



RIKSTÄCKANDE
PRODUKTER HOS
MARTIN&SERVERA

Sortimentlista

Kom närmare maten med
några av våra bästsäljare



VINDELRÖKT

Mums

Smask

Slurp



mathantverkarna.se

FAM HANSEN CHARKUTERI



CHORIZOSALAMI

- Art. nr: 201
- BNR: 588814
- Förp: ca 1kg



FÄNKÅLSSALAMI

- Art. nr: 206
- BNR: 588723
- Förp: ca 1kg



PEPPARSALAMI

- Art. nr: 210
- BNR: 414262
- Förp: ca 1kg



LUFTTORKAD FLÄSKKARRÉ "COPPA"

- Art. nr: 301
- BNR: 588772
- Förp: ca 1kg



BREDBAR SALAMI MED CHILI "N'DUJA"

- Art. nr: 311
- BNR: 141463
- Förp: ca 500g

Våra premiumsalamis är lufttorkade i minst fem veckor. Dessutom är de stoppade i exklusiva HoneyComb-fjälster. Vi smaksätter med riktiga kryddor som du tydligt kan se i produkten. Pepparsalamin har tydliga och synliga pepparkorn och fänkålssalamin är smaksatt med en blandning av hela och malda fänkålsfrön. Chorizosalamin är smaksatt med Pimenton de la Vera DOP, till hälften den starka och till hälften den söta för balans och "lagomhet".

Vår lufttorkade fläskkarré "Coppa" är saltad med havssalt och smaksatt med fänkålsfrön, lagerblad och milda kryddor som inte tar över den naturliga köttsmaken.

Vår bredbara salami är en tolkning på de internationellt erkända produkterna N'Duja och Sobrasada. Fermenterad i cirka 3 veckor. Redo att ätas som den är, men blir bäst om man hettar upp den och låter den smälta ut.

I korthet

- Salamin fri från onödiga tillsatser
- Utmärkta till charkbrickor
- Vackra att hänga i displaykyl/mörningsskåp
- Svensk mästare i två klasser i Chark-SM 2022
- Lång hållbarhet både i och utanför förpackning

All vår produktion sker i Stöcksjö, strax söder om Umeå i Västerbotten. Vi använder endast svensk köttråvara i samtliga våra produkter som vi försöker köpa in så lokalt som möjligt. Michael Hansen grundade företaget 2013 och är idag platschef och produktutvecklare tillsammans med tre anställda.

VINDELNS RÖKERI



VINDELNRÖKT SIDFLÄSK

- Art. nr: 210720
- BNR: 307272
- Förp: ca 3kg /st



VINDELNRÖKT FLÄSKKARRÉ

- Art. nr: 1062
- BNR: 101065
- Förp: ca 2kg /st



VINDELNRÖKT SKINKA, NÄTAD

- Art. nr: 210719
- BNR: 115378
- Förp: ca 2kg /st

VÄSTERBOTTENS PÄRLA

All vår produktion sker i Vindeln, 5 mil väster om Umeå. Mikael Nilsson är platschef och tillverkar alla produkter tillsammans med 5 anställda inkl vår säljare för dagligvaruhandeln. Vi använder endast svenskt kött i produktionen.

Mer om producenten

På Vindelns Rökeri har det röckts skinka i samma rökugnar sedan starten 1917. Vedeldade ugnar och salt som enda tillsats är en metodik som stått sig i 108 år och plockar nya utmärkelser på löpande band. Särskilt under branschens stora tävling Chark-SM där vi har flertalet guldmedaljer och dessutom två utmärkelser till Svensk Mästare 2024. När det gäller smak per gram vill vi hävda att detta är svårslaget, och ni vet vad man brukar säga; ingen rök utan eld.

Sidfläsket är en mycket populär produkt som sedan starten betytt mycket för oss. Smakrikt och användbart i så många olika delar av kök och servering. Gott att servera både kallt och varmt, stekt och grillat - fantasin sätter gränserna. I ett tätt samarbete med vår huvudleverantör har vi fått till en mycket fin och speciellt styckad råvara till vår produktion av den svenska mästaren i klassen bacon och rökt sidfläsk.

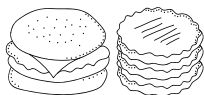
Vår fläskkarré passar utmärkt att skiva till både smörgåsmat och buffé, eller varför inte steka och lägga på burgare? Den är dessutom mycket trevlig att göra t.ex pulled pork av, testa!

Vindelnrökt Skinka är vår fanbärare och sedan 2024 den enda svenska kött- och charkprodukten som bär en skyddad, geografisk beteckning. Smakrik och populär både som ingrediens och i ensamt majestät.

WWW.VINDELNRÖKT.SE



NACKA KÖTT



Svenska Mästare i Chark-SM 2024 med vår paradprodukt - "mjukisen", en saftig burgare med smakerna på rätta stället vann ännu en gång den prestigefyllda titeln. Sedan 80-talet har vi varit specialiserade på hamburgare, och än idag gör vi ingenting annat. Dessutom är vi helt inriktade på restaurangmarknaden. Vi kan formpressa, stavpressa och mjukpressa beroende på vilket slutresultat man vill ha, allt efter devisen: rätt produkt på rätt plats. Vi tillverkar burgare för dig som inte vill kompromissa med smak, eller kvalitet.

Våra produkter tillverkas i Älvsjö och säljs till huvuddelen frysta i kartong. Sommartid tillverkar vi mindre serier av färska hamburgare. Niclas Nyberg är platschef och driver produktionsanläggningen tillsammans med fyra anställda.

Råvaror:

- Svensk råvara från våra utvalda leverantörer
- Certifierad angusråvara
- Högre och bringa
- Högre/bringa och entrecotekappa
- Högre och entrecotekappa

Utföranden:

- Vikter från 45-300g
- Tjocklek fr 6-20mm

Kontakta oss för fullständigt sortiment och mer information!

WWW.NACKAKOTT.SE

SNYGGA SKIVOR

Svensk chark skivas bäst med högkvalitativa slicers. Vi har ett samarbete med Berkel i Sverige. Testa gärna vår maskin när vi ses på mässor så kan vi hjälpa dig till din nya slicer.



RÄTT SERVERING

Vi har ett långvarigt samarbete med det erkända ugnsfabrikatet Rational som hjälper dig att servera våra burgare till många gäster med självsäkerhet och fantastiskt resultat. När du träffar oss på mässor berättar och visar vi gärna mer.



En kontakt för allt gott



Robin Karlsson
c/o Mathantverkarna

robin@mathantverkarna.se
070 - 362 91 62

Mums
Smask
Slurp



mathantverkarna.se