



Fjölskyldufyrirtæki
— *Síðan 1985* —

VÖRULISTI





Fjölskyldufyrirtæki
— *Síðan 1985* —

Kjarnafæði er fjölskyldufyrirtæki sem stofnað var árið 1985 af þeim bræðrum Eiði og Hreini Gunnlaugssonum.

Gildi Kjarnafæðis

Starfsemi fyrirtækisins hefur frá stofnun vaxið og dafnað og hefur rík þjónustulund og lítil starfsmannavelta verið einn helsti styrkur þess. Með faglegum vinnubrögðum stuðlar gott og reynslumikið starfsfólk að helstu gildum Kjarnafæðis, sem leggur metnað sinn í að veita viðskiptavinum sínum gæða vöru, frábæra þjónustu og áreiðanleika.

Gæða- og umhverfismál

Stjórnendur Kjarnafæðis leggja sérstaka áherslu á gæðamál, með virðingu fyrir mönnum og umhverfi að leiðarljósi. Hefur öll uppbygging glæsilegrar vinnslu fyrirtækisins á Svalbarðseyri sem og uppfærsla tækjabúnaðar tekið mið af því. Lengi hefur verið unnið að vöruþróun á hreinum vörum án óþolsvalda, viðbætts sykurs og aukefna. Umhverfismál eru fyrirtækinu ofarlega í huga og er allur úrgangur flokkaður og nýttur áfram eins og kostur er. Vottanir eins og A-vottun Samtaka Iðnaðarins og alþjóðlegu ISO-9001 og ISO-22000 vottanirnar eru staðfestingar þess.

Samskipti er grunnur að góðu sambandi

Starfsfólk Kjarnafæðis tekur fagnandi við pöntunum, fyrirspurn og ábendingum í síma 460 7400 eða á netfangið sala@kjarnafaedi.is. Ásamt því má nálgast mánaðartilboð, fjölmargar upplýsingar og uppskriftir á vefsíðu fyrirtækisins kjarnafaedi.is. Þá getur þú einnig fengið mánaðartilboð sent til þín með því að skrá þig á sala@kjarnafaedi.is.



Söludeild

Aðalnúmer söludeildar: 460 7400
Netfang sölupantana: sala@kjarnafaedi.is

Netföng og símar söludeildar Kjarnafæðis:

Eggert Þór Ingólfsson, sölustjóri
eddi@kjarnafaedi.is - Sími 840 7402

Ólafur Rúnar Ólafsson, sölustjóri
olafur@kjarnafaedi.is - Sími 892 6076

Magnús Óskarsson, sölumaður stóreldhúsa
magnus@kjarnafaedi.is - Sími 840 7437

Páll Þ. Þorgeirsson, sölumaður stóreldhúsa
pall@kjarnafaedi.is - Sími 840 7438

Sigurður Sigurðsson, sölumaður stóreldhúsa
siggi@kjarnafaedi.is - Sími 840 7400

Andrés Vilhjálmsson, sölumaður stóreldhúsa
andres@kjarnafaedi.is - Símar 460 7409 og 620 8300

Egill Daði Angantýsson, sölumaður stóreldhúsa
egilldadi@kjarnafaedi.is - Sími 460 7448

Grete Tove Hansen, sölumaður stóreldhúsa
grete@kjarnafaedi.is - Sími 460 7412

Kristín Hjaltalín, sölumaður stóreldhúsa
stina@kjarnafaedi.is - Sími 460 7404

Friðrik Magnússon, gæðastjóri Kjarnafæðis
fm@kjarnafaedi.is - Sími 460 7423

Vöruafhending

Flytjandi dreifir vörum Kjarnafæðis innanlands og eru vörur sendar til viðskiptavina án endurgjalds hvert á land sem er.

Afhendingaröryggi eykst með meiri fyrirvara á pöntunum og því biðjum við ykkur að leggja inn pantanir með eins miklum fyrirvara og hægt er.

Pantanir sem þið viljið fá inn á mánudögum þurfa í allra síðasta lagi að hafa borist til okkar fyrir kl. 11 á föstudögum.

Pantanir sem berast fyrir kl 12 aðra virka daga geta verið afhentar daginn eftir - en svo það sé ítrekað þá tryggir meiri fyrirvari betra afhendingaröryggi.

Efnisyfirlit

Lambakjöt	6
Lambalæri	7
Lambahryggur	8
Lambaframpartur	9
Lambakjöt - Ýmislegt	10
Hangikjöt	12
Kindakjöt	13
Grísakjöt	14
Grísalæri	14
Grísahryggur	15
Grísaframpartur	16
Grísakjöt - Ýmislegt	17
Nautgripakjöt	18
Nautgripaframpartur	18
Nautgripahryggur	19
Nautgripainnralæri	20
Nautgripakjöt - Ýmislegt	21
Hakk og hamborgarar	22
Hakk	22
Hamborgarar	23
Hrossa- og folaldakjöt	24
Hrossakjöt	24
Folaldakjöt	25
Fuglakjöt	26
Kjúklingur og kalkúnn	26
Álegg	28
Pylsur	32
Heimilismatur	34
Búðingar	34
Kjötfars	35
Bjúgu	35
Eldaðar vörur	36

Veldu gæði - veldu Kjarnafæði



Lambakjöt

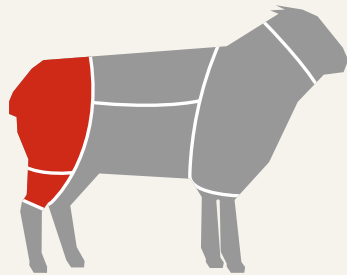
Það eru fáar ef einhverjar þjóðir sem geta boðið landsmönnum sínum upp á eins gott og heilnæmt lambakjöt og Ísland. Lambið ver sumrinu í náttúru Íslands sem er bæði krefjandi en jafnframt gjöful af ýmsum jurtum og fersku grasi. Einnig eru margar hreinar og tærar vatnslindir á heiðum og úthögum Íslands og það gerir kjötið eitt af því besta í heimi.

Margir þættir hafa áhrif á bragð og gæði lambakjöts. Íslensk lömb eru yfirleitt 4-5 mánaða og farin að bíta gras, en ganga þó oftast enn undir mæðrum sínum, þegar kemur að slátrun. Þau hafa í flestum tilvikum gengið á heiðum, fjöllum eða í úthögum og étið villijurtir og það kemur fram í bragðinu; sumir segja að íslenska lambakjötið „kryddi sig sjálft“.

Íslenskt lambakjöt þykir fremur bragðmilt og það er að hluta til vegna þess að víða erlendis eru lömbin orðin mun eldri þegar þeim er slátrað og kjötið af þeim er bragðsterkara - oft hálfgeri „ullarbragð“, sem getur stafað bæði af aldri lambanna og því fódri sem þau hafa fengið.

Ekki má gleyma því að íslenskt lambakjöt er laust við hormóna og sýklalyf, öfugt við lambakjöt í ýmsum öðrum löndum. Allt kjöt er skoðað af dýralæknum og slátrun og kjötvinnsla er undir ströngu gæðaeftirliti.

Kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis gera lambakjötinu hátt undir höfði og framleiða úr því hágæða vöru sem fyrirtækið er stolt af.



