



Veldu gæði – veldu Kjarnafæði  
Choose quality – choose Kjarnafæði



## Fjölskyldufyrirtæki inn við beinið

Bræðurnir Eiður og Hreinn Gunnlaugssynir stofnuðu Kjarnafæði þann 19. mars árið 1985. Hreinn hafði þá verið sláturhússtjóri hjá Kaupfélagi Svalbarðseyrar og Eiður hafði lært kjötið. Kjarnafæði hefur frá upphafi verið sannkallað fjölskyldufyrirtæki þar sem eigendur og fjölskyldur þeirra leggja alla krafta sína í starfsemina.

Með tíð og tíma hefur fyrirtækinu vaxið fiskur um hrygg en í upphafi fór starfsemi Kjarnafæðis fram í litlu húsnæði. Aðaláherslan var þá lögð á að framleiða pizzur og hrásalat en eftir því sem á leið færðist athyglin á það sem hefur orðið einkenni Kjarnafæðis: Að selja hágæða kjötvörur.

Ört vaxandi starfsemi kallaði á stærra húsnæði. Árið 1993 festi Kjarnafæði kaup á húsnæði á Svalbarðseyri og var stór hluti starfseminnar fluttur þangað. Eftir gagngerar endurbætur og uppbyggingu var starfsemi Kjarnafæðis svo alfarið flutt á Svalbarðseyri árið 2014.

Kjarnafæði hefur í árunna rás vaxið á alla kanta í hægum en öruggum skrefum: Með samstarfi á nýjum sviðum, með kaupum á fyrirtækjum í rekstri og með stofnun nýrra fyrirtækja. Í dag starfa á annað hundrað manns hjá Kjarnafæði við framleiðslu á fjölbreyttu úrvali hágæða kjötvöru.

Reynslumikið starfsfólk og tækjakostur í fremstu röð hefur tryggt gæði og hollustu varanna. Í Kjarnafæði er starfað undir skilyrðum evrópsku matvælaölggjafarinnar og er fyrirtækið með A-vottun Samtala Iðnaðarins. Þá var Kjarnafæði einnig fyrsta fyrirtækið sem sérhæfir sig í sölu á kjötafurðum til að fá alþjóðlegu vottanirnar ISO-9001 og ISO-22000.



## A family endeavour at heart

The brothers Eiður and Hreinn Gunnlaugsson established Kjarnafæði on 19 March 1985. At the time, Hreinn had been the slaughterhouse manager at Kaupfélag Svalbarðseyri and Eiður was a butcher. From the very beginning, Kjarnafæði has been a family endeavour into which the owners and their families pour all their energy.

Over time, the company has grown significantly, although when it began, the operation of Kjarnafæði was in small premises.

The main focus at the time was on manufacturing pizzas and vegetable salads. As time passed, however, the focus shifted to what has become the main object of Kjarnafæði: to sell top-quality meat products.

Its fast growing operations called for larger premises. In 1993, Kjarnafæði purchased premises in Svalbarðseyri and a large part of the operation was transferred there. After extensive renovation and development, the whole operation of Kjarnafæði was moved to Svalbarðseyri in 2014.

Kjarnafæði has grown slowly but surely in all directions over the years through collaboration in new fields, the purchase of companies in operation and the establishment of new companies.

At present, Kjarnafæði employs over a hundred people producing a range of high-quality meat products.

Experienced staff and the best technology available has ensured the quality and purity of our products. At Kjarnafæði, we operate according to the requirements of European food legislation, and the company has the A-certification of the Federation of Icelandic Industries. In addition, Kjarnafæði was the first company that specialises in the sale of meat products to receive the international certifications ISO 9001 and ISO 22000.



## SALT

Umbúðalausnir – Rekstrarvörur – Íbætiefni



Cuxhavengötu 1 · 220 Hafnarfirði  
Sími: 560 4300  
saltkaup@saltkaup.is · www.saltkaup.is





WIBERG



Samhentir bjóða upp á heildarlausnir í kryddum, íblöndunarefnum og umbúðum fyrir allar matvælavinnslur.

