



Rose Poultry

Foodservice Sortiment

April 2011

Salgschef foodservice:
Michael Hviid-Nielsen
Mobil: 41377282
Mail: mhv@rosepoultry.dk

Kontakt:
Helle Nørgaard (øst)
Mobil: 41377281
Mail: hen@rosepoultry.dk

Kim Mølgaard (vest)
Mobil: 25106734
Mail: kim@rosepoultry.dk

Sortimentet kan desuden ses på www.rosepoultry.dk



Foodservice Sortiment - Frost

100% KYLLING

Lår



Hele kyllingelår med rygben

Hele kyllingelår med rygben er udskåret af dansk kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingelår med rygben og skind. Klasse A.

Varenr.: 202083

Vægt pr. stk.: 350 - 400 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

37 - 42 stk.

Enheder pr. kolli: 6 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 15 kg

Varenr.: 202220

Vægt pr. stk.: 350 - 400 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

ukalibrerede

Enheder pr. kolli: 8 x 2,0 kg

Vægt pr. karton: 16 kg



Hele kyllingelår uden rygben

Hele kyllingelår uden rygben er udskåret af dansk kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingelår uden ben og skind. Klasse A.

Varenr.: 4351

Vægt pr. stk.: 230-270 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 37-44

stk.

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 10 kg



Kyllingeunderlår

Kyllingeunderlår er udskåret af dansk kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingeunderlår med ben og skind. Klasse A.

Varenr.: 1014 / 203116

Vægt pr. stk.: ukalibrerede

Ca. antal stk. pr. krt.:

70 - 100 stk.

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5

kg

Vægt pr. kolli: 10 kg

Varenr.: 4293

Vægt pr. stk.: 100-130 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

76 - 100 stk.

Enheder pr. kolli: 4 x

2500 g



Kyllingeoverlår

Kyllingeoverlår er udskåret af dansk kylling og er med skind og ben. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingeoverlår med ben og skind. Klasse A.

Varenr.: 1010 / 204152

Vægt pr. stk.: ukalibrerede

Ca. antal stk. pr. krt.:

63 - 85 stk.

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 10 kg

Varenr.: 4292

Vægt pr. stk.: 130-160 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

62 - 76 stk.

Enheder pr. kolli: 4 x 2500

g

Vægt pr. kolli: 10 kg

Kyllingebryst



Kyllingebrystfilet med skind uden ben.

Kyllingebrystfilet med skind uden ben er udskåret af dansk kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet med skind uden ben. Klasse A.

Varenr.: 3004

Vægt pr. stk.: 130-150 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 33-38 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg

Varenr.: 3139

Vægt pr. stk.: 150-170 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 29 x 33

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg



Kyllingebrystfilet uden skind og ben.

Kyllingebrystfilet uden skind og ben er udskåret af dansk kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet uden skind og ben. Klasse A.

Varenr.: 4368

Vægt pr. stk.: 100-120 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 83-100 stk.

Enheder pr. kolli: 10 x

1 kg

Vægt pr. karton: 10 kg

Varenr.: 220412

Vægt pr. stk.: 170-190 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 52-58 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x

5,0 kg

Vægt pr. karton: 10 kg

Diverse



Kyllingevinger – 3 leds

3 leds kyllingevinger er med skind og ben, og udskåret af dansk kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

3 leds Kyllingevinger med skind og ben.

Varenr.: 1353

Vægt pr. stk.: 70 – 110 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

144 – 228 g

Enheder pr. kolli: 8 x 2,0 kg

Vægt pr. karton: 16 kg



Kyllingefødder

Udskåret af danske kyllinger. Løsfrosne.

Varenr.: 2005

Vægt pr. stk.:

Ca. antal stk. pr. krt.:

Enheder pr. kolli: 8 x 1,0 kg

Vægt pr. karton: 8 kg



Kyllingskrog

Kyllingskrog af danske kyllinger.

Varenr.: 2502

Vægt pr. stk.:

Ca. antal stk. pr. krt.:

Enheder pr. kolli: 1 x 15 kg

Vægt pr. kolli: 15 kg



Indmad



Kyllinglever

Rig på jern. Kyllinglever egner sig bl.a. til pateer, stuvninger eller fyld i salater. Dybfrosne.

