

PRODUKTNytt 2008-03-25

Kungsörnen lanserar Kalvjärpe med Krögarklass

Kungsörnen utökar nu sitt uppskattade sortiment av ”Färsbiffar med Krögarklass” med en Kalvjärpe. Järpen är gjord på endast finaste kalvkött. Tack vare vår nya unika tillagning ser den ut och smakar som hemlagat.

Kungsörnens Kalvjärpe med Krögarklass är gjord på samma varliga vis som vårt övriga sortiment av Färsbiffar med Krögarklass. Tack vare en unik tillagningsmetod är den mör och lätt i konsistensen och den har ett bulligt hemlagat utseende. Kalvjärpen är gjord på finaste kalvfärs med stora lökbitar och mald vitpeppar, allt för att uppnå en traditionell smak av Kalvjärpe. Kalvjärpe med Krögarklass säljs i en kartong på 5 kg (cirka 125 stycken à 40 g).

Ingredienser:

Kalvkött (67%), lök, vatten, skorpmjöl av vete, äggula, salt, potatisstärkelse, kryddor.

För frågor kontakta gärna:

Stefan Tran, produktchef Lantmännen Axa, tel: 08-519 790 46, 0709-27 80 70

Bilagor:

Produktfaktblad – Kalvjärpe med Krögarklass

Bild Kalvjärpe med Krögarklass

Lantmännen Axa Foodservice producerar, marknadsför och säljer till storhushåll och restauranger:



Fakta/Lantmännen

Lantmännen Axa Foodservice är ett företag med stark utveckling på den nordiska foodservice marknaden. Med ett flertal välkända varumärken såsom Kungsörnen, Gröna kocken, AXA, Amorello och Ögonblink står vi för inspiration och matglädje till restauranger och storkök. Vi är ca 100 anställda och omsätter ca 340 miljoner kronor.

Lantmännen Foodservice ingår i Lantmännen, som är en av Nordens största koncerner inom livsmedel, energi och lantbruk. Lantmännen ägs av 44 000 svenska lantbrukare, har 13 000 anställda, är verksam i 19 länder och omsätter 32 miljarder kronor. Läs gärna mer på www.axafoodservice.se.