



BRÖDERNAS

Mathantverk sedan 1928

MANUELL DELI & PACKAT
SMÖRGÅSPÅLÄGG

Höst/Vinter
2026



BRÖDERNAS

NYHET!



UTVALDA 1928 ELDARRÖKT SKINKA

I snart 100 år har Brödernas förfinat sitt charkuterihantverk i Göteborg. Eldarrökt skinka är en hyllning till generationer av kunskap, passion och kärlek till hantverket.

Noga utvald råvara av svensk helmuskelskinka med en tunn fettkant i botten för extra saftighet och smak.

Skinkan kokas och röks över glödande al- och bokspån i 10 timmar för en djup och karaktärsfull röksmak.

Resultatet blir en saftig, mör och smakrik skinka som smälter i munnen. Eldarrökt skinka har en karaktäristiskt svart yta och är delad i halvor för enklare hantering i delikatessen.

Prova ett unikt svenskt charkuterihantverk och smaka på 100 år av kunskap med Brödernas utvalda 1928.



PRODUKT	EAN	DIREKT (BRN ART. NR)
Brödernas 1928 Eldarrökt Skinka 2x2 kg Kfp/dfp: 2 Hållbar: 38 dgr 	 2 362603 800004	1448



BRÖDERNAS

NYHET!

Saftig, smakrik kalkon på utländskt kött till din delidisk. Prisvärd, perfekt till catering!

PRODUKT

EAN

DIREKT
(BRN ART. NR)

Bröderernas Original
Mango Kalkon 2,8 kg
Kfp/dfp: 1
Hållbar: 42 dgr



6623

PRODUKT

EAN

DIREKT
(BRN ART. NR)

Bröderernas Original
Rökt Kalkon 2,8 kg
Kfp/dfp: 1
Hållbar: 42 dgr



6622



35%
MINDRE
SALT

GRILLAD
KYCKLING



CHIMICHURRI
KYCKLING



Pålägg för alla!
Saftigt och gott kycklingpålägg
med lägre salthalt.

PRODUKT

EAN

DIREKT
(BRN ART. NR)

Svea Grillad
Kyckling 90 g
Kfp/dfp: 12
Hållbar: 31 dgr



4186

PRODUKT

EAN

DIREKT
(BRN ART. NR)

Svea Chimichurri
Kyckling 90 g
Kfp/dfp: 12
Hållbar: 31 dgr



4185



BRÖDERNAS



BRÄNNÖ

VISSTE DU ATT DET FINNS PÅLÄGG UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER?

MÖT VÅRA HELVAROR I BRÄNNÖ-SERIEN!

- Högkvalitativa produkter med 96% kötthalt
- Bidrar till bättre folkhälsa
- Alltid svenskt kött

UTAN
KONSERVERINGS-
MEDEL &
SOCKER



TIPS VÄSTKUSTGRILLAD SKINKA!

En mör och saftig skinka med naturlig form
kryddad med vår omtyckta rostbiffskrydda.
En perfekt mix mellan skinka och rostbiff!

Listad hos Axfood, COOP & ICA



Art. no: 1445

BRÄNNÖ VÄSTKUSTGRILLAD SKINKA

- Utan konserveringsmedel & socker
- Svenskt kött
- Mör & saftig skinka med naturlig form, kryddad med vår omtyckta rostbiffskrydda
- Helt skinkinnanlår, varsamt grillad för maximal mörhet och smakupplevelse
- Perfekt mix mellan skinka & rostbiff

Vikt: **ca. 2,1 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**



Art. no: 1436

BRÄNNÖ FLATRÖKT SKINKA

- Utan konserveringsmedel & socker
- Svenskt kött
- Mör & saftig skinka med naturlig form & mycket röksmak
- Helt skinkinnanlår, rökt med äkta flis från Al & Bok vilket ger en äkta röksmak

Vikt: **ca. 2,1 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**



Art. no: 1442

BRÄNNÖ ORIGINALRÖKT SKINKA

- Utan konserveringsmedel & socker
- Svenskt kött
- Vår bästa skinka, saftig & mör med en balanserad röksmak
- Hela skinkinnanlår & skinkytterlår, rökt med äkta flis från AI & Bok vilket ger en äkta röksmak

Vikt: **ca. 3,2 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**



Art. no: 1444

BRÄNNÖ ORIGINALKOKT SKINKA HALV

- Utan konserveringsmedel & socker
- Svenskt kött
- Vår bästa skinka, delad i halvor för minskat svinn
- Hela skinkinnanlår & skinkytterlår kokade i egen buljong för garanterat mör & saftigt skinka

Vikt: **ca. 1,6 kg** | Antal/kartong: **2 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **32 dagar**



Art. no: 5119

BRÄNNÖ VÄSTKUSTGRILLAD ROSTBIFF

- Utan konserveringsmedel & socker
- Svenskt kött
- Saftig och rik på smak med egenkomponerad kryddmix i både marineringsen och på ytan
- Nötinnanlår grillade till 58 grader i kärnan för en garanterat rosa, mör & saftig rostbiff

Vikt: **ca. 3,6 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**

TIPS ROSTBIFF!

Skiva upp, lägg på isbädd och skylta tillsammans med potatissallad!



Art. no: 5126

BRÄNNÖ VINMARINERAD ROSTBIFF

- Utan konserveringsmedel & socker
- Svenskt kött
- Saftig och rik på smak med egenkomponerad kryddmix i både marineringsen och på ytan med en touch av vinessens
- Nötinnanlår grillade till 58 grader i kärnan för en garanterat rosa, mör & saftig rostbiff

Vikt: **ca. 3,6 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**

PÅLÄGG MED MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT!



MÖT VÅRA HELVAROR I SVEA-SERIEN!

Lägre salthalt utan att förändra den goda smaken

Bidrar till bättre folkhälsa

Alltid svenskt kött



Natriumreducerat salt = lägre salthalt

Salt består av natrium & klorid – natrium är den beståndsdel som kan höja blodtrycket och vara skadligt för hälsan.

Vi har bytt vanligt salt mot ett natriumreducerat salt som ersätter en del av natriumet med kalium = minskad påverkan på blodtrycket.

