

SCAN FOODSERVICE

VÅRT SORTIMENT



BAKOM HJÄLTAR SEDAN 1899

Sedan 1899 har våra produkter funnits med på frukostar, luncher, middagar och alla matstunder däremellan. Vårt jobb är att ta fram råvaror som gör ert jobb i köket lite enklare, tryggare och godare.

Vi vet att riktigt bra mat inte blir till av sig själv. Den blir till av alla er i skolkök och storkök, på vägkrog och finkrog, som dag ut och dag in ser till att de ni serverar blir mätta, nöjda och förhoppningsvis lite gladare.

Det är ni som är de verkliga hjältarna. Och vi står där vi alltid har stått – bakom er, med kunskap, omsorg och kvalitet som håller för verkligheten. Sedan 1899.

SCAN FOODSERVICE

Har du frågor eller funderingar om våra produkter?
Kontakta oss på Matforum
matforum@scansverige.se
0771-510 510

INNEHÅLL

VÅRA VARUMÄRKEN	3
FLÄSK.....	5
NÖT	9
LAMM.....	12
KALV	12
STRIMLAT/TÄRNAT KÖTT	14
FÄRSER.....	15
HAMBURGARE.....	16
FÄRSPRODUKTER	19
KORV.....	20
BACON & STEKFLÄSK	23
BEARBETAT/FÄRDIGLAGAT.....	23
SMÖRGÅSMAT & DELICHARK.....	24
SOUS VIDE.....	26
EKOLOGISKT & KRAVMÄRKT	29
JULPRODUKTER	30

VÅRA KONCEPT & VARUMÄRKEN



SCAN

Alltid svenskt kött. Ett brett sortiment för professionella kök, från vardagsfavoriter som falukorv och köttbullar till fina kött detaljer av fläsk, nöt, kalv och lamm.



SCAN MENU

Nötkött för dig som ställer höga krav på råvara, kvalitet och resultat. Här finns detaljer som biff, entrecôte och oxfilé, noga utvalda för att ge en jämn och pålitlig upplevelse i köket.



SVENSK RAPSGRIS®

Överlägsen saftighet och mörhet. Vår Rapsgris® möter de högsta kraven på smak och textur vilket gör det till ett starkt alternativ till ädlare nöt- och lamm detaljer.



PÄRSONS

Lite pärsonligare sedan 1996 och kanske mest känt för sina tunna skivor. Sveriges mest populära smörgåsmatsvarumärke, och marknadsledare inom vego- och kalkonpålägg.



STYCKMÄSTARENS UTVALDA

Speciella styckdetaljer med hög kvalitet. Noga utvalda för dig som söker kött med fin mörhet, bra marmorering och fler möjligheter på menyn.



BULLENS

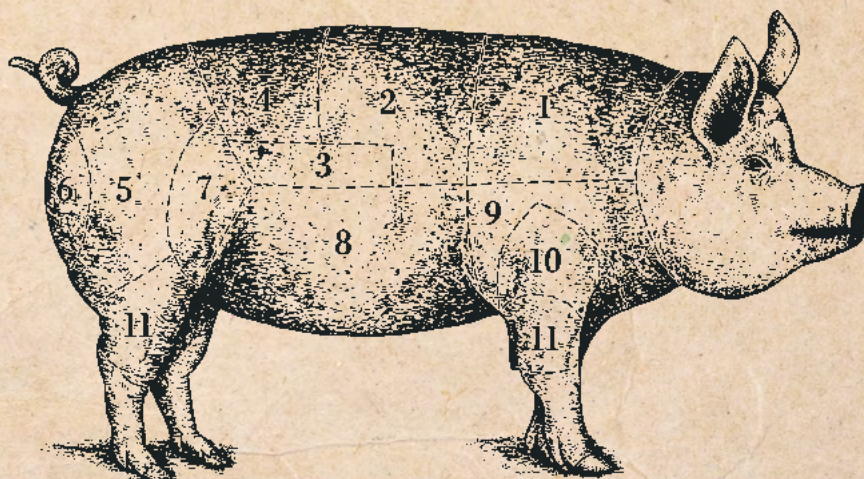
En svensk klassiker på konserverburk. På 50-talet fanns uppemot 30 produkter med Bullens namn, idag finns förutom den kultförklarade Pilsnerkorven även Bullens Varmkorv och Bullens Varmkorv Extra.



HALLA GÅRDSGRIS

På Halla Gård har Anders Gunnarsson skapat en unik kombination av utmärkt djuromsorg och varaktigt lantbruk med ett helt slutet kretslopp som vision. Med detta cirkulära tänk får han ett griskött med betydligt lägre klimatpåverkan.

*Källa: livscykelanalysberäkning är utförd av RISE forskningsinstitut. CO2e per kilo benfritt kött: Halla Gårdsgris (2,5/kg CO2e/kg), svensk kyckling (2,6 CO2e/kg), norsk lax (6,1 CO2e/kg).



SVENSKT FLÄSK

Vårt svenska griskött håller hög kvalitet, och det märks både i smaken och i arbetet i köket. Köttet är saftigt och mörkt, särskilt Rapsgrisen som med sin karaktär ofta klarar sig fint utan så mycket mer runt omkring.

Många kockar söker idag fettinsprängt griskött med ordentlig fettkappa, för saftighetens och smakens skull. Samtidigt går det lätt att anpassa efter olika behov, och för kök som räknar noga är det här en råvara som ger både flexibilitet och bra köksekonomi.

VISSTE DU ATT:

- Gårdsmärkt Svensk Rapsgris® finns från sju olika gårdar.
- Den svenska djurskyddslagstiftningen är en av de strängaste i världen.
- Pluma betyder fjäder på spanska och syftar på detaljens form.
- Kotlettracks med skrapade ben kallas också frenched racks eller kronkotlett.
- Detaljer som filé och kotlett kan stekas till 65–70° för att behålla saftighet och mörhet.

VÅRA OLIKA GRIS-KONCEPT



Ett initiativ från Scan tillsammans med Anders Gunnarsson på Halla gård i Västergötland. En av Sveriges mest framstående gårdar när det gäller kretsloppstänk och djuromsorg. Samarbetet har resulterat i ett mer ansvarsfullt producerat kött av hög kvalitet, där omsorg om både djur och råvara märks hela vägen till tallriken.



