



Vörulisti



Efnisyfirlit

1. Um Esju
2. Þjónusta
3. Vörflokkar
4. Vörulisti
5. Ýmis fróðleikur

VÖRUMERKIN OKKAR:



Upplýsingar

UM ESJU GÆÐAFÆÐI

Vörulisti þessi er fyrir viðskiptavinum **Esju Gæðafæðis** og hefur það að markmiði að gefa góða sýn á stefnu fyrirtækisins, vöruframboð og þjónustu. Viðskiptavinir okkar geta nú á einum stað nálgast upplýsingar sem vonandi koma að notum í hröðum heimi viðskipta.

Hlutverk okkar er að veita stórelldhúsum og veitingahúsum þjónustu með því að útvega þeim gæða matvöru í samræmi við þeirra þarfir. Þannig gerum við þeim kleift að mæta síauknum kröfum viðskiptavina sinna um hollustu, gæði og gott verð. Gildin sem við höfum að leiðarljósi eru:

Metnaður, hagkvæmni, samvinna og öryggi.

Fyrirtækin Kjötbankinn og Esja Gæðafæði voru sameinuð undir nafni Esju Gæðafæðis í júní 2016. Bæði fyrirtækin voru að mestu að selja vörur inn á veitinga- og stórelldhúsamarkað þar sem Kjötbankinn var þekktur fyrir vinnslu á hráum afurðum úr nautakjöti undir slagorðinu

„Naut er okkar fag“ en Esja var með fjölbreyttara vöruúrval með áherslu á unnar og eldaðar kjötvörur.

Sameinuð erum við ein af stærstu kjötvinnslum landsins með aðsetur í 4500 m² húsnæði að Bitruhálsi 2 í Reykjavík. Við stefnum á að verða leiðandi sölu- og þjónustuaðili í matvörum á markaði fyrir stórelldhús og veitingahús. Gæði í framleiðslu og þjónustu munu skapa okkur sérstöðu á markaði og því munum við ekki gefa afslátt af gæðum.

Á bak við fyrirækið standa stór og traust sláturhús í eigu Kaupfélags Skagfirðinga, Sláturhús KS á Sauðárkróki, Sláturhús KVH á Hvammstanga og Sláturhúsið á Hellu. Samtals framleiða þessi sláturhús um þriðjung af öllu lamba- og nautakjöti á Íslandi. Sameinað félag er dótturfélag Kaupfélags Skagfirðinga.

Metnaður, hagkvæmni, samvinna og öryggi

Þjónusta



Við viljum eiga gott samtal við viðskiptavinum okkar með áherslu á gagnkvæman ávinning og leggjum metnað í að skila vörum á réttan stað, hratt og örugglega.

Í söludeild okkar starfa fagmenn sem þjónusta viðskiptavinum, leiðbeina og gefa góð ráð auk þess sem valinn hópur kjötiðnaðar- og matreiðslumanna leggur sig fram um að framleiða gæðavörur með hagkvæmum hætti. Við bjóðum upp á að marinera kjöt fyrir viðskiptavinum okkar að þeirra óskum og er hægt að sjá úrvalið af marinerungum og kryddi á bls. 39.

Opnunartími:

Söludeild er opin frá kl. 08:00 til 16:00 alla virka daga nema föstudaga;

Þá lokar söludeild kl. 15:15.

Vöruafgreiðsla er opin frá kl. 07:00 til kl. 15:30 virka daga

Pantanir:

Tekið er við pöntunum í síma **570 6640** eða með tölvupósti á **sala@esja.is**. Ef þörf er á ráðgjöf eða frekari upplýsingum um vörur eða þjónustu má ná í sölufólk í beint númer sem birt eru í símaskrá hér við hliðina.

Vöruafhending:

Vörur eru keyrðar til viðskiptavina. Sendingargjald bætist við á höfuðborgarsvæðinu ef pantað er undir 30.000 kr. og út á land ef pantað er undir 50.000 kr.

Pantanir sem berast fyrir kl. 12:00 eru afhentar fyrir hádegi daginn eftir.

Pantanir sem berast eftir kl. 12:00 eru keyrðar út eftir hádegi daginn eftir.

Til að fá vörur samdægurs þurfa pantnir að berast okkur fyrir kl. 08:00.

Viðskiptavinir með fasta þjónustusamninga geta verið með aðra afhendingarskilmála.

Vörusendingar til viðskiptavina utan höfuðborgarsvæðisins eru sendar með Flytjanda.

Hafa samband

AÐALNÚMER

S: 570 6640

Nafn / Starfsheiti	Netfang	Símanúmer
Hinrik Ingi Guðbjargarson Framkvæmdastjóri	hinrik@esja.is	570 6624 / 666 0500
Bjarki Steingrímsson Sölustjóri	bjarki@esja.is	570 6698 / 660 2198
Elvar Örn Rúnarsson Sölumaður mótuneyti og veitingahús	elvar@esja.is	831 5050
Hörður Valdimarsson Sölumaður mótuneyti og veitingahús	hordur@esja.is	570 6675 / 662 6775
Aðalbjörn Jónsson Framleiðslustjóri	alli@esja.is	830 0067
Arnþór Arnþórsson Aðstoðarframlaiðslustjóri	addo@esja.is	660 0437
Guðjón Stefánsson Afgreiðslustjóri	gudjon@esja.is	660 2199

