Lithells

UPPTÄCK LITHELLS KYCKLINGCHARK

– gott, lättlagat och enkelt att variera i köket

UPPTÄCK LITHELLS KYCKLINGCHARK

Lithells Kycklingchark är samlingsnamnet för våra lättlagade kycklingprodukter utvecklade för att ge skolor, äldreboende och restauranger måltidskomponenter som passar många gäster. Ett sortiment som gör det enkelt för dig att laga god och omtyckt mat utan att kompromissa med vare sig smak eller textur.

Vårt breda utbud innehåller allt från de de självklara köttbullarna och grillkorvarna till prisvinnande hybridalternativ som middagskorv med morot.
Alltid gjord med svensk kyckling och tillverkade i Sverige.

Att forma, strimla eller skiva behöver du inte tänka på, vi har redan gjort mycket av förarbetet så du får mer tid att skapa måltider som dina gäster verkligen uppskattar.

Det finns helt enkelt mycket gott att säga om Lithells Kycklingchark och vi hoppas att du får både tips och inspiration av våra goda recept!

FLYGANDE JACOB MED ROSTADE SOLROSFRÖN

10 portioner

En klassiker som håller stilen! Kycklingmiddagskorv i strimlor med kycklingbacon, grädde, banan och chilisås. Servera gärna med en god sallad och ris eller bulgur.

750 g Lithells Kycklingmiddagskorv med 15 % morot, strimlad
350 g Lithells Kycklingbacon Hickory
4 bananer
2,5 dl chilisås
10 dl vispgrädde
1 dl rostade solrosfrön
Salt
Svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 180 °C.
2. Lägg kyckling- och baconbitarna i en ugnsform eller gastrobleck. Skiva över bananerna.
3. Vispa grädden löst, tillsätt chilisås, salt och svartpeppar. Häll grädden över kycklingen och gratinera i ugn ca 20 min.
4. Strö över solrosfrön, servera gärna med en sallad och ris eller bulgur.

Tips!
Solrosfrön i stället för jordnötter! Det är bra ur allergisynpunkt.

FRI FRÅN: GLUTEN, LAKTOS, ÄGG, ÄRTA, SOJA OCH MJÖLK

KORV

Kycklingkorv

Korv är lättlagat, uppskattat och enkelt att byta till när du vill satsa på säkra kort gjorda på kyckling. Lika goda i matsalen som på utflykten. Finns både som alspånsrökt varmkorv eller skinnfri korv. Fri från gluten, laktos, ägg-, ärt-, soja- & mjölkprotein vilket underlättar menyplanering och specialkost.

KYCKLINGPRINSKORV 13 G, SKINNFRI, FRI FRÅN
Art.nr. 7049

Klimatberäknad: 1,9 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 300 dagar

KYCKLINGGRILLKORV 40 G, SKINNFRI, FRI FRÅN
Art.nr. 7424

Klimatberäknad: 1,9 kg CO_2e/kg*
Vikt: 1,6 kg x 4 = 6,4 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 300 dagar

KYCKLINGVARMKORV 50 G, MED SKINN, KONSERV, FRI FRÅN
Art.nr. 7441

Klimatberäknad: 2,7 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2 kg x 3 = 6 kg
Förvaring: Kyld
Hållbarhet: 240 dagar

KYCKLINGVARMKORV 45 G, MED SKINN, FRI FRÅN
Art.nr. 800987

Klimatberäknad: 2,1 kg CO_2e/kg*
Vikt: 1,8 kg x 4 = 7,2 kg
Förvaring: Kyld
Hållbarhet: 28 dagar

Kycklingmiddagskorv med morot

Kombinerar kyckling och växtbaserat innehåll för att underlätta en varierad kost. Milda i smaken och innehåller svensk morot. Utmärkt i korv stroganoff, korv med mos eller makaroner, grytor och pastarätter. Fri från gluten, laktos, ägg-, ärt-, soja- & mjölkprotein vilket underlättar menyplanering och specialkost.