Ingredienser:
Kyllinglever.

Varenr.: 301056

Vægt pr. stk.: -

Ca. antal stk. pr. krt.: -

Enheder pr. kolli: 18 x 500 g

Vægt pr. karton: 9 kg



Kyllingekrâser

Kyllingekrâser fra danske kyllinger. Kyllingekrâser egner sig bl.a. til stuvninger. Dybfrosne.

Ingredienser:
Kyllingekrâser

Varenr.: 302055

Vægt pr. stk.: -

Ca. antal stk. pr. krt.: -

Enheder pr. kolli: 18 x 500 g

Vægt pr. karton: 9 kg



Kyllingehjerter

Kyllingehjerter egner sig til stuvninger og ragouter. Kyllingehjerter fra danske kyllinger. Dybfrosne.

Ingredienser:
Kyllingehjerter

Varenr.: 303056

Vægt pr. stk.: -

Ca. antal stk. pr. krt.: -

Enheder pr. kolli: 18 x

500 g

Vægt pr. kolli: 9 kg



Brystfilet - tilsat lage



Kyllingebrystfilet - 65% kylling, tilsat lage

Kyllingebrystfilet er udskåret af dansk kylling og uden ben og skind. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet (65%), vand, salt, dextrose.

Varenr.: 220606

(uden inderfilet)

Vægt pr. stk.: 140-220 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 45-71 stk.

Enheder pr. kolli: 5 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 10 kg

Varenr.: 220675

(med inderfilet)

Vægt pr. stk.: ukalibrerede

Ca. antal stk. pr. krt.: -

Enheder pr. kolli:

5 x 2,0 kg/4 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 10 kg



Kyllingebrystfilet - 69% kylling, tilsat lage

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet (69%), vand, salt, dextrose.

Varenr.: 220605 (med inderfilet)

Vægt pr. stk.: ukalibrerede

Ca. antal stk. pr. krt.: -

Enheder pr. kolli: 5 x 2,0 kg/4 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 10 kg

Kyllingebrystfilet - 80% kylling, tilsat lage

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet (80%), vand, salt, dextrose.

Varenr.: 3124

Vægt pr. stk.: 140-180 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 55-71

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 10 kg



Kyllingebrystfilet - 83% kylling, tilsat lage

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet (83%), vand, salt, dextrose.

Varenr.: 220617

Vægt pr. stk.: 160-180 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 55-62 stk.

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 10 kg



Kyllingebrystfilet - 84% kylling, tilsat lage

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet (84%), vand, salt, dextrose.

Varenr.: 3126 / 220611

(Marel cut)

Vægt pr. stk.: 100-120 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 83-100

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 10 kg

Varenr.: 3020/220612

Vægt pr. stk.: 120-140 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 71-83 stk.

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 10 kg

Varenr.: 220613

Vægt pr. stk.: 140-180 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

55-71

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 10 kg



Brystudskæringer - tilsat lage



Kyllingeinderfilet 80% kylling – tilsat lage

Inderfilet udskåret af brystkødet fra dansk kylling. Inderfileterne er velegnede til wok og grill. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingeinderfilet (80%) uden ben og skind, vand, salt, stabilisator (E451, E407, E415), dextrose.

Varenr.: 223120

Vægt pr. stk.: 25-40 g

Ca. antal stk. pr. krt.: -

Enheder pr. kolli: 5 x 2,0 kg

Vægt pr. karton: 10 kg



Kyllingebrystfilet med skind uden ben 80% kylling – tilsat lage

Kyllingebrystfilet med skind uden ben er udskåret af dansk kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet med skind uden ben (80%), vand, salt.

Varenr.: 3065

Vægt pr. stk.: 120-180 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 27-41 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg



Kyllingebrystfilet barbecue marineret 86% kylling – tilsat lage

Kyllingebrystfileten er udskåret af dansk kylling og uden ben og skind. Barbecue-marinerede. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet (86%), vand, krydderiblanding: (krydderier (hvidløg, kommen, paprika, peber, spidskommen), løg, salt, glukosesirup, hvidløg, oregano, hyd. protein/hvede, druesukker, løgaroma), salt.

