



SORTIMENT

för restaurang & storhushåll



PÄRSONS

Bullens

NETTO NOLL

Vi ska uppnå netto noll klimatavtryck i företagets egen produktion i slutet av 2025, och netto noll klimatavtryck för hela vår värdekedja, från gård till konsument, i slutet av 2040.

UPPFÖLJNING I HELA KEDJAN

Vi har rutiner för att säkerställa djurskyddet i hela vår värdekedja – från leverantör till kund.

LÄGST ANVÄNDNING AV ANTIBIOTIKA

Svenskt djurhållning har lägst användning av antibiotika i hela EU.

MINDRE OCH BÄTTRE PLAST

Vi förbättrar våra förpackningar kontinuerligt genom att använda mindre och bättre plast. Vi har till exempel fasat ut all svart plast från våra förpackningar.

HÅLLBARHET NÄRA HJÄRTAT

Hållbarhetsgrisen är ett fantastiskt svenskt griskött med nästan lika lågt klimatavtryck som svensk kyckling.

GÅRDSINITIATIVET

Ett samarbete med våra svenska gårdar för att minska klimatavtrycket, öka biologisk mångfald och förbättra djuromsorgen ytterligare. Gårdarna får en extra betalning – hållbarhetstillägg – till konkreta hållbarhetsinsatser.

100% GRÖN EL

Alla våra anläggningar använder förnyelsebar elektricitet.



INNEHÅLL

Inledning	5
Nöt- & grisakademien	6
Våra varumärken	7
Offentliga måltiden	8
Fläsk	11
Nöt	15
Lamm	21
Kalv	23
Vegetariskt	25
Ekologiskt	27
Sous vide	29
Färs	31
Färsprodukter	33
Korv	35
Smörgåsmat	39
Bearbetat /Färdiglagat	43
Strimlat /Tärnat	45
Julprodukter	47
Kontakt	48

HAR DU HÖRT OM VÅRT NYA

HÅLLBARHETSTILLÄGG

Som första svenska köttföretag inför vi nu ett nytt hållbarhetstillägg fr.o.m. i år. Ett ekonomiskt incitament för att ytterligare stimulera den gröna omställningen hos våra leverantörer.

Tillägget innefattar alla våra nöt- och grisleverantörer och bygger på åtgärder inom 3 fokusområden; Klimat, Djuromsorg och Biologisk mångfald.

Åtgärderna under första året innefattar klimatberäkning, djurhälso- och djurvälståndsåtgärder samt åtgärder som bidrar till att öka artrikedomen i jordbrukslandskapet.



EN HÅLLBAR RESA FRÅN BONDENS GÅRD TILL GÄSTENS GAFFEL

Vi på Scan tror på bra mat från svenska gårdar och står för svensk kvalitet i smak, hantverk och djuromsorg. Vi kallar det för Smaken av Sverige.

Just därför kommer alla våra produkter från djur som är födda, uppfödda, slaktade och styckade i Sverige. Kärnan i vår verksamhet är hantverket och kontrollen över hela kedjan – från gård till gaffel. I nära samarbete med Sveriges bästa gris-, lamm- och nötbönder erbjuder vi ansvarsfullt tillverkade varor. Vi tycker att den goda smaken ska kännas både i munnen och i hjärtat.

Vi tror att när man känner till matens ursprung och kan vara säker på att djuren behandlas väl så smakar den faktiskt godare. Det svenska ursprunget kommer med så många fördelar och vi arbetar engagerat för att säkra de höga förväntningar som ställs på svensk köttkvalitet. Det handlar bland annat om att vi i Sverige har goda förutsättningar för en mer hållbar djurhållning med mycket betesmark, mark för foderodling och god tillgång på vatten. Vi har också en djuromsorg i världsklass med låg antibiotikaanvändning.

Nu tar vi ytterligare steg för att framtidssäkra och utveckla en ännu mer hållbar matproduktion. Inom vår satsning Gårdsinitiativet har vi infört ett hållbarhetstillägg till gårdarna som är våra leverantörer. Det innebär att de får en extra betalning avsedd att användas till konkreta insatser som ger störst effekt på deras gård för klimatet, mer biologisk mångfald och ännu bättre djuromsorg.

Det här är bara några av de goda argumenten som vi hoppas kunna lyfta fram fördelarna med vårt svenska kött. Vi vill att fler kokar väljer att servera svenskt kött. Så fortsätter vi att skapa den bästa resan från gård till gaffel.



NÖT- & GRIS- AKADEMIEN

**En matnyttig kurs för såväl
köttnördar som glada amatörer.**

Är det egentligen så viktigt att vi äter svenskt kött? På vilket sätt påverkar köttätandet miljön? Spelar det någon roll vad djuret äter? I Nöt- och grisakademien har vi samlat ihop all vår kunskap till en inspirerade och vägledande föreläsning som lär dig allt du behöver veta om kött.

I vår kurs får du en ordentlig genomgång av allt som har med gris och nötkött att göra. Vi har träffat uppfödare, köttmästare, kockar och säljare, och fått ta del av all deras ovärderliga kunskap.

Kursen går igenom köttets hela väg från gård till gaffeln. Lär dig allt om hur uppfödning påverkar smak och hållbarhet, vad som gör ett kött mörkt och de olika styckdetaljernas egenskaper. Självklart diskuterar vi även köttets påverkan på miljön och hur man kan göra klimatsmarta köttval.

Nyfiken på Akademien?

Hör av dig till vår säljkårschef, Fredrik Svärd,
08-600 67 56, fredrik.svard@hkscan.com

**Öppen för
anmälning!**

Kontakta oss för
att boka en kurs

VÅRA KONCEPT & VARUMÄRKEN



SCAN

Alltid svenskt kött. Ett brett utbud från vardagsfavoriter som falukorv och köttbullar till de finaste kött detaljerna av utvalt griskött och hängmörad nöt.



SCAN MENU

Utvalt nötkött för dig som lagar mat professionellt och ställer extra höga krav på råvarorna. T ex vår bästa biff, entrecôte och oxfilé, där våra styckmästare väljer ut det finaste köttet för hand.



SVENSK RAPSGRIS®

På nio utvalda svenska gårdar har vi tillsammans med bönderna valt att ge våra grisar svensk rapsolja i deras foder. Resultatet är ett saftigt och gott kött



PÄRSONS

Lite pärsonligare sedan 1996. Marknadsledaren inom smörgåsmat. Innovationen "Tunna skivor" har banat väg för fler nyheter.



STYCKMÄSTARENS UTVALDA

Speciella styckdetaljer av högsta kvalitet, utvalt av vår styckmästare Benny Granqvist – mört och marmorat kött i absolut toppklass.



BULLENS

En verklig korv klassiker för utflykten, vickningen eller lunchen. Älskad i många generationer.



HÅLLBARHETSGRISEN

Vi är väldigt stolta över att djuren på Halla gård har en exceptionell djuomsorg samt att köttet från Hållbarhetsgrisen har 25% lägre klimatpåverkan jämfört med genomsnittet för grisuppfödning i Sverige enligt RISE.





BOKA EN TEMAVECKA TILLSAMMANS MED OSS!

Det finns många anledningar att välja svenska proteiner till de offentliga måltiderna; klimatsmarta gårdar, naturliga kretslopp och hög djurvälstånd är några utav dem.

Kraven är dock många och det är inte alltid lätt att lyckas med detta inom målen för budget, miljö och klimat.

Vi vet att det går! Därför har vi tagit fram ett koncept som innehåller en hel veckomeny som är kostnads- och klimatberäknad med tillhörande kunskapsmaterial till gästen.

Följ med oss på resan och försvara det svenska proteinets plats på tallriken. För näringsriktig och omsorgsfullt producerad mat, för en levande landsbygd och en trygg inhemsk matförsörjning. Tillsammans skräddarsyr vi ett upplägg utifrån era önskemål och behov.



Kommunikationsmaterial
(affischer, bordsryttare,
rörligt material)

VILL DU LYCKAS MED OFFENTLIG UPPHANDLING?

LÅT OSS HJÄLPA DIG

Driver du en offentlig verksamhet och vill erbjuda dina gäster högkvalitativa svenska råvaror? Fråga oss hur ni ska formulera er i kommande upphandling för att lyckas med detta och vi hjälper er gärna.

