage

19147 Mortadella i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Mortadella produceret af finthakket grisekød efter klassisk italiensk opskrift. En fin frokostpølse med et mix af krydderier, som bidrager til en intens aroma og velafbalanceret smag.

197 Mortadella med pistacienødder

Nettovægt: ca. 2500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Mortadella produceret af finthakket grisekød efter klassisk italiensk opskrift. En fin frokostpølse med et mix af krydderier, som bidrager til en intens aroma og velafbalanceret smag.



1911 Salami Spianata Romana

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Denne appetitvækkende salami er produceret af nøje udvalgt grisekød. Spianata Romana er inspireret efter den traditionelle opskrift fra Lazio. Den er kendetegnet ved den søde og yderst indbydende smag samt den karakteristiske flade form og den støvede overflade.

19151 Bresaola i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 90 dage

Bresaola bliver fremstillet af nøje udvalgte okse tykstegsfileter af bedste kvalitet. Herefter tørsaltes og krydres kødet.

Bresaolaen modner til den har en fast konsistens og en flot dyb rød-lilla farve. En speciel italiensk teknik, som fremhæver kødets fine harmoniske smag.

1996 Bresaola Valtellina IGP

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 120 dage



195 Parmaskinke uden ben DOP

Nettovægt: ca. 7400 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Parmaskinke er en skinke behandlet i Parma i det nordlige Italien. Det tager ét til halvandet år at producere en parmaskinke afhængig af skinkens størrelse. Først vaskes skinken, så saltes den og lagres i to måneder. Efter saltningen vaskes skinken flere gange for at fjerne saltet.

1960 Lufttørret italiensk skinke uden ben

Nettovægt: ca. 5800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Klassisk tørret italiensk skinke med en let og delikat smag. Udelukkende de bedste skinker anvendes. Skinken er fremstillet præcis som man har gjort det gennem traditioner i Italien.

19102 Prosciutto Crudo i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Klassisk lufttørret italiensk skinke med en let og delikat smag. Udelukkende de bedste skinker anvendes. Skinken er fremstillet på traditionel vis i de italienske bjerge, præcis som man har gjort det gennem traditioner.

19144 Prosciutto Cotto i skiver

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 40 dage

Smagfuld og saftig italiensk skinke. Saltet og kogt efter klassisk italiensk opskrift.

En skinke med en let og delikat smag.

Velegnet til både pizza, sandwich eller i en hjemmelavet tærte.







Delicias

LÆKRE UDENLANDSKE SPECIALITETER

Delicias er en serie af eksklusive specialiteter, som vi har fundet hos nøje udvalgte producenter.

Det er produkter, som vi med stolthed kan give vores kvalitetsstempel:

UDVALGT OG IMPORTERET AF DELIKA FOOD GROUP

Nyd Delicias produkterne som indbydende appetizers, forretter eller på et lækkert tapas-bord.

VELKOMMEN TIL EN VERDEN AF TAPAS

19148 Chorizo Extra i skiver - silkeskåret

Nettovægt: 300 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Spansk lufttørret chorizo i silkeskårede skiver.

Fremstillet efter traditionel opskrift med en delikat og krydret smag af paprika og et højt indhold af kød, hvilket er forklaringen på at varen kaldes "Extra."

19153 Salchichón Extra i skiver - silkeskåret

Nettovægt: 300 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

En klassisk spansk salami produceret efter en af de ældste metoder i Spanien, nænsomt røget og krydret med bl.a. peber.

19154 Lomo Curado i skiver - silkeskåret

Nettovægt: 300 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Klassisk spansk Lomo - lufttørret file af gris med mør konsistens, krydret let og delikat med paprika.

19155 Lufttørret Coppa i skiver - silkeskåret

Nettovægt: 300 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Delikat saltet, krydret og lufttørret nakkefilet af gris. Tørret i minimum 3 måneder. Spansk specialitet.



19156 Iberico skinke i skiver

Nettovægt: 200 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Saltmodnet og lufttørret skinke af racen iberisk sortfods gris med en karakteristisk delikat smag af nødder og en smøragtig note.

Skinken har en dyb mørk kulør. Skinken er marmorert og fløjlsblød i sin struktur, så den nærmest smelter på tungen.

Modnet i minimum 24 måneder. Spansk specialitet.

1980 Iberico skinke i blok, 1/2

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

IMPORTERET AF
UDVALGT
DELICIAS FOOD GROUP

19157 Chorizo Iberico i skiver - silkeskåret

Nettovægt: 300 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Chorizo lavet med kød fra iberisk sortfods gris og førsteklasses paprika fra La Vera i det vestlige Spanien. Dette bidrager sammen til en mere nuanceret og dyb smagsoplevelse sammenlignet med den klassiske chorizo.