Våra svenska rapsgrisar föds upp på sju noga utvalda gårdar där fodret berikats med näringsrik rapsolja. Detta gör köttet extra saftigt, mörkt och smakrikt, och den förändrade fettsammansättningen gör att även de magra detaljerna blir mer tåliga för höga temperaturer. Större frihet för dig i köket och en mer raffinerad smakupplevelse för gästen.



Projektet Piggham startade 1974 och var ett avelsarbete där en gylta av svensk lantras och Yorkshireshire parades med en Hampshire-galt. Den nya treraskorsningen lyckades kombinera de bästa egenskaperna från grisraserna, vilket resulterade i en svensk kvalitetsgris med extra mörkt, saftigt och smakrikt kött.



**200
GÅRDAR**

Scan samarbetar med
ca 200 grisgårdar
i Sverige.



LÅT RÅVARAN GÖRA JOBBET

Svenskt griskött av hög kvalitet behöver inte tillagas hårdare än nödvändigt. Möra detaljer som filé och kotlett kan med fördel tillagas till 65–70 grader för att behålla saftighet och mörhet.

HALLA GÅRDSGRIS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
408334	Scan	Karré benfri, viktmarkerat	Kylt	24	2 190	6,57	Sverige
408352	Scan	Sida med svål, viktmarkerat	Kylt	24	3 932	7,86	Sverige
408321	Scan	Kotlett benfri, viktmarkerat	Kylt	16	3 310	13,2	Sverige
508333	Scan	Pluma, viktmarkerat	Fryst	365	2 800	11,2	Sverige

STYCKMÄSTARENS UTVALDA RAPSGRIS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
407457	Scan	Fläskside av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
407493	Scan	Utvald Fläskfilé av Svensk Rapsgris	Kylt	21	500	4,0	Sverige
507401	Scan	Karré benfri av Svensk Rapsgris	Fryst	729	2 190	6,57	Sverige
407412	Scan	Karré benfri av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	23	4 381	8,762	Sverige
407423	Scan	Kotlett av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Kylt	24	3 310	13,24	Sverige
507439	Scan	Kotlettracks av Svensk Rapsgris®	Fryst	360	2 340	4,68	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
507412	Scan	Pluma av Svensk Rapsgris®, viktmarkerat	Fryst	365	2 250	9,00	Sverige
407458	Scan	Fläskside, benfri utan svål av Svensk Rapsgris, viktmarkerat	Kylt	24	5 000	10,00	Sverige

PIGGMAM

	ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
NYHET!	404721	Scan	Sida benfri delad	Kylt	16	5 202	10,41	Sverige
	518506	Scan	Restaurangfilé	Fryst	360	2 000	8,00	Sverige
	412921	Scan	Fläskfilé	Kylt	21	550	11,00	Sverige
	404414	Scan	Karré benfri	Kylt	16	4 380	8,76	Sverige
	504411	Scan	Karré benfri	Fryst	360	2 190	10,95	Sverige
	506708	Scan	Pluma, viktmarkerat	Fryst	365	2 250	9,00	Sverige
	504439	Scan	Karré benfri, viktmarkerat	Fryst	360	2 190	8,76	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
	591928	Scan	Kamben 2-pack Vac	Fryst	360	1 000	5,00	Sverige
NYHET!	591935	Scan	Spareribs Vac, viktmarkerat	Fryst	360	1 000	5,00	Sverige
	403988	Scan	Kotlett benfri	Kylt	21	3 310	13,24	Sverige
	512932	Scan	Fläskfilé	Fryst	360	550	11,00	Sverige
	508014	Scan	Spareribs breda	Fryst	545	2 250	10,00	Sverige
	500595	Scan	Skinka benfri i nät	Fryst	360	1 100	5,50	Sverige
	403317	Scan	Picnic Bog	Kylt	21	4 880	10,00	Sverige

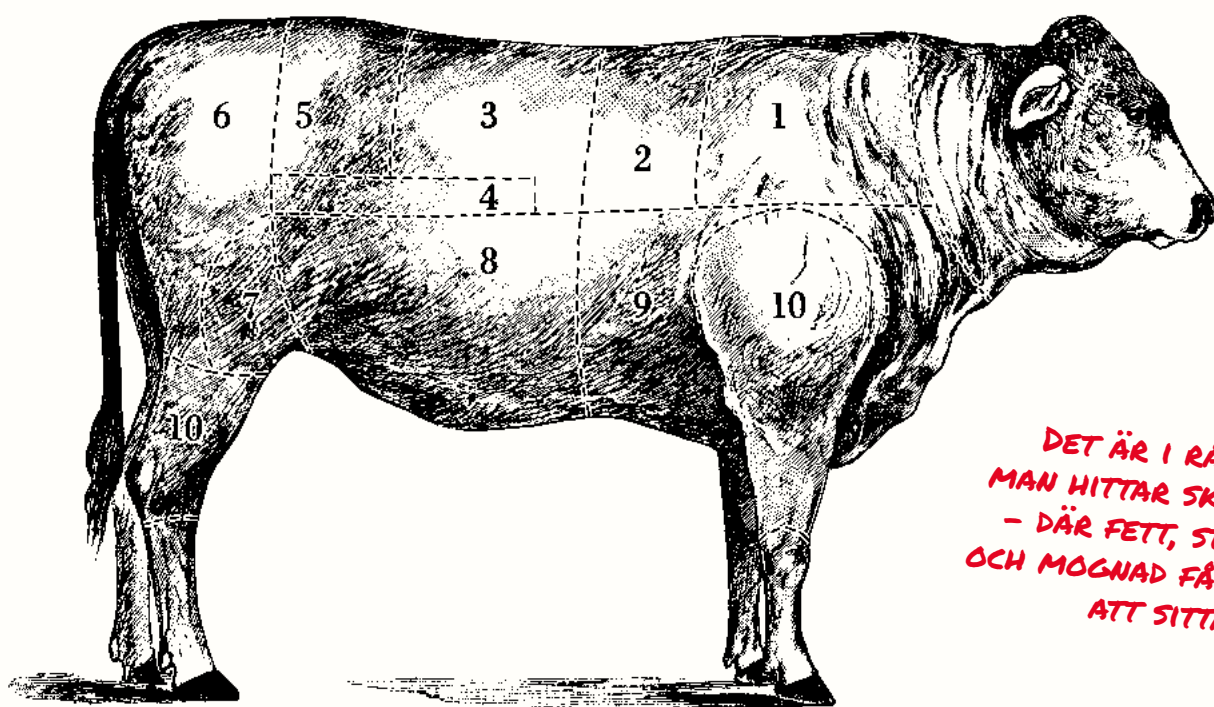
SVENSK NÖT

Vårt svenska nötkött håller hög kvalitet, och det börjar redan på gården. Den svenska djurhållningen, tillsammans med våra bönders noggranna arbete, gör att djuren mår bra och håller sig friska. Det ger kött med både god karaktär och en kvalitet att lita på i köket.

