

PRODUKT SORTIMENT

**KØD
KOLLEK
TIVET**

BY ATRIA FOODSERVICE



Velkommen til KØDkollektivet

Et fælleskab, der består af de to kendte mærker 3-Stjernet og Aalbæk Specialiteter. Sammen har vi en bæredygtig handleplan og vi ønsker at skabe værdi som markedets mest meningsfulde samarbejdspartner.

Det vil vi gøre ved at inspirere til en grønnere menuplan med kød.

Charcuteri for fremtiden handler om at sætte 80/20 på menuen.

Sammen med madprofessionelle har vi udvalgt et helt særligt foodservice-sortiment, der tilgodeser kantiner og køkkeners stigende efterspørgsel efter grønnere gastronomi. Her præsenterer vi et varieret sortiment af charcuteri og specialiteter, der på en aktuel måde tager klimahensyn og samtidig kan køkkeninspirere til **80/20 Mad & Måltider** ud fra princippet om lidt men godt kød.

Med KØDkollektivets tips og produkter får du masser af inspiration til at sætte charcuteri på menuplanen med 80/20.

Bliv inspireret til grønnere måltider med lidt men bedre kød som umami-kvalitet på vores Instagram og på vores website.



Flere og flere kantiner og køkkener laver mad efter et bæredygtigt 80/20-koncept. Det betyder at 80% af maden er grønt og godt 20% er kød.

Lidt men godt kød. Kød med masser af smag og masser af grønt til.

80% af denne powersalat består af vegetabiliske råvarer: bønner, bygkerner, avocado, grillet peberfrugt, broccoli, og radicchio. Pyntet af med rucola og brøndkarse.



**KØD
KOLLEK
TIVET**
BY ATRIA FOODSERVICE

20% består af animalske råvarer: tyndtslicede skiver af Aalbæk Gourmet Bacon.



3-Stjernet Bolognese
Varenr.: 911534

5 BÆREDYGTIGE TIPS:

BRUG MINDRE KØD

Men skru op smagen med kvalitetskød.

BRUG DE 5 GRUNDSMAGE

Det fuldender måltidet og mætter mere.

BRUG TEKSTURER

Tyggemodstand er godt. Sprødt bacon og chorizo udfordrer mundhulen.

BRUG FARVER

Tænk regnbuen i salater.

BRUG DUFTE OG AROMA

80% af smagen kommer fra dufte.