Læri

Lambalæri er hægt að fá heilt með beini, úrbeinað og hálf t eða mjaðmabeinið sagað af. Einnig er hægt að láta fylla það og/eða krydda með einhverri af þeim frábæru kryddblöndum sem kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis hafa þróað, með bragðið af íslenska lambakjötinu að leiðarljósi. Lambalæri er að sjálfsögðu hægt að fá þítt og frosið.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing
0050	0057	Lambalæri
0259		Lambalærissneiðar 1. fl.
0263		Lambaleggir Sous Vide
0266	0268	Lambaleggir
0303	0301	Lambalærissneiðar m/raspi
0350	0351	Lambalæri úrbeinað
	0352	Lambalæri úrbeinað án innralæris
	0353	Lambalæri úrbeinað heiðakryddað
	0357	Lambalæri úrbeinað fyllt
0360	0361	Lambapynnur úr læri
0380	0381	Lambagúllas úr læri
0449	0452	Lambamjaðmasteik úrbeinuð
0455	0453	Lambainnralæri
0458	0457	Lambainnralæri snyrt
0500	0501	Lambasnitsel m/raspi
0503	0502	Lambasnitsel án rasps
	1517	Lambasirlain sneiðar heiðakryddaðar
1558	1557	Lambamiðlærissteik
	1601	Lambalærissneiðar 1. fl. heiðakryddaðar
	1617	Lambainnralæri heiðakryddað
1623	1634	Grafið lambainnralæri

Stolt íslenskrar náttúru er íslenskt **heiðalamb** frá Kjarnafæði. Heiðalambið er kryddað lambalæri en í kryddblöndunni eru villtar íslenskar kryddjurtir eins og blóðberg, birkilauf, aðalbláberjalyng og einir sem eiga einkar vel við íslenska lambakjötið. Lærið er eitt allra vinsælasta kryddlærið á Íslandi og skal engan undra. Það fæst í verslunum en einnig er hægt að panta það beint frá Kjarnafæði í mötuneyti og veitingastaði og þá hægt að fá það úrbeinað.



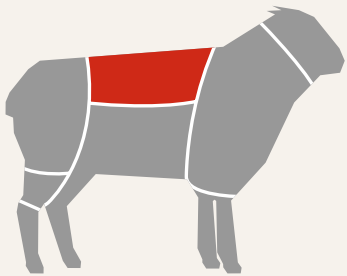
Lambalæri úrbeinað



Lambainnralæri



Lambaleggi er hægt að fá hjá Kjarnafæði þíða og frosna og þá er einnig hægt að fá þá reykt. Lambaleggirnir eru afar bragðmiklir og meyrir ef þeir eru eldaðir rétt og urðu fljótt mjög vinsælir á veitingastöðum. Lambaleggir eru sagaðir af lærinu og eru í raun neðsti partur þess.



Hryggur

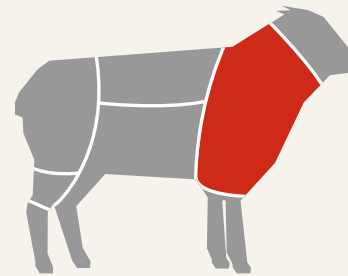
Lambahryggi má fá heila og hálfa, bæði þíða og frosna, pakkaða í lofttæmdar umbúðir eina og sér eða fleiri saman í poka. Þá er hægt að fá lambakórónu, úrbeinaða og fyllta og léttreykta. Þá má einnig fá lambahrygginn kryddaðan og þannig kláran beint í ofninn.



Lambafille er hægt að fá bæði með og án fitu, heilt eða skorið í steikur og einnig þítt og frosið. Hægt er að fá lambafille, eins og nær allt okkar lambakjöt, kryddað með einni af okkar frábæru kryddblöndum.



Lambalundir er hægt að fá hjá Kjarnafæði bæði þíðar og frosnar, ókryddaðar eða kryddaðar með ýmsum kryddblöndum.



Frampartur

Lambaframpartur bíður upp á endalausa möguleika. Fyrir utan það að elda hann heilan með beini þá er hægt að fá hann úrbeinaðan, fylltan, sagaðan í súpukjöt, úrbeinaðan og skorinn í gúllas eða þynnur, hakkaðan eða léttreyktan. Allt þetta er að sjálfsögðu hægt að fá þítt og frosið.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing
0951	0871	Lambaframpartur heill
0955		Lambabógur heill
1052	1051	Lamba súpukjöt
1055		Lambasmásteik (kubbasteik)
1060		Lambasúpukjöt ódýrt
1070	1072	Lambaframhryggjasneiðar
1071		Lambasúpukjöt valið
1250	1251	Lambaframpartur úrbeinaður
1266	1265	Lambagúllas úrbeinað úr frampart
1280		Lambaframpartur úrbeinaður fylltur
1303	1300	Lambaribeye
1306	1305	Lambaribeye stórt
	1313	Lambaribeye heiðakryddað
1444	1442	Londonlamb
	1609	Lambaframpartur úrb. sneiðfastur fylltur
1644	1650	Lambaframpartur úrb. sneiðfastur
	1638	Lambaframpartur úrb. sneiðfastur heiðakryddaður

Lambakjöt - kjarnhiti

Fille, ribeye, kótilettur, læri m/beini og úrb.

Blóðrautt (blue)	49°C
Miðlungs hrátt (medium rare)	57°C
Miðlungs (medium)	60°C
Miðlungs vel (medium well)	65-66°C
Vel eldað (well done)	71°C

Hvíla þarf kjötið eftir eldun. Stærri steikur allt að 20-25 mín, en styttra eftir því sem steikin er þynnri. Nánari upplýsingar um kjarnhita og Sous Vide eldun á heimasíðu Kjarnafæði www.kjarnafaedi.is/is/uppskriftir/sous-vide



Lamba ribeye er líklega besti vöðvinnur úr frampartinum eða í það minnsta sá vinsælasti. Hann færðu að sjálfsögðu hjá okkur í Kjarnafæði bæði þíðan, frosinn og kryddaðan með hinum ýmsu kryddlögum.

Lambakjöt - ýmislegt

Í þessum flokki eru líklega undarlegustu bitarnir sem við borðum af skrokknum, sérstaklega í augum erlendra ferðamanna. Þeir eru margir hverjir ekki vanir að leggja sér lifur, slátur eða svið til munns. Það er þó aldagömul hefð hér á Íslandi rétt eins og verkunaraðferðin á Vopnafjarðarsviðunum. Margar af vörunum í þessum flokki þróuðust á Íslandi vegna geymsluaðferða hér á árum áður til að ná fram lengra geymslupoli.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing
0001		Lambaskrokkur unnin að ósk
0003		D1-A sagaður
0007		D1-A skrokkur heill
1074		Lambasíðurbitar
1451		Lambaslög
1453		Lambabeikon
	1457	Lambaslög úrbeinuð
1702	1703	Saltkjötsgúllas lamba
	1706/53	Saltkjöt lamba valið
	1707/51	Saltkjöt lamba ódýrt
	1708/52	Saltkjöt lamba blandað
	1710	Saltkjöt lamba valið í lausu
1718	1709	Saltkjötsrúllur lamba úrbeinaðar
	1809	Lambasviðasulta ný form
	1829	Svið soðin



Lambaskrokk er hægt að fá heilan eða niðursagaðan. Þá er einnig hægt að fá ákveðna hluta hans úrbeinaða eftir þörfum og óskum hvers og eins.



