



BRÖDERNAS

Mathantverk sedan 1928

MANUELL DELI & PACKAT
SMÖRGÅSPÅLÄGG

Vår/Sommar
2026



BRÖDERNAS



BRÄNNÖ

VISSTE DU ATT DET FINNS PÅLÄGG UTAN KONSERVERINGSMEDEL & SOCKER?

MÖT VÅRA HELVAROR I BRÄNNÖ-SERIEN!

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



UTAN
KONSERVERINGS-
MEDEL &
SOCKER



HELVAROR



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

35%
MINDRE
SALT

KÖTTFRÅN
SVERIGE





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

NYHET

- 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**



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**

SVEA ÄR ALTERNATIVET FÖR DIN BUTIK



...när du vill ha färdigskivade eller lösvvikts charkuterier till ett rimligt pris men ändå producerade med omsorg.

Noga utvalda råvaror utan kompromisser på smak & kvalitet.

Smakfulla delikatesser i din vardag.



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

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 KOKT SKINKA TRADITIONELL

- 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 nöjet att njuta 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
Bellotta 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" – ekskogarna 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 Castelnovo 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 delisk.
PRISVÄRD



Art. no: 2423

PROSCIUTTO CRUDO (Benfri utan Lagg)

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 Castelnovo 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**





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 havssaltet 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

NYHET

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**





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



SKIVAT



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

35%
MINDRE
SALT



KÖTT FRÅN
SVERIGE







BRÖDERNAS

Mathantverk sedan 1928

Med passion som enda tillsats!

Vi nöjer oss inte bara med utsökt smak utan vill också erbjuda ett rent och sunt innehåll.

Därför är våra produkter utan konserveringsmedel och socker.

Upplev skillnaden med våra utsökta delikatesser.



Alltid svensk råvara och
förädlad i Göteborg



Alltid högt
köttinnehåll



Alltid utan socker och
konserveringsmedel

Dessa 3 skinkor har presterat extremt bra i utskick genom Smakbox. Det är ett kostnadseffektivt sätt att både nå ut till många konsumenter och få feedback på produkterna. Vi har uppnått score och kriterier för att använda:



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 Fondkockt 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 Gourmetkalkon 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 96% (helmuskel), naturlig arom, havssalt, kryddor.



HYLLPLACERING

Säljtips!

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



"BÄST I TEST"
GODASTE
RÖKTA
SKINKAN!
icakuriren!

TOPPLISTA PLÅNBOK

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



MÖT VÅRT SKIVADE PÅLÄGG I SVEA-SERIEN!



PÅLÄGG FÖR ALLA MED MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT

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



KÖTT FRÅN
SVERIGE

35%
MINDRE
SALT



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 Långkökt 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 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 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