3-Stjernet Cocktailpølser

1000 g



Kolli: 4x1000 g
Varenr.: 911200
-18 grader

3-Stjernet Pepperoni Classic

1000 g



Kolli: 14x1000 g
Varenr.: 911491

3-Stjernet Halal Pepperoni

1000 g



Kolli: 14x1000 g
Varenr.: 911492

**Charcuteri
for fremtiden –
få mere opskrifts-
inspiration på
atriafoodservice.dk**

3-Stjernet Bolognese

2500 g



Kolli: 1x2500 g
Varenr.: 911534



3-Stjernet Hamburgerryg
Varenr.: 911915

3-stjernet Original Salami i skiver

200 g



Kolli: 18x200 g
Varenr.: 911240

**Charcuteri
for fremtiden –
få mere opskrifts-
inspiration på
atriafoodservice.dk**

3-Stjernet Røget Rullepølse styk

Ca. 1300 g



Kolli: 5x1300 g
Varenr. 911911

3-Stjernet Landspegepølse styk

Ca 1300 g



Kolli: 5x1300 g
Varenr. 919113

3-Stjernet Hamburgerryg styk

Ca. 1600 g



Kolli: 5x1600 g
Varenr.: 911915

3-Stjernet Rullepølse styk

Ca. 1600 g



Kolli: 5x1600 g
Varenr.: 911916

3-Stjernet Roastbeef styk

Ca. 1200 g



Kolli: 7x1200 g
Varenr.: 911917

3-Stjernet Grillet kyllingepølse styk

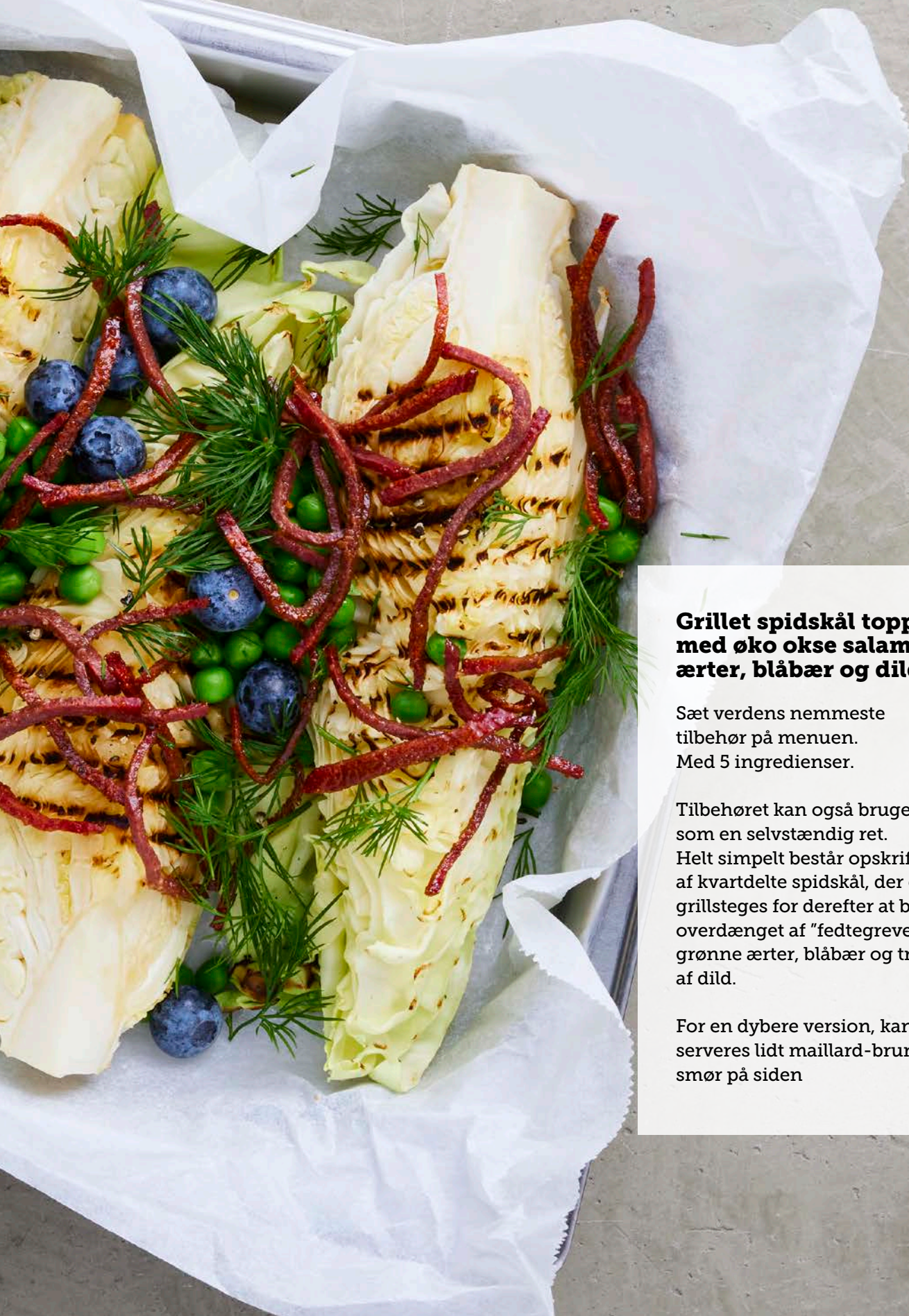
Ca. 1600 g



Kolli: 5x1600 g
Varenr.: 911618



Aalbæk Øko Okse Salami
Varenr.: 911714



Grillet spidskål toppet med øko okse salami, ærter, blåbær og dild

Sæt verdens nemmeste tilbehør på menuen. Med 5 ingredienser.

Tilbehøret kan også bruges som en selvstændig ret. Helt simpelt består opskriften af kvartdelte spidskål, der er grillsteges for derefter at blive overdænget af "fedtegrever", grønne ærter, blåbær og tråde af dild.

For en dybere version, kan der serveres lidt maillard-brunet smør på siden



3-stjernet Rullepølse
Varenr.: 911916

Mærkevare pålæg i attraktivt prisleje

3-Stjernet er en del af KØDKollektivet, og du kan kende os på den ikoniske danske kvalitet, der tilbyder et håndplukket sortiment med umami-kvalitet i et attraktivt prisleje.