Varenr.: 3157/224651

Vægt pr. stk.: 150-190 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 31-35 stk.

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 10 kg



Kyllingebrystfilet med ramsløg og tomat 89% kylling – tilsat lage

Kyllingebrystfileten er udskåret af dansk kylling og er uden ben og skind. Fileterne er marinerede med ramsløg og tomat. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kylling brystfilet (89%), vand, salt, dextrose/hvede/majs, veg. olie (raps, palme), hvidløg, soltørret tomat, tomat pulver, gærekstrakt, porrer, løg, urter (ramsløg, purrløg), krydderiekstrakter (paprika, oleoreosin), krydderi (peber) konserveringsmiddel (E262), surhedsregulerende middel (E331).

Varenr.: 3159

Vægt pr. stk.: 90-110 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 45-55 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 5 kg

Stegte lår & vinger



Stegte kyllingeunderlår barbecuemarinerede

Kyllingeunderlår af dansk kylling er bbq marinerede og stegte. Bør opvarmes inden servering. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingeunderlår med skind og ben, marinade, vand tomat-pasta (tomat, vand), salt, glukose,

stabilisatorer (E451, E450), mod. stivelse/ majs, Krydderi og krydderurteekstrakter (chili, hvidløg, løg, laurbær, ti-mian), citronskal. BBQ krydderi: sukker, salt, grøntsager (løg, tomat), krydderier (cayenne, paprika, peber), stabilisator (E415), surhedsregulerende middel (E330), maltekstrakt / byg, grøntsagsekstrakt (løg), krydderurt (oregano), gærek-

strakt, citronaroma, røgaroma. Til 100 g færdigvare er der anvendt 110 g råvare.

Varenr.: 3012

Vægt pr. stk.: 100-150 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

33 - 50 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg



Stegte kyllingeunderlår

Kyllingeunderlår af dansk kylling er let krydrede og stegte. Bør opvarmes inden servering. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingeunderlår med skind og ben, vand, salt, stabilisatorer (E451, E407, E415), dextrose,

antioxidant (E301).

Til 100 g færdigvare er der anvendt 110g råvare.

Varenr.: 3043

Vægt pr. stk.: 100-150 g

Ca. antal stk. pr. krt.: 33-50 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg



Fryer Wings - Hot marinerede

Kylling Fryer Wings af dansk kylling er krydret med en lækker Hot sauce og stegte. Bør opvarmes inden servering. Velegnet til friture. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingevinger, vand, sukker, salt, grøntsager (løg, tomat),

krydderier (cayenne, hvidløg, paprika, peber), stabilisator (E415), surhedsregulerende middel (E330), maltekstrakt / byg, grøntsagsekstrakt (løg), krydderurt (oregano), gærekstrakt, citronaroma, røgaroma, tomatpasta (tomat, vand), Krydderier/ krydderiekstrakter (chili, hvidløg, løg, laurbær, timian), citronskal, glukosesirup/ majs, stabilisatorer (E451, E450),

antioxidant (E301).

Til 100 g færdigvare er der anvendt 105 g råvare

Varenr.: 1107

Vægt pr. stk.: 20-30 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

166-250 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 5 kg



Hot Wings

Kyllingevinger af dansk kylling er krydrede med en lækker hot marinade. Gennemstegte. Bør opvarmes inden servering. Velegnet til ovn. Løsfrosne

Ingredienser:

Kyllingevinger, vand, sukker, krydderi- og krydderurteek-

strakter (basilikum, cayennepeber, hvidløg, laurbærblade, oregano, timian), tomatpasta, salt, mod. majsstivelse, stabilisatorer (E451, E450, E415), glucosesirup, krydderier (cayennepeber, hvidløg, paprika, peber, ore-gano), grøntsager (løg, tomat), surhedsregulerende middel (E330), maltekstrakt, antioxidant (E301), løgekstrakt, gærekstrakt, aromaer (lemon,

røg), anti-klumpningsmiddel (E551).

Til 100 g færdigvare er der anvendt 108 g kyllingevinger.

Varenr.: 3014

Vægt pr. stk.: 20-30 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

160-250 stk.