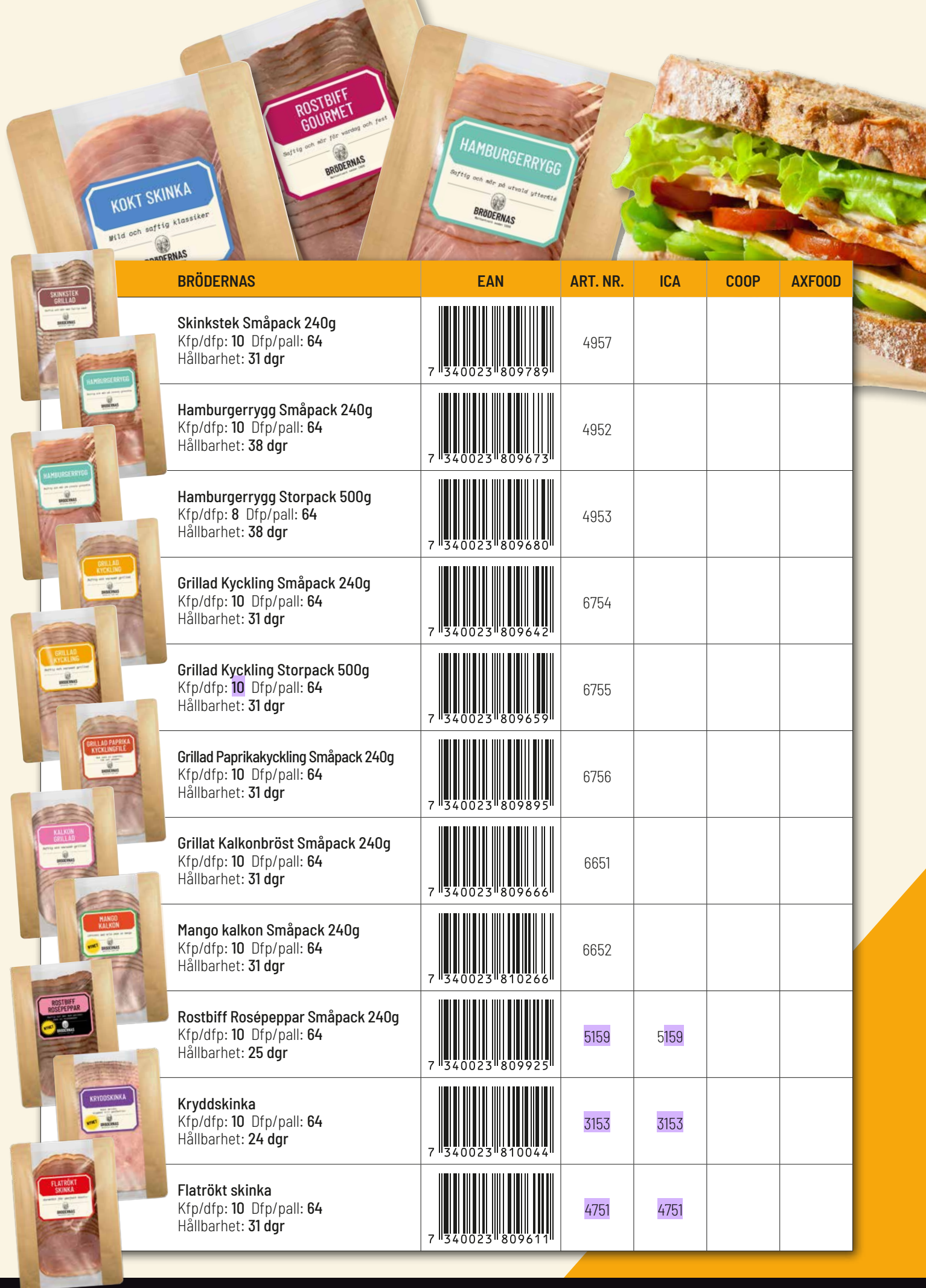
Mathantverk sedan 1928

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

Kvalitetspålägg till ett bra pris.

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

BRÖDERNAS	EAN	ART. NR.	ICA	COOP	AXFOOD
 Rostbiff Gourmet 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 25 dgr	 7 340023 851900	5190	295410		
 Rostbiff Gourmet Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	 7 340023 809727	5156	295409		
 Rostbiff Gourmet Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	 7 340023 809734	5157			
 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			
 Kökt Skinka Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 26 dgr	 7 340023 809697	3151			
 Kökt Skinka Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 26 dgr	 7 340023 809703	3152			
 Gourmetkotlett Grillad 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			



BRÖDERNAS	EAN	ART. NR.	ICA	COOP	AXFOOD
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: 10 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			
Rostbiff Rosépeppar Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	7 340023 809925	5159	5159		
Kryddskinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 24 dgr	7 340023 810044	3153	3153		
Flatrökt skinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	7 340023 809611	4751	4751		



BRÖDERNAS

Mathantverk sedan 1928

BRÖDERNA ART.NR PRODUKT

DIREKT

ICA

COOP

AXFOOD

EAN

KÖTT FRÅN SVERIGE

BRÄNNÖ

KÖTT FRÅN SVERIGE

SVEA

BRÖDERNAS ORIGINAL

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 1,6kg
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, NÖTTINNALÅR

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
NÖTTINNALÅR

5126

290673
PLU
2091195700002

BNR 14629
PLU 71154

101702888
PLU 914751

2 362613 600007

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 Traditionell
Kokt Skinka 2,5kg
Antal/back: 5 st | Hållbarhet: 38 dagar
Ursprung Tyskland

3011

101067505

2 362622 600005

Brödernas Rökt Innanlårsskinka 2,4kg
Antal/back: 5 st | Hållbarhet: 42 dagar
Ursprung Tyskland

4011

101067550

2 362622 500008

Brödernas Rökt Gästabudsskinka 3,3 kg
Antal/back: 1 st | Hållbarhet: 42 dagar
Ursprung Tyskland
PERFECT FÖR CATERING