Vöru- flokkar



Bls.	Vöruflokkur
------	-------------

8-13	LAMBAKJÖT
------	-----------

14-18	NAUTAKJÖT
-------	-----------

18-19	NAUTAKJÖT ERLANT
-------	------------------

20-21	ERLANT SÉRSTAKT
-------	-----------------

22-23	HAKK OG BORGARAR
-------	------------------

24-27	SVÍNAKJÖT
-------	-----------

28-29	FUGLAKJÖT
-------	-----------

30-31	FOLALD OG HROSS
-------	-----------------

32-33	ELDAÐAR VÖRUR
-------	---------------

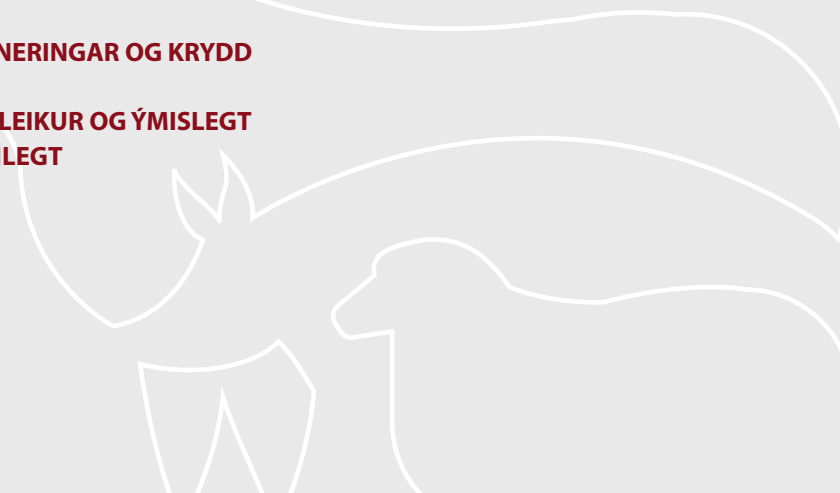
34-35	ÁLEGG
-------	-------

36	PYLSUR
----	--------

37	ÁRSTÍÐABUNDNAR VÖRUR
----	----------------------

38-39	MARINERINGAR OG KRYDD
-------	-----------------------

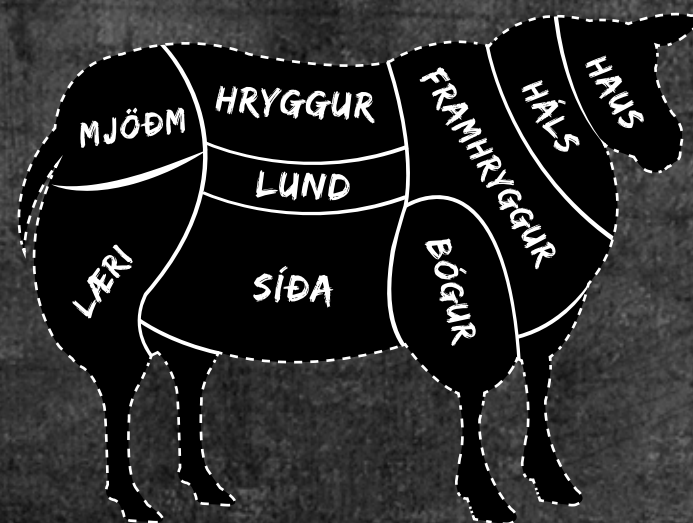
40-45	FRÓÐLEIKUR OG ÝMISLEGT GAGNLEGT
-------	------------------------------------



Lamb

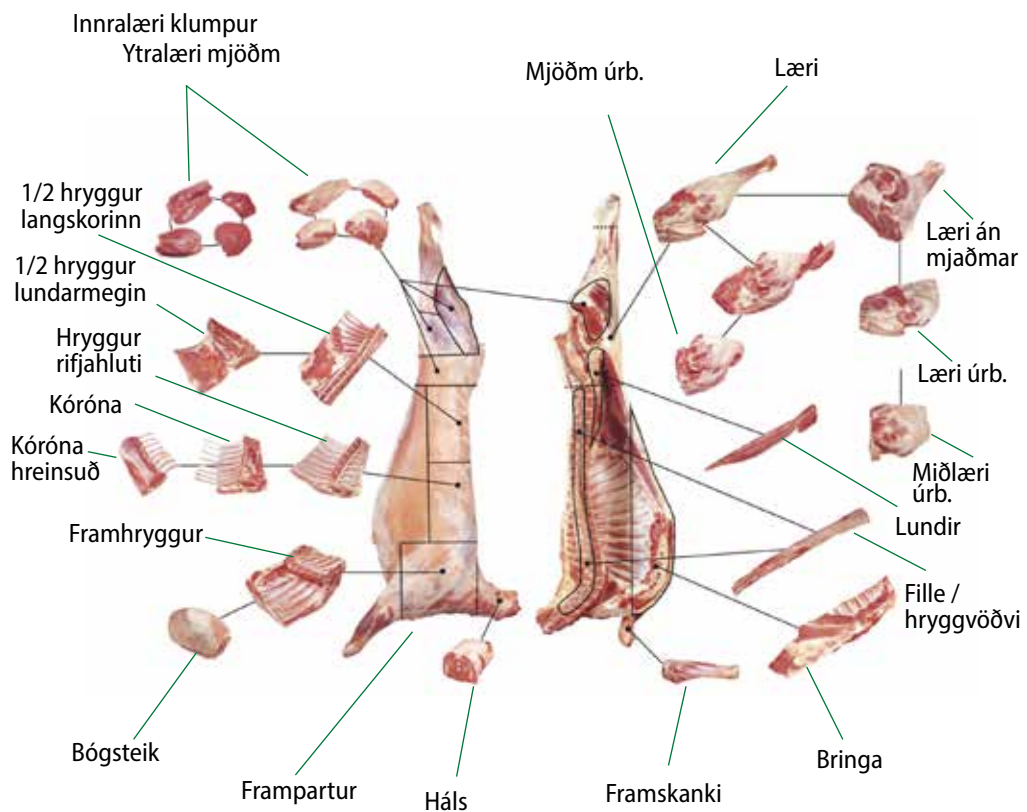
LAMBAKJÖT

Meyrt og gott úr íslenskri náttúru



Lamb

SKURÐUR



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
11940	Lambabein	KG
11100	Lambabógur Kylfur	KG
11105	Lambabógur kylfur með skanka	KG
11200	Lambafille án fitu	KG
11190	Lambafille m/fiturönd	KG
11220	Lambafille skammtaskorið	KG
11060	Lambaflatsteik	KG
10170	Lambaframhryggjasneiðar	KG
11230	Lambaframpartur 1/1	KG
10151	Lambaframpartur í neti	KG
10150	Lambaframpartur úrb.	KG
11340	Lambaframskankar	KG
10330	Lambagúllas (frampartur)	KG
10310	Lambagúllas (læri)	KG
10410	Lambahakk	KG
10412	Lambahakk 1 kg frosið	STK
11935	Lambahálsar 1/1	KG
11800	Lambahjörtu	KG
11280	Lambahryggur 1/1	KG
11160	Lambainnralæri	KG
11090	Lambakóróna	KG
11350	Lambakóróna (konfekt)	KG
11250	Lambakótilettur	KG
11260	Lambakótilettur í raspi	KG
11410	Lambakubbasteik	KG
11790	Lambalifur	KG
11390	Lambalundir	KG
10003	Lambalæri 1/1	KG
10004	Lambalæri án mjaðmabeins	KG
10007	Lambalæri stutt	KG
10000	Lambalæri úrbeinað	KG
10010	Lambalæri úrbeinað án innralæris	KG
10055	Lambalærisssneiðar	KG
11130	Lambalærisssneiðar í raspi	KG
11150	Lambalærisssneiðar Sirloin	KG
10080	Lambamiðlærisssneiðar	KG
10303	Lambamínútusteik mediterian 180-200g	KG
11380	Lambamjaðmir	KG
11385	Lambamjaðmir snyrtar	KG
11810	Lambamör	KG

Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
11360	Lambaprime	KG
11330	Lambaskankar (læri)	KG
11000	Lambaskrokkur 1/1	KG
11780	Lambaslög úrbeinuð	KG
11317	Lambasnitsel (læri) án rasp	KG
11310	Lambasnitsel í raspi (læri)	KG
11700	Lambasúpukjöt (blandað)	KG
11690	Lambasúpukjöt (valið)	KG
11830	Lambasvið Hreinsuð (kjammar)	KG
11400	Lamba T-bone	KG
11252	Lambatvirrifjur	KG
10120	Lambapynnur (læri)	KG
11740	Kindavöðvar	KG
11730	Kindafille	KG
11745	Kindagúllas	KG
10700	Kindahakk	KG
11743	Kindainnralæri	KG
11750	Kindalundir	KG
11720	Kindalæri 1/1	KG
11721	Kindalæri úrbeinað	KG
11738	Kindamjöðm	KG
11755	Kindasnitsel í raspi (forsteikt)	KG