För oss är det viktigt att djuren är slaktmogna, med rätt vikt och en bra muskel- och fettansättning. Ålder påverkar både struktur och smak, där äldre djur ofta ger en kraftigare karaktär medan yngre djur ger ett mildare kött. Oavsett vilket man föredrar är en sak säker, svenskt nötkött står för kvalitet.

VISSTE DU ATT:

- Både hängmörning och vakuummörning bygger på samma naturliga mörningsprocess.
- Tester har visat att det inte är någon skillnad i "ätkvalitet" mellan de två sätten.
- Däremot väljs oftast de finaste djuren ut till hängmörning.
- Ovanliga detaljer är inte bara spännande att jobba med, de kan också stärka lönsamheten.
- När mer av djuret tas tillvara blir svinnet mindre och möjligheterna i köket fler.



DET ÄR I RÅVARAN
MAN HITTAR SKILLNADEN
- DÄR FETT, STRUKTUR
OCH MOGNAD FÅR SMAKEN
ATT SITTA.



**KLASSISKA OCH MER OVANLIGA
STYCKDETALJER GER VARIATION PÅ
MENYN OCH MINSKAR SVINNET.**

OXFILÉ

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
423337	Scan	Oxfilé, viktmarkerat	1,8+	Kylt	42	2 110	9,2	Sverige
523333	Scan	Oxfilé	1,8+	Fryst	360	2 110	8,44	Sverige

ENTRECÔTE

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
424638	Scan	Entrecôte, viktmarkerat	3,0+	Kylt	42	4 000	8,00	Sverige
524630	Scan	Entrecôte	3,0+	Fryst	360	3 400	10,20	Sverige

RYGGBIFF

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
422237	Scan	Ryggbiff skinnad, viktmarkerat	4,0+	Kylt	42	4 900	19,60	Sverige
522237	Scan	Ryggbiff Sk vac	4,0+	Fryst	360	4 900	19,60	Sverige
429146	Scan	Talg Nöt Tärnat	4,0+	Kylt	6	18 000	18,00	Sverige

HÖGREV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
421242	Scan	Högreven benfri vac	4,5	Kylt	42	4 500	9,00	Sverige
521277	Scan	Högreven benfri KRAV	6,4	Kylt	42	6 420	12,84	Sverige

FRANSYSKA

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
423642	Scan	Fransyska, oskinnad	4,5	Kylt	42	5 420	10,84	Sverige
423679	Scan	Fransyska KRAV vac	4,7+	Kylt	42	5 420	10,84	Sverige

ÖVRIGA DETALJER

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
422555	Scan	Rostas	Kylt	42	6 540	13,08	Sverige
524835	Scan	Flankstek skinnad	Fryst	360	3 000	6,00	Sverige
420341	Scan	Bog benfri	Kylt	42	3 750	7,50	Sverige
420377	Scan	Bog benfri KRAV	Kylt	42	4 890	9,78	Sverige
733893	Scan	Talg	Kylt	365	2 600	5,20	Sverige
524050	Scan	Rostlock med kappa	Fryst	360	1 500	6,00	Sverige
420646	Scan	Bringa benfri del vac	Kylt	35	3 600	7,20	Sverige
423837	Scan	Innanlår Skin vac	Kylt	42	6 000	12,00	Sverige
497524	Scan	Bringa mallskuren	Kylt	35	6 000	12,00	Sverige



SCAN MENU

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
421837	Scan	Menu Högremskärna	2,5	Kylt	42	2 550	7,2	Sverige
422267	Scan	Menu Ryggbiff skinnad	3,5+	Kylt	42	3 760	11,30	Sverige
522268	Scan	Menu Ryggbiff skinnad	3,5+	Fryst	360	3 760	11,30	Sverige
422259	Scan	Menu Ryggbiff med Kappa	2,0	Kylt	42	6 500	13,00	Sverige
524631	Scan	Menu Entrecôte	2,5+	Fryst	360	3 470	10,41	Sverige
424667	Scan	Menu Entrecôte	2,5+	Kylt	42	3 470	7,2	Sverige
423367	Scan	Menu Oxfilé	2,0+	Kylt	42	2 330	9,2	Sverige
322803	Scan	Menu Oxkind	2,5	Fryst	540	2 500	10,00	Sverige
597608	Scan	Slaktarbiff		Fryst	360	1 300	7,8	Sverige
420336	Scan	Menu Bogstek Liten Skinn vac	3,5	Kylt	42	3 500	9,2	Sverige
520316	Scan	Menu Bogstek Liten Skinn vac Fr	3,5	Fryst	360	3 500	9,5	Sverige
350302	Scan	Menu Kalvbräss	1,0	Fryst	180	1 000	1,00	Sverige

SVENSKT LAMM

Svenskt lamm är en råvara som allt fler gärna sätter på menyn. Det har en mild och behaglig smak, fin mörhet och är enkelt att arbeta med i många typer av kök. Från grill och ugn till gryta och högtidsservering är det en råvara som fungerar året runt och ger variation på menyn.

När vi säger lamm menar vi djur som är yngre än ett år och som ännu inte har lammat. Det är en råvara som känns både klassisk och lite speciell på samma gång, uppskattad i kök som vill laga med tydlig råvarukänsla och stor flexibilitet.