Nya namn med tydlig andel morot

KYCKLINGMIDDAGSKORV MED 15 % MOROT, SKIVAD, FRI FRÅN
Art.nr. 7223

Klimatberäknad: 1,6 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 244 dagar

KYCKLINGMIDDAGSKORV MED 15 % MOROT, STRIMLAD, FRI FRÅN
Art.nr. 7222

Klimatberäknad: 1,6 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 244 dagar

KYCKLINGMIDDAGSKORV MED 30 % MOROT, SKIVAD, FRI FRÅN
Art.nr. 7226

Klimatberäknad: 1,2 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 244 dagar

KYCKLINGMIDDAGSKORV MED 30 % MOROT, STRIMLAD, FRI FRÅN
Art.nr. 7227

Klimatberäknad: 1,2 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 244 dagar

Bäst i test! Den strimlade kycklingsmiddagskorven med 15 % morot vann SOKs Bäst i test!*
*Bäst i test: Kycklingmiddagskorv med 15 % morot, Strimlad, Fri Från | Sveriges Offentliga Kockar 2024

*Läs hur vi har klimatberäknat: www.atria.se/vart-ansvar/atrias-klimatberakning/
Vikt: innerförpackning x antal innerförpackningar = Nettovikt kartong

KYCKLINGVARMKORV MED PERSILJESTUVAD POTATIS

10 portioner

Husmanskost när den är som bäst!
Korv med senapspicklade gulbetor och bakad rödlök.

> **Tips!**
> Använd gärna överblivna potatisar, både enkelt och svinnsmart.

1–2 Lithells Kycklingvarmkorv/pers
2,25 kg potatis, kokt i bitar
2,5 knippen färsk bladpersilja, grovhackad
1,2 l gräddmjölk
1–2 lagerblad
Salt
Vitpeppar
Maizena för redning

GÖR SÅ HÄR:
1. Koka upp gräddmjölken med lagerblad, red av med maizena till lagom konsistens.
2. Smaka av med salt och peppar.
3. Hacka bladpersiljan och vänd ner tillsammans med kokt potatis i bitar i persiljesåsen.
4. Sjud eller ånga korven till 72°C kärntemperatur.

Picklade betor
1 kg gulbetor alt. rödbetor
1 dl ättika 12 %
2 dl socker
3 dl vatten
1 påse senapsfrö

Denna lag kan dubblas och ta hälften till den bakade rödlöken

GÖR SÅ HÄR:
1. Koka gulbetorna hela med skal tills de blir mjuka. Med skalet på bibehåller betorna färgen.
2. Häll av vattnet och skölj i kallt vatten, dra/gnugga av det mjuka skalet.
3. Blanda alla ingredienser till 1-2-3 lagen.
4. Tillsätt senapsfrön och koka upp till sockret löst sig.
5. Dela betorna i mindre bitar och häll i grytan med lagen, låt det få ett uppkok. Betorna blir godare ju längre de får ligga i lagen!

Bakad rödlök
4 rödlökar
1 dl ättika 12%
2 dl socker
3 dl vatten
2 lagerblad

GÖR SÅ HÄR:
1. Koka upp vatten, ättika och socker i en kastrull. När sockret har löst sig, ta kastrullen från värmen.
2. Skala löken och skär tjockare ringar.
3. Häll lagen över rödlöken i ett bleck och baka under värmetålig plastfilm, ca 30 min på 120 °C.

KRÄMIG TOMATSOPPA MED GRILLKORV

10 portioner

Krämig och värmande soppa med slantad grillkorv rostad paprika, stora makaroner och basilika. Garanterat mycket smak!

750 g Lithells Kycklinggrillkorv
1 kg pasta
2 röda paprikor, strimlade
2,5 gula lökar, finhackade
2 zucchini, tärnade
2 dl soltorkade tomater i strimlor
3 vitlöksklyftor, finhackade
2 tsk oregano, torkad
2 tsk basilika
2 tsk paprikapulver
8 dl vispgrädde
1 kg passerade tomater
1,8 l kycklingbuljong
4 msk tomatpuré
Neutral olivolja

> **Tips!**
> För en mjölkfri soppa, välj ett växtbaserat alternativ till grädden

GÖR SÅ HÄR:
1. Koka pastan al dente enligt förpackningen, häll av vattnet och ställ åt sidan.
2. Hetta upp en gryta och fräs paprikan på medelhög värme i en rejäl skvätt olivolja. Tillsätt lök, vitlök, tärnad zucchini och fräs vidare, rör om då och då, tills löken är mjuk.
3. Slanta korven i lagom små bitar och fräs tills bitarna är lätt brynta.
4. Tillsätt tomatpuré, oregano, paprikapulver, soltorkade tomater och rör om. Häll över passerade tomater, buljongen och låt koka upp. Häll i grädden och sjud i ca 20 min.
5. Häll i pastan, strö över färska örter och en nypa torkad chili före servering. För en fylligare måltid, toppa med riven ost och gott bröd.