Lambabeikonið er unnið úr lambaslögum og verkað á mjög svipaðan hátt og grísabeikon. Það er léttsaltað og reykt en er alveg án sykurs og inniheldur minna salt en venjulegt beikon. Við skorum á ykkur að prófa enda spennandi kostur með morgunverðinum, á hamborgarann eða bara sem snakk í veisluna. Við mælum með að lambabeikonið sé steikt þannig að það verði stökkt eða „crispy“ en þannig nást fram mestu gæðin.

Saltkjötið frá Kjarnafæði er kjöt sem við gerum afar hátt undir höfði í okkar framleiðslu. Saltkjöt hefur verið borið á borð landsmanna í áratugi enda gömul og góð geymsluaðferð. Þá er rík hefð meðal landsmanna að hafa saltkjöt og baunir á sprengidaginn. Saltkjötið okkar er hægt að fá bæði með beini og úrbeinað í rúllum eða litlum gúllas bitum. Þá má velja um valið, blandað og 2. flokks saltkjöt og einnig síðu- og hálsabita.



Lambalifur er hægt að fá þíða í kringum sláturtíð sem er í september og október en annars er hægt að fá hana frosna allt árið um kring. Þá er einnig hægt að fá hakkaða lifur en hún er aðeins seld frosin.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
1857		Lambalifur hökkuð	
1858		Lambalifur	
	1863	Lifrarpylsa soðin	455 g stk
	1865	Lifrarpylsa soðin lengjur	
1868		Lifrarpylsa ósoðin	
1869		Lifrarpylsa ósoðin lengjur	
	1871	Blóðmör soðinn	490 g stk
	1872	Blóðmör soðinn lengjur	
1874		Blóðmör ósoðinn lengjur	
1875		Blóðmör ósoðinn	
1884		Lifrarpylsa án mjólkur ósoðin lengjur	
1891		Svið verkuð í lausu Vopnafjarðar	



Vopnafjarðarsviðin eru sérverkuð og eru seld frosin. Þau koma í pokum sem innihalda tvo kjamma eða einn haus. Mikilvægt er að fara að öllu eftir leiðbeiningum á pokaum en varast ber helst að blóðvökvi úr sviðunum komist í snertingu við fullledda vöru. Mikilvægt er að þrifa vel öll áhöld sem notuð voru til eldunar á sviðunum. Munið að sjóða sviðin í að minnsta kosti 90 mínútur.



Lifrarpylsuna er hægt að fá þíða og frosna, ósoðna og soðna og bæði í keppum og í lengjum sem vega um 2 kg. Lifrarpylsan er sannkölluð ofurfæða og orkumikil, hún reynist því fólki sem stundar mikla hreyfingu mjög vel. Einnig er hún afskaplega góð með hverskonar grautum og þá sérstaklega mjólkurgraut. Lifrarpylsan frá Kjarnafæði er gerð eftir gamaldags uppskrift og inniheldur aðeins lambalifur. Lifrarpylsuna má svo að sjálfsögðu fá súra í kringum þorra.



Blóðmör má fá bæði frosinn og þíðan, soðinn eða ósoðinn. Þá má einnig kaupa hann í hefðbundnum keppum eða lengjum sem vega í kringum 2 kg. Í kringum þorra má einnig fá súran blóðmör. Blóðmör er sannkölluð ofurfæða og mikilvægt fyrir matarmenningu Íslands að honum sé haldið að yngstu kynslóðinni sem leikskólar og skólar hafa verið duglegir við. Það er fátt sem kemur í stað ósvikins blóðmörs.



Húskarahangikjöt (tvíreykt)

Hangikjöt (lamba)

Hangikjötið frá Kjarnafæði er allt taðreykt á gamla mátann með þurrkuðu íslensku taði, eins og gert hefur verið í sveitum landsins allt frá því þessi frábæra geymsluaðferð var notuð fyrst.

Kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis leggja mikinn metnað í rétt reykhlutfall og að ná fram því besta með reyknun og þessu frábæra hráefni sem lambakjötið er. Þess vegna hefur hangikjötið unnið til margra verðlauna í bragðprófunum og er eitt vinsælasta og mest selda hangikjötið á Íslandi.

Hægt er að fá það bæði úrbeinað og með beini, hvort sem um er að ræða læri eða frampart. Þá er einnig hægt að fá það þítt og frosið, allt eftir þínum þörfum.

Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing
	1654	Hangilæri m/beini
1657	1658	Hangiframpartur m/beini bitar
1660	1697	Hangilæri úrbeinað
1676	1667	Húskarla hangilæri m/beini (tvíreykt)
1679	1668	Húskarla innralæri (tvíreykt)
1675	1691	Hangiframpartur úrbeinaður



Kindakjöt

Í rauninni er allt kindakjöt kjöt af sauðfé, einnig lömbum, en nú á tímum er orðið kindakjöt líklega fyrst og fremst notað um kjöt af fullorðnu fé eða ærkjöti. Það er dekkra og bragðmeira en lambakjöt. Mörgum finnst af þeim sökum kjöt af eldra fé betra.

Í flestum tilvikum þegar gefið er upp lamb í uppskriftum er hægt að skipta því út fyrir kindakjöt. Við hvetjum ykkur til að prófa þann möguleika.

Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing
1197		Kindasnitset m/raspi
1199		Kindasnitset án rasps
1622		Grafið kindafille
1901		Kindavöðvar
1903	1902	Kindagúllas
1905		Kindafille
1906		Kindainnralæri
1909		Kindalundir

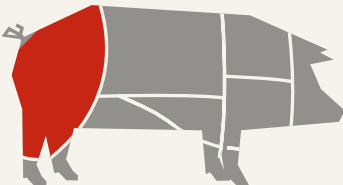




Grísakjöt

Kjarnafæði býður upp á flestar þær afurðir úr grísakjöti sem þekkjast á íslenskum neytendamarkaði. Eins og í öðrum vörum er leitast við að fækka ópolsvöldum og aukefnum.

Í flestum tilvikum er hægt að fá grísakjötið bæði ferskt og kryddað og hafa kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis fundið mjög svo bragðgóða kryddlegi sem henta einstaklega vel með grísakjöti.



Læri

Grísalæri má fá heilt,úrbeinað, nýtt, reykt, saltað, í sneiðum eða niðurskorið að óskum hvers og eins. Þá má einnig fá innralæri sér - og allt þetta fæst að sjálfsögðu bæði þítt og frosið.

Frostrn.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
2130	2124	Grísainnralæri	
2126	2127	Grísalæri úrb.	
2135	2134	Grísavöðvar	
2139	2138	Grísagúllas	
2144	2145	Grísastroganoff	
2154	2155	Grísnitsel m/raspi	
2158	2157	Grísnitsel án rasps	
2163		Grísnitsel m/raspi stærri	200g/stk
2167		Grísnitsel án rasps stærri	200g/stk
2180	2181	Grísapynnur	
	2874	Bayonneskinka	

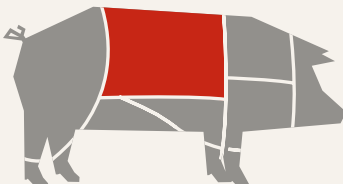


Grísagúllas eru grísavöðvar skornir í teninga, vanalega um 4 mm á hlið og hægt er að fá gúllasið bæði þítt og frosið. Einnig er hægt að fá **grísastroganoff** sem eru lengri og aðeins þynnri bitar og **grísapynnur** sem eru enn þynnri en svipaðar að lengd og stroganoffið.