Det finns många anledningar att välja svenska proteiner till de offentliga måltiderna;

- En resursklok djuruppfödning med lägre klimatavtryck
- En djurskyddslagstiftning i världsklass och utan antibiotika
- Naturliga kretslopp och biologisk mångfald

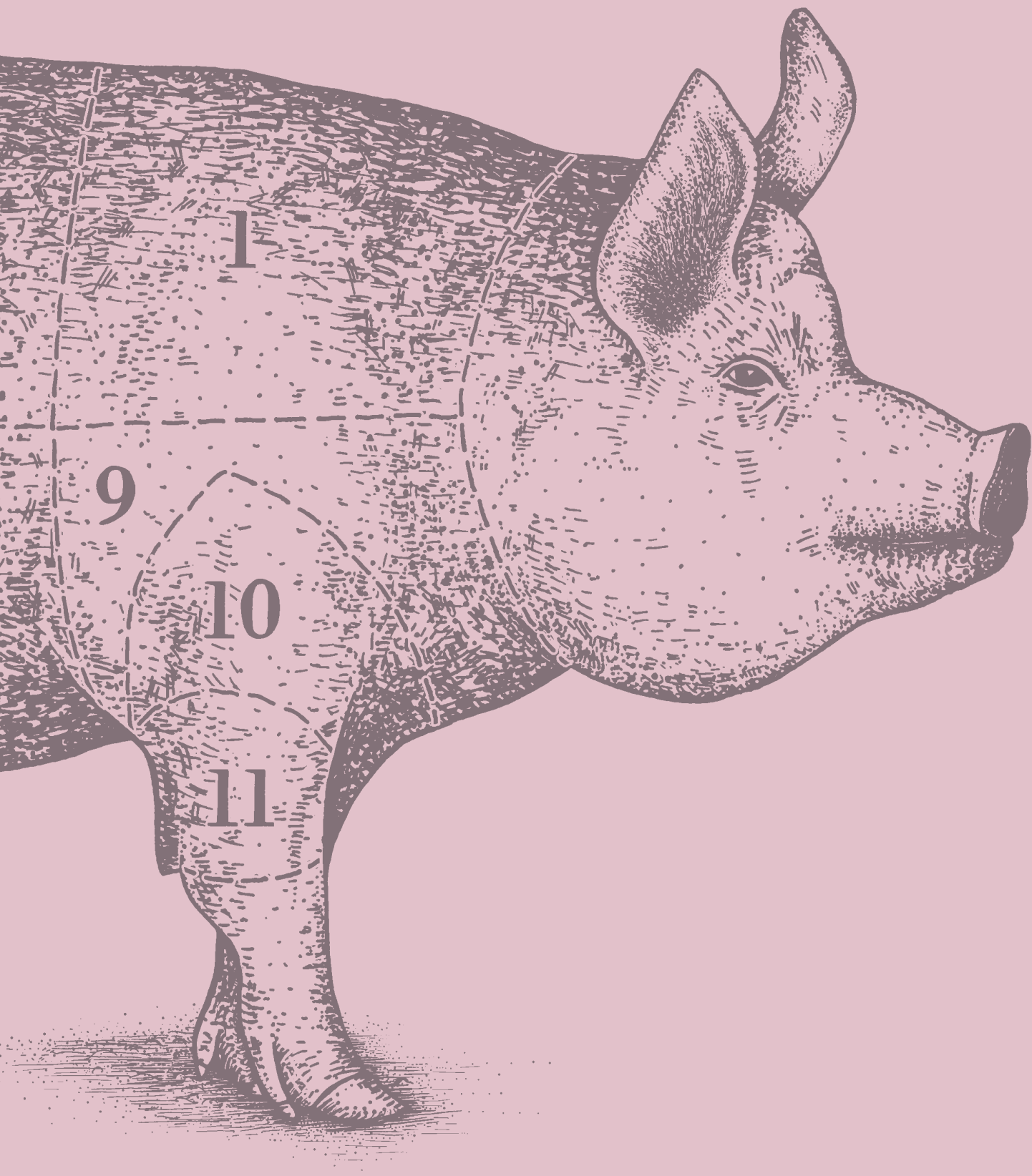
En stor del av sortimentet i denna katalog är anpassat för storkök och vi inspirerar gärna era kockar i hur produkterna kan användas på ett enkelt men också nytänkande sätt – dessutom kan vi hjälpa till att klimatberäkna recepten!

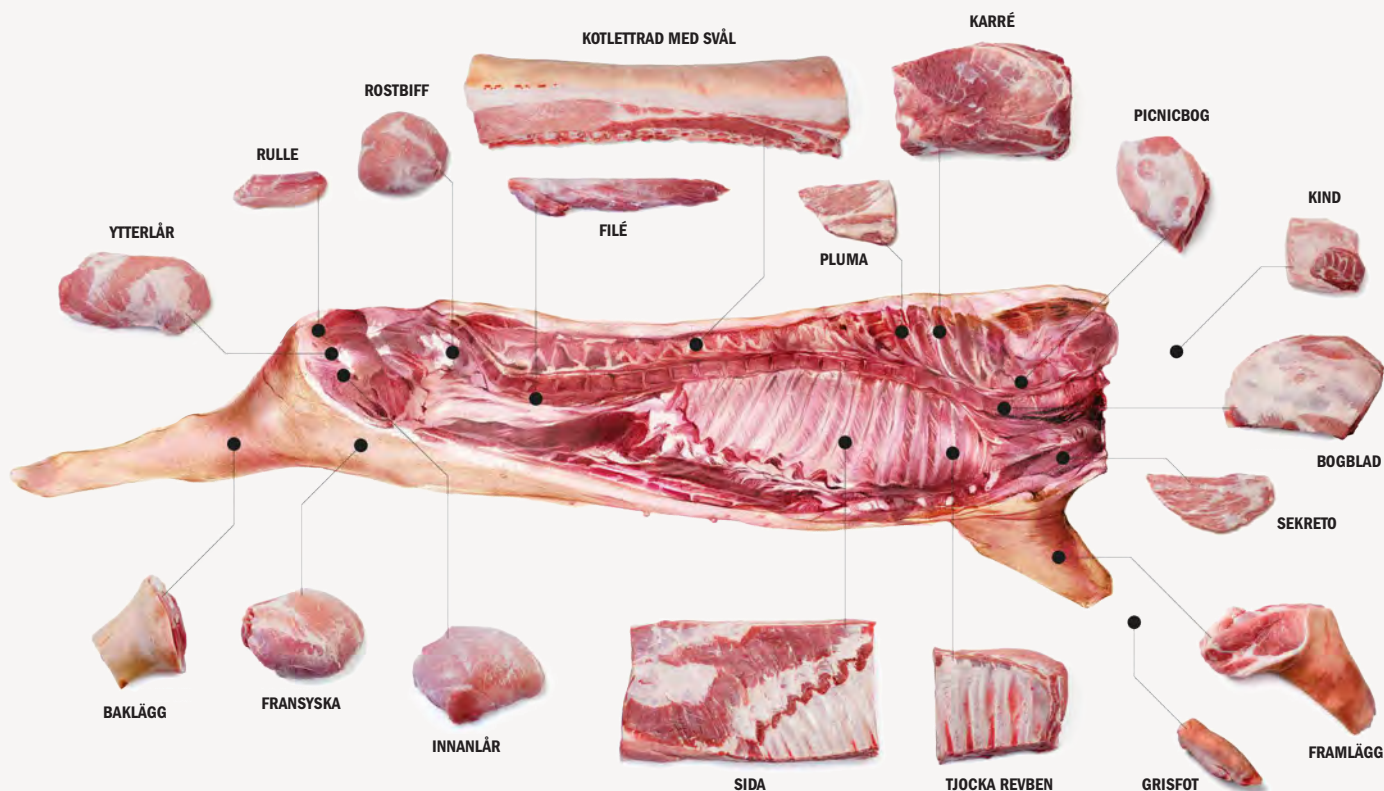
Servera svenskt kött i din offentliga verksamhet och bidra till att vi som land och bransch kan uppnå våra miljö- och klimatmål!

HÖR AV DIG!

CHARLOTTE EKE-GÖRANSSON
KAM FOODSERVICE

+46 (0)73 089 7771
charlotte.eke-goransson@hkscan.com





SVENSKT FLÄSK

Vårt svenska griskött håller väldigt hög kvalitet, något vi är mycket stolta över. Köttet är saftigt och mörkt, särskilt Rapsgrisen som med sin karaktäristiska smak egentligen inte behöver andra smaksättare. Idag vill många kockar ha fettinsprängt griskött med ordentlig fettkappa. Resultatet blir ett ännu saftigare och smakrikare kött. Men för den som vill äta fettsnålt är det enkelt att skära bort fett efter tillagningen. Det är faktiskt så att när man putsar en kotlett, får man en köttbit med bara 2-3% fett. Det är inte för inte som vi brukar säga att svenskt griskött är möjligheternas kött.

Visste du att

- Nu kan du köpa gårdsmärkt Svensk Rapsgris® från 9 olika gårdar
- Att den svenska djurskyddslagen är bland den strängaste i världen och att alla våra grisbönder jobbar för att uppmuntra till grisens naturliga beteende
- Pluma betyder fjäder på spanska, och anspelar

Det svenska grisköttet är i princip helt fritt från salmonella och behöver därför inte hettas upp till 70°.

