



**JÆDER**  
Garantert matglede siden 1896

# NYHETER SEPTEMBER 2019



**Bacontering stekt**  
**EPD: 5335062**  
**Kartong: 5 x 1 kg**  
**180 dager frys**

Stekt bacon laget av svinebog. Produktet passer ypperlig til salater, pizza, påsmurt og supper. Produktet er klar for servering, men kan gjerne stekes for ytterligere sprøhet.

**Kyllingfilet salatkjøtt**  
**EPD: 5254461**  
**Kartong: 6 x 1 kg**  
**360 dager frys**

Marinert salatkjøtt laget av saftig kyllingfilet fra Hå Kylling. Produktet er ferdig stekt og strimlet. Kan serveres både kald og varm.

**Gårdsskinke 9 cm**  
**EPD: 5344924**  
**Kartong: 10 x 0,5 kg**  
**56 dager kjøl**

Premium skinke av lår med en naturlig kjøttstruktur. Saftig kjøttsmak og lavt saltinnhold. Rund, kvalitetsskinke med pepperkorn.



**Veganboller stekt**  
**EPD: 5353610**  
**Kartong: 4 x 1 kg, ca 20g pr**  
**270 dager frys**

Veganboller med mange bruksområder. Dette produktet faller i smak hos både veganeren og fleksitarianeren. Konsistens, ernæring og smak er på plass.

**Svinebog pull self frys**  
**EPD: 4928222**  
**Kartong: 6 x 1 kg**  
**270 dager frys**

Svinebog som er marinert og langtidskøkt. Produktet er klar til bruk, men kan også oppvarmes før servering. Dette er mør og saftig pulled pork for de kresne. Passer perfekt til autentisk meksikansk.

**Viltburger stekt**  
**EPD: 5275722**  
**Kartong: ca 39 stk = 5,4kg**  
**210 dager frys**

Her har vi har kvernet viltkjøtt og blandet i litt storfe. Så har vi tilsatt en nydelig krydderblanding for å få en rund og autentisk viltburger. Serveres med tyttebær, rømme, salat og soppblanding.



**JÆDER**  
Garantert matglede siden 1896

# NYHETER SEPTEMBER 2019



## Bacontering stekt EPD: 5335062

Ingredienser: Til 100g. ferdig vare er det brukt 117g. svinebog, småflesk, vann, konserveringsmiddel (natriumnitritt), surhetsregulerende-middel (kaliumlactat, kalium acetat) stabilisator (di/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat), røykaroma. Varmebehandlet.

100g gir ca: 1591kJ (384kcal)  
34g fett hvorav mettet fett 12g., 1,3g. karbohydrat hvorav sukkerarter 0,4g., 19g protein, 2,3g. salt.



## Kyllingfilet salatkjøtt EPD: 5254461

Ingredienser: 99% Norsk kyllingfilet, vann, kyllinglakeblanding (druesukker, salt, aroma), surhetsreg.middel (kaliumlaktat + kalium acetat), krydderblanding (hvitløk, salt), stabilisator (di-/trifosfat), antioksidant (askorbinsyre + natriumaskorbat)

100g gir ca.: 478kJ (113kcal)  
1g. fett hvorav mettede fettsyrer 0,3g., 2,1g. karbohydrat hvorav sukkerarter 1,3g., 24g protein, 1,2g salt.



## Gårdsskinke 9 cm EPD: 5344924

Ingredienser: 87 % Norsk svinekjøtt, vann, surhetsreg.middel (kaliumlaktat + kalium acetat), konserv.middel (natriumnitritt), stabilisator (di/trifosfat, karragenan, Xantangummi), antioksidant (natriumascorbat), pepper.

100g gir: 520kJ (124 kcal) 6g. fett hvorav mettede fettsyrer 1,9g, 0,8g karbohydrat hvorav 0,2g. sukkerarter, 17g protein, 1,4g. salt.



## Veganboller stekt EPD: 5353610

Ingredienser: Champignon, kikerter, salsa (tomat, vann, krydder, eddik), kokosolje, havregryn, løk, kavrings (potet-rismel, salt, dekstrose), rapsolje, erteprotein, tacokrydder, gresskarkjerner, fortykningsmiddel (metylcellulose, karragenan), potetflakes, surhetsregulerende middel (kaliumklorid), druesukker, pepper, salt og rødbetpulver

100g gir ca: 941kJ(226kcal) 14g. fett hvorav mettet fett 8g, 16g. karbohydrat hvorav sukkerarter 3g., 7g. protein, 1,2g salt.



## Svinebog pull self frys EPD: 4928222

Ingredienser: 97 % norsk svinebog, salt og krydder.

100g gir ca: 604kJ(144kcal) 7 fett hvorav mettede fettsyrer 2,3g.. 0,3g karbohydrat hvorav sukkerarter 0g..  
21g protein, 1,6g. salt.



## Viltburger stekt EPD: 5275722

Ingredienser: 44% viltkjøtt, storfekjøtt, vann, potetstivelse, salt og krydder.

100g gir ca: 1000kJ(241kcal) 18g.fett hvorav mettede fettsyrer 7,5g., 3g. karbohydrat hvorav sukkerarter 0,1g., 16g. protein, 1,8g. salt.