  
**SAMHENTIR**  
UMBÚÐALOUSNIR

Suðurhrauni 4 · 210 Garðabæ · Furuvellir 3 · 600 Akureyri  
Sími: 575 8000 · Fax: 575 8001 · [www.samhentir.is](http://www.samhentir.is)



**SOLINA**  
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

## Hágæða marineringar

- Lágt saltinnihald
- Engin pálmaolía
- Hráefnið fær að njóta sín

**ÍSAM**  
HORECA

## Vörur á allra vörum

Kjarnafæði framleiðir flestar þær afurðir úr íslensku gæðakjöti sem í boði eru á íslenskum neytendamarkaði. Hugmyndaríkir og margverðlaunaðir kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis eru í stanslausri vöruþróun og hlusta eftir síbreytilegum þörfum kröfuharðra neytenda.

Höfuðáherslur Kjarnafæðis eru á vöruvöndun og gæði framleiðslunnar. Þess vegna er markvisst stefnt að aukinni hollustu í allri meðhöndlun varanna, ásamt því að fækka óæskilegum aukefnum og ofnæmisvöldum.

Fyrir utan sölu á kjúklinga- og folaldakjöti, framleiðir Kjarnafæði margvíslegar vörur úr hágæða lamba-, nautgripa- og grísakjöti. Hvort sem kjötið er reykt eða saltað, lítið eða meira unnið, þá geta viðskiptavinir Kjarnafæðis gengið að hollustu og bragðgæðum í öllum vörum fyrirtækisins.

Einstök gæði og þjónusta hafa orðið til þess að tryggja fótfestu Kjarnafæðis um allt land og fjölbreytta flóru viðskiptavina. Þeirra á meðal eru stórmarkaðir, kaupfélög, mörg bestu veitingahús landsins, stofnanir og mótuneyti, stór sem smá. Ár eftir ár leita viðskiptavinir aftur til Kjarnafæðis og eru það bestu meðmælin.

## Goods and goodies

Kjarnafæði produces most of the Icelandic quality meat products that are on offer in the Icelandic consumer market. The inventive and oft-awarded master butchers working for Kjarnafæði are constantly engaged in product development and pay close attention to the ever-changing demands of consumers.

The main focus of Kjarnafæði is product quality and production excellence. We strive to produce healthier products together with reducing the amount of undesirable additives and allergens.

In addition to the sale of chicken and foal meat, Kjarnafæði produces a range of goods made from high-quality lamb, beef and pork. Whether the meat is smoked or salted, little or extensively processed, the customers of Kjarnafæði can rely on the healthiness and quality of taste in all the company's goods.

The company's unique quality and services mean that Kjarnafæði has been able to secure markets throughout Iceland and a broad range of customers. These include supermarkets, co-ops, many of the best restaurants in Iceland, public bodies and canteens, large and small. Year after year, customers come to do business with Kjarnafæði, the best recommendation one could have.



Sparaðu tíma og skoðaðu  
vefverslun Ölgerðarinnar

SMELLTU HÉR



## Hið villta lamb

Kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis gera lambakjötinu hátt undir höfði – því það á það skilið. Fáar þjóðir á byggðu bóli geta boðið upp á jafn náttúrulegt og bragðgott lambakjöt og Íslendingar. Lambið ver sumrinu í ómengaðri náttúru Íslands þar sem það nærir sig á hreinu vatni, bragðmiklum jurtum og ferskum gróðri.

Það er kappsmál fyrir Kjarnafæði að tryggja viðhald þessara náttúrulegu gæða á öllum stigum framleiðslunnar. Virðing fyrir dýrinu og náttúrunni endurspeglast í faglegri meðhöndlun kjötiðnaðarmeistara Kjarnafæðis, sem trúa því að nákvæmni og elja skili sér í bragðgóðri gæðavöru. Fyrir vikið getur Kjarnafæði boðið upp á fjölskrúðugt úrval lambakjöts, sem fyrirtækið getur stært sig af.

## The wild lamb

Kjarnafæði's master butchers are full of admiration for lamb meat – something it richly deserves. Few nations can offer such natural and tasty lamb meat as Icelanders can. The lambs spend the summer in the unpolluted natural environs of Iceland, where they live on clean water, tasty herbs and fresh vegetation.