Möra styckningsdelar som filé och kotlett kan stekas till mellan 65-70° för att undvika att köttet blir torrt och hårt.

på detaljens utseende

- Kotlettracks med skrapade ben kallas för frenched racks eller kronkotlett



FRÅN EN GÅRD MED HÅLLBARHET NÄRA HJÄRTAT

På Halla gård i västergötland går grisarna fritt, bökar och betar ute i hagen. Gården värms upp av egenproducerad biogas och allt foder är odlat på gården.

Läs mer på scan.se/hallbarhetsgrisen

A stylized, handwritten signature in black ink.

Anders Gunnarson, grisbonde



Hållbarhetsgrisen

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
408330	Scan	Karré benfri hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	2 190	6,57	Sverige
408331	Scan	Kotlett benfri hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	3 310	13,24	Sverige
408332	Scan	Sida utan svål hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	24	3 930	7,86	Sverige
508333	Scan	Pluma vac hållbarhetsgris, viktmarkerat	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige
299436	Scan	Strimlad picnicbog hållbarhetsgris, viktmarkerat	Fryst	270	2 000	4	Sverige
681388	Scan	Julskinka hållbarhetsgris, viktmarkerat	Kylt	90	2 366	7,1	Sverige

Styckmästarens utvalda rapsgris

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
407493	Scan	Fläskfilé av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat Ersätter 407491	Kylt	24	500	4	Sverige
407491	Scan	Fläskfilé av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat Utgår vecka 36	Kylt	24	2 200	11,00	Sverige
407451	Scan	Fläskside av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
407401	Scan	Karré benfri av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	2 190	6,57	Sverige
407421	Scan	Kotlett av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	3 310	13,24	Sverige
507439	Scan	Kotlettracks av Svensk Rapsgris®	Fryst	360	2 340	4,7	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
507412	Scan	Pluma av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige

Piggham

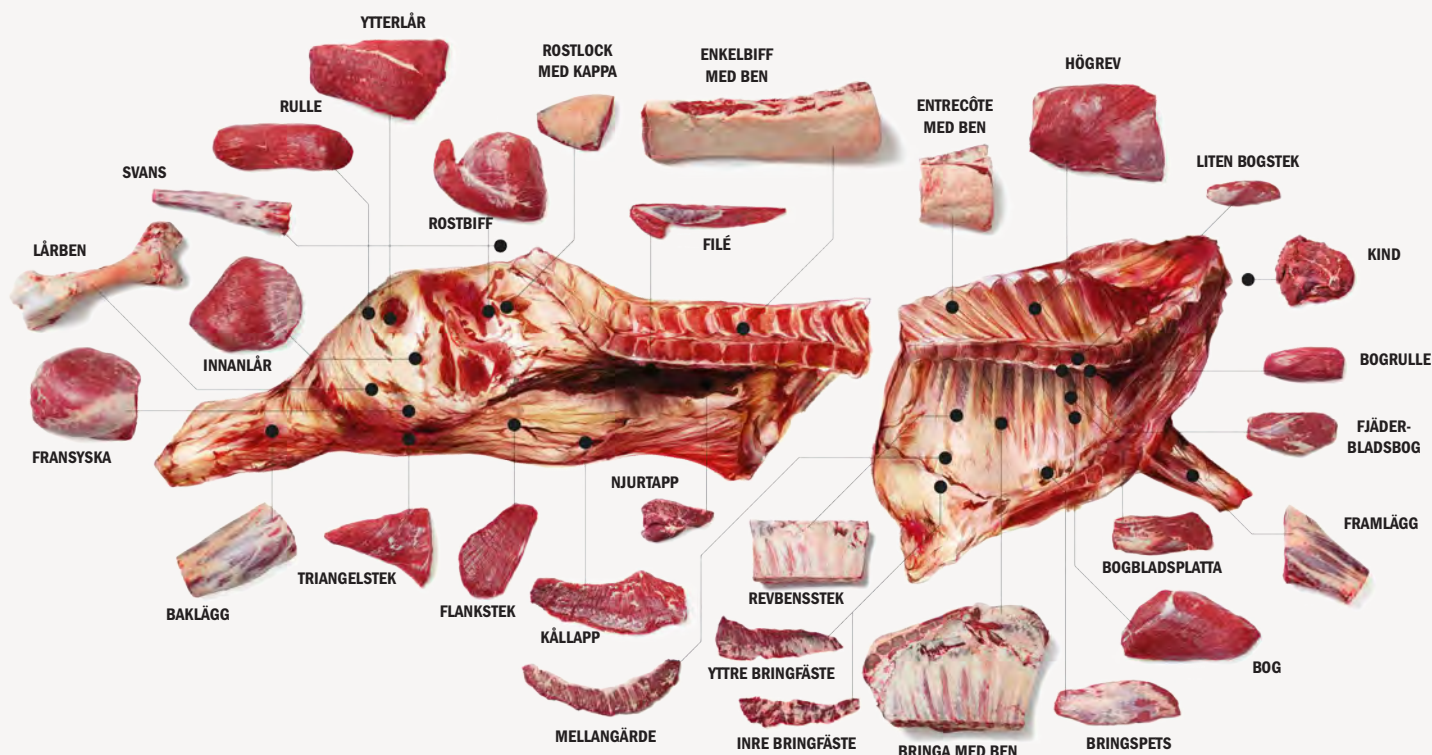
ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
412931	Scan	Fläskfilé	Kylt	21	550	11,00	Sverige
404438	Scan	Karré benfri	Kylt	16	4 380	8,76	Sverige
504411	Scan	Karré benfri	Fryst	360	2 190	10,95	Sverige
504409	Scan	Karré benfri EKO 	Fryst	365	2 190	10,95	Sverige
506708	Scan	Pluma, viktmarkerat	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige
302903	Scan	Griskind, viktmarkerat	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
517811	Scan	Revbensspjäll utan bröstben knäckta	Fryst	365	1 650	9,90	Sverige
508014	Scan	Spareribs breda	Fryst	360	2 250	9,00	Sverige
403924	Scan	Kotlett benfri	Kylt	21	3 310	16,55	Sverige
403918	Scan	Fläskkotlett Benfri EKO 	Kylt	21	3 310	13,0	Sverige



600 GÅRDAR

Scan samarbetar med
ca 600 grisgårdar i Sverige.





SVENSKT NÖTKÖTT

Vårt svenska nötkötts fina kvalitet bygger på den enkla idén att djuren ska få leva fritt, något som inte är en självklarhet i stora delar av världen. Den svenska djurhållningen, tillsammans med våra bönders noggranna arbete, gör att djuren mår bra och håller sig friska. Något som i sig borgar för god smak.

För oss är det viktigt att djuren är slaktmogna – att de har lämplig vikt och en bra muskel- och fettansättning. Högre ålder ger kraftigare muskelfibrer, annan fettansättning, och en kraftigare köttsmak. Vissa anser att det är det bästa köttet, andra föredrar ett mildare kött från yngre djur. En sak är dock säker – svenskt kött är lika med kvalitet.

Ovanliga detaljer är både spännande att jobba med och kan förbättra lönsamheten ordentligt.

Styckningsordlista

Ibland behöver man veta vad styckningsdetaljerna heter på engelska. Det är inte alltid lätt att översätta dem direkt eftersom man styckar på olika sätt i olika länder. Även namnen kan variera beroende på vilket land man menar.



Bogstek
Bringa
Entrecote
Fransyska
Högrev



Shoulder Clod
Brisket
Cube Roll / Rib Eye
Beef Knuckle
Chuck Roll



Lägg
Innanlår
Oxfile
Rostbiff
Rostbiffslock



Shank
Boneless Beef Inside/Topside
Tender Loin / Fillet of Beef
Beef Rump
Sirloin Cap



Rulle
Flankstek
Mellangärde
Njurtapp
Ryggbiff



Eye Round
Flank / Flank Steak
Skirt Steak
Hanger Steak / Butcher's Steak
Strip Loin

Oxfile

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
423333	Scan	Oxfile, viktmarker	1,8+	Kylt	42	2 110	8,40	Sverige
423364	Scan	Oxfile Menu	2,0+	Kylt	42	2 330	6,99	Sverige
523333	Scan	Oxfile viktmarker	1,8+	Fryst	360	2110	8,40	Sverige

Entrecôte

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
424630	Scan	Entrecôte, viktmarker	3,0+	Kylt	42	3 800	11,50	Sverige
524630	Scan	Entrecôte	3,0+	Fryst	360	3 400	10,20	Sverige
424631	Scan	Entrecôte Menu	2,5+	Kylt	42	3 470	10,41	Sverige

Ryggbiff

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
422233	Scan	Ryggbiff skinnad, viktmarker	4,0+	Kylt	42	4 900	19,60	Sverige
522233	Scan	Ryggbiff skinnad, viktmarker	4,0+	Fryst	360	4 900	19,60	Sverige
422267	Scan	Ryggbiff Menu, skinnad	3,5+	Kylt	42	3 760	11,30	Sverige
522268	Scan	Ryggbiff Menu, skinnad	3,5+	Fryst	360	3 760	11,30	Sverige
422259	Scan	Ryggbiff med Kappa Menu	2	Kylt	42	6 500	13,00	Sverige

Högre

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
421230	Scan	Högre benfri, viktmarker	3,7	Kylt	42	3 750	7,50	Sverige
421277	Scan	Högre benfri KRAV 	6,0+	Kylt	42	6 420	12,84	Sverige
421836	Scan	Högrevskärna Menu	2,5	Kylt	42	2 550	10,00	Sverige



VAD DJUREN ÄTER PÅVERKAR MER ÄN BARA SMAKEN

Nötkreatur i Sverige äter mestadels gräs och grovfoder vilket bidrar en god smak och till att mer koldioxid lagras i jorden.