Grísnitsel fæst bæði með og án rasps. Um er að ræða hreinan úrbeinaðan vöðva sem getur verið hulinn raspi ef þess er óskað. Grísnitsel kemur yfirleitt í 5 kg kössum.

Bayonneskinka er bæði léttreykt og söltuð. Hana er hægt að fá bæði þíða og frosna og er hún afgreidd bæði í um 1 kg rúllum sem og stærri fyrir mótuneyti. Einnig er hægt að fá hana soðna.



Hryggur

Grísahrygg má fá heilan, úrbeinaðan, nýjan, reyktan, kryddleginn, í sneiðum eða niðurskorinn að óskum hvers og eins. Þá má einnig fá lund og fille sér - og allt þetta fæst að sjálfsögðu bæði þítt og frosið.

Frostrn.	Kælinr.	Vörulýsing
	2226	Grísahryggur án puru
	2228	Grísahryggur með puru
2280	2281	Grísakótilettur
2284		Grísakótilettur m/raspi
2327	2326	Grísalundur
2333	2332	Grísafille án puru
	2335	Grísafille heilt orange
2337	2336	Grísafille með puru
	2730	Grísakótilettur reyktar
	2852	Svínahamborgarhryggur úrb.
	2853	Svínahamborgarhryggur

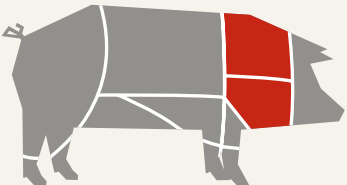


Grísalundur getur þú fengið bæði þíðar og frosnar. Þá hafa kjötiðnaðarmeistarar okkar þróað frábæra kryddlegi með grísakjöti sem reynist afar vel á lundirnar. Það er því vel hægt að fá grísalundur klárar á grillið, pönnuna og/eða í ofninn.



Grísakótilettur má fá bæði þíðar og frosnar og með eða án rasps. Nýjar grísakótilettur er einnig hægt að fá kryddaðar með kryddlegi eftir uppskrift kjötiðnaðarmeistara Kjarnafæðis. Eldið á pönnu, í ofni eða á grilli.

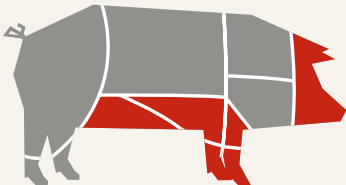
Hamborgarhryggurinn er afar ljúffengur þar sem reykt og saltbragði er haldið í góðu jafnvægi af kjötiðnaðarmeisturum fyrirtækisins. Hrygginn má fá úrbeinaðan og með beini og einnig þíðan og frosinn. Þá er að sjálfsögðu hægt að fá svínahrygg nýjan bæði þíðan og frosinn úrbeinaðan og með beini.



Grísakjöt - kjarnhiti

Miðlungs vel (medium well) 65°C
Vel eldað (well done) 75°C

Hvíla þarf kjötið eftir eldun. Stærri steikur allt að 20-25 mín, en styttra eftir því sem steikin er þynnri. Nánari upplýsingar um kjarnhita og Sous Vide eldun á heimasíðu Kjarnafæði www.kjarnafaedi.is/is/uppskriftir/sous-vide



Grísakjöt - ýmislegt

Af öðrum hlutum gríssins en af hrygg, læri og bóg koma margir ágætis vöðvar og steikur, eins og skankar, síður og kinnar. Þá eru grísarif ávallt vinsæl, bæði soðin, reykt og/eða grilluð. Það má því fá góðan og ódýran mat af öðrum hlutum.



Grísasíðu er hægt að fá í mjög mörgum gerðum hjá Kjarnafæði en hér er hin hefðbundna purusteik sem er svo vinsæl enda góð pura eins og sælgæti í munni. Hægt er að fá hana bæði þíða og frosna og einnig er hægt að láta skera í puruna.



Grísaskanki ferskur (að ofan) og tillaga að eldun og framreiðslu (að neðan).



Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
2009		Grísakinnar	
2206		Grísaspekk hakkað	500g/pk
2239	2240	Grísaskankar	
2625	2626	Grísasíða m/beini og puru	
2627	2628	Grísasíða án puru	
2641	2640	Grísarifjur heilar	
2647		Grísa spare ribs	
2650		Grísa baby rif erlent	
	2671	Grísasíða purusteik skorið í erlent	
	2675	Grísasíða purusteik skorið í puru	
	2676	Grísasíða úrb. m/puru	
	2680	Grísasíða úrb. án puru	
2690	2691	Grísasíðupynnur	
2980		Grísalifur hökkuð	500g/pk
	2743	Pulled pork	
	2745	BBQ spare ribs soðin	
8430		Bacon forsteikt	

Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing
2200	2204	Grísahakk
	2476	Grísabógur hring Skorinn
	2485	Grísahnakki sneiðar (Brasilíu)
2525	2527	Grísahnakki úrbeinaður
	2528	Grísahnakki sneiðar úrb. nýjar
	2531	Grísahnakki úrb (Brasilía)
	2754	Grísabógur hálfur
2867	2866	Grísabógur úrb. reytur



Grísahnakka má fá bæði úrbeinaðan heilan, sneiddan og þíðan og frosinn. Þá bjóðum við hann einnig reytan eða kryddaðan með ýmsum tegundum af kryddi sem öll eiga mjög vel við grísakjöt.



Grísabóg er hægt að fá heilan, hring Skorinn eða sneiddan. Einnig er hægt að fá hann með beini, úrbeinaðan, nýjan eða reytan. Þá má alltaf fá hann kryddaðan eða nákvæmlega eins og þú vilt hafa hann.

Purusteik

2 kg úrbeinaður ferskur svínabógur m/puru

1-2 msk gróft salt

Lárviðarlauf ef vill og/eða negulnaglar

Laukur og kjötkraftur (svína-)

Aðferð

Skerið ræmur í puruna með u.þ.b. 1½ cm millibili, niður að kjötinu, en varast skal þó að skera í kjötið. Nuddið saltinu á puruna og í skurðinn. Stínga má negulnögglum eða lárviðarblöðum í skurðinn.

Þessu næst er steikin sett á bökunargrind og ofnskúffa höfð undir. Ef puran á að verða stökk og fín þarf steikin að liggja sem láréttust. Gott að stilla hana af með því að hnoða saman álpappír og setja undir ef þarf.

Laukur og kjötkraftur settur í ofnskúffuna ásamt vatni. Ofninn stilltur á 200°C og grindin sett í miðjan ofninn. Látið steikjast í 1½ klst.

Steikina má taka úr ofninum þegar kjarnhitinn í þykkasta hlutanum er a.m.k. 65°C. Hellið soðinu í gegnum sigti í pott (til sósugerðar). Ef puran er ekki nógu stökk má setja steikina aftur í ofnin við 250°C eða stilla ofninn á grill, ef það er til staðar, og steikja í 5-10 mínútur. Passa þarf vel að puran brenni ekki.