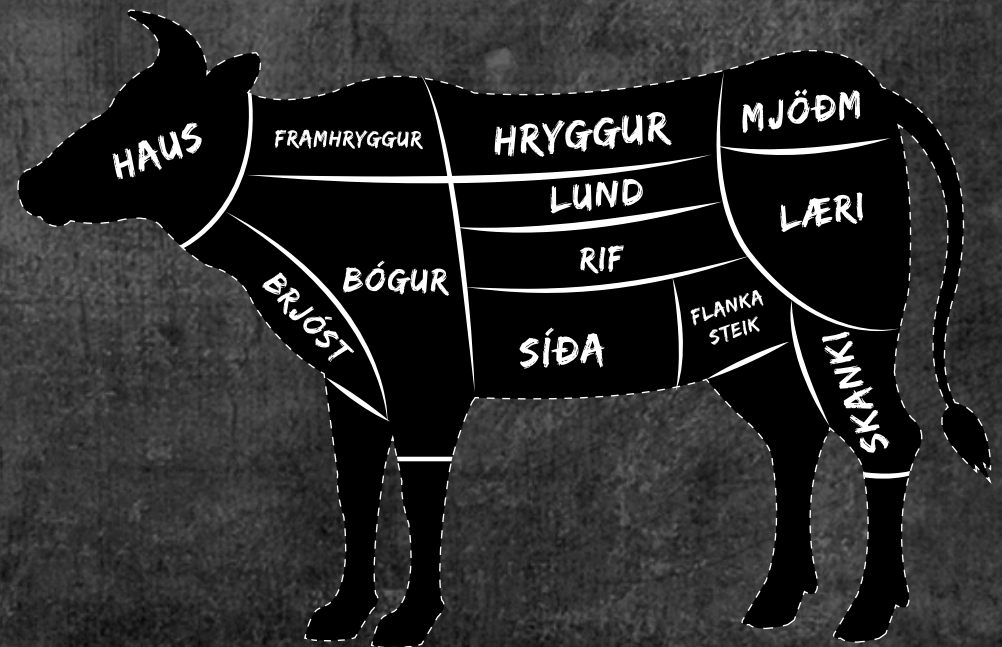


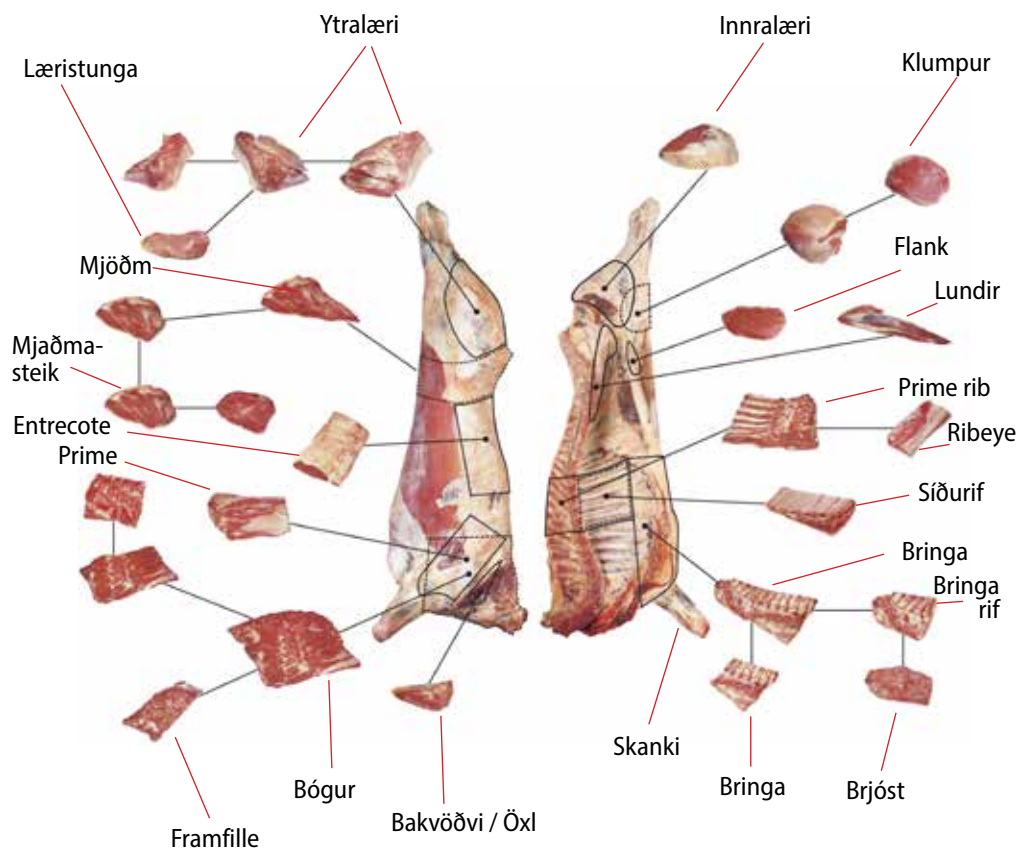
Naut
NAUTAKJÖT



Steikt, grillað, innbakað...

Nautakjöt er til að njóta...





Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
14950	Nautabein	KG
15680	Nautabringa/Uxabrjóst án beina	KG
15682	Nautabryóst (skirt)	KG
14964	Nautachuck	KG
15672	Nautacoulotte/Picanha	KG
15540	Nautafille	KG
15542	Nautafille m/fitu Entrecote	KG
14040	Nautafille piparsteikur	KG
14960	Nautafita	KG
14170	Nautaflatsteik	KG
15550	Nautaframfille	KG
14190	Nautagúllas	KG
15675	Nutahangersteik	KG
14415	Nutainnralæri	KG
15740	Nutakinnar	KG
15790	Nutaklumpur	KG
14952	Nutaleggur klofinn (mergbein)	KG
14962	Nutaleggur klofinn (mergbein) reykt	KG
14965	Nutalifur	KG
14005	Nutalund hreinsuð/marineruð	KG
15500	Nutalundir Íslenskar <1,2 kg	KG
15501	Nutalundir íslenskar 1,2-1,4 kg	KG
15502	Nutalundir íslenskar 1,4 kg +	KG
14020	Nutalundir skammtaskorið (ísl.)	KG
15780	Nutalæristunga	KG
14037	Nutamínútusteik (Fille Caj p snillað)	KG
15560	Nutamjöðm 1/1	KG
14090	Nutamjöðm snyrt	KG
15730	Nuta Osso Bucco	KG
15570	Nutaribeye íslenskt	KG
14140	Nutaribeye skammtaskorið	KG
15571	Nutaribeye VIP	KG
15700	Nutarif	KG
15670	Nutasirloin	KG
15732	Nutaskanki úrbeinaður	KG
15650	Nutasnitsel án rasp	KG
14830	Nutastrimlar WOK strimlar	KG
14820	Nutastroganoff	KG
15620	NutaT-bone skammtaskorið	KG
15578	Nuta Tomahawk íslenskt dry age	KG

Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
16012	Nautatunga	KG
16010	Nautatunga reykt	KG
14860	Nautapynnur	KG
14250	Uxahalar	KG
15860	Kálfa fille	KG
15850	Kálfainnralæri	KG
15870	Kálfnitsel án rasp	KG
15872	Kálfnitsel í raspi	KG
15880	Kálfavöðvar (blandaðir)	KG



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
15750	NautaHanger (Thick Skirt) VION	KG
15752	Nautahanger Thin Skirt VION	KG
15741	Nautakinnar	KG
15791	Nautaklumpur VION	KG
15519	Nautalundir 1.2-1.6kg VION	KG
15518	Nautalundir 1.5-2.0 kg VION	KG
15517	Nautalundir 1.8kg+ VION	KG
14022	Nautalundir 200g	KG
14023	Nautalundir 250g	KG
15828	NautaLundir Anzco >2.2kg	KG
15827	Nautalundir Anzco 1.8-2.2kg	KG
15514	Nautalundir NZ 1,4 - 1,8	KG
15513	Nautalundir NZ 1,8 +	KG
15512	Nautalundir NZ 2,2+	KG
15731	NautaOsso Bucco VION	KG
15597	NautaRibeye marble VION	KG
15591	NautaRibeye semi marble 250g Singlepack (F)	KG
15598	NautaRibeye semi marble VION	KG



*Erlent
Sérstakt*

*Spennandi fyrir
bragðlaukana*



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
18256	Andabringur 250/300g	KG
18255	Andabringur 350/400g	KG
18274	Andalifur Foie gras 40/60 sneiðar 1kg	KG
18554	Dádýalundir (500g) [10kg]	KG
18550	Dádýrafille [10kg/ks]	KG
18552	Dádýrainnralæri [10kg/ks]	KG
18575	Kengúrufille	KG
18285	Lynghæna úrb. 120-160 gr	KG
14871	Nauta Carpaccio 10x80g	STK
16521	Nauta Ribeye Angus Star Ranch US	KG
15825	Nauta Ribeye Ocean beef	KG
15590	Nauta Ribeye Ocean beef 300g	KG
16905	Taurus Gold Flap meat	KG
16900	Taurus Gold Ribeye	KG
16705	The Black Flank steak	KG
16632	The Black Lundir	KG
16640	UMI Flank steak	KG
16655	UMI Flap meat	KG
16660	UMI Lundir 3/4 lbs	KG
16665	UMI Lundir 4/5 lbs	KG
16645	UMI Picanha	KG
16630	UMI Ribeye	KG
16631	UMI Ribeye 300g	KG
16635	UMI Striploin	KG
14610	Wagyu Hamborgari 120g	STK
14475	Wagyu Hamborgari 35g	STK
15837	Wagyu Hraskinka Bresaola	KG
15831	Wagyu Hraskinka Bresaola sneidd	KG
15836	Wagyu Nautalund A5	KG
15834	Wagyu Ribcap A5	KG
15833	Wagyu Ribeye (Cube roll) a5 + 3 split	KG
15841	Wagyu Ribeye 250g (skin-pack)	KG
15832	Wagyu Striploin A4	KG
15840	Wagyu Yakiniku 200g (skin-pack)	KG

Hakk og borgarar



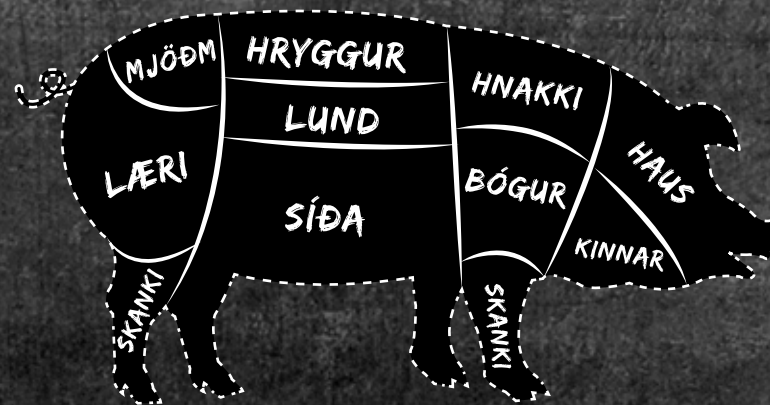
Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
10440	Blandað Hakk (N+G) ferskt	KG
10435	Blandað Hakk (naut + grís)	KG
11490	Borgarneskjötfars (nýtt)	KG
17050	Folaldahakk	KG
12695	Grísahakk	KG
15990	Hakkabuff með lauk	KG

Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
14485	Hamborgari (kúlur) 120g	STK
14505	Hamborgari 100g	STK
15892	Hamborgari 100g (frosinn) 150 stk. í kassa	STK
14510	Hamborgari 115g	STK
14520	Hamborgari 120g	STK
15896	Hamborgari 120g (frosinn) 120 stk. í kassa	STK
14522	Hamborgari 130g	STK
14530	Hamborgari 140g	STK
15900	Hamborgari 140g (frosinn) 120 stk. í kassa	STK
14532	Hamborgari 140g 25%	STK
14550	Hamborgari 150g	STK
15897	Hamborgari 150g (frosinn) 72 stk. í kassa	STK
14560	Hamborgari 160g	STK
14562	Hamborgari 160g (nautalund)	STK
14570	Hamborgari 175g	STK
15903	Hamborgari 175g (frosinn) 90 stk. í kassa	STK
14590	Hamborgari 200g	STK
15905	Hamborgari 200g (frosinn) 90 stk. í kassa	STK
14460	Hamborgari 20-22g (120 stk. í kassa)	STK
14470	Hamborgari 35g (partý) frosnir	STK
14480	Hamborgari 50g (partý)	STK
14490	Hamborgari 80g	STK
15888	Hamborgari 80g (frosinn) 180 stk. í kassa	STK
14500	Hamborgari 90g	STK
15890	Hamborgari 90g (frosinn) 180 stk. í kassa	STK
18490	Hreindýraborgari 115g (150 stk. í kassa)	STK
18488	Hreindýraborgari 150g (frosinn)	STK
18491	Hreindýraborgari 175g	STK
18486	Hreindýraborgari 35g (60 stk. í kassa)	STK
18487	Hreindýraborgari 50g	STK
18480	Hreindýrahakk	KG
17058	Hrossa hakkefni	KG
10451	Lambaborgarar 115g (150 stk. í kassa)	STK
10450	Lambaborgarar 150g	STK
10452	Lambaborgari 175g (Fjallkonan) (90 í kassa)	STK
14320	Nautahakk 1.fl	KG
15820	Nautahakk 1kg	STK
14321	Nautahakk laushakkað í bakka	KG
14371	Nautahakkefni 80/20	KG
14370	Nautahakkefni 90/10	KG