It is of great importance for Kjarnafæði to ensure the maintenance of these natural qualities at all stages of the production. Respect for the animal and its environs is reflected in the professional treatment of the master butchers of Kjarnafæði, who believe that discipline and diligence will result in a tasty and high-quality product. As a result, Kjarnafæði can offer a highly varied range of lamb meat, something that the company can be proud of.



### FLUTNINGASPÁ DAGSINS

SPÁÐ ER SENDINGUM  
UM ALLT LAND

**EIMSKIP**  
Flytjandi

STYKKISHÓLMUR



12° 4kg

AKUREYRI



4° 40kg

HÚSAVÍK



-20° 150kg

ÍSAFJÖRÐUR



14° 1250kg

SELFOSS



12° 75kg

## Meðhöndlun lambakjöts

Gott kjöt þarf ætíð að meðhöndla með virðingu. Kjarnafæði deilir hér nokkrum heilræðum til að tryggja að gæði íslenska lambakjötsins skili sér í hinni fullkomnu máltíð.

- Ef kjötið er frosið er best að þíða það í nokkra sólarhringa í ísskáp áður en það er matreitt. Þannig er líklegra að kjötið verði meyr og gott við matreiðsluna.
- Salt getur orðið til þess að auka vökvatap lambakjöts, sem fyrir vikið verður þurrara og seigt. Því ætti að forðast að salta kjöt að óþörfu fyrir steikingu.
- Æskilegt er að lambakjöt sé við stofuhita þegar byrjað er að steikja/matreiða það. Þó ætti það ekki að standa lengi utan kælis. Þannig er tryggð jafnari steiking kjötsins.
- Fitulag lambakjötsins kemur í veg fyrir að kjötið þorni við eldamennsku. Ef þörf er á að skera alla eða mest alla fitu í burtu er æskilegra að gera það eftir eldun.
- Steikingartími lambakjöts er mismunandi. Þegar elda skal lambakjöt er best að nota kjöthitamælir sér til halds og traust.
- Best er að nota kjöthitamæli við steikingu á lambakjöti sér til halds og traust. Almennt má reikna með 55 c fyrir lítið steikt, 60-65 c fyrir meðalsteikt og 70-75 fyrir gegnsteikt. Látið kjötið ávallt hvíla efti eldun áður en það er framreitt.

## Processing lamb meat

Good meat should always be treated respectfully. Here you will find some good advice from Kjarnafæði to ensure that the quality of the Icelandic lamb meat results in a perfect meal.

- If the meat is frozen, it is always best to defrost it over several days in a refrigerator before cooking it. This will make it more likely to be tender and moist when cooked.
- Salt may have the effect of increasing the loss of moisture in lamb meat, making it much drier and tough. Avoid seasoning the meat unnecessarily with salt before cooking.
- Lamb meat should be at room temperature when cooked. It should not, however, remain for too long outside the refrigerator. This ensures the meat is more evenly cooked.
- The lamb's fat layer prevents the meat from drying out during cooking. If all or most of the fat needs to be removed, it is better to do so after cooking.
- A meat thermometer should ideally be used when roasting lamb meat. As a rule of thumb, the temperature should be 55°C for rare meat, 66–65°C for medium and 70–75°C for fully cooked. Always let the meat rest after cooking before serving.



UMBÚÐIR & RÁÐGJÖF ehf.

Þar sem umbúðir tákna gæði.  
Okkar þekking – þinn styrkur.

Bæjarhraun 12 · 220 Hafnarfirði  
423-7900 · [www.ubr.is](http://www.ubr.is)

Hinn margrómaða matreiðslumeistara Úlfar Finnbjörnsson þarf vart að kynna fyrir matgæðingum landsins. Úlfar hefur um árabil valið lambakjötið frá Kjarnafæði í eldamennsku sinni enda kýs hann aðeins það besta fyrir viðskiptavinum sína og matargesti. Hér deilir Úlfar nokkrum uppskriftum að dýrindis réttum úr íslensku lambakjöti. Fleiri uppskriftir frá Úlfari má nálgast á heimasíðu Kjarnafæðis.