VISSTE DU ATT:

- Vår lamm föds under serv vinter eller tidig vår och slaktas vid 3–5 månaders ålder.
- Lamm med ben passar särskilt bra på grillen, där benet hjälper till att hålla köttet saftigt.
- Höst och vinter passar lamm perfekt i grytor och som stek, och till våren som påsklamm.
- Betande lamm bidrar till öppna landskap och gynnar den biologiska mångfalden.
- På Gotland säger man lamm om alla får, och lammungar i stället för lamm.

LAMMDETALJER

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
576126	Styckmästarens Utvalda	Lammentrecôte	4 st	Fryst	540	ca 900	5,40	Sverige
578126	Styckmästarens Utvalda	Lammytterfilé	6 st	Fryst	540	ca 360	2,18	Sverige
578710	Styckmästarens Utvalda	Lammracks	1 st	Fryst	540	ca 850	5,10	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	3,20	Sverige
579440	Styckmästarens Utvalda	Lambog benfri	3 st	Fryst	540	1400	4,20	Sverige

SVENSK KALV

Svenskt kalvkött är milt, fint och elegant i smaken. Det passar särskilt bra med grädde, milda örter, vitt vin, smör och tomat, och fungerar lika fint i klassiska rätter som i modernare serveringar. Kalven är ett nötdjur som är yngre än tolv månader. Den ljusare färgen och den milda karaktären gör kalv till en uppskattad råvara för kök som vill laga med precision, omtanke och lite extra finess.

VISSTE DU ATT:

- Kalvkött behöver i regel inte möras då köttet är väldigt mörkt i sig.
- Klassiska kalvrätter är till exempel osso buco, saltimbocca, wienerschnitzel och wallenbergare.
- Kalvinnerfilé är en riktigt delikatess, och kalvens motsvarighet till oxfilé.
- Vi säljer bara kött från djur som är 9–12 månader, inte ljust kalvkött där kalvarna är max 8 månader.
- Den klassiska maträtten Filé Oscar togs fram till Kung Oscar II:s 25-årsjubileum 1897.

KALVDETALJER

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
552811	Scan	Kalvben sågade	5cm	Fryst	360	8 000	8,00	Sverige
456135	Scan	Kalvbog benfri	2,9	Kylt	28	2 890	8,70	Sverige
456546	Scan	Kalvkotlett benfri	2,06	Kylt	28	2 060	12,36	Sverige
452650	Scan	Kalv Tors Hammare	2,4	Kylt	21	2 400	4,80	Sverige



STRIMLAT/TÄRNAT KÖTT

Vårt sortiment av strimlat och tärnat är gjort på smakrikt kött av hög kvalitet. Här finns produkter för allt från storkök och grytor till pasta och klassiska lunchrätter. Gott och enkelt för kök som vill spara tid utan att tumma på råvaran.

FLEXIBILITET I KÖKET

- Strimlat kött fungerar lika bra i wok som i en klassisk stroganoff.
- Tärnat kött ger möjlighet till både långkok och rustika serveringar med tydlig karaktär.
- Samma råvara kan ligga till grund för flera rätter på menyn.
- Mindre bitar passar när tempot är högt, större bitar när rätten får ta tid.
- Genom att variera detalj och format kan du skapa bredd i menyn utan att öka antalet råvaror.

FLÄSKKÖTT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
413286	Scan	Fläskbrog benfri Piggham strimlad	1x1x4cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
413280	Scan	Fläskbrog benfri Piggham tärnad	2x2x2cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige

NÖTKÖTT STRIMLAT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
420383	Scan	Nötbrog strimlad	1x1x4cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
424081	Scan	Ytterlår strimlad	1x1x4cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
420384	Scan	Nötkött strimlat KRAV	1x1x4cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige

NÖTKÖTT TÄRNAT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
420389	Scan	Nötbrog tärnad	1x1x1cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
420380	Scan	Nötbrog tärnad	2x2x2cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
424082	Scan	Ytterlår tärnad	2x2x2cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
420381	Scan	Nötkött tärnat KRAV	2x2x2cm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige

FÄRSER

Färs är en av kökets mest användbara råvaror. I många rätter används blandfärs, i andra nötfärs, och valet gör skillnad både i smak, karaktär och användning. Med ett tydligt sortiment blir det lättare att välja rätt färs till allt från köttfärssås och lasagne till Lindström, råbiff och hamburgare.

NÖTFÄRS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
425390	Scan	Nötfärs 10%	3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
525390	Scan	Nötfärs 10%	3mm	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
425593	Scan	Nötfärs 18%	3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
425399	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV	5mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
525397	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV	5mm	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
525399	Scan	Nötfärs 10% KRAV	3mm	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
597717	Scan	Hamburgerfärs 23%, rullpack	4mm	Fryst	240	1 500	9,00	Sverige
497716	Scan	Hamburgerfärs 23%, rullpack	4mm	Kylt	16	1 500	9,00	Sverige
497731	Scan	Högrevsfärs rullpack 13%	4mm	Kylt	16	1 500	9,00	Sverige
597731	Scan	Högrevsfärs rullpack 13%	4mm	Fryst	240	1 500	9,00	Sverige

BLANDFÄRS

NYHET!

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
426093	Scan	Blandfärs 50/50 15%	3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige
526093	Scan	Blandfärs 50/50 15%	3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
426095	Scan	Blandfärs 35/65 18%	3mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
426091	Scan	Blandfärs 60/40 20%	3mm	Kylt	14	2 500	10,00	Sverige
526099	Scan	Blandfärs 70/30 13% EKO	3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige

ÖVRIG FÄRS

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	MALNINGSGRAD	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
506591	Scan	Fläskfärs 17%	3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige
556699	Scan	Kalvfärs 15-17%	3mm	Fryst	270	2 500	10,00	Sverige
597706	Scan	Lammfärs 20%, rullpack	3 mm	Fryst	180	1 000	8,00	Sverige

HAMBURGARE

Enkelheten är hamburgarens storhet. I grunden handlar det om kött i ett bröd, men inte vilket bröd som helst och absolut inte vilket kött som helst. Våra hamburgare är gjorda på nötkött från svenska gårdar och bygger på en noga avvägd balans mellan kötthalt och fetthalt. Framtagna för kök som vill ha ett jämnt resultat med perfekt smak, stekyta och konsistens gång efter gång.

Färskt eller fryst, ostekt eller stekt, beroende på hur ni planerar service, hantering och tempo i ert kök levererar de olika alternativen det man kan förvänta sig av en proffsig hamburgare.