På näringsinnehållet är salt ett mått på natriumhalten i saltet. Vi har samma mängd salt men sänkt natriumhalten med 35% - det märks på näringsinnehållet. **Kunden kan göra ett mer hälsosamt val!**

SVEA plånbok basturökt skinka artnr 4190 före och efter bytet av salt

Energi	412 kJ/98 kcal	Energi	412 kJ/98 kcal
Fett	2,3 g	Fett	2,3 g
varav mättat fett.....	0,9 g	varav mättat fett.....	0,9 g
Kolhydrater.....	2,0 g	Kolhydrater.....	2,0 g
Protein.....	18,0 g	Protein.....	18,0 g
Salt.....	2,1 g	Salt.....	1,4 g

Samma goda smak pga varje saltkorn
har minskat natriumklorid med 35%



Vanligt salt



Blanda olika korn
kan ge bismak



Art. no: 1215

BULJONGKOKT SKINKA

- 35% natriumreducerad salthalt
- Svenskt kött
- Saftig skinka kokad i vår egenkomponerade buljong
- Buljongkokta hela skinkinnanlår & skinkytterlår.

Vikt: **ca. 2,8 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**



Art. no: 1216

MÄSTARRÖKT SKINKA

- 35% natriumreducerad salthalt
- Svenskt kött
- Mör & saftig skinka med klassisk röksmak
- Varsamt rökta hela skinkinnanlår & skinkytterlår

Vikt: **ca. 2,8 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **42 dagar**



Art. no: 1217

DUBBELRÖKT SKINKA

- 35% natriumreducerad salthalt
- Svenskt kött
- Mör & saftig skinka med en kraftig röksmak
- Hela skinkinnanlår & skinkytterlår som röks under längre tid för en kraftig röksmak

Vikt: **ca. 2,8 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sverige**
Hållbarhet fr. packdatum: **42 dagar**

BRÖDERNAS ORIGINAL VINMARINERAD ROSTBIFF

Se sid 11





BRÖDERNAS

O R I G I N A L

VÅRA TVÅ NYHETER - SAFTIG, PRISVÄRD KALKON



Art. no: 6622

RÖKT KALKON

- Saftig prisvärd kalkon
- Saftig kalkon kokad i sin egen buljong med lätt röksmak
- Klassiskt tillverkad på bröstfiléer

NYHET

Vikt: **ca. 2,8 kg** | Antal/kartong: **5 st** | Köttråvara: **EU**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**



Art. no: 6623

6623 - MANGO KALKON

- Saftig prisvärd kalkon
- Saftig kalkon kokad i sin egen buljong med frisk smak av mango
- Klassiskt tillverkad på bröstfiléer

NYHET

Vikt: **ca. 2,8 kg** | Antal/kartong: **5 st** | Köttråvara: **EU**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**

**PASSAR PERFEKT
TILL CATERING!**





BRÖDERNAS

O R I G I N A L

VI ERBJUDER OCKSÅ ETT SVENSKPRODUCERAT SORTIMENT PÅ UTLÄNDSK RÅVARA

Prisvärt, perfekt för catering!



Art. no: 4015

RÖKT GÄSTABUDSSKINKA

- Prisvärd perfekt cateringskinka
- Tyskt kött
- Mör & saftig skinka med balanserad röksmak
- Varsamt rökta hela skinkinnanlår & skinkytterlår

Vikt: **ca. 3,3 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Tyskland**
Hållbarhet fr. packdatum: **42 dagar**

PERFEKT FÖR
CATERING



Art. no: 3011

BRÖDERNAS TRADITIONELL KOKT SKINKA

- Prisvärd perfekt cateringskinka
- Tyskt kött
- Jämn storlek på skivorna över hela skinkan, minskar svinn
- Skinkytterlår traditionellt kokt i fond

Vikt: **ca. 2,5 kg** | Antal/kartong: **5 st** | Köttråvara: **Tyskland**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**

PERFEKT FÖR
CATERING



Art. no: 4011

BRÖDERNAS RÖKT INNANLÅRSSKINKA

- Prisvärd perfekt cateringskinka
- Tyskt kött
- Jämn storlek på skivorna över hela skinkan, minskar svinn
- Varsamt rökta hela innanlår

Vikt: **ca. 2,4 kg** | Antal/kartong: **5 st** | Köttråvara: **Tyskland**
Hållbarhet fr. packdatum: **42 dagar**

PERFEKT FÖR
CATERING

Vårt utbud av svensktillverkad kvalitativ rostbiff på utländsk råvara. Utmärkt komplement i rådande brist på svenskt nötkött.



Art. no: 5112

BRÖDERNAS ORIGINAL GOURMETGRILLAD ROSTBIFF

- Kvalitativt sydamerikanskt kött
- Premium rostbiff för bästa smakupplevelse
- Saftig och rik på smak med egenkomponerad kryddmix i både marineringsen och på ytan
- Nötinnanlår grillade till 58 grader i kärnan för en garanterat rosa, mör & saftig rostbiff

Vikt: **ca. 4 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sydamerika**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**



Art. no: 5114

BRÖDERNAS ORIGINAL VINMARINERAD ROSTBIFF

- Kvalitativt sydamerikanskt kött
- Premium rostbiff för bästa smakupplevelse
- Saftig och rik på smak med egenkomponerad kryddmix i både marineringsen och på ytan med en touch av vinessens
- Nötinnanlår grillade till 58 grader i kärnan för en garanterat rosa, mör & saftig rostbiff

Vikt: **ca. 4 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sydamerika**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**

**PERFEKT FÖR
CATERING**



Art. no: 5121

GÄSTABUDSROSTBIFF

- Kvalitativt sydamerikanskt kött
- Prisvärd rostbiff med kvalitativt kött
- Saftig och rik på smak med egenkomponerad kryddmix i både marineringsen och på ytan
- Nötinnanlår grillade till 58 grader i kärnan för en garanterat rosa, mör & saftig rostbiff

Vikt: **ca. 4 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Köttråvara: **Sydamerika**
Hållbarhet fr. packdatum: **38 dagar**

VARFÖR SYDAMERIKANSKT KÖTT?

För att smaken påverkas av köttråvarans ursprung!