19158 Kalkun chorizo i skiver - silkeskåret

Nettovægt: 300 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 150 dage

*Kødet i denne chorizo er 100% fjerkræ.
Kalkun chorizo er en spansk spegepølse specialitet, fremstillet af lufttørret kalkunkød krydret med paprika, som bidrager til en perfekt krydret smag.*

18031 Kalkun chorizo

Nettovægt: ca. 800 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

1282 Lomo Serrano

Nettovægt: 200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

*Klassisk spansk Lomo - lufttørret filet af gris.
Mør konsistens, krydret let og delikat med paprika.*

19135 - 19104 - 19101 - 19137

Jamón Serrano Reserva i skiver

Nettovægt: 250 g - 400 g - 500 g - 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Traditionel spansk saltet og lufttørret serrano skinke med en delikat og let nøddeagtig smag og konsistens. Modnet i minimum 12 måneder og ETG certificeret, hvilket betyder at produktet er en garanteret traditionel specialitet.

19080 Jamón Serrano i blok, 1/2

Nettovægt: ca. 2500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

1285 Jamón Serrano på fod, i gaveæske

Nettovægt: ca. 6200 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 360 dage



IMPORTERET AF
UDVALGT
DELIKA FOOD GROUP



17808 Chorizo La Almedana - mild

Nettovægt: 200 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 240 dage

Den spanske chorizo er fremstillet af svinekød og har et højt kødindhold. Paprika bidrager til den flotte røde farve og en letkrydret smag. Skær pølsen i små tern og svits kort på panden. Server som topping i supper og på salater.

17809 Chorizo La Almedana Picante - stærk

Nettovægt: 200 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 240 dage

Den spanske chorizo har et højt kødindhold og en grov kødstruktur. Paprika og hvidløg giver en god krydret smag, som gør sig godt som topping i supper og salater. Skær pølsen i små tern og svits hurtigt på panden.



18032 Chorizo San Polo Salami

Nettovægt: ca. 1500 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 180 dage

Chorizo san polo salami er en spansk spegepølse specialitet, fremstillet af lufttørret svinekød tilsat paprika, der giver en perfekt krydret smag. Uundværlig på ethvert tapas-bord.



19111 Chorizo Extra i skiver

Nettovægt: 400 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 120 dage

Spansk lufttørret chorizo af håndsorteret grisekød. Fremstillet efter traditionel opskrift med en delikat og krydret smag af paprika og et højt indhold af kød, hvilket er forklaringen på at varen kaldes "Extra."

506 Chorizo Cocktail

Nettovægt: 300 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 90 dage

Et bid af Spansk gastronomi Chorizo cocktail er små smagsfulde, perfekt krydrede delikate chorizo pølser. Prefekt til tapas tallerkenen eller brunch menuen.

507 Chorizo Cocktail

Nettovægt: 800 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 90 dage



30124 Salami i ostesvøb - produceret i Tyskland

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Denne salami er en tysk specialitet. Salamien er lavet af svinekød, der i kombination med osten giver et godt smagsindtryk og pynter på ethvert bord.



30143 Salami med grønne peberkorn - produceret i Tyskland

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Denne Madagaskarsalami er en tysk specialitet. Denne gode salami er svøbt med velsmagende madagaskarpeber, som bidrager til en god krydret smag.

30145 Salami i chilisvøb - produceret i Tyskland

Nettovægt: ca. 2000 g

Enhed: kg. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Denne salami er en tysk specialitet. Salamien er lavet af svinekød, herefter svøbt i Chiliflager, der giver en spicy smagskombination og pynter på ethvert pålægsbord.



IMPORTERET AF
UDVALGT
DELIKA FOOD GROUP



SØRWI

SIDEN 1974



SØRWI LEVERPOSTEJ

Bag nemt lækker leverpostej

Sørwi leverpostej er en fyldig leverpostej med en fin og mild smag, der giver dig den klassiske oplevelse af hjemmelavet leverpostej.

Hvad enten du ønsker at servere en lækker postej på en brunchplatte eller på en frokostbuffet, kan du fylde små cocottes med vores postej i sprøjtepose eller vælge vores postejer i bakker.

Nem og velsmagende delikatesse leverpostej





SØRWI
SIDEN 1974

357 Leverpostej, rå, frost

Nettovægt: 100 g

Enhed: krt. vare. **Antal pr. kolli:** 88 stk.