Eftir að steikin hefur verið tekin úr ofninum er hún látin jafna sig í 15-20 mínútur. Þá ætti kjarnhitinn að vera um 70°C og steikin þá tilbúin til að vera borin á borð.

Sósa (5-6 dl)

Ef bæta þarf vatni í soðið er það gert núna og umfram fita fleytt ofan af. Það gæti þurft að bæta meiri kjötkrafti út í. Sósan er þykkt með hveitjafningi (1½ msk hveiti á móti ½ dl vatni) eða sósujafnara. Smakkað til með salti og pipar og látið sjóða í nokkrar mínútur eða þar til hveitibragðið er horfið. Hægt er að nota sósulit og eins er gott að setja smá rjóma út í sósuna áður en hún er borin fram.

Annað meðlæti

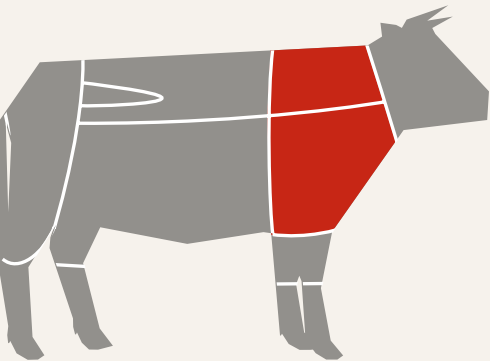
Sykurbrúnaðar kartöflur, grænar baunir, rauðkál, steikt rótargrænmeti og gott hrásalat - eða annað eftir smekk.



Nautgripakjöt

Hjá Kjarnafæði færðu úrvals nautakjöt og eru kjötiðnaðarmeistarar fyrirtækisins boðnir og búnir að útbúa nautasteikina nákvæmlega eins og þú vilt hafa hana. Kjarnafæði biður svo uppá úrval ólíkra stærða af hamborgurum.

Hér fyrir neðan eru vinsælustu vörurnar úr nautgripakjöti, en listinn er langt frá því að vera tæmandi.



Nauta prime ribs er alltaf að verða vinsælli steik af nauti. Þar sem feitara kjöt er alltaf að ná meiri vinsældum þá hentar þessi steik afar vel. Prime ribs kemur úr framhryggnum líkt og ribeye.



Nauta ribeye (beinlaus framhryggjarsteik) er bæði selt heilt eða í sneiðum. Þetta er eitt vinsælasta og safaríkasta kjöt sem fáanlegt er. Kjötið er afar meyr og feitara en flest önnur stykki. Vegna þess hve fitusprengt það er verður ribeye sneið sérlega meyr og safarík steik.

Frampartur

Úr frampartinum, sem er mjög fitusprengdur, koma nokkrar af bestu steikunum. Vöðvana má bæði fá heila og skorna í steikur, þíða og frosna. Hakk og hamborgara sem einnig koma úr frampartinum, má finna aftar í vörulistanum.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
3600	3601	Nauta prime ribs	
3605	3603	Nauta ribeye	
3606	3607	Nauta framfille	
3602		Nauta ribeye erlent	
3658		Nauta eðal ribeye erlent	
3611		Nauta ribeye steikur	250 g stk

Hryggur

Af hryggnum kemur vinsælasta steikin, nautalundin. Einnig er hægt að hafa hrygginn með beini og nota hann í t-bone steikur og kótilettur. Þessar vörur fást að sjálfsögðu frosnar og þíðar.

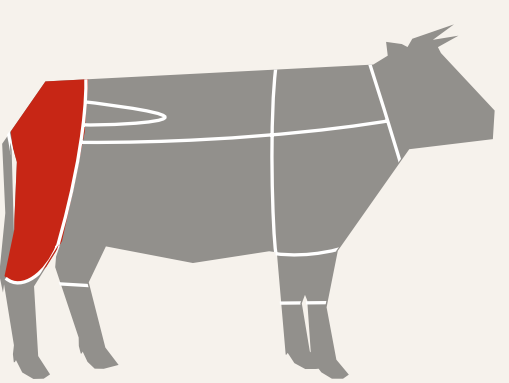
Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
3163	3162	Ungnautafille	
	3164	Ungnautalund	
3404		T-bone steik	+450 g
3410		Nautakótilettur	
3445		Nautalund steikur	200 g
	3451	Nautgripalund íslensk	
3452		Nautgripalund íslensk	+1,4 kg
3460		Nautalund erlend	-1,8 kg
3461		Nautalund erlend	+1,8 kg
3467	3466	Nautafille	
3469	3468	Nautafille tromlað	
3473	3472	Nauta entre-cote	



Nauta t-bone steik er með hryggbeininu sem skilur að fille og lund. Áferðin af hvorum helming er því töluvert misjöfn en líkt og lundin er þetta afar vinsæl steik. Þessi biti er sjaldnast eldaður heill en mjög misjafnt er hvað steikin er þykk. Kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis geta sagað hrygginn eftir þínum óskum.



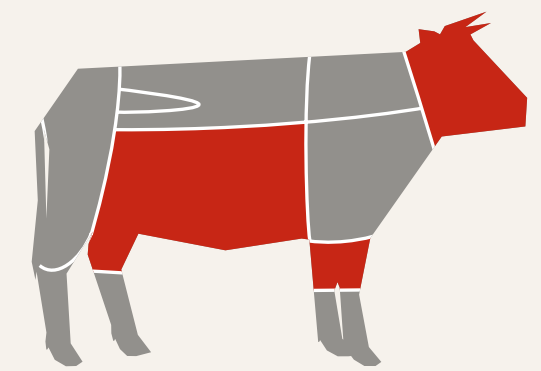
Nautalund er talin besti vöðvinn af skepnunni og afar vinsælt er að matreiða hana bæði heila og í steikum. Í steikum næst fram jafnari eldun, en í heilu geta allir fengið eitthvað við sitt hæfi þar sem þunni endinn á lundinni eldast alla jafna meira en þykki hlutinn. Mikilvægt er að sinahreinsa lundina fyrir eldun.



Læri

Úr læri má finna suma af mögrustu hlutum skroksins. Innlæri er líklega besti steikarbitinn af lærinu en úr því koma nokkrar af öðrum vinsælustu og mest seldu vörunum. Þar má nefna gúllas, þynnur og fleira. Hakk og hamborgara sem einnig koma úr lærinu, má finna aftar í vörulistanum.

Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing
3106	3104	Nautgripainnlæri
3110	3114	Nutamillilæri
3117	3118	Nautgripastroganoff
3131	3132	Nautgripasnitsel án rasps
3133	3134	Nautgripasnitsel m/raspi
3140	3139	Nautgripaþynnur
3142		Naut þunnt skorið
3147	3146	Nautgripasirlainsteik
3152	3150	Nautgripagúllas
3174	3157	Ungnautagúllas
3167	3166	Ungnautainnlæri



Nautgripakjöt - ýmislegt

Nautatunga, kinnar, rif og margt annað er svo eitthvað sem kemur af öðrum hlutum nautgripsins en áður hafa verið nefndir.



Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
3006		Nautakinnar	
3068	3062	Nautarif hótél	12-15 cm
3066		Nauta uxabrjóst	
3561	3560	Osso bucco (skanki)	
3683		Nautatunga reykt	
3685		Nautatunga sölt	



Osso bucco kemur af afturleggnum og dregur í raun nafn sitt af samnefndum rétti. Fjöl margar uppskriftir af þeim rétti er hægt að finna á netinu en langur eldunartími til að ná fram meyru kjöti er nauðsynlegur.