SVENSKA NÖTKREATOR/EU NÖTKREATOR

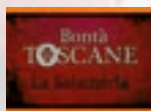
Pga klimatet står de inne halva året.
Under uteperioden betar dom fritt, men på förhållandevis små ytor och hittar mat utan att behöva röra sig.
Växer därmed fortare.

SYDAMERIKANSKA NÖTKREATOR

De går ute under hela betesperioden på stora områden och får naturligt i sig varierad föda. Det är glest mellan grästuvorna som ger rörelse mellan måltiderna. Växer därmed långsammare och får ett mer marmorat kött = bättre smak.



Utvalda delikatesser från Spanien & Italien



SALAMI & LOMO - SPANIEN



Art. no: 2311

CHORIZO VELA EXTRA

Varje tugga av denna delikatess är som att smaka det allra bästa av Spanien på en och samma gång. Enligt gammal spansk hantverkstradition, stoppas chorizon till perfektion. Den lagras därefter i 30 till 45 dagar där den samlar på sig en utmärkt smak utan att bli för fet. Man kan säga att den upplevs som väldigt lätt i munnen. Namnet "Vela" kommer från spanskans ljus.

Skiva upp och ät den rumstempererad. Perfekt tillsammans med vänner och familj för den där autentiska tapasupplevelsen.



Vikt: **ca. 1,8 kg** | Antal/kartong: **2 st** | Lagringstid: **6 veckor**
Hållbarhet fr. packdatum: **12 månader** | Område: **Toledo**

En typ av chorizo av
finaste Ibérico Bellota.
VÄRLDSKLASS!



Art. no: 2327

IBÉRICO MORCÓN BELLOTA

Kanske den mest okända ibéricoprodukten i Spanien. Men de som får njöta av hantverket förstår snabbt att denna delikatess är en gömd pärla. Morcón är en typ av chorizo gjord på de allra bästa magra och feta delarna från den ekologiskt uppfödda grisen Ibérico Bellota. Man har kryddat med söt paprika i en marinad enligt ett gammalt familjerecept som ger den en exceptionellt hög slutkvalitet. Ibérico Bellota 75%.

Servera som den är eller till ett färskt bröd och ett glas rött vin.

Vikt: **ca. 900 g** | Antal/kartong: **3 st** | Lagringstid: **10 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **12 månader** | Område: **Guijuelo**





Framröstad
som bästa
Serranon i
Spanien flera
år i rad.



Art. no: 2316

SERRANO RESERVA (utan ben)

Varje serranoskinka följer en unik mognadsprocess och en metodik som förts vidare mellan generationer inom 7 Hermanos. Skinkan är ett fantastiskt hantverk och vann priset för bästa Serrano Reserva i hela Castilla-La Mancharegionen år 2012. Den har en mjuk och lätt salt ton i smaken med en karakteristisk arom.

Skivas väldigt tunt och kan med fördel avnjutas tillsammans med ett rött vin från Valdepeñas. I vissa spanska regioner håller man lite olivolja på ett bröd och toppar med en skiva serrano.

Vikt: **ca. 5,9 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **12 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **12 månader** | Område: **Toledo**



Lagrad lite längre
för djupare smak.
Framröstad som bästa
Serranon i Spanien flera
år i rad.



Art. no: 2317

SERRANO GRAN RESERVA (utan ben)

Kungen av serranoskinka som sedan 2009 vunnit mängder med priser och anses vara den absolut bästa i hela Castilla-La Mancharegionen. Den symbios som uppstår av ett anrikt hantverk och modern teknologi resulterar i denna enastående produkt som uppskattas av både experter och delifantaster. En mjuk känsla och en lätt saltig ton i smaken där det marmorade köttet gör Gran Reserven smakrikare än många andra serranoskinkor.

Skiva tunt och njut till ett gott riojavin.

Vikt: **ca. 5,7 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **15 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **12 månader** | Område: **Toledo**



En Ibérico
Bellota i världsklass.
Serveras på Michelin
krogar
över hela
världen.



Art. no: 2333

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA (delad)

En delikatess gjord på frigående ibéricogrisar som betar fritt på spanska "dehesas" – exskogarna längs den spanska och portugisiska gränsen. I frihet äter de allt från ekollon och rötter till vanligt gräs. Framgångsreceptet är fina skinkor, tålmod och en lång lagringstid i Fisans öppna källare i Guijuelo som nås av spanska bergsvindar. Skinkan karakteriseras av en sötma, intensiv nyans och en textur som smälter i munnen. Ibérico Bellota 75%.

Skiva tunt och njut tillsammans med ett glas sherry av fin kvalitet.

Vikt: **ca. 5 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **42 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **12 månader** | Område: **Guijuelo**





Art. no: 2433

SALAMI FINOCCHIONA I.G.P.

Finocchiona, eller fänkålssalami på svenska, är en klassisk salami som produceras exklusivt i Toscana enligt ett strikt regelverk som ser till att ursprungsmakerna bevaras. Salamin har lite mera fetthalt i sig och man känner enkelt igen den på dess intensiva och trevliga doft av fänkålsfrön och blommor. Salamin är en klassiker hos lokalbefolkningen i Toscana och man serverar den allra helst i tjocka skivor på ett gott ljust surdegsbröd till ett glas rött naturvin.

Vikt: **ca. 2,5 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **2 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Toscana**



Art. no: 2437

SALAMI VENTRICINA PICCANTE

En kryddig premium-salami som produceras i Toscana där den långsamt lufttorkas i Bontà Toscanes naturliga källare för bästa smak. Man använder sig av lokalodlad paprika och chili som ger salamin en vacker röd färg och en intensiv, trevlig arom. Njut av det fantastiska köttet i kombination med smaker av paprika, chili och vitlök.

Skiva tunt till en färsk ljus baguette med havssaltat smör.

Vikt: **ca. 3 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **2 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Toscana**



Art. no: 2438

SALAMI MILANO

Salami Milano är en klassisk italiensk produkt som ursprungligen producerades i Milano-området. Numera är produktionen utbredd över hela Lombardiet. Salamins fina struktur, lenheten och den delikata vitlöks-smaken är inspirerad av den typiska gastronomi i Milano. Den är vacker i färgen och smälter med enkelhet i munnen.