KONSTEN ATT VÄLJA RÄTT KÖTT VID RÄTT TILLFÄLLE

Att välja kött till olika maträtter behöver inte vara komplicerat. För en klassisk Biff Stroganoff fungerar det alldeles utmärkt med lite enklare köttkvalitet.

Ska du servera en ren köttbit väljer du en finare marmorering. Våra varumärken nedan erbjuder noggrant utvalt kött för olika typer av maträtter och smakpreferenser.

Det finns en köttbit för alla!

Allt nötkött möras i minst 7 dagar. Efter ca 20 dagar har köttet blivit så mörkt som det kan bli.



Ryggbiff – Scan Menu

- Svenskt köttssortiment av högsta kvalitet.
- Allt kött väljs ut manuellt.
- Garanterad mörhet och en marmorering utöver det vanliga.
- Passar utmärkt att steka eller lägga på grillen.



Ryggbiff – Scan

- Svenskt kött från svenska gårdar.
- Lägre marmoreringsgrad med en bra mörhet.
- Kan stekas hel i ugn eller grillas i skivor.
- Går utmärkt att användas till Biff Rydberg.

LÄS MER PÅ VÅR HEMSIDA [SCANSVERIGEFODSERVICE.SE](https://scansverigefoodservice.se)

Fransyska

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
423663	Scan	Fransyska	3,0+	Kylt	42	4 880	9,76	Sverige
423677	Scan	Fransyska KRAV 	3,0+	Kylt	42	4 680	9,36	Sverige

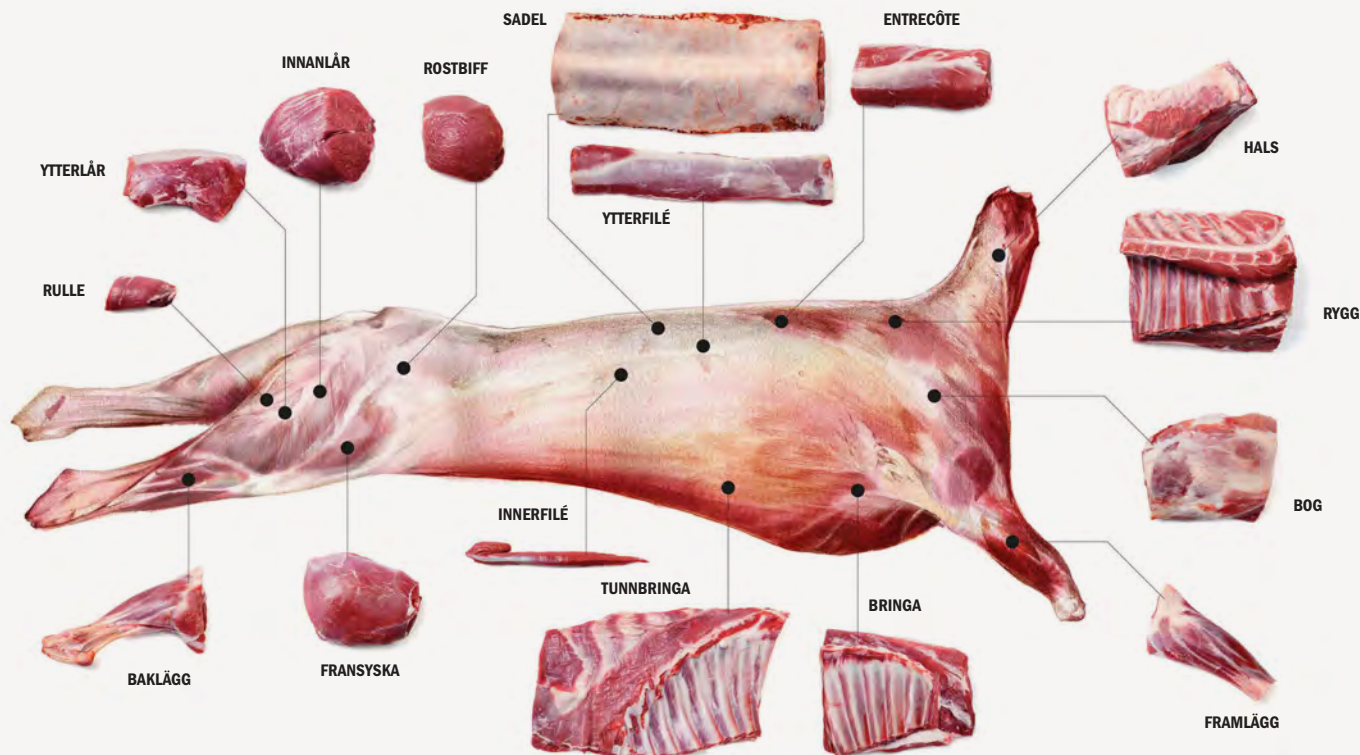
Övriga detaljer

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
422554	Scan	Rostas	Kylt	42	8 000	8,00	Sverige
322803	Scan	Oxkind Menu	Fryst	540	2 500	10,00	Sverige
322131	Scan	Njurtapp Menu putsad delad	Kylt	30	2 100	10,50	Sverige
524835	Scan	Flankstek skinnad	Fryst	360	3 000	6,00	Sverige
420316	Scan	Liten Bogstek	Kylt	42	3 500	7,00	Sverige
520316	Scan	Liten Bogstek	Fryst	360	3 500	7,00	Sverige
420377	Scan	Bog benfri KRAV 	Kylt	42	4 890	9,78	Sverige
733893	Scan	Talg	Kylt	365	2 600	5,40	Sverige
524050	Scan	Rostlock med kappa	Fryst	360	1 500	6,00	Sverige
424035	Scan	Ytterlår skinnad	Kylt	42	4 500	13,50	Sverige
420601	Scan	Bringa benfri del vac	Kylt	35	4 000	8,00	Sverige
423837	Scan	Innanlår skinnad	Kylt	42	6 000	12,00	Sverige









SVENSKT LAMM

Intresset för svenskt lamm och lammuppfödning har ökat markant de senaste åren. För tvåhundra år sedan var lammet det vanligaste djuret på svensk bondgårdar och idag ser vi en ökad efterfråga på just svenskt lammkött. När vi säger lamm menar vi får som inte har lammat och som är yngre än ett år. Lammköttets fördelar är den lätta och behagliga smaken, och en välsignad mörhet som gör det enkelt att arbeta med. Gör som vi, arbeta bara med svenskt lamm.

Får får lamm?

- **Dilamm:** Mjölkmatat lamm 6-8 veckor gammalt.
- **Spädlamm:** Mjölkmatade lamm runt 7 månader som fortfarande diar sin mor. Termen används i Australien.
- **Vårlamm:** 3-5 månader gammalt lamm som föds senvinter/ tidig vår och säljs före 1 juli.