KYCKLINGKÖTTBULLAR I KRÄMIG CURRYSÅS

10 portioner

Husmansgott med en härlig asiatisk touch!
Gott att servera med jasminris, blomkålsris eller bulgur.

700 g – 1 kg Lithells Kycklingköttbullar
4 msk gul currypasta (justera mängd efter smak)
2 gula lökar, hackade
3 salladslökar
2 röda paprikor, strimlade
2 broccoli
200 g sockerärtor
1/2 röd chili
2 tärningar hönsbuljong alt. grönsaksbuljong
2 limeblad
1 bit ingefära
1 l kokosmjölk

GÖR SÅ HÄR:

1. Stek curryn under omrörning i ca 3 min. Tillsätt därefter hackad gul lök och fräs med i curryn.
2. Tillsätt kokosmjölk, riv i ingefära, smula i buljongen, och låt puttra i ca 15 min.
3. Vänd i köttbullar och grönsaker och koka upp.
4. Servera med ris alt. blomkålsris eller bulgur och pressa över lime.

Tips!
Byt ut kokosmjölk/limeblad mot grädde/lagerblad och ta bort ingefära för en mindre asiatisk rätt.

FÄRDIGLAGAD FÄRS

Kycklingköttbullar & biffar

Portionsanpassade färsprodukter som är lösfrysta för flexibel användning. Kontaktstekta för enkel tillagning i ugn eller på stekbord. Finmald konsistens och mild smak, eller varför inte lite Medelhavskänsla från biffen med grekisk kryddning?

KYCKLINGKÖTTBULLAR CA 14 G, STEKTA
Art.nr. 800065

Klimatberäknad:
2,1 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 365 dagar

FÄRSBIFF KYCKLING/NÖT, GREKISK, 50 G, SE
Art.nr. 800473

Klimatberäknad:
11,7 kg CO_2e/kg*
Vikt: 3 kg x 2 = 6 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 365 dagar

KYCKLINGPANNBIFFAR 55 G, STEKTA
Art.nr. 800079

Klimatberäknad:
2,0 kg CO_2e/kg*
Vikt: 3 kg x 2 = 6 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 365 dagar

Nyhet!

Lithells Kycklingfärs med linser

Formbar, ätfärdig kycklingfärs med näringsrika linser – perfekt när du vill erbjuda ett mer växtbaserat inslag i biffar, bollar och färssåser. Milt smaksatt med aubergine, soltorkad tomat och pumpafrö.

KYCKLINGFÄRS MED LINSER, ÄTFÄRDIG
Art.nr. 801020

Klimatberäknad:
1,8 kg CO_2e/kg*
Vikt: 1,7 kg x 5 = 8,5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 270 dagar

- Rik på protein
- Källa till fiber
- 25 % gröna linser

Bulgurpanna med kryddig färs och fetaostkräm
Detta och fler recept på vår receptbank!

*Läs hur vi har klimatberäknat: www.atria.se/vart-ansvar/atrias-klimatberakning/
Vikt: innerförpackning x antal innerförpackningar = Nettovikt kartong

ITALIENSK ZITI PÅ KYCKLINGFÄRS MED LINSER

10 portioner

Italiensk comfort food som görs i gastrobleck!
En god pastagratäng som serveras med fänkålssallad.

750 g Lithells Kycklingfärs med linser
2 gula lökar, hackade
3 vitlöksklyftor
1 kg krossade tomater
5 msk tomatpuré
Torkad oregano
Fänkålsfrön
En nypa socker för att balansera
Salt
Svartpeppar
Neutral olja för stekning
125 g mozzarella

Tips!
Zitin går också att servera som en "Bolognese" med pastan vid sidan om.

GÖR SÅ HÄR:
1. Fräs färsen finfördelad i olja i stekpanna (alt. stekbord) på medelhög värme tills den fått fin färg.
2. Häll upp allt i en stor gryta och tillsätt lök, vitlök, oregano och fänkålsfrön. Stek i ca 5–6 minuter tills löken blivit mjuk och glansig.
3. Häll på tomatpuré och krossade tomater, låt sjuda i ca 15-20 minuter. Smaka av med salt, peppar och en nypa strösocker.
4. Sätt ugnen på 175 °C.
5. Koka pastan al dente enligt anvisning på förpackningen. Häll av och blanda med såsen. Smaka av allting en sista gång.
6. Häll över pastan i en ugnsform och toppa med mozzarella. Gratinera i ugn tills osten är gyllene.