Serverar den allra helst i tjocka skivor på ett ljust bröd till ett glas vin.

Vikt: **ca. 2,5 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **2 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Milano**



Art. no: 2634

SALAMI EXTRA PICCANTE

Denna härliga och extra starka delikatess produceras i familjens fabriker i Toscana där den långsamt lufttorkas för bästa smak. Köttet är magert och smaksatt med heta kryddor som vitlök och peppar som ger extra sting i smakerna. Salami extra piccante är typisk inom den toskanska matkulturen och avnjutes allra helst i sällskap som gillar extra kryddiga delikatesser!

Servera salamin som en aptitretare till ett glas chiantivin.

Vikt: **ca. 1,3 kg** | Antal/kartong: **2 st** | Lagringstid: **45 dagar**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Toscana**



Art. no: 2635

SALAMI SOPRESSA VENETA

I den nordöstra regionen Veneto i Italien, hittar vi drottningen av salami som produceras med djup respekt för tradition och kultur. Salamin består av speciellt utvalda delar från grisen som smaksätts med peppar, vitlök och salt innan den får lufttorka och utveckla sina goda söta smaker.

Vill du uppleva en traditionell italiensk rätt så ska du servera tunna skivor av Salami Sopressa Veneta med polenta och stekt svamp. Njut till ett glas amaronevin.



Vikt: **ca. 2,5 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **ca 2 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Toscana**



Art. no: 2638

SALAMI TRYFFEL BONTÀ

I vackra Toscana produceras denna härliga salami som långsamt lufttorkas enligt traditionella metoder för bästa smak. Det magra köttet smaksätts med precis rätt mängd äkta svart tryffel från Toscana för att lyfta och komplettera köttet. Balansen i alla smakerna gör salamin till en mycket god och omisskännlig delikatess.

Skiva lagom stort och njut av Toscanas lyxiga tryffelupplevelse.



Vikt: **ca. 500 g** | Antal/kartong: **4 st** | Lagringstid: **40 dagar**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Toscana**



Art. no: 7124

SALAMI BRIANZA D.O.P.

Salami Brianza är ursprungsskyddad och produceras i provinserna Lecco, Como och Milano i Italien. Utmärkande drag för salamin är den klassiska köttsmaken och den delikata doften som är mycket angenäm. Den har även en väldigt söt smak som är ljuvlig för gommen.

Perfekt att servera på tapasbordet eller på ett ljust bröd med lite smör.



Vikt: **ca. 1,4 kg** | Antal/kartong: **2 st** | Lagringstid: **56 dagar**
Hållbarhet fr. packdatum: **3 månader** | Område: **Bergamo**





Tryffel
Prosciutto,
lyx i
vardagen.



Art. no: 2421

PROSCIUTTO CRUDO MED TRYFFEL

Denna prosciutto är gjord på skinka där bearbetningen och lagringen sker i familjens traditionella "prosciutteria" i Modena. Under 9 månader lufttorkas och mognar skinkan där varje enskild produkt kontrolleras av erfarna händer. Prosciutton är mild med en distinkt smak och doft av underbar tryffel.

Servera i tunna skivor som den är.

Vikt: **ca. 6 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **9 månader**

Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Modena / EU-råvara**



Prisvärt
block för
catering och
fest.



Art. no: 2422

PROSCIUTTO CRUDO (Block)

Den här skinkan i block är gjord på gris som man specifikt valt ut från de bästa uppfödarna för att få den optimala fetthalten. Man kryddar med italienskt havssalt för att sedan lagra skinkan i 9 månader enligt traditionella metoder i den charmiga lilla byn Castelnuovo Rangone. Smaken är väldigt god och angenäm med en diskret ton av salt.

Servera som den är i tunna skivor eller använd den i en utsökt pasta, pizza, focaccia eller i ett tunnbröd med ett glas rött vin till.

Vikt: **ca. 5 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **9 månader**

Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Modena / EU-råvara**



Ett måste
i varje delidisk.
PRISVÄRD



Art. no: 2423

PROSCIUTTO CRUDO (Benfri utan Lägg)

Den här skinkan kommer från speciellt utvalda grisar från de bästa uppfödarna för att få den optimala fetthalten. Man kryddar med italienskt havssalt för att sedan lagra skinkan i 9 månader enligt traditionella metoder i den charmiga lilla byn Castelnuovo Rangone. Smaken är väldigt god och angenäm med en diskret ton av salt.

Servera som den är i tunna skivor eller använd den i en utsökt pasta, pizza, focaccia eller i ett tunnbröd med ett glas rött vin till.

Vikt: **ca. 6-7 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **9 månader**

Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Modena / EU-råvara**





Prisvärd
Parma, älskad
av många!



Art. no: 2439

DOLCE AMORE PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

Dolce Amore är en ursprungsskyddad parmaskinka med en mycket speciell smak. Den är söt som kärlek och berättar historier om italiensk mat och passion. Skinkan produceras exklusivt i Parma och lufttorkas i minst 16 månader för att utveckla rätt smak och konsistens. Noggrann kontroll över råvarorna och produktionen, samt Parmas perfekta väderförhållanden, gör skinkan till en god delikatess.

Skiva tunt och njut av de söta smakerna, gärna till ett chiantivin.

Vikt: **ca. 7,5 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **16 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Parma**



Art. no: 2425

PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA D.O.P. (detaljputsad, utan ben)

Ursprungsskyddad parmaskinka som enbart får produceras i Parma under konsortiets granskning. Skinkan är detaljputsad, helt naturlig utan några tillsatser och gjord på 100% italiensk skinka utan ben. I ett kloster i Parma jobbar man in havssalt och låter skinkan lagras under lång tid till de friska vindarna från de vackra dalarna. Smaken är söt och lækker med en ton av salt. Servera på ett hembakat bröd med färsk mozzarella och melon.

