

Lönneberga

***Svensk
kyckling
på menyn***







Svensk kyckling från Lönneberga

Allt fler svenskar lägger kyckling på tallriken. Och inte undra på det. Det smakar gott, är lätt att laga och går att variera i all oändlighet. Bjud dina gäster på en riktig favorit – svensk kyckling från Lönneberga!

Vi hjälper dig att lyckas i köket

Vi har en enkel filosofi. Det är att göra livet lättare för Sveriges kokkar. Lönneberga är din partner och inspirationskälla som hjälper dig att ta ut svängarna och hitta nya vägar i matlagningen. Vi kan din vardag och vet vad som krävs för att lyckas i köket.

Fullfjädrad passion

I generationer har Lönneberga spridit matglädje på de svenska matborden. Vi tror på att samlas kring god mat utan att krångla till det. Atria med varumärket Lönneberga är idag landets tredje största producent och en av landets största uppfödare av svensk kyckling, framtagen med omsorg om både djur och miljö. I den här broschyren berättar vi mer om vår filosofi och bjuder på inspiration för alla tillfällen och smaker.

Smaklig måltid!

Uppfödd och förädlad med omsorg

Hur mår våra kycklingar?

De mår bra. God djuromsorg är en självklarhet för oss. Vi vill att djuren ska kunna utveckla sitt naturliga beteende genom att gå fritt i stora ljusa stallar med isolerade golv täckta av halm eller kutterspån och fri tillgång till foder och vatten. Kycklingar är flockdjur och vill gärna omge sig med varandra, precis som vi människor. Djuretik är vår högsta prioritet på Lönneberga.

100% svensk kyckling

All uppfödning, slakt, styckning och förädling av Lönnebergas kyckling sker främst på Listerlandet vid Sölvesborg i Blekinge. Vi har tolv egna stallar med uppfödning som ligger i direkt anslutning till vår toppmoderna anläggning som vi är stolta över att ha utvecklat, investerat i och utökat sedan övertagandet 2016. Vi samarbetar även med

utvalda uppfödare som alla har sina egna gårdar i närområdet. Det gör att vi undviker långa transporter för kycklingen och minskar belastningen på miljön. Vi tror på en hållbar framtid, där både djurens välmående och klimatet är i fokus.

Pippi på kyckling

Vår kyckling är märkt med Gula Pippin från Svensk Fågel. Det garanterar att kycklingen är kläckt, uppfödd, slaktad och förädlad i Sverige. Det garanterar också en frisk och salmonellafri kyckling som vuxit upp under goda förhållanden, i skydd av flera stränga djuromsorgsprogram som sträcker sig långt utöver lagen. När du väljer kyckling från Lönneberga kan du känna dig trygg i att du serverar mat som är säker och ansvarsfullt producerad.





**Kyckling har
låg påverkan
på klimatet***



**Våra kycklingar mår
bra och rör sig fritt i
öppna ljusa stallar med
fri tillgång till foder och
vatten.**



**Vår kyckling är verkligen närproducerad.
Den kommer främst från Listerlandet vid
Sölvesborg i Blekinge.**



**Läs mer om
märkningen
Svensk Fågel.**

* Kyckling är ett klimatsmart alternativ till rött kött eftersom det har lägre påverkan på klimatet. Källa: Livsmedelsverket.

Alla tiders måltid

Lönneberga har kyckling för alla dagens måltider.
Från frukost, lunch och middag till den ack så viktiga kvällsmackan.

Frukost!

Starta dagen med krämig
och god kycklingleverpastej
med mild leversmak.
Gluten- och mjölkfri.





Kvällsmacka!

Unna dig en god macka med kycklingmedvurst när magen kurrar på kvällskvisten.



Middag!

Bjud på en härlig kycklingrätt. Lätt att laga, lätt att lyckas med. Krydda med nyfikenhet och matglädje.

Lunch!

Ladda med våra goda kycklingkorvar. Finns som grillkorv, varmkorv och middagskorv. Fria från gluten, laktos, ägg-, ärt-, soja- och mjölkprotein.



Alltid perfekt kött

Hemligheten är sous vide

Magi! Alltid perfekt resultat. Mör och saftig kyckling, varje gång. Det är sous vide! Den varsamma tillagningen med låg temperatur under längre tid gör att smaker och dofter stannar i köttet, och det bevarar sin arom och textur. Den vakuumpackade påsen gör också att kycklingen behåller näring, protein och vitaminer.

Sparar tid i köket

Sous vide är ett utmärkt hjälpmedel som enkelt kan anpassas till din meny. Du kan välja mellan olika detaljer för olika situationer och prisklasser, där t ex lårfilé och bröstfilébitar är mer prisvärda än en hel filé. Allt är förberett och klart, bara att lägga upp och servera. Alltid med den där perfekta konsistensen, smaken och saftigheten.



Kyckling sous vide!