OSTEKTA HAMBURGARE

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS 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	Högrevsburgare 99% kött, 17% fett	150g	Fryst	360	4 500	4,50	Sverige
298379	Scan	Smashburgare 95% kött, 28% fett	113g	Fryst	120	4 068	4,07	Sverige
597717	Scan	Hamburgerfärs 23% fett, rullpack	1500g	Fryst	240	1 500	9,00	Sverige
497716	Scan	Hamburgerfärs 23% fett, rullpack	1500g	Kylt	16	1 500	9,00	Sverige
497731	Scan	Högrevsfärs rullpack	1500g	Kylt	16	1 500	9,00	Sverige
597731	Scan	Högrevsfärs rullpack	1500g	Fryst	240	1 500	9,00	Sverige

STEKTA HAMBURGARE

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS 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



DETALJERNA GÖR SKILLNADEN

En bra hamburgare kanske ser enkel ut men bygger på precision och hantverk. Rätt balans, rätt stekyta och en burgare som håller ihop hela vägen från servering till sista tugga.



NÄR DET BARA SKA FUNGERA

Ibland handlar det inte om att överraska, utan om att leverera. Samma smak, samma känsla och ett resultat som håller för många serveringar utan att tappa kvalitet.

KÖTTBULLAR

En favorit hos matgäster i alla åldrar. Köttbullar ska vara enkla att hantera, jämna i kvalitet och smidiga att servera till många, oavsett om det är lunch, buffé eller dagar när mycket ska hinnas med. I Scans sortiment finns både små och lite större, stekta och råa lösfrysta.

KÖTTBULLAR

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
299080	Scan	Småköttbullar stekta 74% kött, 15% fett	8g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299063	Scan	Nötköttbullar stekta 67% kött, 16% 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
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
298950	Scan	Köttbullar råa, lösfrysta 80% kött, 19% fett	23g	Fryst	360	4 500	4,50	Sverige
299071	Scan	Köttbullar stekta 70% kött, 17% fett EKO	13g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige

FÄRSBIFFAR & JÄRPAR

Färsbiffar är en uppskattad favorit på många menyer. Enkla att hantera, jämna i kvalitet och lätta att variera med sås, tillbehör och egen smaksättning. Järpar en annan klassiker som har en självklar plats i det svenska köket. Omtyckta och smidiga att arbeta med, särskilt när du vill servera något som känns hemlagat men ändå fungerar enkelt i vardagen.

STEKTA FÄRSBIFFAR & JÄRPAR

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
299227	Scan	Leverbiff (varav 24% grislever) 34% kött, 18% fett	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299093	Scan	Oxjärke 72% kött, 15% fett	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
299239	Scan	Pannbiff Maxi 73% kött, 15% fett	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, 14% fett	55g	Fryst	300	2 200	4,40	Sverige
299021	Scan	Pannbiff 70% kött 12% fett EKO	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige

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

KORV

Frukostkorv, prinskorv, wienerkorv och grillkorv. Det finns verkligen en korv för varje tillfälle. Men korvarnas korv är ändå falukorven, i alla fall här i Sverige. Samtidigt rymmer dagens korvsortiment betydligt mer än så, från svenska vardagsklassiker till favoriter som chorizo och bratwurst. En smakrik kategori med stor variation och en självklar plats i många kök.

FALUKORV HEL

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
624295	Scan	Delifalukorv 62% kött, 14% fett	1 200g	Kylt	60	1 200	9,60	Sverige
623895	Scan	Falukorv 52% kött, 23% fett	1 200g	Kylt	60	1 200	9,60	Sverige
626399	Scan	Nötkorv rak 50% kött, 15% fett	1 200g	Fryst	120	1 200	9,60	Sverige

*Salthalt: Nöt 1,9%, Övriga 1,8%

FALUKORV SKIVAD

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
620705	Scan	Delifalukorv skivad 63% kött, 14% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Kylt	21	3 000	6,00	Sverige
620897	Scan	Delifalukorv skivad 63% kött, 14% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
620399	Scan	Falukorv skivad 53% kött, 23% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
625999	Scan	Falukorv skivad EKO 62% kött, 20% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige

*Salthalt: EKO 2,0%, Övriga 1,8%

FALUKORV STRIMLAD

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
620804	Scan	Delifalukorv strimlad 63% kött, 14% fett	0,8x0,8x45mm	Kylt	21	3 000	6,00	Sverige
620896	Scan	Delifalukorv strimlad 63% kött, 14% fett	0,8x0,8x45mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
626599	Scan	Nötkorv strimlad 50% kött, 15% fett	0,8x0,8x45mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
625998	Scan	Falukorv strimlad EKO 62% kött, 20% fett	0,8x0,8x45mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige

*Salthalt: Nöt 1,9%, EKO 2,0%, Övriga 1,8%

VARM- & WIENERKORV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
605099	Scan	Varmkorv nöt 50% kött, 15% fett	55g	Fryst	180	1 650	6,60	Sverige
603595	Scan	Gatuköskorv special/smal/wiener 52% kött, 20% fett	60g	Kylt	28	1 500	6,00	Sverige
603599	Scan	Gatuköskorv special/smal/wiener 52% kött, 20% fett	60g	Fryst	180	1 500	6,00	Sverige
738090	Scan	Varmkorv naturskinn, kylkonserv 54% kött, 19% fett	55g	Kylt	180	1 980	5,94	Sverige
606498	Scan	Deli Wiener tunt skinn 58% kött, 22% fett	50g	Kylt	28	1 000	8,00	Sverige
733090	Bullens	Varmkorv extra, konservburk 56% kött, 17% fett	50g	—	1080	2 000	6,00	Sverige
733192	Bullens	Varmkorv, konservburk 33% kött, 14% fett	55g	—	1095	2 200	6,60	Sverige
733291	Bullens	Pilsnerkorv, konservburk 33% kött, 14% fett	30g	—	1095	240	2,88	Sverige

FALUKORVEN
UPPFANNIS REDAN
UNDER 1600-TALET,
OCH ÄR LIKA
POPPIS NU SOM DÅ!