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. kolli: 5 kg



Foodservice Sortiment - Frost

100% KYLLING

Hel kylling



Hel kylling uden indmad

Hel kylling uden indmad
(Grillers)
Opdrættet i Danmark.

Ingredienser:

Hel kylling med skind og ben.
Klasse A.

Varenr.: karton:

Varenr.:	Vægt pr. stk.	Enheder pr. kolli	Vægt pr.
5111100	1110 g	12 x 1100 g	13,2 kg
5111202	1200 g	10 x 1200 g	12 kg
5111300	1300 g	10 x 1300 g	13 kg
5111400	1400 g	10 x 1400 g	14 kg
5111500	1500 g	10 x 1500 g	15 kg
5111700	1700 g	10 x 1700 g	17 kg
5111800	1800 g	9 x 1800 g	16,2 kg
5111900	1900 g	9 x 1900 g	17,1 kg
5112000	2000 g	8 x 2000 g	16 kg



Majs Kylling

Majs kylling

Majskyllinger fra Rose er opdrættet med min. 50% majs, og opdrættet hos udvalgte jyske producenter. Kødet på en majskylling er mere flødefarvet og synes saftigere end på traditionelle kyllinger.



Hel Majs kylling

Hel majs kylling, opdrættet i Danmark. Uden indmad. Frossen.

Varenr.: **Vægt pr. stk.** **Enheder pr. kolli** **Vægt pr. karton:**

5101322	1300 g	10 x 1300 g	13 kg
5101422	1400 g	10 x 1400 g	14 kg

Ingredienser:

Hel kylling uden indmad. Klasse A.



Majs kyllingebrystfilet

87% kylling – tilsat lage
Brystfileter udskåret af dansk majs kylling. Løsfrosne.

Ingredienser:

Majs kyllingebrystfilet (87%) uden ben og skind, vand, salt, dextrose, stabilisatorer (E407 og E415).

Varenr.: 3799

Vægt pr. stk.: Ukalibrerede

Ca. antal stk. pr. krt.: -

Enheder pr. kolli:

10 x 1000 kg

Vægt pr. kolli: 10 kg



Rosita



**Kyllingebryst med vinge-
ben og skind**

85% kylling – tilsat lage
Kyllingebryst med vinge-
ben og skind. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingebryst med vinge-
ben og skind (85%), vand, salt.

Varenr.: 70088

Vægt pr. stk.: 150-210 g

Ca. antal stk. pr. krt.:
47-66 stk

Enheder pr. kolli: 4 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 10 kg



Foodservice Sortiment - Køl

100% KYLLING

Hel Kylling



Hel kylling

Hel kylling, der er opdrættet i Danmark.

Ingredienser:

Hel kylling med skind og ben.
Klasse A.

Varenr.: 1044 - Bulk

Vægt pr. stk.: 1000-1200 g

Holdbarhed: 7 dage

Enheder pr. kolli: 1 x 11 kg

Vægt pr. karton: 11 kg

Varenr.: 3096

Vægt pr. stk.: 1600 g

Holdbarhed: 11 dage

Enheder pr. kolli: 6 x 1600 g

Vægt pr. karton: 9,6 kg

Varenr.: 3092

Vægt pr. stk.: 1300 g

Holdbarhed: 11 dage

Enheder pr. kolli: 6 x 1300 g

Vægt pr. karton: 7,8 kg



Hel Majs Kylling

Ingredienser:

Hel kylling med skind og ben.
Klasse A.

Varenr.: 3897 - Bulk

Vægt pr. stk.: 1300 g

Holdbarhed: 7 dage

Enheder pr. kolli: 6 x 1300 g

Vægt pr. karton: 7,8 kg

Varenr.: 3716 (gaspak)

Vægt pr. stk.: 1400 g

Holdbarhed: 11 dage

Enheder pr. kolli: 6 x 1400 g

Vægt pr. karton: 8,4 kg

Varenr.: 3898 - Bulk

Vægt pr. stk.: 1500 g

Holdbarhed: 7 dage

Enheder pr. kolli: 6 x 1500 g

Vægt pr. karton: 9 kg

Kylling lår



Hele kyllingelår uden rygben

Hele kyllingelår uden rygben er
udskåret af dansk kylling.

Ingredienser:

Hele kyllingelår uden rygben.
Klasse A.