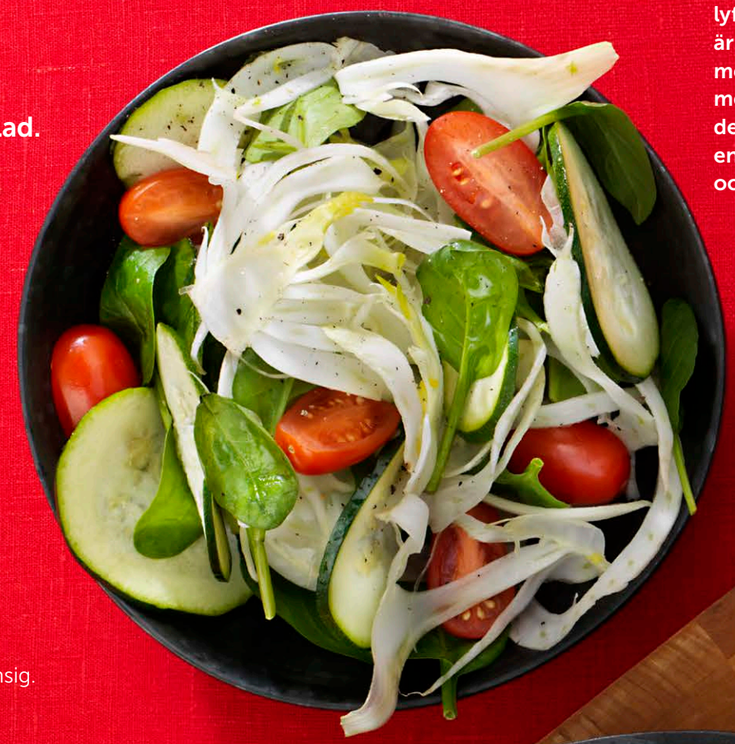
Fänkålssallad
3 fänkål
250 g babyspenat
500 g körsbärstomater alt. vanliga tomater

Dressing
6 msk äppelcidervinäger alt. vitvinsvinäger
2 tsk salt
2 msk socker
1 dl neutral matolja
1 tsk svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:
1. Hyvla fänkålen tunt eller skär på skärmaskin.
2. Blanda ingredienserna till dressingen, vänd ner fänkålen.
3. Tillsätt delade körsbärstomater och babyspenat.

ÖKA ANDELEN GRÖNT

De nya nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2023) lyfter fram vikten av en mer växtbaserad kost. Hybridprodukter är ett enkelt steg i den riktningen, utan att kompromissa med matglädjen. Genom att blanda kött, fisk eller mejeri med t.ex. baljväxter och andra växtbaserade råvaror blir det lättare att öka andelen grönt i vardagen, vilket ger en bra kombination av god smak och näringsriktiga val.



UGNSPANNKAKA MED RÖKT STRIMLAT KYCKLINGKÖTT

10 portioner

En mättande och populär rätt à la kyckling. Servera gärna med lingon och en fräsch slaw med rödkål, morot och rivet äpple vid sidan om.

750 g Lithells Kycklingkött, rökt, strimlat
10 dl vetemjöl
2 tsk strösocker
2,5 tsk salt
2 l mjölk (3 %)
10 ägg

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 200 °C.
2. Knäck äggen och vispa i mjölet så alla klumpar löser sig. Tillsätt mjölk, salt och socker.
3. Lägg rökt strimlat kycklingkött i ett gastrobleck och häll över smeten. Grädda i ugn ca 30 min.
4. Serveras gärna med rårörda lingon och en fräsch sallad.

Rödkålssallad
1 liten rödkål, strimlad (ca 1 kg)
2 stora röda äpplen
4 morötter, rivna

Dressing
2 tsk salt
2 msk socker
6 msk äppelcidervinäger
alt. vitvinsvinäger
1 dl neutral matolja
1 tsk svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

1. Strimla rödkålen fint. Massera in saltet i kålstrimlorna och låt dra i ca 15 minuter.
2. Blanda ner vinäger, olja och peppar i kålen.
3. Riv morötterna och blanda ner.
4. Dela, kärna ur och skär tunna klyftor av äpplet. Vänd försiktigt ner äpplena i kålen.

Tips!
Den ultimata bleckrätten till många! Kycklingköttet är redan strimlat, bara att fördela.