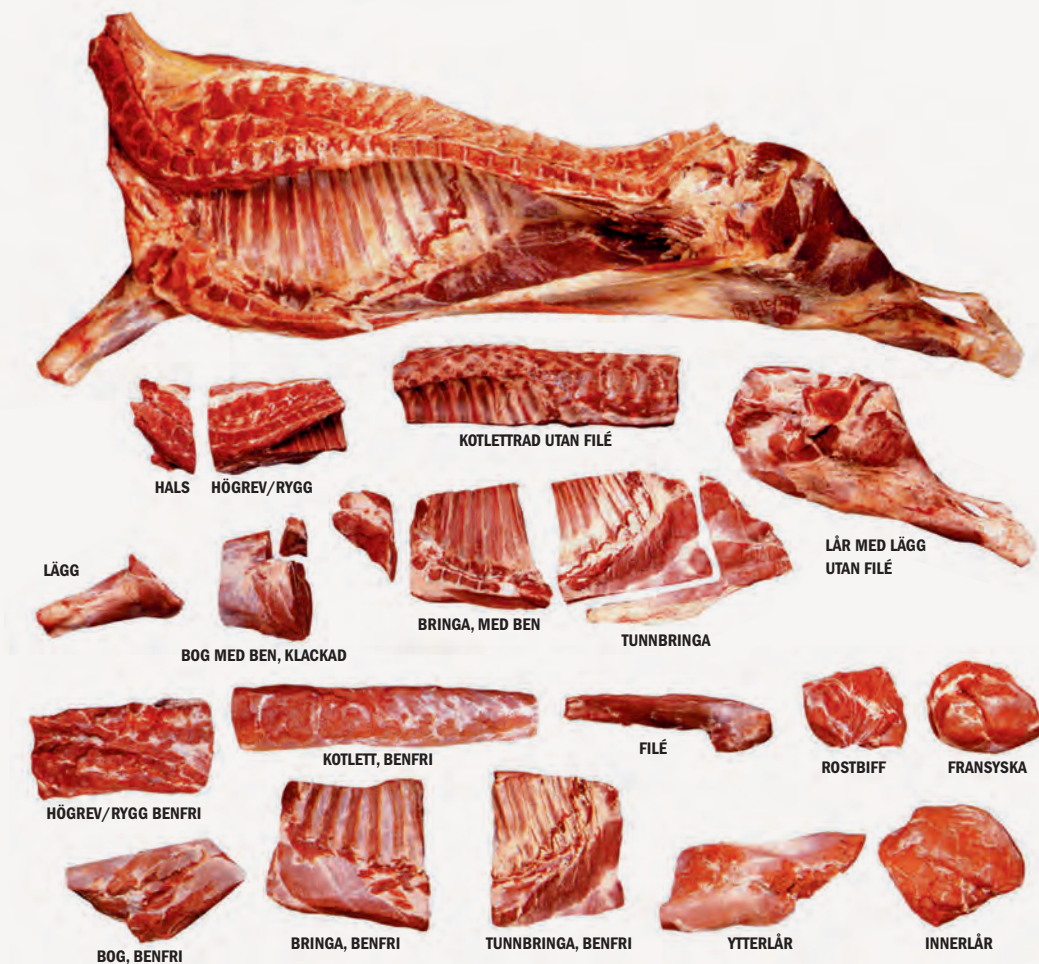
Passar under hela året

Lamm är en fantastisk råvara som kan avnjutas året runt. På sommaren kan lamm med stor fördel grillas. Grilla gärna med ben så får du ett saftigt kött. På hösten kan den användas till grytor eller helstekt i ugn. På julen har vi den traditionella rökta fårfiolen och på våren är det påsklamm.

Lammdetaljer

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	ANTAL/KFP	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖR P G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
576126	Styckmästarens Utvalda	Lammentrecôte	4 st	Fryst	540	ca 900	5,4	Sverige
578129	Styckmästarens Utvalda	Lammytterfilé utan kappa	4 st	Fryst	540	ca 460	1,8	Sverige
578710	Styckmästarens Utvalda	Lammracks	1 st	Fryst	540	ca 850	5,1	Sverige
578208	Styckmästarens Utvalda	Lammstek benfri	1 st	Fryst	540	ca 1 710	6,84	Sverige
577908	Styckmästarens Utvalda	Lammlägg	4 st	Fryst	540	ca 1 560	6,24	Sverige
578147	Styckmästarens Utvalda	Lammrostbiff utan kappa	4 st	Fryst	540	ca 800	3,0	Sverige
597706	Styckmästarens Utvalda	Lammfärs, rullpack	8 st	Fryst	180	1 100	8,0	Sverige





SVENSK KALV

Svenskt kalvkött är mildheten själv. De mjuka och finstämda smakerna rimmar utmärkt med smaksättare som grädde, milda örter, vitt vin och tomat. Kalven är ett nötdjur som är yngre än tolv månader, och köttet skiljer från nötet genom färgen. Hur ljust köttet är beror dels på åldern, dels på hur mycket järn kalvens foder innehållit. Tumregeln är att mer järn ger ett mörkare kött. Klassiska rätter med detta kött är osso buco, saltimbocca och wienerschnitzel – men också svenska rätter som dillkött och Wallenbergare.

Visste du att

- Filé Oscar är en klassisk rätt på skivad kalvfilé som serverades för första gången 1897 på Oscar II:s 25-årsjubileum på Grand Hotel i Stockholm.
- Den fina smaken och de goda dofterna som uppstår när du steker eller bryner en köttbit kallas för maillardreaktionen.

Märkning av kalvkött

- Kött från djur upp till 8 månader betecknas "ljust kalvkött"
- Kött från djur som är mellan 8 och 12 månader gamla ska betecknas "kalvkött"
- Kött från djur äldre än 12 månader får inte kallas för kalvkött. Detta märks vanligen med ungnöt.

Kalvdetaljer

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
552811	Scan	Kalvben sågade	sågade	Fryst	360	8 000	8,00	Sverige
551699	Scan	Kalvfärs 15-17%	3 mm	Fryst	270	2 500	10,0	Sverige
456631	Scan	Kalvkött sortering tärnad		Kyld	10	10 000	10,0	Sverige



VEGETARISKT



Av finaste svenska råvaror

Våra vegetariska produkter är för alla som vill servera mer grönt utan att tumma på vare sig smak, kvalitet eller det svenska ursprunget. Helt bestående råvaror utav finaste kvalitét odlade i Sverige.

För visst låter en vegofärs av svenska åkerbönor och ärtor godare än en producerad av importerat sojaprotein?



Servera nåt pärsonligt

Vegetariska pålägg har länge varit en eftersatt kategori. Alla är värda ett riktigt gott och pärsonligt pålägg på mackan. Både de som bestämt sig för att inte äta kött alls och de som vill göra det lite mer sällan.

Mild, god smak och uppskattad textur – äntligen ett vegetariskt påläggssalternativ som tilltalar många kunder och gäster.

Vegetariska rätter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRPG	VIKT/KART KG	URSPRUNG
299400	Scan	● Vego middagskorv, strimlad, lösfryst	Fryst	300	1800	5,4	Sverige
601699	Scan	● Vegokorv	Fryst	270	1650	6,6	Sverige

Vegetariska pålägg

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYL/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/ FÖRPG	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
7760	Pärsons	 Vegoskivor Tomat & Basilika	Ersätter 77601	Kylt	25	100	0,8	Sverige
7775	Pärsons	 Vegoskivor Salami	Ersätter 77751	Kylt	25	100	0,8	Sverige
7762	Pärsons	 Vegoskivor Original	Ersätter 77621	Kylt	25	100	0,8	Sverige
77601	Pärsons	 Vegoskivor Tomat & Basilika	Utgår vecka 36	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77751	Pärsons	 Vegoskivor Salami	Utgår vecka 36	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77621	Pärsons	 Vegoskivor Original	Utgår vecka 36	Kylt	25	100	1,0	Sverige

Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg ● = Innehåller sojaprotein



EKOLOGISKT



I Sverige följer alla köttproducenter den svenska djurskyddslagstiftningen, oavsett om gården är ekologisk eller inte. Svenska djurskyddslagstiftningen är en av det hårdaste i världen vilket gör att svenska djur i många fall har det bättre än andra. På ekologiska gårdar används inte konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Det gör att djur och växter trivs och att vattendrag inte förorenas.

Kravmärkt Nötkött

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
423677	Scan	Fransyska oskinnad KRAV	4,7+	Kylt	35	4680	9,36	Sverige
421277	Scan	Högreven benfri KRAV	6,4+	Kylt	42	6420	12,84	Sverige
420377	Scan	Bog benfri KRAV	4,9+	Kylt	42	4890	9,78	Sverige
299433	Scan	Nötkött strimlat KRAV	1x1x4 cm	Fryst	270	2000	4	Sverige
299437	Scan	Nötkött tärnat KRAV	2x2x2 cm	Fryst	270	2000	4	Sverige

Ekologiskt Fläskkött

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
504409	Scan	Fläskkarré		Fryst	360	2200	11	Sverige
403918	Scan	Kotllett benfri		Kylt	21	3310	13,24	Sverige

Ekologisk och Kravmärkt Färs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
526299	Scan	Blandfärs 70/30 13%	3mm	Fryst	180	2500	10	Sverige
525899	Scan	Nötfärs 10%	3mm	Fryst	360	2500	10	Sverige
425797	Scan	Nötfärs 10% grovmald	5mm	Kylt	16	2500	10	Sverige
525797	Scan	Nötfärs 10% grovmald	5mm	Fryst	360	2500	10	Sverige

Ekologiska Färsprodukter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299071	Scan	Köttbullar 70% kött, 17% fett	13g, stekta	Fryst	300	2100	4,20	Sverige
299021	Scan	Pannbiff 70% kött, 12% fett	40g	Fryst	300	2000	4,00	Sverige

Ekologisk korv

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
625999	Scan	Falukorv skivad lösfryst	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
625998	Scan	Falukorv strimlad lösfryst	0,8x0,8x5 cm	Fryst	120	3000	6,00	Sverige



SOUS VIDE

Vi har de senaste åren utvecklat vårt sous vide-sortiment rejält. Tillsammans med världsmästare i matlagning, kockar, kunder och produktionspersonal har vi testat oss fram tills vi blivit riktigt nöjda. Vi har en bättre process där vi kan undvika fosfat, rensa bland e-nummer, ta bort jästextrakt, sluta använda socker som smakförstärkare med mera för att få en så ren och god smakupplevelse som möjligt. Självkylt är Scan sous vide tillverkad i Sverige på svensk råvara – precis som du vill ha den.