GRILL- & STEKKORV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	
610798	Scan	Grillkorv 40% kött, 21% fett	60g	Fryst	180	1 500	7,50	Sverige
610598	Scan	Grillkorv 40% Kött, 21% fett	70g	Fryst	180	1 750	8,75	Sverige
602093	Scan	Gatuköskorv special/lunch/tjock 52% kött, 19% fett	100g	Kylt	28	2 000	8,00	Sverige
602199	Scan	Gatuköskorv special/lunch/tjock 52% kött, 19% fett	120g	Fryst	180	1 800	7,20	Sverige
602195	Scan	Gatuköskorv special/lunch/tjock 52% kött, 19% fett	150g	Kylt	28	1 500	6,00	Sverige
602197	Scan	Gatuköskorv special/lunch/tjock 52% kött, 19% fett	150g	Fryst	180	1 500	6,00	Sverige
611299	Scan	Grillkorv rak 65% kött, 23% fett	80g	Fryst	180	1 600	8,00	Sverige
611330	Scan	Grillkorv rak Chorizo 75% kött, 21% fett	80g	Fryst	180	1 600	8,00	Sverige
602598	Scan	● Ost & bacon 61% kött, 22% fett	120g	Fryst	180	1 800	7,20	Sverige
604595	Scan	Deli frukostkorv naturskinn 68% kött, 20% fett	93g	Kylt	25	1 850	7,40	Sverige

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

KRYDDIG KORV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
600248	Scan	Chorizo de Pimentón 90% kött, 25% fett	80g	Kylt	30	1 600	6,40	Sverige
602897	Scan	Chorizo 75% kött, 22% fett	120g	Fryst	180	1 200	4,80	Sverige
602497	Scan	Bratwurst 75% kött, 22% fett	120g	Fryst	180	1 200	4,80	Sverige

PRINSKORV OCH ÖVRIG KORV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
646696	Scan	Köttkorv kokt 48% kött, 23% fett	800g	Kylt	40	800	8,00	Sverige
607277	Scan	Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	30	1 000	8,00	Sverige
604131	Scan	Deliprinskorv naturskinn oflätad 76% kött, 20% fett	20g	Kylt	25	2 000	6,00	Sverige
604130	Scan	Deliprinskorv naturskinn oflätad 76% kött, 20% fett	20g	Fryst	180	2 000	6,00	Sverige



SLAKTARKORV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖR P G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
607830	Slaktarkorv	Filékorv Rostad Lök 75% kött, 20% fett	85g	Kylt	45	2 040	45	Sverige
607955	Slaktarkorv	Filékorv Ost & Bacon 75% kött, 25% fett	85g	Kylt	45	2 040	45	Sverige
609055	Slaktarkorv	Original Filékorv 82% kött, 19% fett	90g	Kylt	45	2 160	45	Sverige
609255	Slaktarkorv	Filékorv Grov vitlök 99% kött, 20% fett	90g	Kylt	45	2 160	45	Sverige
609856	Slaktarkorv	Filékorv Svartpeppar 99% kött, 20% fett	90g	Kylt	45	2 160	45	Sverige

BACON & STEKFLÄSK

Bacon och stekfläsk hör till kökets verkliga trotjänare. De fungerar lika bra i frukostservering och klassisk husman som i moderna rätter som ramen, bao och street food-inspirerade serveringar, där sälta, stekyta och tydlig smak får ta plats.

BACON & STEKFLÄSK

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
672194	Scan	Bacon skivat rullpackat ca 2,5mm tjock	Kylt	54	1 000	4,00	Sverige
672396	Scan	Bacon tärnat ca 10x10x10mm	Kylt	45	2 000	8,00	Sverige
672795	Scan	Baconsnitt	Kylt	45	2 000	8,00	Sverige
664104	Scan	Sidfläsk rimmad, u. svål, skivat, rullpackat ca 5mm tjock	Kylt	30	1 700	6,80	Sverige

FÄRDIGLAGAT

Våra färdiglagade klassiker uppskattas inte bara av gästerna, utan gör också jobbet enklare i köket. Ärtsoppa, bruna bönor och kåldolmar sparar värdefull tid när tempot är högt, utan att tumma på kvaliteten.

FÄRDIGLAGAT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
733793	Scan	Ärtsoppa med fläsk	Kylt	270	3 800	7,60	Sverige
733993	Scan	Bruna bönor	Kylt	270	3 800	7,60	Sverige
734130	Scan	Potatisgratäng	Kylt	55	800	9,60	Sverige
994014	Scan	Kåldolmar	Fryst	360	2 000	8,00	EU

ÖVRIGA PRODUKTER

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
641499	Scan	● Kalvsylta, 47% kalvkött	Kylt	51	800	6,40	Sverige
674699	Scan	Rökt skinka tärnat, 88% kött	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
671198	Scan	Rökt skinka strimlat, 88% kött	Fryst	120	2 500	5,00	Sverige

Allergiinformation:

● = Innehåller gluten ● = Innehåller laktos ● = Innehåller ägg

SMÖRGÅSMAT & DELICHARK

I vårt sortiment finns allt från svenska påläggsklassiker till lufttorkade charkuterier för mackor, sallader, charkbrickor och enklare luncher. Produkter som fungerar både när det ska gå snabbt och när du vill ge serveringen något extra. I över 100 år har vi förfinat konsten att röka kött.

I Kristianstad röker vi fortfarande skinka med bokved och enris, och i Halmstad kallröker vi korv och lufttorkar skinka och salami.