Vi er førstevalg, når det gælder smørrebrødets darlings af pålæg, både til frokostbuffeten, i sandwich eller vores toppingserie med bl.a. pepperoni til pizza. Vores produkter bliver stadig udviklet med respekt for de originale grundrecepter fra 1950, som slagtermester Aage Jensen udviklede, da han startede virksomheden og fabrikken Aage Jensen Salami i Horsens.

3-stjernet Oksespegepølse

90 g



Kolli: 12x90 g
Varenr.: 911280

3-stjernet Kartoffelspegepølse

125 g



Kolli: 12x125 g
Varenr.: 911400

3-stjernet Kødpølse

125 g



Kolli: 12x125 g
Varenr.: 911425

3-stjernet Røget medister

125 g



Kolli: 12x125 g
Varenr.: 911445

3-stjernet Kalkunspegepølse

110 g



Kolli: 12x110 g
Varenr.: 911282





Brændt blomkål med pesto, quinoa og stænger af fennikel salami

Som dagens grøntsag kan du fx byde på brændte grøntsager – her har vi som basis brugt brændt blomkål, smagsdrejet med en estragonpesto med rucola, skåret fennikel salami i små mundrette stænger, drysset med forårsløg, spæde salater, ristede græskarkerner og poppet quinoa, der fås klar til brug.

Aalbæk Okse Salami

450 g



Kolli: 10x450 g
Kaliber: 45 mm
Varenr.: 911960

Aalbæk Fennikel salami

450 g



Kolli: 10x450 g
Kaliber: 45 mm
Varenr.: 911967



Sellerispejlæg med dansk pancetta med spinat-greenie med ingefær

Aalbæk Dansk Pancetta
Varenr.: 911748

Godt håndværk og moderne gourmet af første klasse

Aalbæk Specialiteter er en del af KØDKollektivet. Aalbæk Specialiteter behøver ikke megen introduktion i foodservice. Specialiteterne er kendt af de fleste som "godt håndværk og moderne gourmet af første klasse". Sortimentet bærer tydelige præg af, at Peter Aalbæk er en kompromisløs slagter, iværksætter og feinschmecker, der kan sit fag til fingerspidserne. Resultatet er tredje generation af højeste slagterkvalitet i Farre. Vores specialiteter fra Aalbæk er nøje udvalgt til foodservice.

Aalbæk Dansk Pancetta 1/2 side

Ca. 900 g



Kolli: 4x900 g
Varenr.: 911748



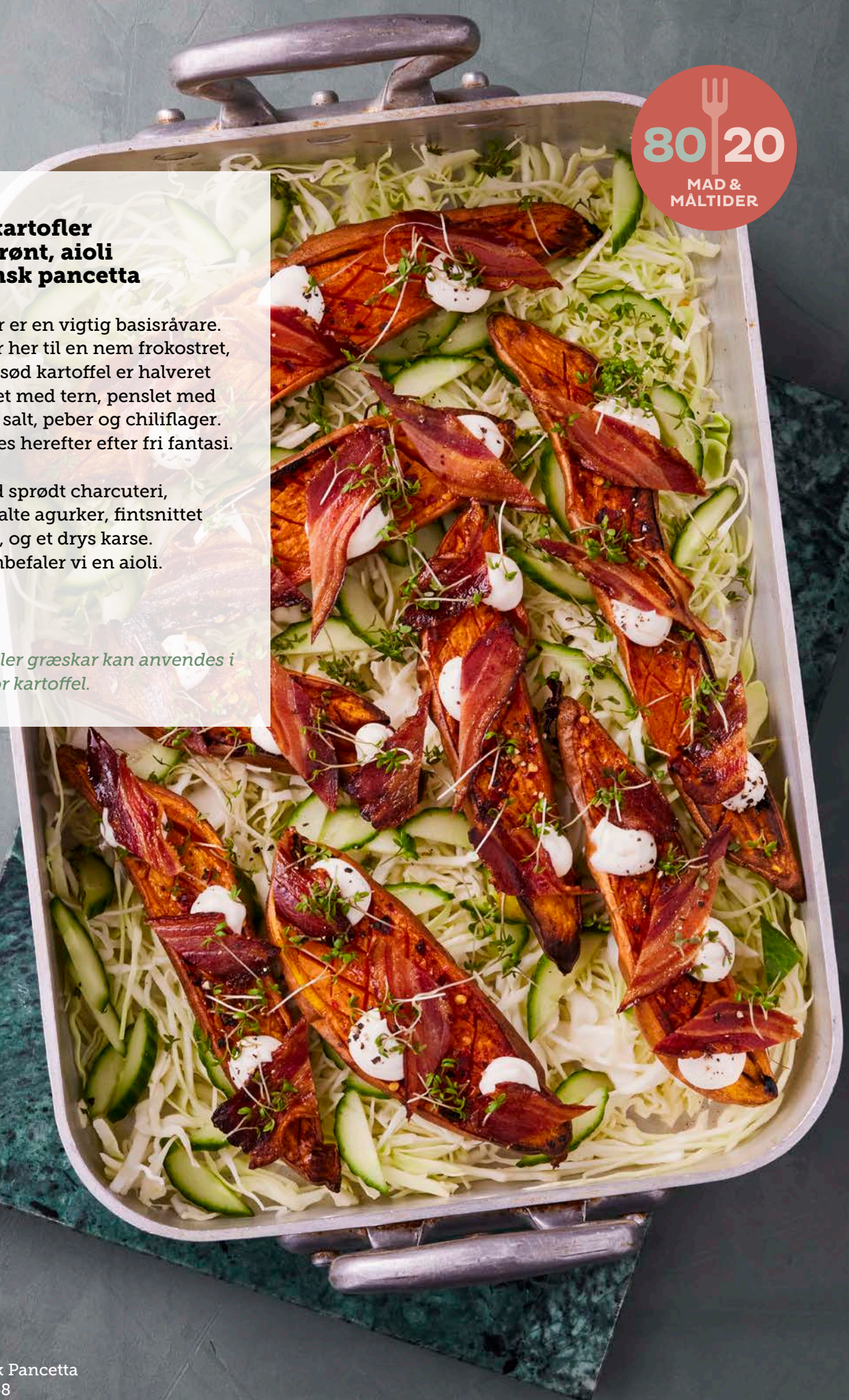
Søde kartofler med grønt, aioli og dansk pancetta