Varenr.: 2991

Vægt pr. stk.: 240 - 270 g

Holdbarhed: 7 dage

Enheder pr. kolti: 4 x 2500g

Vægt pr. karton: 10 kg



Kyllingeoverlår

Kyllingeoverlår er udskåret af
dansk kylling og er med skind
og ben.

Ingredienser:

Kyllingeoverlår med ben og
skind. Klasse A.

Varenr.: 2990

Vægt pr. stk.: 120-150 g

Holdbarhed: 9 dage

Enheder pr. kolti: 4 x 2500
g

Vægt pr. karton: 10 kg



Kyllingeunderlår

Kyllingeunderlår er udskåret af
dansk kylling.

Ingredienser:

Kyllingeunderlår med ben og
skind. Klasse A.

Varenr.: 2989

Vægt pr. stk.: 90-120 g

Holdbarhed: 9 dage

Enheder pr. kolti: 4 x 2500
g

Vægt pr. karton: 10 kg

Brystfilet & inderfilet



Kyllingebrystfilet

Kyllingebrystfilet er udskåret af dansk kylling og er uden skind og ben.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet uden skind og ben. Klasse A.

Varenr.:	Vægt:	Holdbarhed	Enheder pr. kolli	Vægt pr. karton:
3026	150-190 g	9 dg.	4 x 1500 g	6 kg
2994	125-145 g	10dg.	4 x 2500 g	10 kg
2992	117-127 g	10dg.	4 x 2500 g	10 kg
5203	90-110 g	18dg.	8 x 1000 g	8 kg
5209	140-160 g	18dg.	8 x 1050 g	8,4 kg



Kyllingeinderfilet

Kyllingeinderfilet er udskåret af brystkødet fra dansk kylling.

Ingredienser:

Kyllingeinderfilet uden skind og ben.

Varenr.: 2993

Vægt pr. stk.: Ukalibreret

Holdbarhed: 10 dage

Enheder pr. kolli: 4 x 2500

g

Vægt pr. karton: 10 kg



Kyllingestrimler

Strimlerne er udskåret af brystfileten af dansk kylling.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet uden skind og ben, - skåret i strimler.

Bliver kun produceret om onsdagen.

Varenr.: 2995

Vægt pr. stk.: 2500 g

Holdbarhed: 11 dage

Enheder pr. kolli: 4 x 2500

g

Vægt pr. karton: 10 kg



Kyllingebrystfilet med skind

Kyllingebrystfilet er udskåret af dansk kylling og er med skind. Uden ben.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet med skind. Uden ben. Klasse A.

Varenr.:	Vægt:	Holdbarhed	Enheder pr. kolli	Vægt pr. karton:
2996	130-180 g	11 dg.	4 x 2500 g	10 kg



Kylling marinerede



Hel kylling – barbecumarineret

Ingredienser:

Hel kylling med skind og ben (98%), krydderier, grøntsager, salt, glukosesirup, krydderurter, hydrolyseret vegetabilsk protein/hvede, dextrose, aroma.

Varenr.: 3807

Vægt pr. stk.: 1600 g

Holdbarhed: 11 dage

Enheder pr. kolti: 6 x 1600

g

Vægt pr. karton: 6,3 kg



Kyllingebrystfilet – barbecumarineret

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet uden skind (89%), krydderblanding (krydderier (hvidløg, kommen, paprika, peber, spidskommen), løg, salt, glukosesirup, hvidløg, oregano, hydrolyseret hvedeprotein, druesukker, løgaroma), salt.

Varenr.: 2145

Vægt pr. stk.: 140-160 g

Holdbarhed: 9 dage

Enheder pr. kolti: 4 x 1500 g

Vægt pr. karton: 6 kg



Kyllingebrystfilet 90% kylling – tilsat lage

Kyllingebrystfilet er udskåret af dansk kylling og uden skind og ben. Tilsat lage for at bevare saftigheden efter tilberedning.

Ingredienser:

Kyllingebrystfilet (90%), vand, lageblanding (salt, glukosesirup,

surhedsregulerende middel (E262), antioxidant (E331).