TÄRNAT, STRIMLAT & SKIVAT

Kycklingbacon

Det här är lättlagat rökt kycklingbacon när det är som godast, färdig att servera varm som kall. Lösfryst för enkel hantering. Går utmärkt att steka för en krispig och härlig textur. Passar i sallader, såser och grytor.

KYCKLINGBACON, SKIVAT, STEKT, SE
Art.nr. 800118

Klimatberäknad: 3,8 kg CO_2e/kg*
Vikt: 1,5 kg x 2 = 3 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 270 dagar

KYCKLINGBACON HICKORY, STEKT, SE
Art.nr. 800265

Klimatberäknad: 3,8 kg CO_2e/kg*
Vikt: 1,5 kg x 2 = 3 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 270 dagar

KYCKLINGBACON, TÄRNAT, SE
Art.nr. 810649

Klimatberäknad: 2,7 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 270 dagar

Kycklingkött

Ett mångsidigt, ätfärdigt kycklingkött i flera smidiga format och lösfrysta för enkel hantering. Finns både som rökt eller med mild, neutral kryddning. Passar i såväl varma som kalla rätter som t.ex. sallader, pasta, grytor och såser.

KYCKLINGKÖTT, RÖKT, STRIMLAT SE
Art.nr. 810645

Klimatberäknad: 2,1 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 210 dagar

KYCKLINGKÖTT, RÖKT, TÄRNAT SE
Art.nr. 810640

Klimatberäknad: 2,1 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 210 dagar

SALLADSKYCKLING, TÄRNAD, STEKT, SE
Art.nr. 800125

Klimatberäknad: 2,4 kg CO_2e/kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 270 dagar

KYCKLINGFILÉ, STEKT, STRIMLAD, SE
Art.nr. 800285

Klimatberäknad: 2,4 kg x 2 = 5kg*
Vikt: 2,5 kg x 2 = 5 kg
Förvaring: Fryst
Hållbarhet: 270 dagar

Bäst i test! Det strimlade kycklingköttet vann SOKs Bäst i test för bl.a. mångsidig användning & tydlig, balanserad röksmak.*
*Bäst i test: Kycklingkött, rökt & strimlat | Sveriges Offentliga Kockar 2024

*Läs hur vi har klimatberäknat: www.atria.se/vart-ansvar/atrias-klimatberakning/
Vikt: Innerförpackning x antal innerförpackningar = Nettovikt kartong

KYCKLINGCHARK GÖR VALET ENKELT!

- Brett sortiment lättlagade kycklingprodukter som passar många
- Utvecklade för skola, äldreboende och restaurang
- Enkla att tillaga och variera, med goda varmhållningsegenskaper
- Minimerar förarbete och frigör tid i köket
- Gjord med svensk kyckling
- Tillverkade i Sverige
- Klimatberäknade för att enkelt visa miljöpåverkan

Läs mer

Lithells

LITHELLS KYCKLINGCHARK

Art nr	Produktnamn	Märkning	BNR M&S	BNR Menigo	BNR Svensk Cater
7424	Kycklinggrillkorv 40 g, skinnfri		489294	408747	7424
800987	Kycklingvarmkorv 45 g, med skinn		118885	215107	800987
7441	Kycklingvarmkorv 50 g, skinn, konserv		487447	210997	7441
7049	Kycklingprinskorv 13 g skinnfri		487488	408970	7049
7222	Kycklingmiddagskorv med 15 % morot, strimlad	SOK	486670	408643	7222
7223	Kycklingmiddagskorv med 15 % morot, skivad		487413	408644	7223
7227	Kycklingmiddagskorv med 30 % morot, strimlad		274148	409706	7227
7226	Kycklingmiddagskorv med 30 % morot, skivad		273728	409705	7226
810645	Kycklingkött, rökt, strimlat	SOK	108916	411782	810645
810640	Kycklingkött, rökt, tärnat		108892	411781	810640
800125	Salladskyckling, tärnad, stekt		111148	411703	800125
800285	Kycklingfilé, stekt, strimlad		439786	410551	800285
800118	Kycklingbacon, skivat, stekt		365142	410254	800118
810649	Kycklingbacon, tärnat		108910	411836	810649
800265	Kycklingbacon Hickory, stekt		365282	410403	800265
800065	Kycklingköttbullar ca 14 g, stekta		314049	409999	800065
800079	Kycklingpannbiffar 55 g, stekta		377927	410027	800079
800473	Färsbiff kyckling/nöt, grekisk, 50 g		416489	402966	800473
801020	Kycklingfärs med linser, ätfärdig		140458	413505	801020

Här hittar du fler goda recept som både är näringsberäknade och går att portionsberäkna.