Kartofler er en vigtig basisråvare. Vi tipper her til en nem frokostret, hvor en sød kartoffel er halveret og snittet med tern, penslet med lidt olie, salt, peber og chiliflager. De pyntes herefter efter fri fantasi.

Her med sprødt charcuteri, citron-salte agurker, fintsnittet spidskål, og et drys karse. Hertil anbefaler vi en aioli.

Tip:

Selleri eller græskar kan anvendes i stedet for kartoffel.



Nordisk grønt med croutoner af chorizo & urteolie

Råstegte rodfrugter i tern. I opskriften er der fx brugt persillerod, selleri, flerfarvede gulerødder, gule beder, majroe, rødbede og chorizo i croutonlignende tern.

Inden servering er retten vendt med julienne af citronskal, frisk dild og en urteolie.

Som hvid ost anbefaler vi her en salatost i blok eller en mælkefri ost, som fx kan være en veganske salat blok.



Aalbæk ØKO Chorizo
Varenr.: 911710



Aalbæk ØKO
Oksesalami
Varenr.: 911714

Aalbæk ØKO Chorizo

500 g



Kolli: 10x500 g
Kaliber: 50 mm
Varenr.: 911710



Aalbæk ØKO Mild Spegepølse

200 g



Kolli: 10x200 g
Kaliber: 35 mm
Varenr.: 911770



Aalbæk ØKO Oksesalami

1600 g



Kolli: 4x1600 g
Kaliber: 80 mm
Varenr.: 911714



Aalbæk ØKO Spegepølse

1600 g



Kolli: 4x1600 g
Kaliber: 80 mm
Varenr.: 911713



Efterårs bygotto med svampe, røg og salvie

Her viser vi, hvordan gastro-princippet "lidt men godt kød" kan gøres til hverdagspraksis i køkkenet.

Vi har nemlig gjort "kødet til krydderiet", så det er dét, der får retten til at smage SÅ GODT! Verdens mest cremede version. Uden ris, men med nordiske perlebyg – og svampe i to versioner; syltede og purerede...

Aalbæk ØKO Okse Salami Delikate skiver

60 g



Kolli: 8x60 g
Varenr.: 911820



Aalbæk ØKO Chorizo Delikate Skiver

60 g



Kolli: 8x60 g
Varenr.: 911819



TIP:

Ønskes risottoen mere gul, kan der tilsættes gulkemøje og et par tråde af safran undervejs i kogningen af bygottoen.



Aalbæk ØKO
Okse Salami
Varenr.: 911714

ATRIA

FOODSERVICE

FØLG OS PÅ  @koedkollektivet