Total holdbarhed: 365 dage

7325 Leverpostej, rå, frost

Nettovægt: 250 g

Enhed: krt. vare. **Antal pr. kolli:** 36 stk.

Total holdbarhed: 365 dage

8032 Leverpostej, rå, frost

Nettovægt: 500 g

Enhed: krt. vare. **Antal pr. kolli:** 24 stk.

Total holdbarhed: 365 dage

8360 Leverpostej, rå, frost

Nettovægt: 500 g

Enhed: stk. vare. **Pakket enkeltvis**

Total holdbarhed: 365 dage

8358 Leverpostej, rå, frost

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare. **Pakket enkeltvis**

Total holdbarhed: 365 dage

5305020 Leverpostej, rå, i sprøjtepose


Nettovægt: 2000 g

Enhed: krt. vare. **Antal pr kolli:** 5 stk.

Total holdbarhed: 365 dage

Med sprøjteposen kan du nemt fylde små cocotter med vores postej og lave en dekorativ servering til brunch eller tapas.

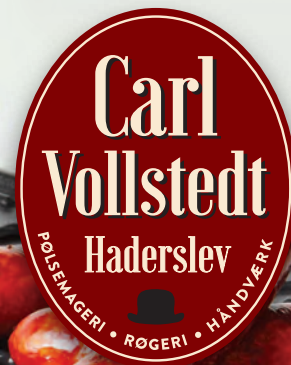




Friskbagt leverpostej
med ristede svampe
og baconern

Følg os og få tips, ideer og opskrifter





CARL VOLLSTEDT PØLSER

Velegnet til både grill og pande

Hos Carl Vollstedt fremstiller vi grillpølser med respekt for det sønderjyske pøsemagerihåndværk.

De gamle opskrifter, der er gået i arv, giver den særlige smag og karakter, som i dag er efterspurgt i hele Danmark. Hvad enten man er til en kødfuld grillpølse eller en klassisk sønderjysk kålpølse, er Carl Vollstedt altid topkvalitet.

- sønderjysk kvalitet, når det er bedst

Vores Carl Vollstedt grillpølser

- laves i forskellige størrelser og mængde,
ved interesse kan du rette en forespørgsel til:

Lars Skovbo Østergård

Salgschef – Foodservice & Industri

Tlf.: 27 22 11 65

Email: Iso@delika.dk



Kålpølser

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Carl Vollstedt kålpølser er lavet efter gammeldags traditionel opskrift. De kødfulde kålpølser er kendetegnet ved en grov kødstruktur, lavet af håndsorteret okse- og grisekød. Ifølge traditionen koges kålpølser, men de er også yderst velegnet til både grill- og pandestegning.

Chorizo grillpølser

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 60 dage

Saftige spansk inspireret grillpølser med grov struktur. Krydret med hvidløg, chili og paprika, der giver den karakteristiske smag og farve. Velegnet til både grill- og pandestegning.



Cheddar & BBQ grillpølser

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Saftig og smagfuld frankfurter med cheddar og BBQ-krydderi. Velegnet til både grill- og pandestegning.



Frankfurter grillpølser

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 30 dage

En rigtig klassiker!! Saftig, smagfuld og velegnet til både grill og pandestegning.

Stadion griller

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 30 dage

En rigtig stadion-pølse med smagfuldt bøgerøget bacon. Saftig og smagfuld. Velegnet til både grill- og pandestegning.

Sommer griller

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Saftige pølser med fin struktur og mild, klassisk smag. Velegnet til både grill- og pandestegning.

Salsa grillpølser

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Salsa griller med letkrydret smag. Saftige grillpølser med den karakteristiske smag af sød chili, paprika og løg. Velegnet til både grill- og pandestegning.

Hvidløgsgrillpølser

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 30 dage

Saftige pølser med fin struktur og mild hvidløgssmag. Velegnet til både grill- og pandestegning.



Ringrider grillpølser

Laves i nettovægt pr. pølse: 70 g / 125 g / 140 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 30 dage

100 % sønderjysk tradition. Saftige grillpølser fremstillet af håndsorteret grise – og oksekød med en klassiske mild smag. Tro mod den mere end 100 år gamle sønderjyske ringrider-tradition. Velegnet til både grill- og pandestegning

5497 Brunchpølser m. tomat/purløg, frost

Nettovægt: 2500 g

Enhed: krt. vare

Total holdbarhed: 365 dage

En yderst velsmagende pølse forkælet med masser af kød og en delikat smag af tomater og purløg.

3102013 Brunchpølser m. ramsløg, frost

Nettovægt: 5000 g

Enhed: krt. vare

Total holdbarhed: 365 dage

En yderst velsmagende pølse forkælet med masser af kød og frisk smag af ramsløg.