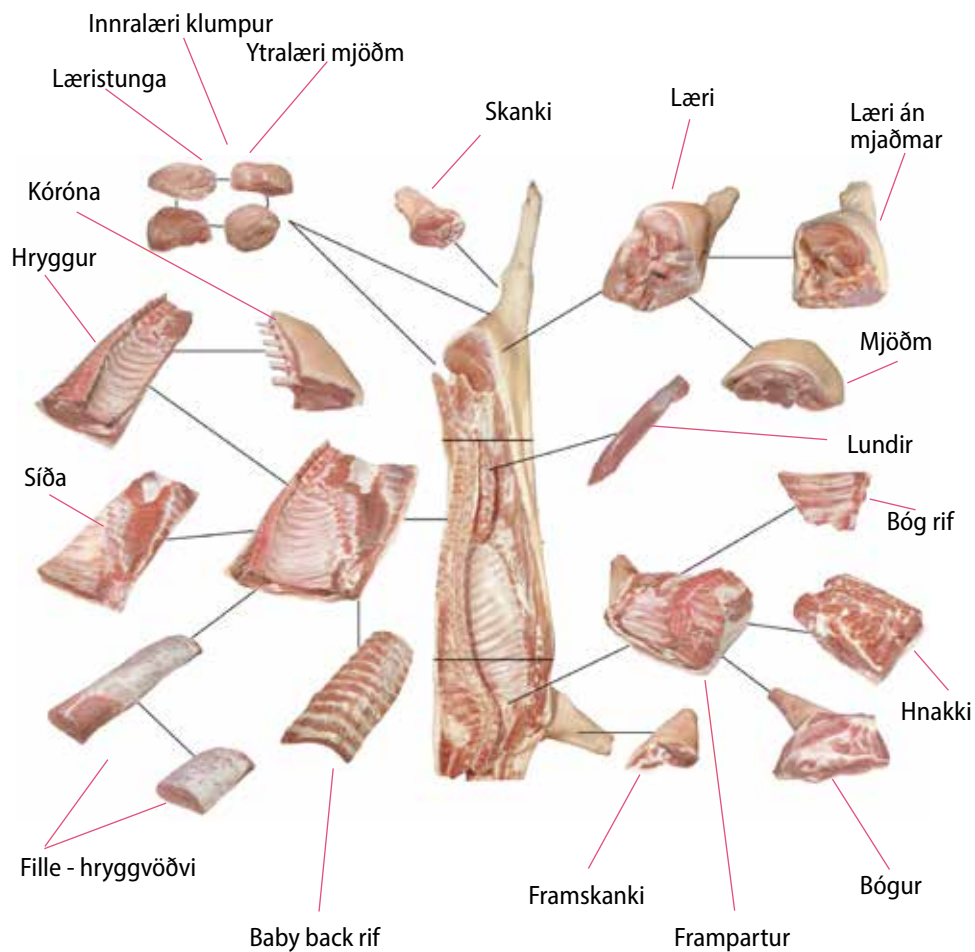
Svín
SVÍNAKJÖT

*Svínakjöt er alltaf pottpétt...
sem allir sælkerar elska*



Svín

SKURÐUR



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
13370	Bæjoneskinka	KG
12080	Grísabógur úrbeinaður	KG
13240	Grísafille	KG
12655	Grísagúllas	KG
12120	Grísahnakki úrbeinaður	KG
12125	Grísahnakki úrbeinaður í sneiðar	KG
12130	Grísahnakki úrbeinaður reyktur	KG
12040	Grísahryggur "Tomahawk"	KG
12030	Grísahryggur í 1/1 án puru	KG
12035	Grísahryggur úrb. m/puru	KG
12013	Grísainnralæri	KG
13170	Grísakinnar	KG
13320	Grísakótiletur	KG
13330	Grísakótiletur léttreyktar hunangsmar.	KG
13100	Grísalundir	KG
13040	Grísalæri 1/1	KG
13220	Grísapura	KG
13290	Grísapurusteik	KG
13270	Grísarif (baby back)	KG
13030	Grísasíða m/beini og puru	KG
12162	Grísasíða úrb. án puru	KG
12165	Grísasíða úrb. m/puru	KG
13360	Grísasnitsel án rasps	KG
13350	Grísasnitsel í raspi	KG
13210	Grísaspekk	KG
13384	Grísastrimlar	KG
12685	Grísastriganoff	KG
13380	Grísavöðvar	KG
12062	Hamborgarhryggur 1/1	KG
12065	Hamborgarhryggur úrbeinaður	KG

SPENNANDI
Fuglakjöt

Önd
Kjúklingur
Kalkún



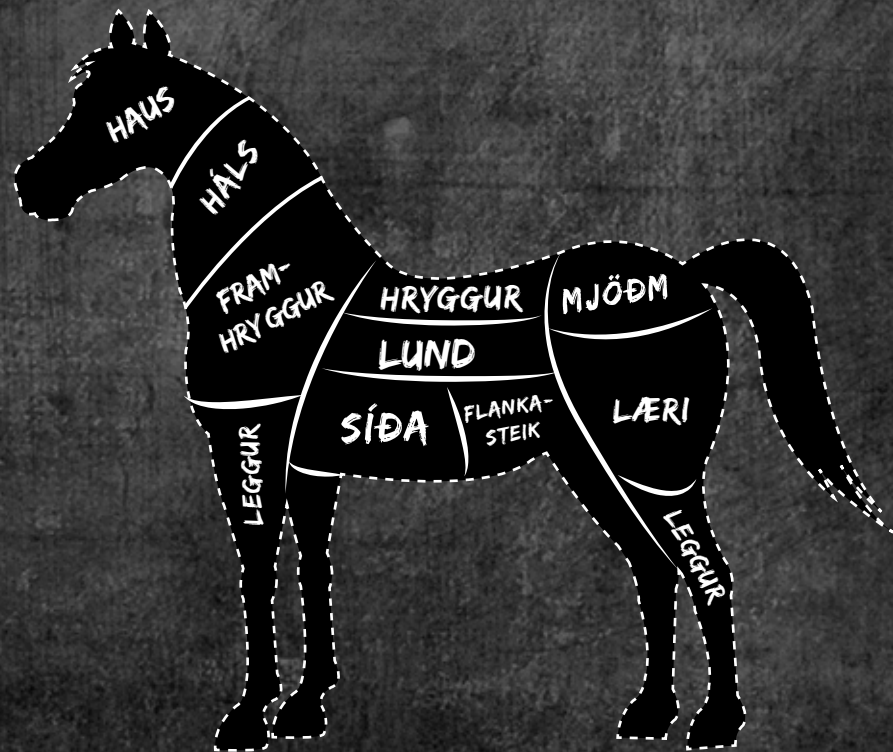
Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
18270	Andalæri / leggur	KG
18215	Kalkúnabringa í salvíusmjöri	KG
18210	Kalkúnabringur	KG
18014	Kjúklingabringur (ferskar)	KG
18016	Kjúklingabringur (frosnar)	KG
18149	Kjúklingabringur Wok skornar 6mm	KG
18075	Kjúklingagúllas (læri)	KG
18190	Kjúklingalifur	KG
18026	Kjúklingalundir (ferskar)	KG
18025	Kjúklingalundir (frosnar)	KG
18071	Kjúklingalæri úrb. 100% (frosið)	KG
18077	Kjúklingalæri úrb. Wok skorið 6mm	KG
18078	Kjúklingalæri úrb. Wok skorið 9mm	KG
18070	Kjúklingalæri úrb. (fersk)	KG