LUFTTORKAT HEL

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖR P G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
671690	Scan	Prosciutto Crudo	Kylt	190	2 000	8	Sverige
674589	Scan	Coppa	Kylt	190	1 500	18	Sverige
630789	Scan	Tryffelsalami	Kylt	190	2 000	16	Sverige
630889	Scan	Fänkålssalami	Kylt	190	2 000	16	Sverige

LUFTTORKAT SKIVAD

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖR P G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
671696	Scan	Prosciutto Crudo	Kylt	90	200	2,4	Sverige
674595	Scan	Coppa	Kylt	90	200	2,4	Sverige
630895	Scan	Fänkålssalami	Kylt	40	200	2,4	Sverige
630795	Scan	Tryffelsalami	Kylt	40	200	2,4	Sverige

SKIVAD STORPACK

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖR P G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
770631	Scan	Källarrökt skinka 89% kött, 2,7% fett	Kylt	28	500	3,0	Sverige
685430	Scan	Kokt Delikatessskinka 89% kött, 2,7% fett	Kylt	20	500	3,0	Sverige
674964	Scan	Alspånsrökt skinka 89% kött, 2,7% fett	Kylt	30	500	2,5	Sverige
670798	Scan	Skinka rökt 86% kött, 4% fett	Kylt	30	1 000	6,0	Sverige
674863	Scan	Skinka extrarökt 91% kött, 4% fett	Kylt	30	500	2,5	Sverige
630697	Scan	Hushållsmedwurst	Kylt	40	1 000	6,0	Sverige
633030	Scan	 Rökt Salami	Kylt	40	400	2,4	Sverige
681697	Scan	Skinka kokt 95% kött, 2,1% fett Nyckelhål	Kylt	21	1 000	6,0	Sverige
671898	Scan	Skinka rökt 95% kött, 2,1% fett Nyckelhål	Kylt	28	1 000	6,0	Sverige

TUNNA SKIVOR

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
8895	Pärsons	Rökt Kalkon 82% kött, 2% fett	Kylt	25	200	3	EU
770730	Pärsons	Rökt Kalkon 75% kött, 3% fett	Kylt	25	500	2,5	EU
8879	Pärsons	Rökt Gourmetskinka 90% kött, 3% fett	Kylt	28	200	3	Sverige
88801	Pärsons	Kokt Gourmetskinka 90% kött, 3% fett	Kylt	20	200	1,8	Sverige

HEL SMÖRGÅSMAT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
670387	Scan	Källarrökt skinka 95% kött, 3% fett	Kylt	35	3 000	6	Sverige
632089	Scan	Läckökorv 73% kött, 38% fett	Kylt	90	1 400	4,2	Sverige
631289	Scan	Småländsk lökkorv 79% kött, 39% fett	Kylt	90	1 400	4,2	Sverige
630131	Scan	Cognacsmedwurst 64% kött, 36% fett	Kylt	75	2 100	12,6	Sverige
674890	Pärsons	Emilskinka rökt 87% kött, 3% fett	Kylt	60	2 500	7,50	Sverige

BORDSPACK

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
623447	Scan	Medwurst kokt 61% kött, 23% fett	Kylt	25	240	2,16	Sverige
630547	Scan	Prickig korv 79% kött, 30% fett	Kylt	40	200	1,8	Sverige
681695	Scan	Skinka kokt 95% kött, 3% fett	Kylt	25	220	1,98	Sverige
671896	Scan	Skinka rökt 95% kött, 3% fett	Kylt	32	220	1,98	Sverige
681696	Scan	Skinka kokt 95% kött, 2,1% fett Nyckelhål	Kylt	21	220	1,98	Sverige
671897	Scan	Skinka kokt 95% kött, 2,1% fett Nyckelhål	Kylt	28	220	1,98	Sverige

LEVERPASTEJ

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
644198	Scan	Leverpastej färdigskivad 30% lever	Kylt	23	200	1,8	Sverige
644647	Scan	Leverpastej bredbar 30% lever	Kylt	60	200	3,6	Sverige
645846	Scan	Leverpastej ugnsbakad 30% lever EKO	Kylt	60	200	3,20	Sverige

VEGETARISKA PÅLÄGG

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖRP G	VIKT/KRT/SRS KG	URSPRUNG
7760	Pärsons	 Vegoskivor Tomat & Basilika	Kylt	25	100	0,8	Sverige
7775	Pärsons	 Vegoskivor Salami	Kylt	25	100	0,8	Sverige
7762	Pärsons	 Vegoskivor Original	Kylt	25	100	0,8	Sverige

Allergiinformation:

 = Innehåller gluten = Innehåller laktos = Innehåller ägg

SOUS VIDE

Vårt sous vide-sortiment är utvecklat för kök som vill ha hög och jämn kvalitet med mindre handpåläggning. Tillsammans med kockar, kunder och vår egen produktion har vi tagit fram produkter som gör vardagen enklare, utan att tumma på råvara och resultat. Vi har också arbetat för renare recept och tydligare råvarukaraktär. Självklart är Scan sous vide tillverkad i Sverige på svensk råvara.

DET BÄSTA MED FÄRDIG SOUS VIDE

- Jämn kvalitet
- Lätt att beräkna portionsstorlek
- Lätt att beräkna kostnad per portion
- Lätt och snabbt att laga
- Fungerar i många typer av kök

SOUS VIDE HEL

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS-DAGAR	VIKT/FÖR P G	VIKT/KRT/SRS 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
722094	Scan	Kamben neutrala 7% buljong	Kylt	42	960	4,8	Sverige
722595	Scan	Kotlettrad 17% buljong	Kylt	42	1 800	10,8	Sverige
723095	Scan	Nötkött av bog 24% buljong	Kylt	42	2 600	7,8	Sverige
722895	Scan	Oxbringa rimmad 32% buljong	Kylt	42	3 300	6,6	Sverige
723794	Scan	Revbensspjäll tjocka 14% buljong	Kylt	40	1 600	8,3	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/KRT/SRS 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 1,4 - 1,7mm	Fryst	180	1 800	5,4	Sverige
722898	Scan	Oxbringa rimmad skivad ca 3mm	Fryst	240	1 800	5,4	Sverige





EKOLOGISKT & KRAV

I Sverige följer alla köttproducenter den svenska djurskyddslagstiftningen, oavsett om gården är ekologisk eller inte. Det ger en hög grundnivå i djurhållningen och en råvara att känna sig trygg med.

På ekologiska gårdar används inte konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel på samma sätt som i konventionell produktion. Det gör ekologiskt till ett viktigt komplement för kök som vill möta olika krav, ambitioner och val på menyn.