Fleiri ljúffengar  
lambakjötsuppskriftir

More delicious  
lamb recipes

The well-known chef Úlfar Finnbjörnsson needs hardly be introduced to Icelandic amateur chefs. Úlfar has, for a number of years, chosen lamb from Kjarnafæði for his dishes, as he selects only the best products for his customers and dinner guests. Here Úlfar shares a few recipes of delicious dishes made with Icelandic lamb. More recipes from Úlfar may be seen on the Kjarnafæði website.



## BBQ lambalæri

Fyrir 5-7

- 1 beinlaust lambalæri
- 3-4 hvítlauksgeirar, skornir í 4 báta hver
- 2 msk BBQ krydd
- 1 dl BBQ sósa

Skerið göt á lærið með hníf með jöfnu millibili og stingið hvítlauknum í götin. Kryddið lærið að innan og utan með BBQ kryddinu. Vefjið hreinum blómaskreytingavír þétt utan um lærið. Þræðið lærið á grilltein og látið snúast á milliheitu gasgrillinu í 1 ½ -2 klst. Penslið lærið 2-3 sinnum með BBQ sósunni síðustu 10 mínúturnar. Ef þið eruð ekki með grilltein má setja lærið á grillbakka á mitt grillið og kveikja á grillinu sitt hvoru megin við lærið. Snúið lærinu reglulega.

Látið lærið standa í 10-15 mínútur við stofuhita. Takið vírinn af lærinu og berið það fram með t.d. kryddsmjöri, grilluðum kartöflum og grænmeti.

## BBQ leg of lamb

For 5-7

- 1 deboned leg of lamb
- 3-4 cloves of garlic, each cut into 4 sections
- 2 tbsp. BBQ seasoning
- 1 dl BBQ sauce

Cut evenly spaced pockets into the meat with a knife and insert the garlic. Season the inside and outside of the meat with the BBQ seasoning. Tightly wrap with clean flower arranging wire. Thread the meat onto a spit and allow to rotate in a medium hot grill for 1 ½ – 2 hours. Brush the meat 2-3 times with the BBQ sauce during the final 10 minutes. If you do not have a spit, the meat can be placed on a tray in the centre of the grill and the burners on either side lit. Turn the meat regularly.

Let the meat rest for 10-15 minutes at room temperature. Remove the wire and serve with e.g. seasoned butter, grilled potatoes and vegetables.

Kælismiðjan Frost ehf.

Fjölningagata 4b · 603 Akureyri  
Suðurhraun 12b · 210 Garðabæ

Sími: 464 9400 · frost@frost.is · www.frost.is

Molta ehf.

Pveráreyrun 1 a · 601 Akureyri · Sími 571-2236

molta@molta.is · www.molta.is



## Grillaðar lambalundir með paprikusalsa

Fyrir 4

- 800 g lambalundir
- ½ dl olía
- 1 tsk nýmulið BBQ & GRILL MESQUITE, eða annað gott grillkrydd
- ½ tsk nýmalaður pipar
- 2 tsk timjanlauf
- 2 tsk rósmarinnálar, smátt saxaðar
- 1-2 hvítlauksgeirar, smátt saxaðir
- 1 ½ tsk saltflögur

Allt sett í skál nema salt og blandað vel saman. Geymið í kæli í 2-24 klst. Strjúkið þá það mesta af oliunni af kjötinu og grillið í 1 ½ -2 mínútur á vel heitu grilli á hvorri hlið. Saltið.

### Paprikusalsa

- 2 rauðar paprikur
- 1 gul paprika
- Smjör- eða olíusprey
- 2 msk olía
- 1 rauðlaukur, skorinn í sneiðar
- 1 tsk broddkúmen (cumin)
- Salt og nýmalaður pipar
- 1 msk oreganó, gróft saxað eða ½ tsk þurrkað
- 2 msk kóriander, gróft saxað
- ½ tsk chilliflögur
- 1 msk edik
- 1 msk sítrónusafi
- 1 msk fint rifinn sítrónubörkur
- 2 msk hlýnsíróp

Spreyið paprikurnar með smjörspreyi og grillið við mikinn hita í 5-7 mínútur eða þar til paprikurnar eru orðnar alveg svartar. Setjið þá paprikurnar í plastpoka í 5 mínútur. Skolið þá allt brennda hýðið af undir köldu rennandi vatni. Kjarnhreinsið paprikurnar og skerið í sneiðar.