Vikt: **ca. 6,5-8,0 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **24 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Parma**



Art. no: 2428

SGAMBATOSKINKA MANTLAD MED CHILI

Lufttorkad skinka som framställs genom att lårbenet avlägsnas från den färska skinkan, vilket ger den karakteristiska benfria formen som kallas Sgambato. Skinkan mantlas med chiliflakes som ger det unika utseendet och skapar en smakfull balanserad hetta. Skinkan är producerad i området runt Modena enligt traditionella metoder med fokus på gediget hantverk. Resultatet blir en parmaskinka med tydlig karaktär, fyllig och het smak och vackert utseende. En spännande och unik skinka till din delisk.

Vikt: **ca. 6,5 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **24 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Modena**



Art. no: 2429

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P. (utan ben)

En naturlig prosciutto på många vis, gjord på 100% italiensk skinka utan ben, samt kryddad med havssalt i staden San Daniele med sina 8 000 invånare. Här är miljön underbar och produktens "magi" kommer från högländet, de vackra Alperna och de friska vindarna från Adriatiska havet. I San Daniele är prosciutton mer en kultur än en skinka. Med sin intensiva rosaröda färg och vita ränder av fett, smakar den helt fantastiskt.

Skiva tunt och servera till en montasio-ost och ett glas barolovin.

Vikt: **ca. 6,5-8,0 kg** | Antal/kartong: **1 st** | Lagringstid: **16 månader**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **San Daniele**



Art. no: 2431

GUANCIALE - LUFTTORKAD GRISKIND

En ovanlig delikatess gjord på 100% italiensk griskind som har en perfekt balans mellan fett- och köttinnehåll. Genom att lufttorka griskinden så mognar den och utvecklar djupare smaker. Det gör att denna guanciale passar perfekt som en ingrediens i den traditionella italienska rätten Pasta Carbonara.

Hetta upp olivolja och sautera griskinden. Tillsätt svartpeppar, hackad lök och vitlök och stek i 8 minuter. Tillsätt salt och krossade tomater och koka upp. Servera såsen med spaghetti.

Vikt: **ca. 1,5 kg** | Antal/kartong: **2 st** | Lagringstid: **60 dagar**
Hållbarhet fr. packdatum: **6 månader** | Område: **Toscana**



Art. no: 2492

MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.

Bonfatti har i över 60 år producerat mortadella i hög klass enligt ett gammalt familjerecept som ligger till grund för denna delikatess. Produkten har en skyddad ursprungsbeteckning och får enbart produceras i norra Italien där mortadellan är som allra bäst. Den har en läcker smak som får en att drömma sig bort till den varma italienska landsbygden.

Servera den finskuren på ett färskt vitt bröd med smör på och ett glas mousserande till.

Vikt: **ca. 3 kg** | Antal/kartong: **2 st**
Hållbarhet fr. packdatum: **4 månader** | Område: **Bologna**



The image shows a refrigerator filled with fresh produce and packaged meats. On the top shelf, there are two vases of fresh herbs (parsley and dill), a package of Brödernas VÄLRÖKT SKINKA, and a small jar of herbs. The second shelf contains a package of Brödernas RÖKT SKINKA, several ripe peaches, and a small container of fresh herbs. The third shelf features a large bunch of fresh basil, a container of strawberries, and a package of Brödernas LÄTTROKT KYCKLING. The bottom shelf has a bottle of orange juice, a package of Brödernas KALKON GOURMET, and some yellow bell peppers. On the right side of the refrigerator, there is a small pumpkin on the top shelf, a bunch of red radishes on the second shelf, a large head of green lettuce on the third shelf, and another package of Brödernas RÖKT SKINKA on the bottom shelf.

PACKAD DELI &
SMÖRGÅSPÅLÄGG



SKIVAT



BRÖDERNAS

Mathantverk sedan 1928

VISSTE DU ATT DET FINNS PÅLÄGG UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER?

MÖT VÅRT SKIVADE PÅLÄGG I BRÖDERNAS-SERIEN!

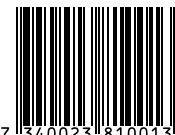
- Högkvalitativa produkter med 96% kötthalt
- Bidrar till bättre folkhälsa
- Alltid svenskt kött

UTAN
KONSERVERINGS-
MEDEL &
SOCKER

KÖTT FRÅN
SVERIGE



UTAN KONSERVERINGSMEDEL OCH SOCKER

	BRÖDERNAS PLÅNBOK	EAN	DIREKT ICA (BRN ART. NR.)	ICA	AXFOOD	COOP
	Brödernas Basturökt Skinka 105g Kföp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	 7 340023 810020	1281			48989
	Brödernas Fondkokt Skinka 105g Kföp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 26 dgr	 7 340023 809987	1291			48964
	Brödernas Vålrökt Skinka 105g Kföp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	 7 340023 810006	1293			48965
	Brödernas Flatrökt Skinka 105g Kföp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	 7 340023 810013	4792			48982
	Brödernas Kalkon Gourmet 90g Kföp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	 7 340023 808904	1388			57433
	Brödernas Kycklingfilé Gourmet 100g Kföp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	 7 340023 803527	1187			70582

Stora skillnader på ingredienser...

Rökt skinka på marknaden idag

Svensk skinka helmuskel 89%, vatten, koksalt, antioxidationsmedel (E326, E301), stabiliseringsmedel (E451), potatisstärkelse, druvsocker, potatisfiber, socker, konserveringsmedel (E250). Varmrökt.



Brödernas Basturökta skinka

Svensk skinka helmuskel 96%, havssalt, kryddextrakt, naturlig arom."



HYLLPLACERING

Säljtips!

Vid ett hyllplan ge Basturökt 2 st face så att denna smaktest-vinnare får sin plats. Ha också alltid Gourmetkalkon i hyllan.



TOPPLISTA PLÅNBOK

1281 - Basturökt
1388 - Kalkon
1293 - Värökt
1291 - Fondkockt
1187 - Kyckling
4792 - Flatrökt



SKIVAT



35%
MINDRE
SALT



KÖTT FRÅN
SVERIGE

PÅLÄGG MED MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT

MÖT VÅRT SKIVADE PÅLÄGG I SVEA-SERIEN!