KRAVMÄRKT NÖTKÖTT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
423679	Scan	Fransyska KRAV Scan vac	4,7+	Kylt	42	5 420	10,84	Sverige
421276	Scan	Högreven benfri KRAV	6,4+	Kylt	42	3 750	7,50	Sverige
420377	Scan	Bog benfri KRAV	4,9+	Kylt	42	4 890	9,78	Sverige

EKOLOGISKT FLÄSKKÖTT

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
504409	Scan	Fläskkarré EKO	Fryst	360	2 200	11	Sverige

EKOLOGISKA FÄRSprodukter

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
299071	Scan	Köttbullar stekta 70% kött, 17% fett EKO	13g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299021	Scan	Pannbiff 70% kött 12% fett EKO	40g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
425399	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV	5mm	Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
525397	Scan	Nötfärs 10% grovmald KRAV	5mm	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
525399	Scan	Nötfärs 10% KRAV	3mm	Fryst	360	2 500	10,00	Sverige
526099	Scan	Blandfärs 70/30 13% EKO	3mm	Fryst	180	2 500	10,00	Sverige

EKOLOGISK KORV

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
625999	Scan	Falukorv skivad EKO 62% kött, 20% fett	ca 30g/skiva, 9mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige
625998	Scan	Falukorv strimlad EKO 62% kött, 20% fett	0,8x0,8x45mm	Fryst	120	3 000	6,00	Sverige

EKOLOGISK LEVERPASTEJ

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
645846	Scan	Leverpastej ugnsbakad 30% lever EKO	Kylt	60	200	3,20	Sverige

JULPRODUKTER

Även om julborden serveras först i december börjar de planeras redan under hösten.

Vi vet att julbordet inte är vilken servering som helst, gästerna kommer med höga förväntningar och tydliga favoriter, och allt ska smaka som det ska. I vårt sortiment finns produkterna som gör det lättare att säkra julens klassiker i tid och samtidigt sätta en egen prägel på serveringen.

ART NR	VARUMÄRKE	VARUNAMN	FORMAT/ VIKT/ST	KYLT/FRYST	HÅLLBARHETS- DAGAR	VIKT/ FÖRP G	VIKT/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
299080	Scan	Småköttbullar stekta 74% kött, 15% fett	8g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299063	Scan	Nötköttbullar stekta 67% kött, 16% fett	12g	Fryst	300	2 100	4,20	Sverige
299066	Scan	Gårdsköttbullar 80% kött, 18% fett	20g	Fryst	300	2 000	4,00	Sverige
298950	Scan	Köttbullar råa, lösfrysta 80%kött, 19% fett	23g	Fryst	360	4 500	4,50	Sverige
607277	Scan	Prinskorv tunt skinn 61% kött, 23% fett	20g	Kylt	30	1 000	8,00	Sverige
604131	Scan	Deliprinskorv naturskinn oflätad 76% kött, 20% fett	20g	Kylt	25	2 000	6,00	Sverige
604130	Scan	Deliprinskorv naturskinn oflätad 76% kött, 20% fett	20g	Fryst	180	2 000	6,00	Sverige
647496	Scan	Julkorv, kokt	800g	Kylt	40	800	8,00	Sverige
632089	Scan	Läckökorv 73% kött, 38% fett	1400g	Kylt	90	1 400	4,20	Sverige
631289	Scan	Småländsk lökkorv 79% kött, 39% fett	1400g	Kylt	90	1 400	4,20	Sverige
407457	Scan	Fläskside av Svensk Rapsgris®	4020g	Kylt	24	4 020	8,04	Sverige
507426	Scan	Kamben av Svensk Rapsgris®	2375g	Fryst	180	2 375	4,75	Sverige
517811	Scan	Revbensspjäll utan bröstben knäckta	1650g	Fryst	360	1 650	9,90	Sverige
723794	Scan	Revbensspjäll tjocka, sous vide 14% buljong		Kylt	40	2 075	6,40	Sverige
641499	Scan	Deli Kalvsylta, 47% kalvkött	800g	Kylt	51	800	6,40	Sverige
425390	Scan	Nötfärs 10% 3mm		Kylt	16	2 500	10,00	Sverige
426093	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/ KRT/SRS KG	URSPRUNG
	680096	Scan	Julskinka Piggham kokt utan nät, viktmerkt	Kylt	90	3 000	15,00	Sverige
NYHET!	680867	Scan	Julskinka kokt skivad, viktmerkt	Kylt	20	1 200	5,40	Sverige
	682890	Scan	Julskinka av Svensk Rapsgris® kokt utan nät, viktmerkt	Kylt	90	3 000	9,00	Sverige
NYHET!	681431	Scan	Julskinka skivad	Kylt	20	1 200	6,00	Sverige
NYHET!	681831	Scan	Julskinka grillrad	Kylt	20	1 200	6,00	Sverige
	681388	Scan	Julskinka Halla Gårdsgris, viktmerkt	Kylt	90	2 366	7,1	Sverige

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

SJÄLVKLARA FAVORITER

Julbordet handlar inte om att uppfinna nytt utan om att få det välbekanta att sitta precis rätt varje gång det serveras.



ÄVEN HJÄLTAR BEHÖVER NÅGON ATT RINGA.



VÅRA UTESÄLJARE

- 1 **TOMAS LINDH** 076-145 22 31
tomas.lindh@scansverige.se
- 2 **VAKANT**
Småland, Halland, Västergötland
- 3 **MARCUS AXBERG** 070-292 46 25
marcus.axberg@scansverige.se
- 4 **ROBERT LÖFQVIST** 070-784 93 81
robert.lofqvist@scansverige.se
- 5 **FREDRIK ASPLUND** 070-341 59 30
fredrik.asplund@scansverige.se
- 6 **CECILIA NILO** 070-403 49 80
cecilia.nilo@scansverige.se
- 7 **MARIA LUNDEMO** 070-399 89 86
maria.lundemo@scansverige.se

FÖRSÄLJNINGSCHEF SVERIGE

MICHAEL BENGTSSON 072-539 98 20
michael.bengtsson@scansverige.se

VÅRA INNESÄLJARE

CHARLOTTE TOBERT 070-146 80 57
charlotte.tobert@scansverige.se

GROSSISTKOORDINATORER

MALIN HOLMDAHL 073-078 36 02
malin.holmdahl@scansverige.se

PHILIP HULTSTEN 076-863 06 67
philip.hultsten@scansverige.se

MATFORUM FÖR PRODUKT & MATRELATERADE FRÅGOR

077-151 05 10 / SCAN.MATFORUM@SCANSVERIGE.SE

FÖLJ MED OSS PÅ INSTAGRAM @SCANFOODSERVICE

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.