Hakk og hamborgarar

Nautgripahakk er hægt að fá bæði þitt og frosið í mörgum stærðum. Þá er einnig hægt að fá hakkefni ef eftir því er óskað. Nautgripahakk er hægt að fá blandað með grísa- og/eða kindakjöti. Einnig bjóðum við upp á gott úrval nautgripahamborgara í þyngdum frá 90 g upp í 200 g og með fituinnihaldi frá 12% upp í 30%. Einnig er hægt að fá lambaborgara.

Hér fyrir neðan eru aðeins algengustu vörunúmerin í hakki og hamborgurum.

Hakk

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing
2200	2204	Grísahakk
3800	3801	Nautgripahakk
3829	3827	Blandað nautgripa- og kindahakk
3832	3831	Blandað kinda- og grísahakk
4067	4070	Sparhakk
	3824	Blandað nautgripa- og grísahakk
	7532	Blandað nautgripahakk



Nautgripahakk er hægt að fá bæði þitt og frosið í mörgum stærðum. Þá er einnig hægt að fá nautahakk blandað og þá bæði með kinda- og grísakjöti. Hægt er að fá hakkefni ef eftir því er óskað.

Sparhakk má fá bæði þitt og frosið hjá Kjarnafæði en Sparhakk er eins og nafnið gefur til kynna hagkvæmur og ódýr kostur fyrir heimili, mötuneyti og fleiri.

Hamborgarar

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
1926		Lambaborgarar 140 g	10 pk
3727	3726	Hamborgarar 120 g, 20% fita	10 pk
3741		Hamborgarar 150 g, 30% fita	5 stk í pk
3742		Hamborgarar 200 g, 8-12% fita	10 pk
3743		Hamborgarar 90 g, 8-12% fita	10 pk
3746		Nautagrillborgarar 90 g	10 pk
3748	3747	Nautagrillborgarar 120 g	10 pk
3756		Hamborgarar 120 g, 8-12% fita	10 pk



120 g hamborgarar
100% nautgripakjöt, 8-12% fita, kollagen minna en 2%. Athugið að hamborgararnir okkar eru gerðir úr 100% nautgripahakki og eru án allra viðbættra aukefna. 120 g hamborgararnir eru langvinsælustu hamborgararnir okkar.





Hrossa- og folaldakjöt

Kjarnafæði selur hrossa- og folaldakjöt en framboðið getur þó verið mjög misjafnt eftir árstíma.

Hrossakjöt eða folaldakjöt er af mörgum talið vera besta kjötið. Íslensk hross eru alin upp í hreinni íslenskri náttúru, uppi á heiðum í algeru frjálsræði. Kjötið af þeim kemur beint frá náttúrunni og er því hreint og ómengað. Rannsóknir sýna að það er líka fitulítið með hátt hlutfall af omega3 fitusýrum, er próteinríkt og inniheldur mikið magn lífsnauðsynlegra aminosýra og járns.

Hrossakjöt

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing
4049	4055	Hrossalundir
4069	4053	Hrossafille
4052	4058	Hrossagúllas
4903	4906	Trippastroganoff
4258		Hrossakjöt saltað úrb.
4054	4047	Hrossainnralæri



Hrossagúllas

Folaldakjöt

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing
4501	4499	Folaldavöðvar
4507	4524	Folaldastroganoff
4508	4519	Folaldagúllas
4509	4520	Folaldainnralæri
4510	4521	Folaldafille
4512	4517	Folaldalundir
4650	4654	Folaldasnitsel m/raspi
4652	4653	Folaldasnitsel án rasps
4712	4713	Saltað folaldakjöt m/beini
4702	4701	Reykt folaldakjöt m/beini
4714	4715	Saltað folaldakjöt úrb.
4740	4741	Reykt folaldakjöt úrb



Folaldalundir getur þú fengið bæði þíðar og frosnar. Þá hafa kjötiðnaðarmeistarar okkar þróað frábæra kryddlegi með folaldakjöti sem reynast afar vel á lundirnar. Það er því vel hægt að fá folaldalundir klárar á grillið, pönnuna og í ofninn.





Fuglajakjöt - kjúklingur og kalkúnn

Kjarnafæði bíður upp á innfluttan frosinn kjúkling. Allur kjúklingurinn kemur í 2 kg pokum og eru 5 pokar í kassanum.

Einnig býður Kjarnafæði upp á frosnar kalkúnabringur og heilan íslenskan kjúkling.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
5001		Heill kjúklingur	
5010		Kjúklingalundir	2 kg pk
5012		Kjúklingaleggir	2 kg pk
5013		Kjúklingalæri úrb án skinn	2 kg pk
5014		Kjúklingabringur	2 kg pk
5015		Kjúklingalæri m/beini	2 kg pk
5018		Kalkúnabringur	800 g stk



Kjúklingaleggir í stökkum raspi

Hráefni
8-10 kjúklingaleggir eða sundurhlutaður heill kjúklingur
5 dl kornflex
2 egg
Salt og pipar eftir smekk
2 msk finsaxaður hvítlaukur
4 msk ólífuolía

Aðferð
Hitið ofninn í 200°C.
Myljið kornflexið smátt.
Hrærið saman egg og krydd.
Þerrið kjúklingaleggina og kryddið með salti og pipar.
Blandið saman olíunni og hvítlauknum og veltið leggjunum upp úr blöndunni. Veltið svo leggjunum upp úr eggjunum og síðan muldu kornflexinu. Þrýstið kornflexinu vel að leggjunum.
Raðið kjúklingnum í eldfast fat og dreifið afganginum af flögnum yfir.
Setjið fatið í forhitaðan ofninn og bakið í 35 mínútur, eða þar til legginir eru gegnsteiktir.

Meðlæti
Gott er að bera réttinn fram með mexíkósku meðlæti, eins og t.d. tómatsalsa, sýrðum rjóma, avocado (lárperu) og góðu salati.



Sesamgljáðar kjúklingabringur

Hráefni
4 kjúklingabringur
1 búnt basilíka eða önnur kryddjurt
50 ml ólífuolía
Salt og pipar eftir smekk
50 ml sojasósa
1 dós kókósmjólk
Sesamfræ
400 g sætar kartöflur
400 g gulrætur

Aðferð
Hitið ofninn í 190°C.
Bringurnar eru brúnaðar í ólífuolíunni á heitri pönnu og kryddaðar til með salti og pipar.
Hellið kókósmjólkinni og sojasósunni yfir bringurnar og stráið því næst sesamfræjum yfir.
Bakið í forhituðum ofninum í u.þ.b. 12 mínútur, eða þar til kjarnhiti er orðin 70°C.
Ristið sætu kartöflurnar og gulræturnar á pönnu og bakið svo í ofni þar til þær eru orðnar mjúkar.
Kryddið með salti og pipar.

Meðlæti
Stráið gróft saxaðri basilíku yfir réttinn og berið fram með góðu og fersku salati.