Sous vide hel

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
724293	Scan	Fläskfilé	10% buljong	Kylt	42	1 100	8,8	Sverige
722693	Scan	Fläsklägg rimmad	15% buljong	Kylt	42	1 800	5,4	Sverige
723293	Scan	Fläskkarré med plommonsmak	17% buljong	Kylt	42	2 750	8,25	Sverige
722093	Scan	Kamben neutrala	7% buljong	Kylt	42	960	5,76	Sverige
722595	Scan	Kotlettrad	17% buljong	Kylt	42	1 800	10,8	Sverige
723095	Scan	Nötstek av bog	24% buljong	Kylt	42	2 600	7,8	Sverige
722895	Scan	Oxbringa rimmad	32% buljong	Kylt	42	3 300	6,6	Sverige
723793	Scan	Revbensspjäll tjocka	14% buljong	Kylt	40	1 600	6,4	Sverige
724795	Scan	Rostbiff av ytterlår	12% buljong	Kylt	28	3 000	9,0	Sverige
723395	Scan	Skinkstek	25% buljong	Kylt	42	2 666	8,0	Sverige

Sous vide skivad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
723299	Scan	Fläskkarré med plommonsmak skivad	ca 3mm	Fryst	180	2 000	6,0	Sverige
722598	Scan	Kotlettrad skivad	ca 3,5mm	Fryst	180	1 800	5,4	Sverige
723398	Scan	Skinkstek skivad	ca 3mm	Fryst	180	1 800	5,4	Sverige
724798	Scan	Rostbiff skivad	ca 3mm	Fryst	180	1 800	5,4	Sverige
722898	Scan	Oxbringa rimmad skivad	ca 3mm	Fryst	240	1 800	5,4	Sverige

Det bästa med färdig sous vide

- Jämn kvalitet - svårt att misslyckas
- Lätt att beräkna portionsstorlek
- Lätt att beräkna kostnad per portion
- Lätt och snabbt att laga
- Fungerar som regel i alla kök



SVENSK FÄRS

I många maträtter används blandfärs, alltså en mix av nöt- och fläskfärs. Av hävd använder man en större andel nötkött i norra Sverige. En hel del maträtter lagas med ren nötfärs, till exempel många köttfärsrätter och Biff à la Lindström, lasagne och råbiff. För att inte tala om hamburgare av alla de slag.

Nötfärs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
425790	Scan	Nötfärs 10%	3mm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
525790	Scan	Nötfärs 10%	3mm	Fryst	360	2500	10,00	Sverige
299037	Scan	Nötfärs 10% lösfryst	3mm	Fryst	300	2500	5,00	Sverige
425795	Scan	Nötfärs 10% grovmald	5mm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
525899	Scan	Nötfärs 10% KRAV 	3mm	Fryst	360	2500	10,00	Sverige
425797	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV 	5mm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
525797	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV 	5mm	Fryst	360	2500	10,00	Sverige
425693	Scan	Nötfärs 18%	3mm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
425895	Scan	Högrevsfärs 13% grov	5mm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
525895	Scan	Högrevsfärs 13% grov	5mm	Fryst	360	2500	10,00	Sverige
597705	Scan	Hamburgerfärs 23%, rullpack	4mm	Fryst	240	1500	9,00	Sverige
497705	Scan	Hamburgerfärs 23%, rullpack	4mm	Kylt	16	1500	9,00	Sverige
298379	Scan	Smashburgare 28%, puck 113x36	--	Fryst	120	4068	4,07	Sverige

Blandfärs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
426193	Scan	Blandfärs 50/50 15%	3mm	Kylt	14	2500	10,00	Sverige
526193	Scan	Blandfärs 50/50 15%	3mm	Fryst	180	2500	10,00	Sverige
426194	Scan	Blandfärs 50/50 15% grovmald	5mm	Kylt	14	2500	10,00	Sverige
426292	Scan	Blandfärs 70/30 13%	3mm	Kylt	14	2500	10,00	Sverige
526299	Scan	Blandfärs 70/30 13% EKO 	3mm	Fryst	180	2500	10,00	Sverige
299038	Scan	Blandfärs 50/50 15% lösfryst	3mm	Fryst	180	2500	5,00	Sverige
425997	Scan	Blandfärs 60/40 20%	3mm	Kylt	14	2500	10,00	Sverige

Övrig färs

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
506790	Scan	Fläskfärs 17%	3mm	Fryst	180	2500	10,00	Sverige
551699	Scan	Kalvfärs 15-17%	3mm	Fryst	270	2500	10,00	Sverige
597706	Scan	Lammfärs 20%, rullpack	3 mm	Fryst	180	1 000	8,0	Sverige



FÄRSPRODUKTER

Det fina med färsprodukter är de är redo för stekning, grillning eller bara uppvärmning. Här hittar du allt från köttbullar, färsbiffar och järpar till smakrika hamburgare i olika storlekar – riktiga klassiker som passar alla gäster.

Köttbullar

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299080	Scan	Småköttbullar stekta 74% kött, 11% fett	8g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299063	Scan	Nötköttbullar stekta 67% kött, 13% fett	12g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299082	Scan	Köttbulle "maxi" stekt 73% kött, 15% fett	13g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299071	Scan	Köttbullar stekta 70% kött, 17% fett EKO 	13g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299081	Scan	Köttbullar stekta 73% kött, 15% fett	20g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299066	Scan   	Gårdsköttbullar stekta 80% kött, 18% fett	13g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige

Ostekta Hamburgare

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
298368	Scan	Hamburgare 80% kött, 17% fett	45g	Fryst	360	4 320	4,32	Sverige
298369	Scan	Hamburgare 80% kött, 17% fett	90g	Fryst	360	4 320	4,32	Sverige
298364	Scan	Hamburgare 80% kött, 17% fett	150g	Fryst	360	3 600	3,60	Sverige
298372	Scan	Hamburgare 80% kött, 17% fett	200g	Fryst	360	3 600	3,60	Sverige
298381	Scan	Hamburgare m. högrev 99% kött (60% Högrev) 17% Fett	150g	Fryst	360	4 500	4,50	Sverige

Stekta Hamburgare

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
298354	Scan	Hamburgare 85% kött, 18% fett	60g	Fryst	300	4 080	4,08	Sverige
298352	Scan	Hamburgare 85% kött, 18% fett	90g	Fryst	300	5 400	5,40	Sverige
298353	Scan	Hamburgare 85% kött, 18% fett	130g	Fryst	300	5 200	5,20	Sverige

Stekta Färsbiffar & Järpar

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299227	Scan  	Leverbiff (varav 24% leverkött) 34% kött, 18% fett	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299093	Scan  	Oxjärpe 72% kött, 14% fett	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299239	Scan	Pannbiff 73% kött, 15% fett	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299021	Scan	Pannbiff 70% kött 12% fett EKO 	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299237	Scan  	Färsmedaljong dijon 75% kött, 18% fett	45g	Fryst	300	2 250	4,50	Sverige
299226	Scan  	Biff Lindström 61% kött, 13% fett	55g	Fryst	300	2 200	4,40	Sverige

Allergiinformation:  = Innehåller gluten  = Innehåller laktos  = Innehåller ägg



SVENSK KORV

Korvarnas korv, Falukorven, är en av de äldsta svenska specialiteterna och den är idag klassad som "Garanterad traditionell specialitet". För att få kallas falukorv, måste den framställas enligt ett särskilt recept och innehålla minst 45 procent kött. EU ger endast särartsskydd till produkter som har en traditionell sammansättning, eller som framställs genom traditionella tillverkningsmetoder. Vår svenska korv är verkligen en tradition att vara stolt över.