Varenr.: 3110

Vægt pr. stk.: Ukalibrerede

Holdbarhed: 9 dage

Enheder pr. kolti: 4 x 1500 g

Vægt pr. karton: 6 kg

Varenr.: 2947 (gaspak)

Vægt pr. stk.: Ukalibrerede

Holdbarhed: 11 dage

Enheder pr. kolti: 4 x 1500 g

Vægt pr. karton: 9,4 kg

100% KYLLING

Økologisk Kylling



Hel kylling

Ingredienser:

Hel økologisk kylling.
Klasse A

Varenr.: 5412

Vægt pr. stk.: 1200 - 1400 g

Holdbarhed: 11 dage

Enheder pr. kolli:

6 x 1200 - 1400 g

Varenr.: 5129008 - bulkpakket

Vægt pr. stk.: 1300 - 1600 g

Holdbarhed: 6 dage

Enheder pr. kolli:

10 x 1300 - 1600 g



Kyllingebryst med skind og ben

Kyllingebrystet er udskåret af dansk økologisk kylling og er med skind og ben.

Ingredienser:

Kyllingebryst med skind og ben.
Klasse A.

Varenr.: 5414

Vægt pr. stk.: 175 - 300 g

Holdbarhed: 14 dage

Vægt pr. karton:

12 x 175 - 300 g



Foodservice Sortiment - Frost

100% AND

Dansk
Landand



Dansk Landand

Landanden er af Pekingand-racen, og er opdrættet i Danmark og slagtet i Tyskland. 8 ugers ænder.

Ingredienser:

Hel and med skind og ben.
Hals og indmad ilagt.
Klasse A.

Varenr.:

70164
70165
70166
70167
70168

Vægt pr. stk.

2800 g
3000 g
3200 g
3400 g
3600 g

Enheder pr. kolli

6 x 2800 g
4 x 3000 g
4 x 3200 g
4 x 3400 g
4 x 3600 g

Økologisk Kylling



Økologisk kylling

Rose's øko-kyllinger er opdrættet efter gældende økologiske regler, hvilket bl.a. omfatter følgende:

Hver kylling har 4 m² til rådighed udendørs
 Fri adgang til både ude- og indearealer
 Fri adgang til fjerpleje og støvbadning
 Fri adgang til foder, frisk vand og reder
 Salmonella-fri

Kødet indeholder ingen rester af antibiotika eller andre lægemidler
 Har aldrig fået næbbet trimmet
 Indfanges med håndkraft om natten
 Slagtes efter ca. 60 dage



Hel øko kylling

Ingredienser:
 Hel kylling uden indmad.
 Klasse A.

Varenr.:	Vægt:	Enheder pr. kolli	Vægt pr. karton:
5129112	1200 g	10 x 1200 g	12 kg
5129113	1300 g	10 x 1300 g	13kg
5129114	1400 g	10 x 1400 g	14 kg
5129115	1500 g	10 x 1500 g	15 kg
5129116	1600 g	10 x 1600 g	16 kg
5129117	1700 g	10 x 1700 g	17 kg
5129118	1800 g	9 x 1800 g	16,2 kg
5129119	1900 g	9 x 1900 g	17,1 kg
5129120	2000 g	9 x 2000 g	18 kg



Kyllingebryst med skind og ben

Kyllingebrystet, er udskåret af dansk økologisk kylling og, er med skind og ben.

Ingredienser:
 Kyllingebryst med skind og ben.
 Klasse A.

Varenr.: 5129901
Vægt pr. stk.: Ukalibrerede
Enheder pr. kolli:
 10 kg, layer pack



Kyllingelår med rygben

Kyllingelåret er udskåret af dansk økologisk kylling, og er med skind og rygben.

Ingredienser:
 Hele kyllingelår med skind og rygben. Klasse A.

Varenr.: 5129900
Vægt pr. stk.: ukalibrerede
Enheder pr. kolli:
 10 kg, layer pack

Forarbejdede produkter



Kyllingeburger - frost

Kylling Burger er fremstillet af kyllingekød fra danske kyllinger, og kan anvendes i stedet for almindelig hamburger, eller som fyld i sandwich og pitabrød.

Ingredienser:

Kyllingekød (61%), soja protein, rasp (hvedemel, vand, gær, palmeolie, salt, sukker), tørrede

løg, salt, antioxidant (E301), peber.