4015

290664
PLU
091198100007

BNR 84373
PLU 80668

101066962
PLU 916576

2 362616 700001

Brödernas Gästabudsrostbiff 4 kg
Antal/back: 1 st | Hållbarhet: 38 dagar
Ursprung Sydamerika
NÖTTINNALÅR - PERFECT 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
NÖTTINNALÅR

5114

290665
PLU
2091198000000

BNR 84171
PLU 80644

2 362622 700002

Brödernas Gourmetgrillad Rostbiff 4kg
Antal/back: 1 st | Hållbarhet: 38 dagar
Ursprung Sydamerika
NÖTTINNALÅR

5112

290666
PLU
2091197900004

BNR 84376
PLU 80669

2 362615 700002

BRÖDERNA ART.NR	PRODUKT		ANTAL/BACK	HÅLLBARHET	DIREKT (BRN ART. NR.)	AXFOOD
	2311 Chorizo Vela Extra 1,8kg		2,0	365	2311	
	2327 Ibérico Morcón Bellota 900g		3,0	365	2327	
	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	
	2333 Jamón Ibérico Bellota (delad) 4,5kg (42 mån)		1,0	365	2333	
	2433 Fänkålssalami I.G.P. 2,5kg		1,0	180	2433	101800320 PLU 915605
	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	101800321 PLU 915606
	2421 Prosciutto Mec med Tryffel 6kg (16 mån) VARDAGSLYX TILL BRA PRIS		1,0	180	2421	
	2422 Prosciutto Crudo (Block) 5kg (9 mån) PRISVÅRD, PERFEKT TILL CATERING		1,0	180	2422	
	2423 Prosciutto Crudo (Benfri utan Lägg) 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	
	NYHET 2428 Sgambatoskinka mantlad med chili 6,5kg		1,0	180	2428	
	2429 Prosciutto di San Daniele DOP 7kg (16 mån) (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

	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 Fondkockt 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

UTAN KONSERVERINGSMEDEL OCH SOCKER

	PRODUKT		EAN	DIREKT (BRN ART. NR.)	ICA	AXFOOD	COOP
	Svea Rök Skinka Tunna Skivor 150g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 88 Hållbarhet: 31 dgr		7 340023 810228	4189	290765	101690341	651032
	Svea Kokt 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 Långkockt Skinka 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 26 dagar		7 340023 841918	4191		101230800	7990
	Svea Rök 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 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

MARKNADENS LÄGSTA SALTHALT

BRÖDERNAS STORPACK - MYCKET VÄRDE FÖR PENGARNA

BRÖDERNAS	EAN	ART. NR.	ICA	COOP	AXFOOD
 Rostbiff Gourmet 100g Kfp/dfp: 12 Dfp/pall: 128 Hållbarhet: 25 dgr	 7 340023 851900	5190	295410		
 Rostbiff Gourmet Småpack 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	 7 340023 809727	5156	295409		
 Rostbiff Gourmet Storpack 500g Kfp/dfp: 8 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	 7 340023 809734	5157			
 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			
 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: 10 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			
 Rostbiff Rosépeppar Småp. 240g Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 25 dgr	 7 340023 809925				
 Kryddskinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 24 dgr	 7 340023 810044				
 Flatrökt skinka Kfp/dfp: 10 Dfp/pall: 64 Hållbarhet: 31 dgr	 7 340023 809611				

ANTECKNINGAR

MARS 2026

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

APRIL 2026

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

MAJ 2026

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

JUNI 2026

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

JULI 2026

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

AUGUSTI 2026

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

SEPTEMBER 2026

	M	T	O	T	F	L	S
35		1	2	3	4	5	6
36	7	8	9	10	11	12	13
37	14	15	16	17	18	19	20
38	21	22	23	24	25	26	27
39	28	29	30				

OKTOBER 2026

	M	T	O	T	F	L	S
39				1	2	3	4
40	5	6	7	8	9	10	11
41	12	13	14	15	16	17	18
42	19	20	21	22	23	24	25
43	26	27	28	29	30	31	

NOVEMBER 2026

	M	T	O	T	F	L	S
43							1
44	2	3	4	5	6	7	8
45	9	10	11	12	13	14	15
46	16	17	18	19	20	21	22
47	23	24	25	26	27	28	29
48	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
Fax: 031-23 44 02
Mail: order.brn@scandza.com

  @brodernasdeli

BRÖDERNAS EN DEL AV SCANDZA



BRÖDERNAS

SCANDZA