Varmkorv

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
605099	Scan	Varmkorv nöt 50% kött, 15% fett	50g	Fryst	180	1650	6,60	Sverige
603595	Scan	Gatuköskorv special 52% kött, 20% fett	60g	Kylt	28	1500	6,00	Sverige
603599	Scan	Gatuköskorv special 52% kött, 20% fett	60g	Fryst	180	1500	6,00	Sverige
738090	Scan	Varmkorv naturskinn 54% kött, 19% fett	55g	Kylt	180	1980	5,94	Sverige
733090	Bullens	Varmkorv extra, konservburk 56% kött, 17% fett	50g	—	1080	2000	6,00	Sverige
733192	Bullens	Varmkorv, konservburk 33% kött, 14% fett	55g	—	1095	2200	6,60	Sverige
733291	Bullens	Pilsnerkorv, konservburk 33% kött, 14% fett	30g	—	1095	240	2,88	Sverige

Kryddig korv

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
600248	Scan	Chorizo de Pimentón 90% kött	120g	Kylt	30	1 600	6,40	Sverige
602897	Scan	Chorizo 73% kött, 23% fett	120g	Fryst	180	1200	4,80	Sverige
602497	Scan	Bratwurst 74% kött, 23% fett	120g	Fryst	180	1200	4,80	Sverige
602598	Scan	Ost & bacon 57% kött, 21% fett	120g	Fryst	180	1800	7,20	Sverige

Grillkorv

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
610798	Scan	Grillkorv 40% kött, 21% fett	60g	Fryst	180	1500	7,50	Sverige
610598	Scan	Grillkorv 40% Kött, 21% fett	70g	Fryst	180	1750	8,75	Sverige
602093	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	100g	Kylt	28	2000	8,00	Sverige
602199	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	120g	Fryst	180	1800	7,20	Sverige
602195	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	150g	Kylt	28	1500	6,00	Sverige
602197	Scan	Gatuköskorv/Lunchkorv 52% kött, 20% fett	150g	Fryst	180	1500	6,00	Sverige
611299	Scan	Rullgrillskorv 65% kött, 23% fett	80g	Fryst	180	1600	8,00	Sverige

Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg

Falukorv hel

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
624295	Scan	Delifalukorv 62% kött, 14% fett		Kylt	60	1200	9,60	Sverige
623895	Scan	Falukorv 52% kött, 23% fett		Kylt	60	1200	9,60	Sverige
626399	Scan	Nötkorv rak 50% kött, 15% fett		Fryst	120	1200	9,60	Sverige

Falukorv skivad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
620705	Scan	Delifalukorv skivad 62% kött, 14% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Kylt	21	3000	6,00	Sverige
620897	Scan	Delifalukorv skivad 62% kött, 14% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
620399	Scan	Falukorv skivad 52% kött, 23% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
625999	Scan	Falukorv skivad EKO 62% kött, 20% fett 	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3000	6,00	Sverige

Falukorv strimlad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
620804	Scan	Delifalukorv strimlad 62% kött, 14% fett	0,8x0,8x5	Kylt	21	3000	6,00	Sverige
620896	Scan	Delifalukorv strimlad 62% kött, 14% fett	0,8x0,8x5	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
625998	Scan	Falukorv strimlad EKO 62% kött, 20% fett 	0,8x0,8x5	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
626599	Scan	Nötkorv strimlad 50% kött, 15% fett	0,8x0,8x5	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
299400	Scan	 Vego Middagskorv strimlad	0,8x0,8x5	Fryst	300	1800	5,40	Sverige

Övriga korvar

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
604595	Scan	Deli frukostkorv naturskinn 68% kött, 20% fett	93g	Kylt	25	1850	7,40	Sverige
606497	Scan	Deli Wiener tunt skinn 58% kött, 23% fett	50g	Kylt	28	1000	8,00	Sverige
646695	Scan	Köttkorv kokt 48% kött, 23% fett	800g	Kylt	40	800	9,60	Sverige
607295	Scan	Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	30	1000	8,00	Sverige
604195	Scan	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	22	2000	6,00	Sverige
604198	Scan	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett	20g	Fryst	180	2000	6,00	Sverige



Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg

EN KORVKLASSIKER

Falukorven uppfanns redan under 1600-talet, och är lika poppis nu som då!





SVENSK SMÖRGÅSMAT

Har du tänkt på vilket vackert ord smörgåsmat är? Det lockar med smakfulla munsbitar, aptitretare eller en stabil macklunch. Vi lägger mycket tid på våra charkuterier så som korv, skinka och pastejer.

Genom att röka, koka och krydda lockar vi fram fina smaker. Smörgåsmaten är en stolt del av den svenska matkulturen. Ett arv vi gärna vårdar.

Lufttorkat hel

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
671690	Scan	Prosciutto Crudo	Ersätter 671692	Kylt	190	2 500	10	Sverige
671692	Scan	Prosciutto Crudo	Utgår vecka 36	Kylt	190	2 500	10	Sverige
674592	Scan	Coppa		Kylt	190	1 500	6	Sverige
630892	Scan	Fänkålssalami		Kylt	190	2 000	8	Sverige
630792	Scan	Tryffelsalami		Kylt	190	2 000	8	Sverige
674488	Scan	Bresaola		Kylt	90	800	3,2	Sverige

Lufttorkat skivad

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
671695	Scan	Prosciutto Crudo, skivad		Kylt	90	200	2,4	Sverige
674594	Scan	Coppa, skivad		Kylt	90	200	2,4	Sverige
630894	Scan	Fänkålssalami, skivad		Kylt	40	200	2,4	Sverige
630794	Scan	Tryffelsalami, skivad		Kylt	40	200	2,4	Sverige
674494	Scan	Bresaola, skivad		Kylt	90	200	2,4	Sverige

Skivad storpack

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
770631	Scan	Källarrökt skinka		Kylt	28	500	3	Sverige
685430	Scan	Kokt skinka, skivad		Kylt	20	500	3	Sverige
674963	Scan	Skinka alspånsrökt		Kylt	30	500	3	Sverige
670796	Scan	Skinka rökt		Kylt	30	1000	6	Sverige
674862	Scan	Skinka extrarökt		Kylt	30	500	3	Sverige
630696	Scan	Hushållsmedwurst		Kylt	40	1000	6	Sverige
633090	Scan	Rökt Salami, skivad		Kylt	28	400	2,4	Sverige
623396	Scan	Medwurst, kokt		Kylt	25	1000	6	Sverige

Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg

Tunna skivor

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
770631	Scan	Källarrökt skinka, skivad	Kylt	25	500	3	Sverige
685430	Scan	Kokt skinka, skivad	Kylt	25	500	3	Sverige
633030	Scan	Rökt Salami, skivad	Kylt	25	400	2,4	Sverige
8872	Pärsons	Rökt Kalkon	Kylt	25	200	1,2	EU
8877	Pärsons	Rökt Kalkon	Kylt	25	500	2,5	EU

Hel smörgåsmat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
670395	Scan	Källarrökt skinka 95% kött, 3% fett	Kylt	35	3000	6	Sverige
632090	Scan	Läckökorv 73% kött, 38% fett	Kylt	90	1400	7	Sverige
631290	Scan	Småländsk lökkorv 79% kött, 39% fett	Kylt	90	1400	7	Sverige
630189	Scan	Cognacsmedwurst 70% kött 30% fett	Kylt	75	3000	12	Sverige
69	Pärsons	Emilskinka rökt 87% kött, 3% fett	Kylt	60	2500	7,50	Sverige

Bordspack

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
623596	Scan	Medwurst kokt 61% kött, 23% fett	Kylt	25	220	1,98	Sverige
630496	Scan	Prickig korv 79% kött, 30% fett	Kylt	40	220	1,98	Sverige
681694	Scan	Skinka kokt 95% kött, 3% fett	Kylt	25	220	1,98	Sverige
671894	Scan	Skinka rökt 95% kött, 3% fett	Kylt	32	220	1,98	Sverige

Leverpastej

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
645846	Scan	Leverpastej ugnsbakad 30% lever EKO	Kylt	60	200	3,2	Sverige
644196	Scan	Leverpastej färdigskivad 30% lever	Kylt	23	200	1,8	Sverige
644647	Scan	Leverpastej bredbar 30% lever	Kylt	60	200	3,6	Sverige

Vegetariska pålägg

ART NR	VARUMÄRKE		VARUNAMN		KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KART KG	URSPRUNG
7760	Pärsons		Vegoskivor Tomat & Basilika	Ersätter 77601	Kylt	25	100	0,8	Sverige
7775	Pärsons		Vegoskivor Salami	Ersätter 77751	Kylt	25	100	0,8	Sverige
7762	Pärsons		Vegoskivor Original	Ersätter 77621	Kylt	25	100	0,8	Sverige
77601	Pärsons		Vegoskivor Tomat & Basilika	Utgår vecka 36	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77751	Pärsons		Vegoskivor Salami	Utgår vecka 36	Kylt	25	100	1,0	Sverige
77621	Pärsons		Vegoskivor Original	Utgår vecka 36	Kylt	25	100	1,0	Sverige

Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg



PÄRSONLIGT VEGO

Vegetariska pålägg har länge varit en eftersatt kategori, och de alternativ som har erbjudits har varit ost.