Kynntu
þér
kosti
græna
skráargatsins



Áleggið
frá
Kjarnafæði
er
sannkallað
gæðaálegg



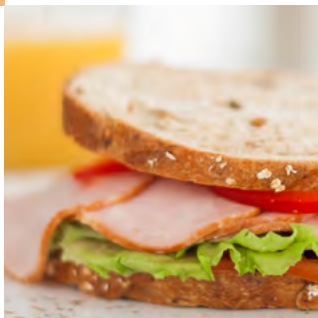
Hollara
og
betra
álegg



Spægipylsan
ásamt pepperóni
og sterku
pepperóni hafa
hlotið gullmerki
Meistarafélags
kjötiðnaðarmanna



Lítill eða
enginn
viðbættur
sykur
Ekkert glútein
Enginn laktósi



KJARNAFÆÐI
Veldu gæði
- veldu Kjarnafæði



Álegg

Heilsusamlegra og betra álegg.

Við vinnum stöðugt að því að fækka ofnæmis- og óþolsvöldum, minnka magn salts og sykurs og gera áleggið okkar eins heilsusamlegt og mögulegt er, en þó ekki á kostnað bragðsins.

Það þarf vart að taka fram að áleggið okkar er allt án msg, glútens og laktósa.

Allt áleggið frá okkur fæst í 16 sneiða pakkningum fyrir stóreldhús. Þá er einnig hægt að fá minna magn í bréfum sem annars eru seld til verslana vítt og breytt um landið.

Gullverðlaun

Kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis hafa um árabíl unnið fjölmörg verðlaun fyrir framúrskarandi gott álegg og höfum við haldið í þau grunngildi að gera hollt og gott álegg. Pepperoni-ið okkar er margverðlaunuð hágæðavara sem við erum stolt af að kynna sem okkar flaggskip í áleggslínunni.



Græna skráargatið

Kjarnafæði er í góðu samstarfi við Ísfugl með kjúklingaálegg sem eins og svo margar skinkurnar okkar ber að sjálfsögðu græna skráargatið. Græna skráargatið byggir á því að vörur í þeim flokki eru hollari en aðrar eða eru undir ákveðnum viðmiðum.

Viðmiðin fyrir álegg eru eftirfarandi;

- Minnst 50% kjöt
- Mest 10 g fita í 100 g
- Mest 5 g sykur í 100 g

Við reynum ætíð að vera vel fyrir neðan þessi viðmið. T.d. er 1. fl. skinkan okkar 80% kjöt, sykurtégundir aðeins 0,3 g (þar af leiðandi sykursnauð vara) og fita aðeins 2%.





Spægipylsan er einstaklega bragðgóð enda eru verkunaraðferðirnar sem kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis beita til þess fallnar að skapa þetta hefðbundna og góða spægipylsu bragð.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
1689	1669	Húskarla hangilæri sneitt	
	6003	Hangiálegg	16 sneiðar
	6006	Hangikurl	300 g pk
	6025	Lambasteik	16 sneiðar
6156	6100	Lambarúllupylsa	16 sneiðar
		Sveitakæfa	250 g stk
	6203	Pizzuskinka lítil	1 kg pk
	6208	Baconkurl	1 kg pk
	6209	Pizzuskinka stór	1 kg pk
	6212	Bacon sneitt	1 kg pk
	6216	Bacon í heilu	1 stk
	6218	Salamí Hansen	290 g stk
	6219	Spægipylsa	16 sneiðar
	6224	Svínarúllupylsa	16 sneiðar



húskarla hangilæri er hráverkað og reykt og því tilbúið til neyslu.



Haldið er í gamlar hefðir þegar kemur að **lambarúllupylsunni** og er hún verkuð á gamla mátann. Kjarnafæði býður auk þess upp á reyktu ósoðna rúllupylsu og saltaða ósoðna rúllupylsu.



Pizzuskinkan er frábær kostur á pizzuna og unir sér hvergi betur. Hana má þó að sjálfsögðu nota við fleiri tilefni eins og sem álegg á brauðið, í skinkusalatið, skinkupasta og svona mætti lengi telja. Athygli skal vakin á því að hægt er að fá hana bæði 40 cal og 100 cal fyrir mótuneyti og veitingastaði.



Hangiáleggið frá Kjarnafæði er taðreykt.

Frostrnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
	6228	Léttreykt brauðskinka	16 sneiðar
	6231	Pepperoni	1 kg pk
	6235	Pepperoni smátt 20 cal	1 kg pk
	6240	Pepperoni sterkt	1 kg pk
	6246	Hamborgarhryggur álegg	16 sneiðar
	6250	Sveitaskinka	16 sneiðar
	6255	Dönsk lifrarkæfa	190 g stk
	6304	Skinka 1. flokkur	16 sneiðar
	6306	Skinkukurl	1 kg pk
	6312	Brauðskinka	16 sneiðar
	6402	Roast beef	16 sneiðar
	6601	Malakoff	16 sneiðar
	6802	Kjúklingaálegg	16 sneiðar
	6806	Kjúklingaálegg léttreykt	16 sneiðar



Léttreykt brauðskinka er afar ljúffeng enda gefur léttreykingin skinkunni aðeins aukið bragð sem skilar sér svo sannarlega. Þá er léttreykta skinkan aðeins með 2% fituinnihald.



Sveitaskinka er unnin úr grísalæri, er heilvöðva skinka, léttsoðluð og krydduð og með 90% kjötinnihaldi. Hún er tilvalin í veisluna, pinnamat, morgunverðahlaðborðið eða sem máltíð ein og sér. Hægt er að fá hana bæði í heilu og sneidda.

"Kjarnafæði **pepperoni**, alvöru pepperoni, af því að það er Kjarnafæði pepperoni" var slagorð sem við gerðum fyrir auglýsingaherferð og það á svo sannarlega við. Verkunaraðferðirnar sem kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis beita ná fram alvöru pepperoni bragði. Athygli skal vakin á því að Kjarnafæði pepperoni inniheldur ekki sykurl.

Sterkt pepperoni er eins og nafnið ber með sér aðeins sterkara og bragðmeira en það venjulega.





Morgunverðarpylsur

Pylsur

Grillpylsurnar frá Kjarnafæði eru margrómaðar sem einar af bestu grillpylsum landsins. Þær eru kjötríkar og afar bragðgóðar. Viljir þú fara með bragðlaukana þína í ferðalag er ráð að tryggja sér safaríku grillpylsurnar frá Kjarnafæði. Kjötiðnaðarmeistarar fyrirtækisins eru alltaf að þróa og prófa nýjar tegundir sem skilar sér í bestu útkomunni.

Þá erum við með bæði grófar og finar morgunverðarpylsur sem eru hannaðar fyrir hótél, gistiheimili og aðra þá sem bjóða upp á morgunverð. Einnig erum við með litlar kokteilpylsur sem gera gott party enn betra!

Þá bíður Kjarnafæði að sjálfögðu uppá hefðbundnar pylsur og er lögð rík áhersla á að minnka fitu og salt en auk þess er unnið að því að fækka ofnæmisvöldum og aukefnum í pylsunum. Til dæmis eru engar mjólkurvörur notaðar í vínarpylsurnar frá Kjarnafæði.

Pylsur

Allar grillpylsurnar sem Kjarnafæði bíður uppá hafa hlotið gullverðlaun í fagkeppni Meistarafélags Kjötiðnaðarmanna. Grillpylsurnar innihalda flestar mjög hátt kjöthlutfall, eða um 76-90%.



Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
	7600	Bratwurste pylsur 4 stk	360 g pk
7630	7603	Grófar morgunverðarpylsur	U.þ.b. 1 kg
	7604	Morgunverðarpylsur	U.þ.b. 1 kg
	7610	Vínarpylsur 10 stk	480 g pk
	7607	Kielbasa pylsur 5 stk	250 g pk
7612	7611	Kokteil pylsur	U.þ.b. 1 kg
	7615	Mexico pylsur 10 stk	220 g pk
	7617	Pólskar pylsur 4 stk	360 g pk
	7624	Vínarpylsur 5 stk	240 g pk
	7634	Bacon pylsur 6 stk	300 g pk
	7635	Óðals-osta pylsur 4 stk	300 g pk



Kjötríkustu pylsurnar frá Kjarnafæði eru **Kielbasa pylsur** með 90% kjötinnihald og afar fá innihaldsefni. Ef þú ert á Ketó þá eru Kielbasa pylsurnar frábær kostur, engin kolvetni, enginn sykur og um 27% fituinnihald.



Kjötiðnaðarmeistarar Kjarnafæðis hafa undanfarin ár unnið að því að bæta **vínarpylsurnar** frá Kjarnafæði auk þess að fækka aukefnum og ofnæmisvöldum, s.s. glúteni, laktósa og soya. Kjarnafæði pylsur eru sælgæti í pottinn, á grillið eða í ofninn.





Heimilismatur

Kjarnafæði selur mikið úrval af heimilismat bæði í verslunum og fyrir stór og smá mötuneyti, veitingahús, stofnanir og fleiri. Þar á meðal eru bjúgu, búðingar og kjötfars og margt fleira. Þó um unnar kjötvörur sé að ræða leitast kjötiðnaðarmeistarar fyrirtækisins við að minnka aukefni, ópolsvalda eins og í öðrum vörum.

Búðingar

Búðingar eru fljótleg og þægileg vara til að elda með skömmum fyrirvara. Með búðingum er hægt að gera marga spennandi pottrétti eins og sjá má á myndinni hér fyrir ofan. Ódýr, fljótlegur og góður kostur í mötuneytið þitt!

Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
7511		Medisterpylsa	630 g stk
7507		Kjötbúðingur	480 g stk
7510		Krakkabúðingur	635 g stk

Medister búðingur er lang vinsælasti búðingurinn sem Kjarnafæði selur. Hann er afar bragðgóður og auðveldur í meðhöndlun. Hægt er að fá hann þíðan.

Kjötbúðing má fá þíðan hjá Kjarnafæði. Kjötbúðingurinn er mild en samt bragðgóð kjötpylsa.

Krakkabúðingurinn er fyrir Kjarnakrakka með það að leiðarljósi að koma fyrir í bragðgóða pylsu spínati, gulrótum og papriku. Krakkabúðingurinn uppfyllir kröfur **græna skráargatsins** og er um leið hollur kostur.



Græna skráargatið auðveldar hollara val og þar með að fara eftir opinberum ráðleggingum um mataræði, því matvörur sem bera merkið verða að uppfylla ákveðin skilyrði varðandi samsetningu næringarefna; minni og hollari fita - minna af sykri - minna af salti - meira af trefjum og heilkorni.

Kjötfars

Hægt að fá mismunandi stærðir en í neytendapakningum eru um það bil 630 gr. Í mötuneyti og veitingastaði er hægt að fá um 2 kg einingar. Mörgum finnst ómissandi að fá góðar kjötfarsbollur á bolludaginn og þar komum við sterk inn!

Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing
7020	7550	Kjötfars
7026	7557	Ömmufars



Bjúgu

Hinn sanni íslenski heimilismatur sem stendur alltaf fyrir sínu hvort heldur sem er með kartöflum og uppstúf eða kartöflustöppu og grænum baunum. Við skorum á þig að prófa að bjóða upp á gamla góða Ritz kexið með bjúgunum. Svo eru einhverjir farnir að grilla bjúgun og við fögnum öllum nýjungum í kringum þau.

Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
4254		Hrossabjúgu fín 2 stk	480 g pk
4255		Hrossabjúgu gróf	690 g stk
7572		Kindabjúgu 2 stk	420 g pk
7577		Sveitabjúgu kofareykt 6 stk	1.260 g pk

Hrossabjúgu gróf upp á gamla mátann eru afar vinsæl meðal landans enda alvöru kjötmikil bjúgu (97%). Athugið að mikilvægt er að stinga göt á bjúgun fyrir suðu og gott að sjóða í að minnsta kosti 90 mínútur við vægan hita.



Kofareyktu sveitabjúgun og **kindabjúgun** frá Kjarnafæði innihalda engan viðbættan sykur og aðeins um 2 g salt á hver 100 g. Gott er að sjóða bjúgun í að minnsta kosti 25 mínútur við vægan hita.





Eldaðar vörur

Ef þú leitar að fljótlegum og bragðgóðum vörum sem auðvelt er að bjóða upp á með skömmum fyrirvara þá gætu elduðu vörurnar frá okkur í Kjarnafæði verið svarið. Mikið úrval er til af bollum, buffum, sneiðum, hakki og hakkréttum, svo dæmi séu tekin.

Þá er einnig hægt að fá aðrar soðnar og/eða forsteiktar vörur hjá okkur eftir óskum en þær pantanir þurfa að berast með góðum fyrirvara. Dæmi um það eru lærissneiðar, kótilettur, snitsel og fleira í raspi ásamt soðnu hangikjöti, hamborgarhrygg, saltkjöti og fleira.

Þessi listi er alls ekki tæmandi og erum við sífellt að auka úrvalið í elduðum vörum. Hafðu samband fyrir frekari upplýsingar.



Frostnr.	Kælinr.	Vörulýsing	Ath.
8403		Lasagne minna	2,5 kg
8404		Lasagne stærra	5 kg
8410		Kjötfarsbollur steiktar 80 g	5 kg ks
8411		Danskar hakkbollur steiktar (grís og naut) 50 g	5 kg ks
8412		Danskt buff forsteikt (grís og naut)	5 kg ks
8413		Sænskar kjötbollur steiktar 20 g	5 kg ks
8415		Sesambollur steiktar (grís og naut) 20 g	5 kg ks
8417		Lambabuff	5 kg ks
8416		Lambabollur u.þ.b. 50 g	5 kg ks
8418		Lambabollur u.þ.b. 20 g	5 kg ks
8419		Ömmufarsbollur soðnar 80 g	5 kg ks
8420		Ítalskar bollur (grís) 20 g	5 kg ks
8430		Bacon forsteikt	2 kg pk
8459		Nautgripahakk forsteikt	u.þ.b. 1 kg pk
8450		Hamborgarar 90 g forsteiktir	60 stk ks
8454		Hamborgarar mini 30 g forsteiktir	5 kg ks (u.þ.b. 166 stk)
7023		Lambasneiðar formótaðar	5 kg ks
7025		Svínasnitsel m/raspi forst	5 kg ks

- 2743 Pulled pork
- 2745 BBQ spare ribs soðin







KJARNAFÆÐI HF
Svalbarðseyri, 606 Akureyri - Sími 460 7400
sala@kjarnafaedi.is - kjarnafaedi.is