- **Ätklar och redo att serveras, varm som kall**
- **Bra för dig som vill undvika hantering av rå kyckling i köket**
- **Välj mellan hel kycklingfilé, bitar av kycklingbröstfilé och hel lårfilé**
- **Sparar tid och kan enkelt utföras av alla i köket**
- **Gör det enkelt att lyckas i köket**



Vår kyckling

Servera svensk kyckling till dina gäster. Lönneberga har ett inspirerande sortiment av råa detaljer och sous vide-kyckling, naturella produkter som du enkelt smaksätter själv. Lycka till i köket!

Rå fryst kyckling



Kycklingvinge utan spets, 60-90g
art.nr. 820332



Kycklingben/Drumsticks, 90-130g
art.nr. 820333



Kycklinglårfilé, 70-100g
art.nr. 820335



Kycklingklubba utan ryggben, 230-280g
art.nr. 820336



Kycklinginnerfilé, 30-50g
art.nr. 820338



Kycklingbröstfilé, mörad, 130-170g
art.nr. 820340



Kycklingfärs, SE
art.nr. 820341

Rå kyld kyckling



Kycklingbröstfilé utan skinn
art.nr. 820227



Kycklinglårfilé utan skinn
art.nr. 820226



Kycklinglårfilé strimlad, ca 12 mm
art.nr. 820121
Kycklinglårfilé strimlad, ca 24 mm
art.nr. 820090

Sous vide kyckling



Kycklingfilé, sous vide
art.nr. 800617



Kycklingbröstfilé, bitar, sous vide
art.nr. 800299



Kycklinglårfilé, sous vide
art.nr. 818565







Sortiment

	STYCKNINGSDETALJER - URBENADE	FÖRVARING	INNERFÖRP.	YTTERFÖRP.
820335	Kycklinglårfilé, 70-100g	Fryst	3 kg	6 kg
820340	Kycklinbröstfilé, mörad 130-170g	Fryst	3 kg	6 kg
820338	Kycklinginnerfilé, 30-50g	Fryst	3 kg	6 kg
820226	Kycklinglårfilé utan skinn	Kylt	5 kg	5 kg
820227	Kycklingbröstfilé utan skinn	Kylt	5 kg	5 kg
	STYCKNINGSDETALJER MED BEN			
820332	Kycklingvinge utan spets, 60-90g	Fryst	2 kg	6 kg
820333	Kycklingben/drumsticks 90-130g	Fryst	2 kg	6 kg
820336	Kycklingklubba utan ryggben, 230-280g	Fryst	2 kg	6 kg
	STRIMLAD - RÅA PRODUKTER			
820121	Kycklinglårfilé, strimlad, ca 12mm	Kylt	5 kg	5 kg
820090	Kycklinglårfilé, strimlad, ca 24mm	Kylt	5 kg	5 kg
	FÄRS			
820341	Kycklingfärs, SE (SRS)	Fryst	2,2 kg	4,4 kg
	SOUS VIDE KYCKLING			
800617	Kycklingfilé Sous vide	Kylt	1 kg	5 kg
800299	Kycklingbröstfilé, bitar, sous vide	Kylt	1 kg	5 kg
818565	Kycklinglårfilé, sous vide	Kylt	1 kg	5 kg
	BAKAD PASTEJ			
180115	Bredbar leverpastej, ekologisk	Kylt	0,2 kg	4,8 kg
180130	Bredbar leverpastej, Original	Kylt	0,2 kg	4,8 kg
180152	Bredbar leverpastej, Mini (SRS)	Kylt	0,2 kg	1,8 kg
180160	Bredbar kycklingpastej (SRS)	Kylt	0,19 kg	2,28 kg
180120	Bredbar Vegetarisk pastej (SRS)	Kylt	0,2 kg	2,4 kg
	PÅLÄGGSKORV			
800739	Lindösalami, peppar, skivad 90g (SRS)	Kylt	0,09 kg	1,26 kg
180539	Mariannelund Oxbottensalami ca 1500g	Kylt	ca 1,50	ca 1,50
193003	Lindösalami Peppar ca 1700g	Kylt	ca 1,70	ca 1,70
193005	Lindösalami Fikon & Chili ca 1700g	Kylt	ca 1,70	ca 1,70
800513	Kycklingmedvurst 120g	Kylt	0,12 kg	1,68 kg
	SKINKA			
300697	Lönnebergaskinka, extrarökt, skivad, 1 kg	Kylt	1 kg	3 kg
300698	Lönnebergaskinka, basturökt, skivad, 1kg	Kylt	1 kg	3 kg
180533	Lönnebergaskinka, basturökt, (SRS)	Kylt	2,8 kg	8,4 kg
180532	Mariannelundsskinka, kokt ca 3500g	Kylt	ca 3,5 kg	ca 3,5 kg
180535	Mariannelundsskinka, rökt ca 3500g	Kylt	ca 3,5 kg	ca 3,5 kg

ATRIA

Atria är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Lithells, Ridderheims och Sibylla. Vi har ett stort sortiment med protein av kött, fågel, fisk och vegetariskt med goda tillbehör.

www.atria.se foodservice.sweden@atria.com