- Lägre salthalt utan att förändra den goda smaken
- Bidrar till bättre folkhälsa
- Alltid svenskt kött



NYHET



NYHET



ALLT FLER PRIS OCH KVALITETSMEDVETNA KONSUMENTER KÖPER VÅRA GODA SVEA PRODUKTER



SVEA TUNNA SKIVOR		EAN	DIREKT (BRN ART. NR.)	ICA	AXFOOD	COOP
SVEA Rökt Skinka Tunna Skivor 150g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 88 Hållbarhet: 31 dagar	 	 7 340023 810228	4189	290765	101690341	651032
SVEA Långkokt Skinka Tunna Skivor 150g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 88 Hållbarhet: 26 dagar	 	 7 340023 810211	4188	295341	101690343	651031
SVEA Lättrökt Kyckling Tunna Skivor 150g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 88 Hållbarhet: 31 dagar	 	 7 340023 810204	4187	295340	101690339	651030



SVEA PLÅNBOK		EAN	DIREKT (BRN ART. NR.)	ICA	AXFOOD	COOP
SVEA Långkokt Skinka 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 26 dagar	 	 7 340023 841918	4191		101230800	7990
SVEA Rökt Skinka 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar	 	 7 340023 841925	4192		101230799	7996
SVEA Basturökt Skinka 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar	 	 7 340023 809369	4190		101469538	7965
SVEA Chimichurri kyckling 90g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar	 	 7 340023 810334	4185	290571		658112
SVEA Grillad kyckling 90g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar	 	 7 340023 810341	4186	290572		658113
SVEA Rostbiff 80g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 25 dagar	 	 7 340023 810297	1094		101839926	651033



STORPACK FÖR VARDAG OCH BUFFÉ		EAN	DIREKT (BRN ART. NR.)	ICA	AXFOOD	COOP
Svea Rostbiff 170g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dagar STORSÄLJARE TILL MATHELGER & BUFFÉSÄSONGEN	 	 7 340023 810303	5163		101842584	651034



BRÖDERNAS

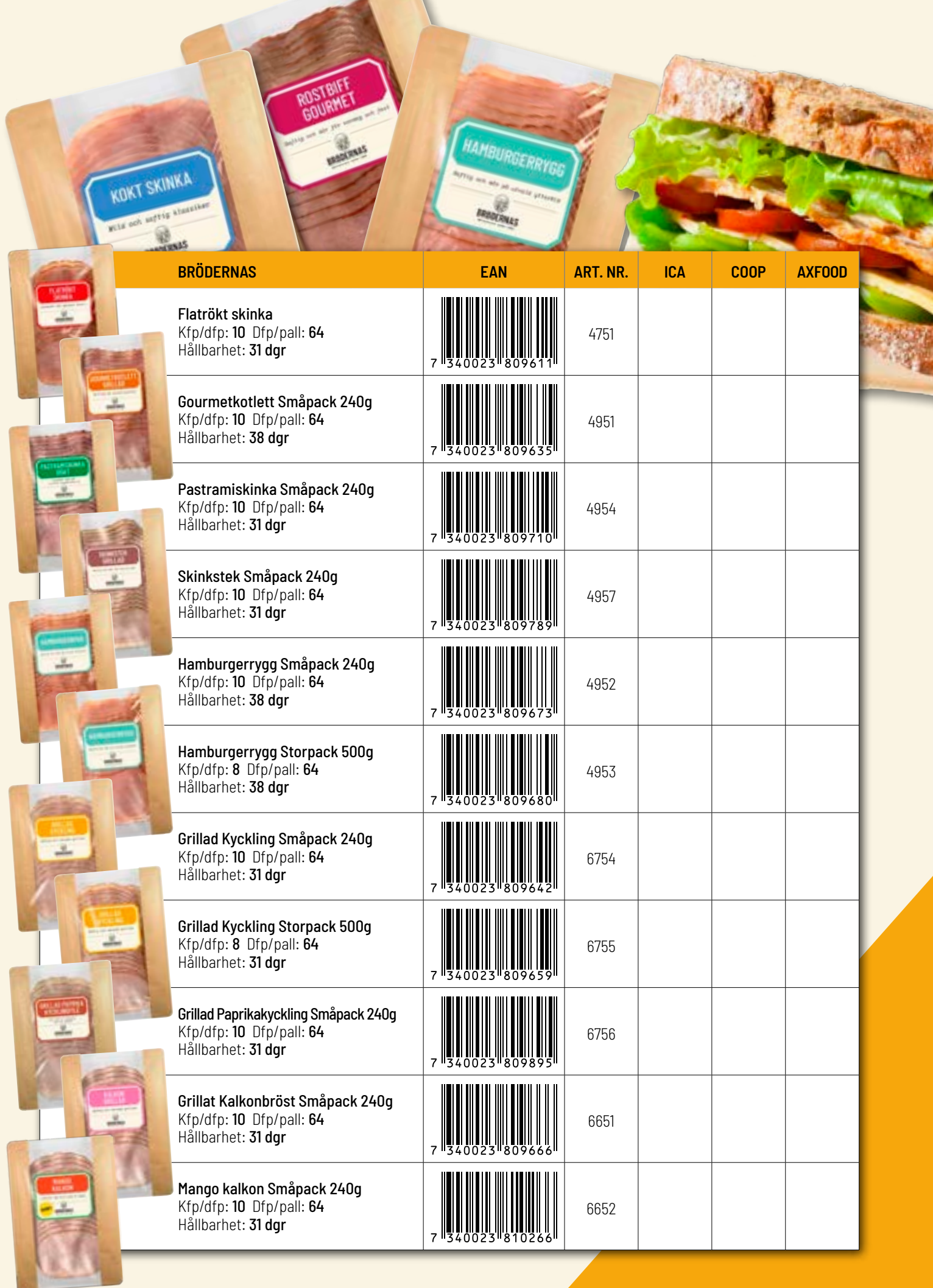
Mathantverk sedan 1928

BRÖDERNAS PLÅNBOK & STORPACK! MYCKET VÄRDE FÖR PENGARNA OCH KONSUMENTFAVORIT!

Kvalitetspålägg till ett bra pris.

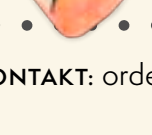
Ta kontakt med din Brödernas säljare för mer information om detta sortimentet.