Hross

FOLALDAKJÖT

Folalða- og hrossakjöt er góður kostur í matargerð



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
17020	Folaldafille	KG
17040	Folaldagúllas	KG
17010	Folaldainnralæri	KG
17000	Folaldalundir	KG
17072	Folaldasnitset	KG
17030	Folaldavöðvar	KG
17125	Hrossamjödm	KG
17120	Hrossafille	KG
17130	Hrossaflanksteik	KG
17150	Hrossagúllas	KG
17056	Hrossahakk (frosið 1 kg)	STK
17109	Hrossainnralæri	KG
17101	Hrossalund skammtaskorinn	KG
17100	Hrossalundir	KG
17170	Hrossavöðvar saltað	KG



Eldaðar vörur



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
18272	Andalæri Confit	KG
10780	Blóðmör soðinn (löng)	KG
12180	Grísaríf (Baby Back) elduð	KG
12246	Grísasíða í plómusósu 5 spice	KG
12270	Grísasnitsel í raspi eldað	KG
13385	Grísastrimlar djúpsteiktir	KG
13425	Hakkbollur (Marokkóskar) foreldaðar	KG
13450	Hakkbollur ítalskar Kjötbankinn foreldaðar	KG
13470	Hakkbollur sænskar foreldaðar	KG

Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
13440	Hakkbollur Toscana foreldaðar	KG
14900	Hakkabuff foreldað	KG
12069	Hamborgarhryggur soðinn	KG
14700	Hamborgari 115g steiktur	STK
14710	Hamborgari 140g steiktur	STK
14690	Hamborgari 80g steiktur	STK
10590	Hangiframpartur úrbeinaður soðinn	KG
18485	Hreindýrabollur foreldaðar	KG
11710	Íslensk Kjötsúpa	KG
18216	Kalkúnabringa í salvíusmjöri ELDAÐAR	KG
10710	Kindabjúgu Esja (frosin)	KG
18020	Kjúklingabringur (eldaðar)	KG
18017	Kjúklingabringur sneiddar (eldaðar)	KG
18120	Kjúklingasagna	KG
18029	Kjúklingalundur Kornflex (djúpsteikt)	KG
18082	Kjúklingalæri úrb. (djúpsteikt Panko)	KG
18080	Kjúklingalæri úrb. (djúpsteikt)	KG
18148	Kjúklingastrimlar eldaðir 2,5 kg í poka	STK
18139	Kjúklingasúpa	KG
10470	Kjötfarsbollur soðnar foreldaðar	KG
10460	Kjötfarsbollur steiktar foreldaðar	KG
11337	Lambaframskankar eldaðir	KG
11270	Lambakótilettur í raspi eldað	KG
11335	Lambaskankar eldaðir (LÆRI)	KG
11333	Lambasnitsel í raspi steiktur	KG
14750	Lasagna (5 kg)	KG
10770	Lifrapylsa soðin (löng)	KG
14360	Nautahakk steikt	KG
15745	Nautakinnar eldaðar	KG
15660	Nautasnitsel í raspi forsteikt	KG
14850	Nautasteikarsamloka	KG
14300	Nautavöðvi eldaður	KG
14380	Pizzahakk steikt gróft	KG
14864	Pulled Beef án sósu	KG
14863	Pulled Beef með sósu	KG
10712	Pulled Lamb	KG
12110	Pulled Pork	KG
12113	Pulled pork án sósu	KG
10790	Sviðasulta	KG
14206	Ungverskt Gúlassúpa	KG

Álegg

Einstakt góðgaeti

Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
12220	Beikon forsoðið og sneitt	KG
12228	Beikon Pancetta (teningar)	KG
12195	Beikon sneitt	KG
12200	Beikon sneitt (þykkt skorið)	KG
12201	Beikon sneitt á pappír 5kg/ks 20x250gr (innflutt)	KG
12230	Beikonkurl	KG
12225	Beikonkurl steikt	KG
13310	Beikonsíða 1/1	KG
12295	Brauðskinka 1/1	KG
12300	Brauðskinka sneidd	KG
12470	Chorizo 1/1	KG
12475	Chorizo sneitt	KG
12335	Esjuskinka sneidd	KG
10610	Hangíálegg 1/1	KG
10612	Hangíálegg sneitt (Læri)	KG
12505	Hráskinka (1 KG)	KG
12350	Hunangristuð skinka 1/1	KG
12355	Hunangristuð skinka sneidd	KG
10500	Kindakæfa	KG
18105	Kjúklingaálegg reykt sneitt	KG
10490	Lifrakæfa	KG
14420	Nautainnalæri Roastbeef 1/1	KG
14430	Nautainnalæri Roastbeef sneitt	KG
12235	Panchetta bitar steiktir	KG
12435	Pepperoni Gæðafæðis 1/1	KG
12440	Pepperoni Gæðafæðis sneitt	KG
12465	Pepperonikurl	KG
12400	Salami Pipar 1/1	KG
12405	Salami Pipar sneitt	KG
12575	Skinku strimlar	KG
12370	Spægipylsa 1/1	KG
12375	Spægipylsa sneidd	KG
12205	Steikt Beikon	KG
12340	Sveitaskinka 1/1	KG
12345	Sveitaskinka sneidd	KG

Pylsur



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
12605	Bratwurst pylsur	KG
12628	Cheddar & chipotle pylsur	KG
12590	Kokteipylsur	KG
12645	Morgunverðapylsur	KG
12630	Pepperoni pylsur	KG
12585	Vínarpylsur	KG



Árstíða- vörur



Vörunr.	Vöruheiti	Söluein.
18260	Andabringur reyktar	KG
11712	Baunasúpa með saltkjöti	KG
11640	Hangiframpartur úrbeinaður	KG
10600	Hangiinnralæri (tvíreykt)	KG
11610	Hangilæri 1/1	KG
10570	Hangilæri 1/1 (tvíreykt)	KG
11620	Hangilæri úrbeinað	KG
10550	Hangilæri úrbeinað og soðið	KG
10560	Hangilæri úrbeinað soðið og sneitt	KG
18510	Hreindýrapaté í krukku (190g)	STK
18495	Hreindýrapaté Kjötbankans lengjur	KG
11733	Kindafille grafið	KG
11660	Lambasaltkjöt (valið)	KG
11670	Lambasaltkjöt 1.fl (blandað)	KG
10640	Lambasaltkjöt Gúllas	KG
10680	Lambasaltkjöt með baunasúpu 1kg**	STK
10650	Lambasaltkjöt úrbeinað í neti	KG
10520	Lifrakæfa dönsk	STK
14123	Nauta Beef Wellington (íslensk)	KG
14050	Nautafille grafið	KG
12795	Sveitapaté Kjötbankans lengjur	KG
12808	Villibráðapaté í krukku 190g	STK
12805	Villibráðapaté lengjur	KG

Marineringar & krydd

Við mælum með:

MARINERING:	LITUR:	BRAGÐLÝSING:	LAMB	NAUT	SVÍN	FUGLAKJÖT	FOLALD
Black Garlic	Dökkbrún	Svartur hvítlaukur, svartur pipar & sojasósa	X	X	X	X	X
Trufflu	Rauðbrún m/ svörtum yrum	Truffla, pipar og smá sæta		X			
Meditarian	Rauðbrún	Blandaðar kryddjurtir, pipar, paprika, koriander & negull	X	X		X	
Cafe de Paris	Græn	Jurtir, hvítlaukur & smjör	X		X	X	
Steakado	Rauð	Pipar, paprika & ristaður laukur	X	X	X		X
Hvítlaukspipar	Rauð	Ristaður hvítlaukur, svartur & grænn pipar, paprika, koriander og smá sæta	X	X	X		X
Grillolía Caj P	Rauðbrún	Laukur, pipar, paprika, kóriander og sojasósa	X	X		X	X
BBQ sósa	Rauð	Reykur, sæta og edik			X	X	

KRYDD:

Salt og pipar

Heiðmerkurblanda

Villiblanda

Lambakrydd m/hvítlauk

Íslandia

Grillkrydd



*Hér er ýmislegt sem gott og
gagnlegt er að vita*

Steikingarstig kjöts:

Rare:

Lítið steikt - kjarnhiti 48-50°C

Medium rare:

Léttsteikt - kjarnhiti 54-56°C

Medium:

Meðalsteikt - kjarnhiti 60-62°C

Medium well:

Meðal vel steikt - kjarnhiti 66-68°C

Well done:

Vel steikt - kjarnhiti > 71°C



Meyrnun kjöts

Hjá Esju Gæðafæði höfum við fjárfest í sérhönnuðum hita- og rakastillanlegum kæliklefa til þurrmeyrnunar á kjöti (Dry-aged meat) og bjóðum við úrval af fullmeyrnuðum gæðasteikum, sem ekki hafa fengist áður á Íslandi.

Meyrnun kjöts skiptir mjög miklu máli til að tryggja að það sé mjúkt og safaríkt við neyslu. Hægt er að láta kjöt meyrna með tveimur mismunandi aðferðum, blautmeyrnun og þurrmeyrnun.

Við blautmeyrnun er kjötinu pakkað í þéttar umbúðir og geymt á kæli á meðan ensím úr eigin safi brjóta niður bandvef og meyrna kjötið. Lítil rýrnun verður með þessari aðferð og hún tekur mun styttri tíma en þurrmeyrnun.

Við þurrmeyrnun er kjötið látið hanga í kældu rými þar sem raka- og hitastýrt loft leikur um það. Skorpa myndast utan á kjötið sem síðar er nauðsynlegt að skera frá og rýrnun getur því orðið nokkur. Þurrmeyrnað kjöt þykir mýkra og bragðmeira en vegna kostnaðar eru yfirleitt aðeins bestu steikur meðhöndlaðar með þessari aðferð.

Litur á kjöti við meyrnun

Vínrauður	Litur á nýju kjöti	Vöðvarauðinn er ekki bundinn súrefni
Ljósrauður	Kjöt hefur meyrnað í stuttan tíma	Vöðvarauðinn er bundinn súrefni
Brúnleitur	Kjöt er fullmeyrnað	Vöðvarauðinn er bundinn miklu súrefni

Pakkningar og geymsla

Matvæli eru með takmarkað geymsluþol sem getur mælst í dögum, vikum, mánuðum eða árum eftir umbúðum, þökkun og geymsluaðferð. Helstu þættir sem hafa áhrif til minnkunar á geymsluþoli eru súrefni, örveruinnihald, geymsluhitastig, ljós og uppgufun.

Niðursuða og frysting tryggja lengstan líftíma við geymslu á kjötvörum en gamlar aðferðir eins og þurkun, söltun, reyking og súrsun lengja einnig geymslutíma töluvert. Í nútímanum er kæling helst notuð til að lengja líftíma á hráum og unnum kjötvörum en það er öflug leið til að auka geymsluþol vöru án þess að ferskleiki tapist. Til að kjöt geymist í kæli þarf hitastig vörunnar að vera undir 4°C og líftíminn lengist því nær sem hitastigið er 0°C, en kjötið má þó ekki frjósa. Við geymslu í kæli meyrnar kjötið og æskilegar breytingar verða á bragði. Einnig er það kostur við kælingu að auðvelt er að hluta kjötið niður, vinna vöruna frekar og pakka í hentugar umbúðir.

Mál og vog

Við matreiðslu skiptir máli að fylgja uppskriftum til að tryggja stöðugleika, bragð- og vörugæði. Uppskriftir eru oft með mismunandi mælieiningum eftir uppruna þeirra. Á Íslandi er notast við svokallað metrakerfi en aðrar og eldri mælieiningar eru oft notaðar á öðrum menningarsvæðum s.s. í Bandaríkjunum og Stóra Bretlandi.

Hér eru nokkur dæmi um samanburð á ólíkum mælieiningum sem notaðar eru til að mæla rúmmál, þyngd og hitastig.

Rúmmál

1 lítri = 10 dl = 100 cl = 1.000 ml
 1 pottur = 0,966 lítrar
 1 mörk = hálfpottur = um 1/2 lítri
 1 peli = 1/4 úr potti = um 1/4 úr lítra
 1 mál = 150 lítrar
 1 gallon (U.S.) = 3,79 lítrar33333
 1 quart (U.S.) = 1/4 gallon (U.S.) = 0,946 dm³ (lítrar)
 1 pint (U.S.) = 0,473 lítrar
 1 únsa (fl oz, U.S.) = 1/16 pint (U.S.) = 29,6 ml.
 1 bolli = 2,4 dl
 1 dl = 100 ml = tæplega 7 msk
 1 msk = 15 ml = 3 tsk
 1 tsk = 5 ml

Massi

1 kílógramm (kg) = massi sívalnings úr blöndu platínu og irídins sem geymdur er í Sévres í Frakklandi.
 1 pund (ísl.) = um 0,5 kg.
 1 pund (lb, Br.og U.S.) = 0,45359 kg = 454 grömm
 1 mörk = um 0,25 kg = 250 grömm
 1 tonn = 1.000 kg
 1 smálest = 1 tonn = um 1.000 kg.
 1 hundredweight (cwt) = 112 lb = 50,8 kg
 1 stone (Br.) = 14 lb = 6,35 kg

Vökvamælingar	1 lítri	1 gallon	1 quart	1 pint	1 gill	1 ounce
1 lítri	1	0,21998	0,8779	1,76	7,0393	34,196
1 gallon	4,546	1	4	8	32	160
1 quart	1,1365	0,25	1	2	8	40
1 pint	0,5683	0,125	0,5	1	4	20
1 gill	0,14201	0,03125	0,125	0,25	1	5
1 ounce	0,02841	0,00625	0,025	0,05	0,2	1

Hitastig ofns

Þegar eldað eða bakað er í ofni með blæstri er ráðlegt að lækka hitann um 15-20°C miðað við uppgjöfinn hita í venjulegum ofni.