I dag vill allt fler konsumenter ha köttfria alternativ som valmöjlighet, både vegetarianer och flexitarianer.

Pärsons vegoskivor är ett välsmakande pålåggsalternativ som kan tilltala många kunder och gäster.

- Mild god smak
- Uppskattad konsistens och textur
- Äntligen ett gott alternativ till ost

**Läs mer på: parsons.se eller scansverigefoodservice.se*



Vegoskivor Tomat & Basilika
8st, 100 g, 0.8kg/krt. Art. 7760. Sverige
Ersätter Art. 77601



Vegoskivor Salami
8st, 100 g, 0.8kg/krt. Art. 7775. Sverige
Ersätter Art. 77751



Vegoskivor Original
8st, 100 g, 0.8kg/krt. Art. 7762. Sverige
Ersätter Art. 77621



BEARBETAT / FÄRDIGLAGAT

Vi har lagt mycket kraft på att utveckla våra produkter som är så gott som klara. Det är ett enkelt sätt att underlätta din matlagning och spara dyrbar tid i köket. Självklart utan att tumma på kvaliteten och smakerna.

Bacon & Stekfläsk

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
672193	Scan	Bacon skivat rullpackat	ca 2,5mm tjock	Kylt	54	1000	4,00	Sverige
672393	Scan	Bacon tärnat	ca 10x10x10mm	Kylt	45	2000	8,00	Sverige
672793	Scan	Baconsnitt		Kylt	45	2000	8,00	Sverige
664102	Scan	Sidfläsk rimmad, utan svål, skivat, rullpackat	ca 5mm tjock	Kylt	30	1700	6,80	Sverige
676595	Scan	Källarrökt baconsida av Rapsgris®, Russelbacka gård	Hel bit	Kylt	40	2000	6,00	Sverige

Färdiglagat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
733793	Scan	Ärtsoppa med fläsk	-	270	3800	7,60	Sverige
733993	Scan	Bruna bönor	-	270	3800	7,60	Sverige
994013	HKScan Pro	Kåldolmar	Fryst	360	2000	8,00	Finland
734132	Scan	 Potatisgratäng	Kylt	55	2000	10,00	Sverige
299304	Scan	Bistropytt Utgår vecka 36	Fryst	300	1800	5,40	Sverige
299305	Scan	 Vegopytt Utgår vecka 36	Fryst	300	1800	5,40	Sverige

Övriga produkter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299482	Scan	Nötbit	150g	Fryst	395	3750	3,75	Sverige
641498	Scan	Kalvsylta		Kylt	51	800	6,40	Sverige
674699	Scan	Rökt skinka tärnat	0,8 x 0,8 x 0,8	Fryst	120	3000	6,00	Sverige
671198	Scan	Rökt skinka strimlat	0,8 x 0,8 x 4,5	Fryst	120	2500	5,00	Sverige

Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg



STRIMLAT / TÄRNAT KÖTT

Vårt sortiment av strimlade och tärnade produkter är gjort på smakrikt kött av högsta kvalitet. Här hittar du allt från strimlad fläskbög och fläskgrytbitar – till tärnat nötkött, högre och mycket annat. Gott och enkelt för dig som vill göra ett storkok, en carbonara eller en härlig gryta. Endast fantasin sätter gränserna.

Fläskkött

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
413296	Scan	Fläskbög benfri strimlad	1x1x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
413290	Scan	Fläskbög tärnad	2x2x2 cm	Kylt	10	2500	10,00	Sverige
413297	Scan	Fläskbög tändsticksstrimlad	0,4x0,4x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige

Nötkött strimlat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299419	Scan	Nötbög lösfryst strimlad	1x1x4 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
299433	Scan	Nötbög lösfryst strimlad KRAV 	1x1x4 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
420393	Scan	Nötbög strimlad	1x1x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
424091	Scan	Ytterlår strimlad	1x1x4 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige

Nötkött tärnat

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
420399	Scan	Nötbög tärnad	1x1x1 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
420390	Scan	Nötbög tärnad	2x2x2 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige
299416	Scan	Nötbög lösfryst tärnad	2x2x2 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
299437	Scan	Nötkött lösfryst tärnad KRAV 	2x2x2 cm	Fryst	270	2000	4,00	Sverige
424092	Scan	Ytterlår tärnad	2x2x2 cm	Kylt	16	2500	10,00	Sverige





SÅ HÄR SMAKAR EN GODARE JUL



SVENSKA JULPRODUKTER

Produkter som passar alla sorters julbord;
det traditionella såväl som det nytänkande.

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
299080	Scan	Småköttbullar 74% kött, 11% fett	8g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299063	Scan	Nötköttbullar stekt 67% kött, 13% fett	12g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299066	Scan	●●● Gårdsköttbullar 80% kött, 18% fett	20g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
607295	Scan	Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	30	1 000	8,00	Sverige
604195	Scan	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	22	2 000	6,00	Sverige
604198	Scan	Prinskorv naturskinn oflättad 61% kött, 23% fett	20g	Fryst	180	2 000	6,00	Sverige
647495	Scan	Julkorv, kokt		Kylt	40	800	9,6	Sverige
632090	Scan	● Läckökorv 73% kött, 38% fett		Kylt	90	1 400	7	Sverige
631290	Scan	● Smäländsk lökcorv 79% kött, 39% fett		Kylt	90	1 400	7	Sverige
407451	Scan	Fläskside av Svensk Rapsgris*		Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris*		Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
517811	Scan	Revbensspjäll utan bröstben knäckta		Fryst	360	1 650	9,90	Sverige
723793	Scan	Revbensspjäll tjocka, sous vide	14% buljong	Kylt	40	1 600	6,40	Sverige
641498	Scan	Deli Kalvsylta		Kylt	51	800	6,40	Sverige
425790	Scan	Nötfärs 10%	3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
426193	Scan	Blandfärs 50/50 15%	3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige

Julskinka

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
680755	Scan	Julskinka Piggham kokt & griljerad, skivad 400g x 10	Nyhet	Kylt	20	400	4	Sverige
680095	Scan	Julskinka Piggham kokt utan nät, viktmarkerat		Kylt	90	3 000	15	Sverige
680596	Scan	Julskinka Piggham kokt skivad, viktmarkerat		Kylt	20	1 800	5,4	Sverige
682893	Scan	Julskinka av Svensk Rapsgris* kokt utan nät, viktmarkerat		Kylt	90	3 000	9	Sverige
684094	Scan	Julskinka av Svensk Rapsgris* skivad, viktmarkerat		Kylt	20	1 800	5,4	Sverige
723695	Scan	Julskinka Piggham lättrokt kokt, viktmarkerat		Kylt	58	2 666	16,0	Sverige
681388	Scan	Julskinka Hållbarhetsgrisen		Kylt	90	2 366	7,1	Sverige

Vegetariskt

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN		KYLT/ FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KART KG	URSPRUNG
601699	Scan	● Vegokorv 55g		Fryst	270	1 650	6,6	Sverige

Allergiinformation: ● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg



VÅRA UTESÄLJARE

MICHAEL BENGTSSON 072-539 98 20
michael.bengtsson@hkscan.com

HELEN ANDERSSON 070-368 08 98
helen.andersson@hkscan.com

CECILIA ÅKESSON 072-995 89 11
cecilia.akesson@hkscan.com

MARCUS KARLSSON 070-292 46 25
marcus.karlsson@hkscan.com

ROBERT LÖFQVIST 070-784 93 81
robert.lofqvist@hkscan.com

FREDRIK ASPLUND 070-109 58 24
fredrik.asplund@hkscan.com

CECILIA WERNER 070-403 49 80
cecilia.werner@hkscan.com

MARIA LUNDEMO 070-399 89 86
maria.lundemo@hkscan.com

VÅRA INNESÄLJARE

CHARLOTTE TOBERT 013-23 47 61
charlotte.tobert@hkscan.com

FÖRSÄLJNINGSCHEF

FREDRIK SVÄRD 073-316 67 56
fredrik.svard@hkscan.com

MATFORUM FÖR PRODUKT & MATRELATERADE FRÅGOR

020-59 59 77 matforum@hkscan.com

GROSSISTKOORDINATORER

MALIN HOLMDAHL 013-23 45 05
malin.holmdahl@hkscan.com

PHILIP HULTSTEN 013-23 45 54
philip.hultsten@hkscan.com



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM

Häng med när vi reser land och rike runt, och upplever när svensk mat är som bäst. Vi hälsar på hos bönder, kockar, influencers och träffar en massa sköna människor.

@SCANFOODSERVICE