BRÖDERNAS	EAN	ART. NR.	ICA	COOP	AXFOOD
Rostbiff Gourmet Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	7 340023 809734	5157			
Rostbiff Rosépeppar Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	7 340023 809925	5159			
Rökt Skinka Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809765	4051			
Rökt Skinka Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809772	4052			
Kokt Skinka Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 26 dgr	7 340023 809697	3151			
Kokt Skinka Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 26 dgr	7 340023 809703	3152			
Kryddskinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 24 dgr	7 340023 810044	3153			



BRÖDERNAS	EAN	ART. NR.	ICA	COOP	AXFOOD
Flatrökt skinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809611	4751			
Gourmetkotlett Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 38 dgr	7 340023 809635	4951			
Pastramiskinka Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809710	4954			
Skinkstek Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809789	4957			
Hamburgerrygg Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 38 dgr	7 340023 809673	4952			
Hamburgerrygg Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 38 dgr	7 340023 809680	4953			
Grillad Kyckling Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809642	6754			
Grillad Kyckling Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809659	6755			
Grillad Paprikakylkyckling Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809895	6756			
Grillat Kalkonbröst Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809666	6651			
Mango kalkon Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 810266	6652			

	BRÖDERNA	PRODUKTINFORMATION	DIREKT	ICA	COOP	AXFOOD	EAN
BRÄNNÖ		Brännö Flatrökt Skinka 2,1kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER	1436	290670 PLU 2091196100009	BNR 14628 PLU 71153		2 362660 200007
		Brännö Originalkokt Skinka 2x1,6kg DELAD FÖR MINDRE SVINN Antal/back: 2 st Hållbarhet: 32 dagar UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER	1444	290667 PLU 2091196500007	BNR 84169 PLU 80642	101800319 PLU 915559	2 362651 000005
		Brännö Originalrökt Skinka 3,2kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER	1442	290669 PLU 2091196200006	BNR 14627 PLU 71152	101800318 PLU 915558	2 362681 600008
		Brännö Väst kustgrillad Skinka 2,1kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER NYHET!	1445	290684 PLU 2091197700000	BNR 652268 PLU 80703	101845704 PLU 916575	2 362602 800005
		Brännö Väst kustgrillad Rostbiff 3,6kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER STORSÄLJARE, NÖTTINNALÄR	5119	290668 PLU 2091196300003	BNR 69664 PLU 70766	101800306 PLU 915556	2 362660 900006
		Brännö Vinmarinerad Rostbiff 3,6kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER NÖTTINNALÄR	5126	290673 PLU 2091195700002	BNR 14629 PLU 71154	101702888 PLU 914751	2 362613 600007
SVEA		SVEA Buljongkokt Skinka 2,8kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT	1215	290672 PLU 2091195800009		101325254 PLU 910560	2 362660 600005
		SVEA Mästarrökt Skinka 2,8kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 42 dagar MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT	1216	290803 PLU 2091195900006		101325255 PLU 910561	2 362660 700002
		SVEA Dubbelrökt Skinka 2,8kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 42 dagar MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT	1217	290671 PLU 2091196000002			2 362660 800009
BRÖDERNAS ORIGINAL		Brödernas Original Rökt Kalkon 2,8 kg Antal/back: 5 st Hållbarhet: 38 dagar Ursprung EU NYHET	6622	290569	658719		2 362603 500003
		Brödernas Original Mango Kalkon 2,8kg Antal/back: 5 st Hållbarhet: 38 dagar Ursprung EU NYHET	6623	290568	658720		2 362603 600000
		Brödernas Traditionell Kokt Skinka 2,5kg Antal/back: 5 st Hållbarhet: 38 dagar Ursprung Tyskland	3011				2 362622 600005
		Brödernas Rökt Innanlårsskinka 2,4kg Antal/back: 5 st Hållbarhet: 42 dagar Ursprung Tyskland	4011				2 362622 500008
		Brödernas Rökt Gästabudsskinka 3,3 kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 42 dagar Ursprung Tyskland PERFEKT FÖR CATERING	4015	290664 PLU 2091198100007	BNR 84373 PLU 80668	101066962 PLU 916576	2 362616 700001
		Brödernas Gästabudsrostbiff 4 kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar Ursprung Sydamerika NÖTTINNALÄR - PERFEKT FÖR CATERING	5121	290683 PLU 2091197800007	BNR 84375 PLU 80670		2 362615 800009
		Brödernas Vinmarinerad Rostbiff 4kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar Ursprung Sydamerika NÖTTINNALÄR	5114	290665 PLU 2091198000000	BNR 84171 PLU 80644		2 362622 700002
		Brödernas Gourmetgrillad Rostbiff 4kg Antal/back: 1 st Hållbarhet: 38 dagar Ursprung Sydamerika NÖTTINNALÄR	5112	290666 PLU 2091197900004	BNR 84376 PLU 80669		2 362615 700002
		Eldarrökt Skinka 2x2kg Antal/back: 2 st Hållbarhet: 38 dagar Ursprung Sverige NYHET	1448	290570	658721		2 362603 800004

Bröderna	Art.nr	Produkt		Antal/back	Hållbarhet	DIREKT (Brn Art. Nr.)
	2311	Chorizo Vela Extra 1,8kg		2,0	365	2311
	2316	Serrano Reserva (utan ben) 5,9kg (12 mån) UTSEDD TILL SPANIENS BÄSTA SERRANO		1,0	365	2316
	2317	Serrano Gran Reserva (utan ben) 5,7kg (15 mån)		1,0	365	2317
	2327	Ibérico Morcón Bellota 900g		3,0	365	2327
	2333	Jamón Ibérico Bellota (delad) 4,5kg (42 mån)		1,0	365	2333
	2433	Fänkålssalami I.G.P. 2,5kg		1,0	180	2433
	2437	Salami Ventricina Piccante 3kg		1,0	180	2437
	2438	Salami Milano 2,5kg		1,0	180	2438
	2634	Salami Extra Piccante 1,3kg		2,0	180	2634
	2635	Salami Sopressa Veneta 2,5kg		1,0	180	2635
	2638	Tryffelsalami Bontá 500g		4,0	180	2638
	7124	Salami Brianza D.O.P. 1,4kg		2,0	90	7124
	2421	Prosciutto Crudo med Tryffel 6kg (16 mån) VARDAGSLYX TILL BRA PRIS		1,0	180	2421
	2422	Prosciutto Crudo (Block) 5kg (9 mån) PRISVÄRD, PERFEKT TILL CATERING		1,0	180	2422
	2423	Prosciutto Crudo (Benfri utan Lagg) 6,5kg (9 mån) TOPPSÄLJARE		1,0	180	2423
	2439	Dolce Amore Prosciutto di Parma DOP 9,5kg (16 mån) TOPPSÄLJARE		1,0	180	2439
	2425	Prosciutto di Parma DOP 24 month 7kg		1,0	180	2425
	2428	NYHET Sgambatoskinka mantlad med chili 6,5kg		1,0	180	2428
	2429	Prosciutto di San Daniele DOP 7kg (16mån) (utan ben)		1,0	180	2429
	2431	Guanciale Stagionato 1,5kg		2,0	180	2431
	2492	Mortadella Bologna IGP 3kg TOPPSÄLJARE		2,0	120	2492