5257 Kålpølse, kogt, frost

Nettovægt: 5000 g

Enhed: krt. vare

Total holdbarhed: 365 dage

Denne variant er fremstillet på traditionel vist af håndsorteret okse – og grisekød. Forskellen fra en helt almindelig kålpølse er, at denne er nænsomt kogt inden den pakkes og indfryses. Yderst velegnet til både kogning, grill- og pandestegning.

11351 Grovhakket medister, rå, frost

Nettovægt: 6 x 1000 g

Enhed: krt. vare

Total holdbarhed: 365 dage

En sand klassiker. Saftig og smagfuld medister med en grov kødstruktur. Perfekt på groft rugbrød med kål og sennep.

3305210 Medister, kogt, klippet, frost

Nettovægt: 5000 g

Enhed: krt. vare

Total holdbarhed: 365 dage

Saftig og smagfuld medister med en fin kødstruktur. Perfekt på groft rugbrød med kål og sennep. En sand klassiker.



ANTIPASTI

- marinerede sydlandske specialiteter

Dyrket efter traditionelle metoder og modnet under sydens sol for at give de bedste og mest smagfulde produkter.

Her anvendes udelukkende de bedste råvarer samt udsøgte ingredienser, traditionelle opskrifter og fremstillingsmetoder fra det sydlandske køkken.

Sydens delikatesser til enhver lejlighed

751 Grønne oliven med mandler

Nettovægt: 1900 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 360 dage

Saftige udstenede grønne oliven fra Italien fyldt med friske smuttetede mandler. En kombination, der giver en fin harmoni mellem den let bitre og syrlige oliven sammen med den milde og sprøde mandel.



800 Blandet oliven Italia - MIX

Nettovægt: 1900 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 360 dage

Et farverigt mix af udstenede italienske grønne og sorte oliven. Blandet med marineret rød og gul peberfrugt, som bidrager til et fint farvespil og et syrligt pift til den milde olivensmag.

821 Semidried tomater Pomodorello

Nettovægt: 1900 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 360 dage

Langtidsbagte små tomater, med en intens tomatsmag, kombineret med et skønt pift fra krydderier som oregano, basilikum og rosmarin. Nyd dem i en grøn salat, eller i en lækker sandwich, hvor de giver et dejligt løft.

3410 Cherrypaprika med flødeost

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 45 dage

Sammenspillet mellem mild flødeost og stærk cherrypaprika giver en pikant krydret smag. Paprikaen er marineret, men bevarer sit sprøde bid. En indbydende snack der er let at anrette til tapas eller i salat.



Nordisk "Antipasti-salat"
med et mix af sydens specialiteter
og nordens klassikere



Følg os og få tips, ideer og opskrifter





FLÆSKESVÆR OG FEDT

Til tapas, topping, snack og klassisk frokost

Hos Delika Food group har vi i årtier solgt sprøde, velsmagende flæskesvær (slagterbolcher) og klassisk dansk krydderfedt med fedtegrever eller ristede løg. Populære delikatesser som på et frokostbord eller tapasbræt fremhæver smagen af pølse, ost eller postej. Kun fantasien sætter grænser.

Gammeldaws dansk velsmag



3591 Delika gammeldaws flæskesvær

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 112 dage

Sprøde gammeldags »slagterbolcher«.

Masser af smag – perfekt som snack.

10738 Delika gammeldaws flæskesvær

Nettovægt: 85 g

Enhed: krt. vare

Total holdbarhed: 112 dage

Sprøde gammeldags »slagterbolcher«.

Masser af smag – perfekt som snack.

1082 Delika fedtegrever

Nettovægt: 1000 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 70 dage

Afsmeltet animalsk fedt. Velegnet som drys på et stykke rugbrød med leverpostej, spegepølse eller som krydderi på gammeldaws retter som bixsemad eller brændende kærlighed.



1086 Delika fedt med grever

Nettovægt: 200 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 182 dage

Krydderfedt er en ren delikatesse, som fremhæver smagen af pålæg. Lavet af hakket spæk og drysset med fedtegrever.

10861 Delika fedt med løg

Nettovægt: 200 g

Enhed: stk. vare

Total holdbarhed: 182 dage

Krydderfedt med løg er en ren delikatesse lavet af hakket spæk. Sæt den på frokostbordet og brug den på groft brød til at fremhæve smagen af sild, pølse, leverpostej eller ost.

Top de små lækre hotdogs
med sprøde flæskesvær,
guacamole og syltede rødøg



Følg os og få tips, ideer og opskrifter