Hoppas det smakar!

VI FINNS HÄR FÖR DIG!

Kontakta din lokala Area Manager om du behöver hjälp med inspiration, recept och produkter.

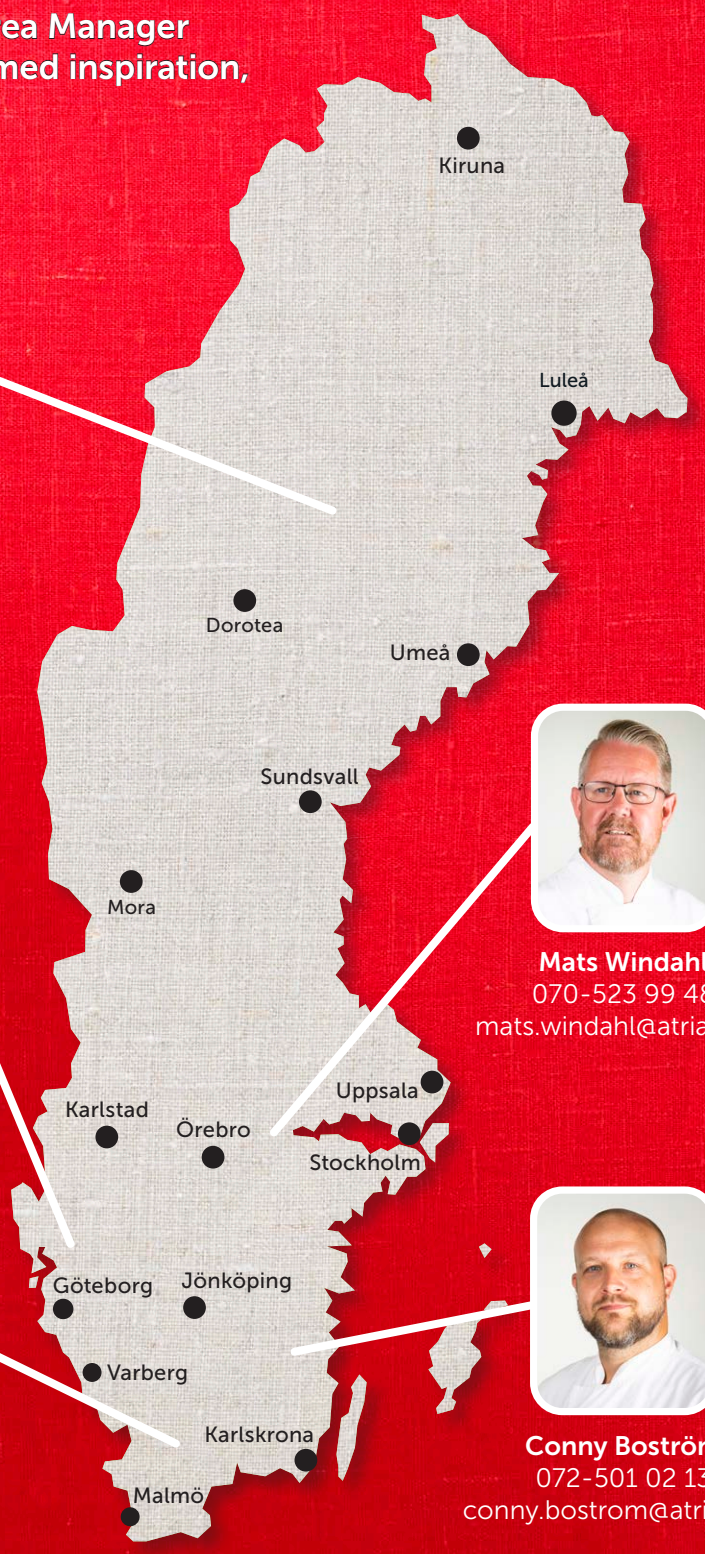
Jörgen Blomdahl
070-673 77 00
jorgen.blomdahl@atria.com

Magnus Bruce
070-514 62 42
magnus.bruce@atria.com

Anders Sjöbeck
076-129 64 34
anders.sjobeck@atria.com

Mats Windahl
070-523 99 48
mats.windahl@atria.com

Conny Boström
072-501 02 13
conny.bostrom@atria.com



Tel. 010-482 30 00 • www.atria.se
Följ oss gärna på Instagram @atriafoodservice_sverige

ATRIA