BRÖDERNAS

Mathantverk sedan 1928

UTAN KONSERVERINGSMEDEL OCH SOCKER

MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT

PRODUKT	EAN	DIREKT (BRN ART. NR.)	ICA	AXFOOD	COOP
 Brödernas Basturökt Skinka 105g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 810020	1281			48989
 Brödernas Fondkökt Skinka 105g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 26 dgr	7 340023 809987	1291			48964
 Brödernas Vålrökt Skinka 105g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 810006	1293			48965
 Brödernas Flatrökt Skinka 105g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 810013	4792			48982
 Brödernas Kalkon Gourmet 90g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 808904	1388			57433
 Brödernas Kyckling Gourmet 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 803527	1187			70582

PRODUKT	EAN	DIREKT (BRN ART. NR.)	ICA	AXFOOD	COOP
 Svea Rökt Skinka Tunna Skivor 150g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 88 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 810228	4189	290765	101690341	651032
 Svea Långkökt Skinka Tunna Skivor 150g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 88 Hållbarhet: 26 dgr	7 340023 810211	4188	295341	101690343	651031
 Svea Lättrökt Kyckling Tunna Skivor 150g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 88 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 810204	4187	295340	101690339	651030
 Svea Långkökt Skinka 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 26 dagar	7 340023 841918	4191		101230800	7990
 Svea Rökt Skinka 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar	7 340023 841925	4192		101230799	7996
 Svea Basturökt Skinka 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar	7 340023 809369	4190		101469538	7965
 Svea Chimichurri kyckling 90g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar NYHET	7 340023 810334	4185	290571		658112
 Svea Grillad kyckling 90g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 31 dagar NYHET	7 340023 810341	4186	290572		658113
 Svea Rostbiff 80g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 25 dagar	7 340023 810297	1094		101839926	651033
SVEA Rostbiff 170g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr STORSÄLJARE TILL MATHELG & BUFFÉSÅSONG	7 340023 810303	5163		101842584	651034

BRÖDERNAS STORPACK - MYCKET VÄRDE FÖR PENGARNA



BRÖDERNAS	EAN	ART. NR.	ICA	COOP	AXFOOD
Rostbiff Gourmet Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	7 340023 809734	5157			
Rostbiff Rosépeppar Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	7 340023 809925	5159			
Rökt Skinka Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809765	4051			
Rökt Skinka Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809772	4052			
Kokt Skinka Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 26 dgr	7 340023 809697	3151			
Kokt Skinka Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 26 dgr	7 340023 809703	3152			
Kryddskinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 24 dgr	7 340023 810044	3153			
Flatrökt skinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809611	4751			
Gourmetkotlett Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 38 dgr	7 340023 809635	4951			
Pastramiskinka Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809710	4954			
Skinkstek Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809789	4957			
Hamburgerrygg Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 38 dgr	7 340023 809673	4952			
Hamburgerrygg Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 38 dgr	7 340023 809680	4953			
Grillad Kyckling Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809642	6754			
Grillad Kyckling Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809659	6755			
Grillad Paprikakyckling Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809895	6756			
Grillat Kalkonbröst Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809666	6651			
Mango kalkon Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 810266	6652			

ANTECKNINGAR

AUGUSTI 2026

	M	T	O	T	F	L	S
31						1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31						

SEPTEMBER 2026

	M	T	O	T	F	L	S
36		1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30				

OKTOBER 2026

	M	T	O	T	F	L	S
40				1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

NOVEMBER 2026

	M	T	O	T	F	L	S
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

DECEMBER 2026

	M	T	O	T	F	L	S
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			

JANUARI 2027

	M	T	O	T	F	L	S
53					1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31

FEBRUARI 2027

	M	T	O	T	F	L	S
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7	15	16	17	18	19	20	21
8	22	23	24	25	26	27	28

MARS 2027

	M	T	O	T	F	L	S
9	1	2	3	4	5	6	7
10	8	9	10	11	12	13	14
11	15	16	17	18	19	20	21
12	22	23	24	25	26	27	28
13	29	30	31				

APRIL 2027

	M	T	O	T	F	L	S
13				1	2	3	4
14	5	6	7	8	9	10	11
15	12	13	14	15	16	17	18
16	19	20	21	22	23	24	25
17	26	27	28	29	30		

DISTRIKT STOCKHOLM SÖDER

Mikael Söderström
Mikael.soderstrom@scandza.com
0720-76 26 30

DISTRIKT MITT

Fredrik Nilborn
Fredrik.nilborn@scandza.com
0706-35 83 14

DISTRIKT STOCKHOLM NORR

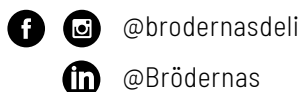
Christoffer Hennings
Christoffer.hennings@scandza.com
0720-70 03 77

DISTRIKT SYD

Robert Koch
Robert.koch@scandza.com
0735-02 36 12

ORDER KUNDTJÄNST

Tel: 031-65 22 60
Mail: order.brn@scandza.com



BRÖDERNAS EN DEL AV SCANDZA



BRÖDERNAS



SCANDZA