Vægt pr. karton: 10 kg

Varenr.: 3208

Vægt pr. stk.: 100 g

Ca. antal stk pr. krt.: 10 stk.

Enheder pr. kolti: 10 x 1kg



Kyllingepølser - frost

Ingredienser:

Kyllingekød, vand, kartoffelstivelse, vegetabilsk protein, salt, vegetabiliske fibre, stabilisatorer (E410, E451), antioxidant (E301, E325), krydderier (peber, chili, hvidløg), konserveringsmiddel (E250), røg smag.

Varenr.: 1519

Vægt pr. stk.: 40 g

Ca. antal stk pr. krt.:

Enheder pr. kolti: 24 x 400 g

Vægt pr. karton: 9,6 kg



Kyllingerulle kogt - køl

Fremstillet af en blanding af fint- og grovhakket kyllingekød fra danske kyllinger. Fyldt i steril tarm og kogt.

Ingredienser:

Kyllingekød (71%), MDM, skind, konserveringsmiddel (E250), kartoffelmel, stabilisator (E451), antioxidant (E301).

Varenr.: 1921

Vægt pr. stk.: 2000 g

Holdbarhed: 3 mdr.

Enheder pr. kolti: 7 x 2,0 kg

Vægt pr. karton: 14 kg

Stegte lår & vinger



Stegte kyllingeunderlår barbecuemarinerede

Kyllingeunderlår af dansk kylling er gennemstegte og krydret med lækker barbecuesauce. Bør opvarmes inden servering. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingeunderlår med skind og ben, marinade: vand tomatpasta

(tomat, vand), salt, glukose, stabilisatorer (E451, E450), mod. stivelse/ majs, Krydderi og krydderurteekstrakter (chili, hvidløg, løg, laurbær, timian), citronskal. BBQ krydderi: sukker, salt, grøntsager (løg, tomat), krydderier (cayenne, hvidløg, paprika, peber), stabilisator (E415), surhedsregulerende middel (E330), maltekstrakt /byg, grøntsagsekstrakt

(løg), krydderurt (oregano), gærekstrakt, citronaroma, røgaroma. Til 100 g færdigvare er der anvendt 110g råvare.

Varenr.: 3012

Vægt pr. stk.: 100-150 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

33-50 stk

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg



Stegte kyllingeunderlår

Kyllingeunderlår af dansk kylling er let krydrede og stegte. Bør opvarmes inden servering. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingeunderlår med skind og ben, vand, salt, stabilisatorer (E451, E407, E415), dextrose, antioxidant (E301).

Til 100 g færdigvare er der anvendt 110g råvare.

Varenr.: 3034

Vægt pr. stk.: 100-150 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

33-50 stk

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg



Fryer Wings - Hot marinerede

Kylling Fryer Wings af dansk kylling er krydret med en lækker Hot sauce og stegte. Bør opvarmes inden servering. Velegnet til friture. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingevinger, vand, sukker, salt, grøntsager (løg, tomat),

krydderier (cayenne, hvidløg, paprika, peber), stabilisator (E415), surhedsregulerende middel (E330), maltekstrakt/byg, grøntsagsekstrakt (løg), krydderurt (oregano), gærekstrakt, citronaroma, røgaroma, tomatpasta (tomat, vand), Krydderier/ krydderiekstrakter (chili, hvidløg, løg, laurbær, timian), citronskal, glukosesirup/ majs, stabilisatorer (E451,

E450), antioxidant (E301). Til 100 g færdigvare er der anvendt 105g råvare

Varenr.: 1107

Vægt pr. stk.: 20-30 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

166-250 stk

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg



Hot Wings

Kyllingevinger af dansk kylling er krydrede med en lækker hot marinade. Gennemstegte. Bør opvarmes inden servering. Velegnet til oven. Løsfrosne.

Ingredienser:

Kyllingevinger, vand, sukker, krydderi- og krydderurteek-

strakter (basilikum, cayennepeber, hvidløg, laurbærblade, oregano, timian), tomatpasta, salt, mod. majsstivelse, stabilisatorer (E451, E450, E415), glukosesirup, krydderier (cayennepeber, hvidløg, paprika, peber, oregano), grøntsager (løg, tomat), surhedsregulerende middel (E330), maltekstrakt, antioxidant (E301), løgekstrakt, gærekstrakt, aromaer (lemon,

røg), antiklumpningsmiddel (E551).