Hitið 2 msk af olíu á pönnu og kraumið laukinn í 2 mínútur án þess að brúna. Bætið þá restinni sem er í uppskriftinni á pönnuna og kraumið í 2 mínútur. Berið lundirnar fram með paprikusalsanu og t.d. grilluðum kartöflum, grænmeti og salati.

## Grilled lamb tenderloin with bell pepper salsa

For 4

- 800 g lamb tenderloin
- 1 ½ dl oil
- 1 tsp freshly ground BBQ & GRILL MESQUITE, or other preferred grill seasoning
- ½ tsp freshly ground pepper
- 2 tsp thyme
- 2 tsp rosemary, finely chopped
- 1-2 cloves garlic, finely chopped
- 1 ½ tsp salt flakes

Mix everything, except the salt, in a bowl. Store in refrigerator for 2-24 hours. Wipe most of the marinade off the meat and grill on a well-heated barbeque for 2-3 minutes on each side. Season with salt.

### Bell pepper salsa

- 2 red bell peppers
- 1 yellow bell pepper
- Butter or oil spray
- 2 tbsp. oil
- 1 red onion, sliced
- 1 tsp cumin
- Salt and freshly ground pepper
- 1 tbsp. oregano, roughly chopped, or ½ tsp dried
- 2 tbsp. coriander, roughly chopped
- ½ tsp chili flakes
- 1 tbsp. vinegar
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tbsp. finely grated lemon zest
- 2 tbsp. maple syrup

Spray the peppers with butter spray and grill at high heat for 5-7 minutes or until the peppers are completely blackened. Place them in a plastic bag for 5 minutes. Then rinse off the blackened skin under cold running water. Remove the core and slice the peppers.

Heat 2 tbsp. of oil on a pan and cook the onion gently for 2 minutes without browning. Add the rest of the ingredients in the recipe to the pan and gently cook for 2 minutes. Serve the tenderloin with the bell pepper salsa and e.g. potatoes, vegetables and fresh salad.



**GRAND**  
P V O T T U R E H F

Freyjunesi 4  
603 Akureyri

**Sími: 461 5900**  
grand@tvottur.is

## Íslensk lambakjötssúpa

Fyrir 4-6

- 1 kg lambasúpukjöt
- 1 ½ tsk salt
- 1 ½ L vatn
- 3 millistórar gulrætur, skrældar
- 1 millistór rófa, skræld
- 2 laukar, skrældir
- 1 blaðlaukur
- 6 millistórar kartöflur
- 1/4 hvítkálshaus
- 1 tsk nýmalaður pipar
- 1/2 poki súpujurtir

Setjið súpukjötið í pott ásamt salti og vatni. Látið suðuna koma upp og veiðið alla fitu og froðu af soðinu með ausu. Látið sjóða við vægan hita í 30 mínútur. Skerið allt grænmetið og kartöflurnar í bita og setjið allt nema hvítkálið og súpujurtirnar í pottinn ásamt pipar og sjóðið í 20 mínútur. Bætið hvítkáli og súpujurtum í pottinn og sjóðið í 15 mínútur til viðbótar.

## Icelandic lamb soup

For 4-6

- 1 kg lamb soup meat
- 1 ½ tsp salt
- 1 ½ l water
- 3 medium-sized carrots, peeled
- 1 medium-sized turnip, peeled
- 2 onions, peeled
- 1 leek
- 6 medium-sized potatoes
- 1/4 head of cabbage
- 1 tsp freshly ground pepper
- 1/2 bag of soup herbs

Place the soup meat into a pot together with salt and water. Bring to a boil and skim off all fat and foam from the stock with a ladle. Simmer at a low heat for 30 minutes. Dice all the vegetables and potatoes and add everything except the cabbage and soup herbs to the pot together with pepper and boil for 20 minutes. Add the cabbage and soup herbs and boil for an additional 15 minutes.



## Lambalæri með hvítlauk og kryddjurtum

Fyrir 5-7

- 1 lambalæri, án lykilbeins
- 5 greinar rósmaín
- 5 greinar timjan
- 3 hvítlauksgeirar, skornir í 4 báta hver
- Salt og nýmalaður pipar

Stingið 12 göt á lærið og stingið hvítlauk og kryddum í sárin. Kryddið með salti og pipar. Setjið lærið í ofnskúffu og bakið við 180°C í 75 mínútur.