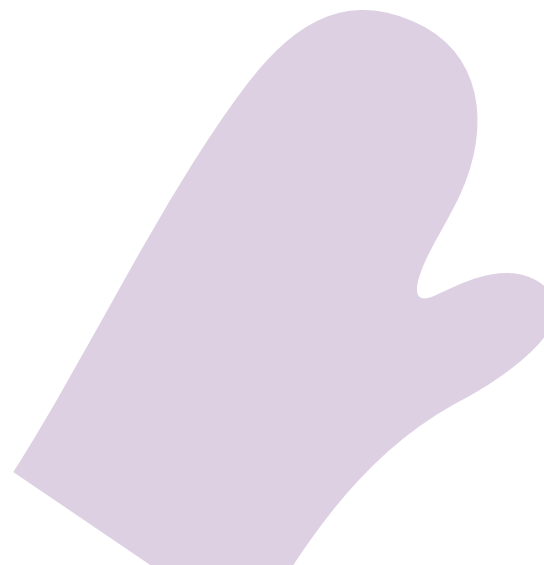
Flestir ofnar hérlandis hafa Celsius (°C) hitastillingu, en ofnar með Fahrenheit stillingu sjást þó. Styðjast má við eftir farandi töflu þegar umreikna þarf hitastig.

Celsius		Fahrenheit		Gas
60°	----	140°	----	
80°	----	176°	----	
100°	----	212°	----	1/4
120°	----	248°	----	1/2
140°	----	284°	----	1
160°	----	320°	----	2
180°	----	356°	----	4
200°	----	392°	----	6
220°	----	428°	----	7
240°	----	464°	----	8



Hægt er að breyta Fahrenheit í Celcius: Dragið 32 frá uppgjöfnu hitastigi á Fahrenheit, margfaldið þá tölu með 5 og deilið með 9.

Hægt er að breyta Celcius í Fahrenheit: Margfaldið uppgjöfið hitastig á Celcius með 9, deilið í þá tölu með 5 og bætið 32 við.



Næringargildi og innihald

Næringaefnatöflur - Innihald í 100 gr. af ætum hluta					
Vara	Ætur hluti	Orka - kcal	Prótein - gr.	Fita - gr.	Vatn - gr.
Lambalæri, fitusnyrt	64%	174	19,2	10,9	68,6
Lambahryggur með fitu	78%	335	15,8	30,6	52,4
Lambahryggvöðvi án fitu	100%	142	21,5	6,2	71,1
Lambaframpartur, fitusnyrtur	37%	223	17,4	17,2	64,5
Nautahakk 8-12% fita	100%	153	19,7	8,3	70,5
Nautahakk 12-20% fita	100%	199	19,0	13,8	65,8
Nautahryggvöðvi með fitu	100%	217	20,3	15,2	63,5
Nautainnalæri, fitusnyrt	100%	108	22,1	2,0	74,0
Nautalundir, fitusnyrtar	100%	134	20,0	6,0	73,0
Svinabógur	90%	215	18,0	16,0	66,1
Svinakótilettur	74%	231	19,5	17,2	61,3
Svínalæri, fituhreinsað	76%	133	22,7	4,6	73,6
Svínalundir	100%	119	21,2	3,7	73,9
Kjúklingabringur án skinns	100%	106	23,6	1,1	74,3
Kjúklingalæri með skinni	100%	134	19,1	6,4	72,2
Kjúklingur 1/1	58%	184	18,2	12,4	68,1

Heimild: ÍSGEM



Bitruhálsi 2 - 110 Reykjavík - Sími: 570 6640 - www.esja.is

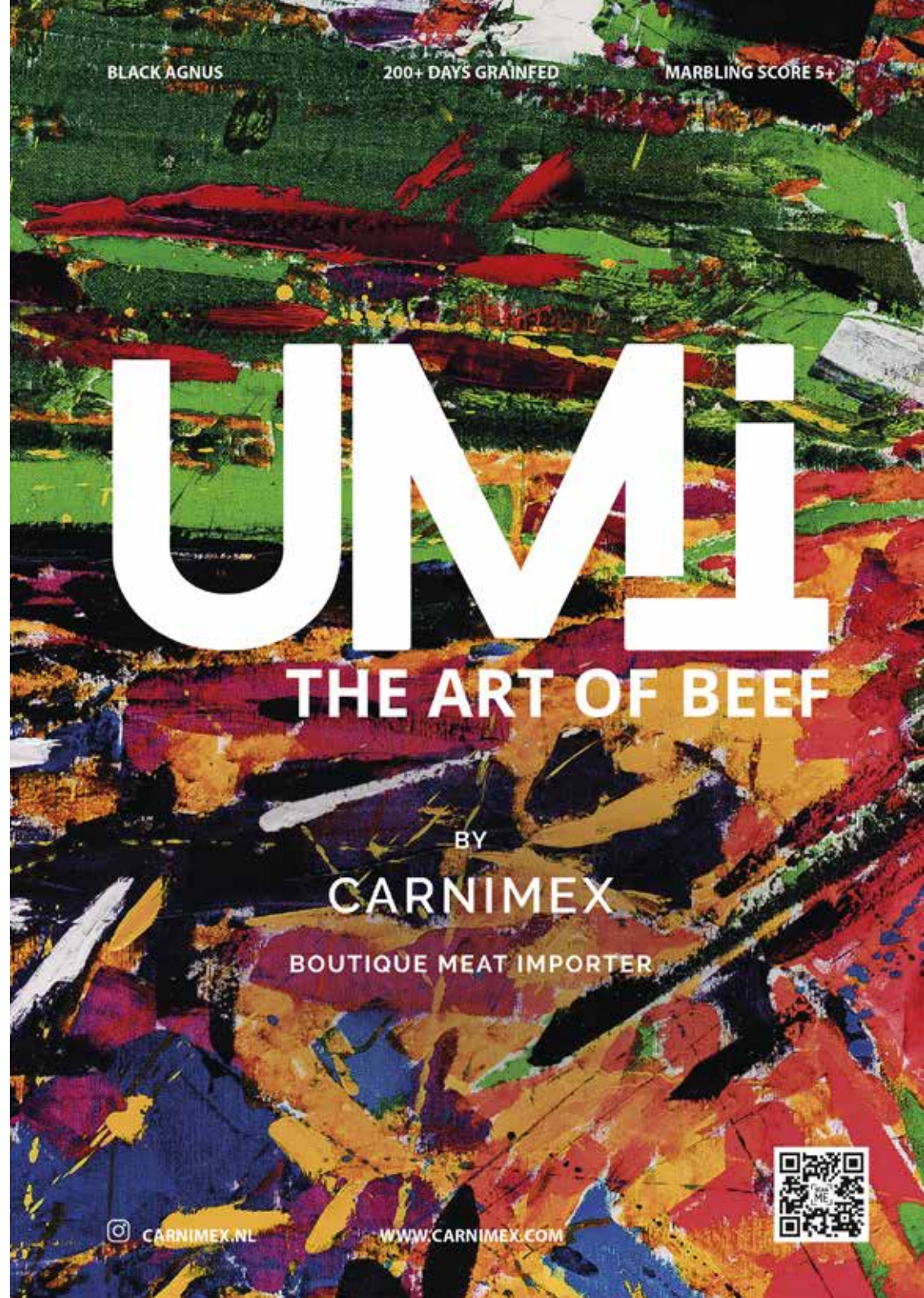
Gagnlegar heimasíður:

www.lambakjot.is

www.naut.is

www.mast.is

www.leidbeiningastod.is





ER STOLTUR STYRKTAÐILI
KOKKALANDSLIÐSINS