Til 100 g færdigvare er der anvendt 108 g kyllingevinger.

Varenr.: 3014

Vægt pr. stk.: 20-30 g

Ca. antal stk. pr. krt.:

166-250 stk

Enheder pr. kolli: 2 x 2,5 kg

Vægt pr. karton: 5 kg

Sæsonvarer



Dansk and

Landanden er af Pekingandracen, og er opdrættet i Danmark og slagtet i Tyskland.

Landanden findes både som 8 og 14 ugers. En 8 ugers and vejer ml. 2600-3200 g, og en 14 ugers ligger gennemsnitlig 4-500 g højere. Hos 14 ugers anden har strukturen i kødet udviklet sig over længere tid, og derved

blevet med smagfuldt og saftigt. Ænderne bevæger sig mere, og med deres naturlige trang til at basker med vingerne bliver kødet mere muskuløst.

8 ugers and
Vægt: 2800 g+

Ca. antal stk. pr. krt.: 4 stk.

14 ugers and

Vægt: 3000 g+, 3400 g+,
3800 g+

Ca. antal stk. pr. krt.: 4 stk.



Dansk økologisk and

Dansk økologisk and
Økologiske ænder bestemmer selv om de vil være inde eller ude, så de har ubegrænset adgang til det græs, kløver og ukrudt, som har indflydelse på smagen af kødet. Ænderne har et vandhul, de kan snadre og vaske sig i.

Den økologiske drift betyder også at ænderne spiser mange insekter, som er fulde af gode vitaminer og næring.

8 ugers and
Vægt: 2400 g+

Ca. antal stk. pr. krt.: 4
stk.

14 ugers and
Vægt: 2400 g+

Ca. antal stk. pr. krt.: 4
stk.

Næringsværdier

I oversigten kan du finde næringsværdierne til de forskellige udskæringer.
Næringsværdierne skal ses som vejledende.
Alle værdier er opgivet i næringsindhold pr. 100 g.

Produkt navn	Energi	Protein	Kulhydrat
Fedt			
Hel kylling	780 kJ/190 kcal	19 g	0 g
Bryst med skind og ben	370 kJ/90 kcal	21 g	0 g
Bryst med vingeled	630 kJ/150 kcal	22 g	0 g
Bryst med skind	630 kJ/150 kcal	22 g	0 g
Brystfilet	410 kJ/110 kcal	21 g	0-1 g
Strimler af brystfilet	410 kJ/110 kcal	21 g	0-1 g
Inderfilet	430 kJ/100 kcal	23 g	0 g
Hele lår med ryg	810 kJ/190 kcal	17 g	0 g
Hele lår uden ryg	770 kJ/190 kcal	17 g	0 g
Overlår	770 kJ/190 kcal	16 g	0 g
Underlår	530 kJ/130 kcal	18 g	0 g
3 leds vinger	530 kJ/130 kcal	18 g	0 g
Fødder	-	-	-
Skrog	-	-	-
Lever	580 kJ/140 kcal	18 g	0,6 g
Kråser	350 kJ/80 kcal	16 g	0 g
Hjerter			
Hel kylling med barbecue	950 kJ/230 kcal	17 g	0-1 g
Brystfilet barbecue	440 kJ/100 kcal	21 g	0-1 g
Brystfilet ramsløg og tomat	480 kJ/110 kcal	21 g	0-1 g
Stegte underlår	660 kJ/145 kcal	19 g	1 g
Stegte underlår med barbecue	660 kJ/145 kcal	19 g	1 g
Fryer Wings	780 kJ/190 kcal	15 g	4,5 g
Hot Wings	780 kJ/190 kcal	15 g	4,5 g
Kyllingeburger	820 kJ/200 kcal	15 g	7 g
Kyllingepølser	900 kJ/220 kcal	12 g	6 g
Kogt kyllingerulle	500 kJ/120 kcal	17 g	3,5 g
Hel And	1240 kJ/300 kcal	12 g	0-1 g