## Leg of lamb with garlic and herbs

For 5-7

- 1 leg of lamb, without hip bone
- 5 sprigs of rosemary
- 5 sprigs of thyme
- 3 cloves of garlic, each cut into 4 sections
- Salt and freshly ground pepper

Cut 12 pockets into the leg and insert the garlic and herbs. Season with salt and pepper. Place the meat onto an oven tray and roast at 180°C for 75 minutes.

## Kryddjurtasósa

- 4-5 dl lambasoð eða vatn og lambakraftur
- 2 msk olía
- 1 ½ laukur, smátt saxaður
- 2 rósmaíngreinar eða 1 msk þurrkað
- 2 timjangreinar eða 1 msk þurrkað
- 3 lárviðarlauf
- 3 dl hvítvín
- Sósujafnari
- 40 g kalt smjör í teningum
- Salt og nýmalaður pipar

Setjið lambasoðið í ofnskúffuna með lambalærinu og losið alla steikarskóf úr skúffunni. Kraumið lauk í potti í 2 mínútur án þess að brúna. Bætið þá lárviðarlaufi, timjan og rósmaín í pottinn ásamt hvítvíni og sjóðið niður í síróp. Bætið þá soðinu úr ofnskúffunni í pottinn og þykkið soðið með sósujafnara. Takið þá pottinn af hellunni og bætið smjörinu saman við. Hrærið í sósunni þar til smjórið hefur bráðnað. Smakkið til með salti og pipar og sigtið sósunu.

Berið lærið fram með sósunni og t.d. hasselback kartöflum og bökuðu rótargrænmeti.

## Herb sauce

- 4–5 dl lamb broth or water and lamb stock
- 2 tbsp. oil
- 1 ½ onion, finely chopped
- 2 sprigs of rosemary or 1 tbsp. dried
- 2 sprigs of thyme or 1 tbsp. dried
- 3 bay leaves
- 3 dl white wine
- Sauce thickener
- 40 g cold butter in cubes
- Salt and freshly ground pepper

Pour the lamb stock into the baking tray with the lamb to deglaze the tray. Gently cook the onion for 2 minutes without browning. Add the bay leaves, thyme and rosemary to the pot together with the white wine and reduce to a syrup. Then add the broth from the baking tray and thicken the sauce with sauce thickener. Remove the pot from the heat and add the butter. Stir the sauce until the butter has melted. Season to taste with salt and pepper and sieve the sauce.

Serve the meat with the sauce and e.g. hasselback potatoes and baked root vegetables.



**BÆNDURNIR OKKAR**  
sem við þekkjum og treystum

Kynntu þér  
bændurna  
betur á:  
**ÍSFUGL.IS**



## Hafðu samband

Hafir þú frekari spurningar um vöruúrval eða pantanir skaltu ekki hika við að hafa samband. Starfsfólk Kjarnafæðis tekur við öllum fyrirspurnum og er ávallt reiðubúið að koma til móts við viðskiptavini.


## Contact Us

Don't hesitate to contact us if you have any further questions about our range of goods or how to order. The staff of Kjarnafæði will answer all your questions and are always willing to try to fulfil the wishes of customers.



KJARNAFÆÐI HF.  
Svalbarðseyri · 601 Akureyri  
Sími/Tel.: 460 7400

Heimasíða/Website: [kjarnafaedi.is](http://kjarnafaedi.is)  
[kjarnafaedi@kjarnafaedi.is](mailto:kjarnafaedi@kjarnafaedi.is)

 Þú getur einnig fundið okkur á Facebook.  
You can also find us on Facebook.



Sjá meira á heimasíðu okkar!

You will find more information on our website!



# geiri

LAUSNIR FYRIR HÓTEL OG VEITINGAHÚS  
MÖTUNEYTI OG STÓRELDHÚS · KJÖT- OG FISKVINNSLUR

Bíldshöfði 16 · 110 Reykjavík · Sími: 511 2030  
[sala@geirihf.is](mailto:sala@geirihf.is) · [www.geirihf.is](http://www.geirihf.is)