



**ROSE**

SIDEN 1952

# DANSK KYLLING

OPDRÆTTET PÅ DANSKE GÅRDE



**FOODSERVICE**

INSPIRATIONS  
KATALOG



DET KLIMASMARTE KØDVALG

NYHED

ERSTAT DEN TRADITIONELLE  
BURGERBØF MED EN SAFTIG

# KYLLINGEBURGER

**SMAGFULDT, SAFTIGT OG KLIMASMART ALTERNATIV  
TIL DEN TRADITIONELLE BURGERBØF**

I BÅDE STREETFOOD, FAST FOOD OG DEN  
GODE GAMMELDAWS HAMBURGER.



**100% KYLLING**  
**100% DANSK**

DANSK KYLLING, SOM ER OPVOKSET,  
SLAGTET OG PAKKET I DANMARK

100% KYLLINGEOVERLÅR  
- INGEN TILSÆTNING, E-NUMRE,  
STIVELSE ELLER ANDET

KYLLINGERNE ER IKKE BEHANDLET  
MED ANTIBIOTIKA\*

LØSFROSNE OG LETTE AT TILBEREDE

Se produktinfo på side 16





## VÆLG DANSK ROSE KYLLING OG UNDGÅ UNØDVENDIG LANG TRANSPORT FOR MILJØET OG FOR KYLLINGERNE

### KYLLING MED OMTANKE - SIDEN 1952

ROSE Kylling blev grundlagt i 1952 af Marie Pedersen, også kaldet Hønsse Marie, og nøjagtig som i Maries tid, bliver Dansk ROSE Kylling slagtet i Vinderup i Vestjylland.

Marie's motto var: "Kvalitet, kvalitet, kvalitet". Det var det vigtigste dengang, og det er det også i dag. Derfor opdrættes Dansk ROSE Kylling stadig, nøjagtigt som Marie ville have gjort det.

### ET KLIMASMART VALG

Kyllingens miljøbelastning er op til 85% lavere end andre kødtyper og ligger dermed på niveau med plantefars og fisk\* og hvis du samtidig køber dansk, får du virkelig mange point på klimakontoen.

### DEJLIG DANSK ROSE KYLLING

Når du vælger Dansk ROSE Kylling, får du altid kylling, der er opvokset på danske gårde, ved dedikerede danske landmænd, som har stor fokus på dyrevelfærd og trivsel.

Under kyllingens opvækst lever den et trygt liv, hvor den kan gå frit omkring i en varm og tør stald. Den spiser når den har lyst, og har fri adgang til frisk strøelse, vand og foder.

### SALMONELLAFRI OG OPDRÆTTET UDEN ANTIBIOTIKA

I samarbejde med vores dygtige landmænd arbejder vi altid på at løfte dyrevelfærden og derfor kan vi garantere at Rose kyllinger er vokset op i et sundt miljø.

Fokus på dyrevelfærd og trivsel, sikrer kyllingerne en god opvækst med et højt sundhedsniveau. Derfor bliver en Dansk ROSE Kylling ikke unødvendigt behandlet med antibiotika\* under opvæksten – og så er dansk kylling oven i købet også salmonellafri.

### DET GODE MÅLTID

Hos ROSE er vi passionerede omkring vores kyllinger og vi vil gerne inspirere til det gode måltid.

En Dansk ROSE Kylling er mør, saftig og smagfuld. Det skyldes kyllingens trygge opvækst, som sikrer kødets gode struktur og kvalitet.

Vi tilbyder et bredt sortiment af danske kvalitetsprodukter, der giver de bedste muligheder for at skabe inspirerende og smagfulde måltider.

Vi håber du kan smage, at Dansk ROSE Kylling er "Kylling med omtanke".



**KØLET KYLLING ER  
IKKE BEHANDLET  
MED ANTIBIOTIKA\***



**DEJLIG DANSK  
KYLILLING**



**KYLLINGERNE GÅR  
FRIT OMKRING I EN  
VARM OG TØR STALD**



**ENSARTEDE  
UDSKÆRINGER**



**GENANVENDT PLAST  
OG REDUCERET  
PLASTFORBRUG**

\*Kyllingen er ikke behandlet med receptpligtig antibiotika. Der anvendes et fodertilsætningsstof (coccidiostatika) for at undgå tarmproblemer.

\*Kilde: DTU 2018



# KØLET KYLLING

## TIL DET PROFESSIONELLE KØKKEN

### PAKKET I KLIMASMART EMBALLAGE



### OMTANKE FOR MILJØET

For at skåne miljøet mest muligt, arbejder vi altid med fokus på at minimere miljøbelastning så meget som muligt. Derfor pakker vi også udelukkende vores kølede sortiment i bakker lavet af genanvendt plast eller i poser, som reducerer plastforbruget med 66% i forhold til bakker.



**ROSE**

SIDEN 1952

# KØLET SORTIMENT



# HEL KYLLING



## SPICED-UP CHICKEN MED ANANASSALSA

10 personer

2 hele kyllinger af 1500 g  
1 dl olivenolie  
3 tsk røget paprika  
½ - 1 tsk cayennepeber  
½ dl salt  
3 tsk peber

900 g ananas  
8 store tomater  
1 chili  
2 bdt forårsløg  
2 lime  
1 bdt mynte

Rør olivenolien med paprika, cayennepeber, salt og peber.






Dup kyllingerne tørre og gnid med krydderiblandingen.

Steg i cirka 1½ time ved 160 grader varmluft\*.

Skær tomaterne i tern. Rens chili og forårsløg og skær dem i tynde skiver.  
Vend det hele med ananas og smag til med limesaft og hakket mynte.

Server kylling og ananassalsa med et par små stærke chilipølser eller røstede kartofler.



VARENØ.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
 <b>HEL KYLLING</b>						
 51103100	100%	1200 g	1 stk.	4 x 1200 g	-	Pose
 51103102	100%	1350 g	1 stk.	4 x 1350 g	-	Pose
 51103103	100%	1600 g	1 stk.	4 x 1600 g	F 1.1.3	Pose
 51103104	100%	1800 g	1 stk.	4 x 1800 g	F 1.1.1	Pose



KØLET SORTIMENT

DANSK KYLLING



# HAKKET KYLLING



## KLIMATIP!

Prøv at erstatte det traditionelle hakkekød med hakket kylling og få et saftigt, smagfuldt og klimavenligt resultat.

Kyllingens miljøbelastning er op til 85% lavere end andre kødtyper og ligger dermed på niveau med plantefars og fisk\*.

Hvis du samtidig køber dansk undgår du nødvendig lang transport - for miljøet og for kyllingerne.



## CHILI CON KYLLING

10 personer

- 1,2 kg Hakket Kyllingekød
- 300 g revet gulerod
- 2,5 spsk røget chili
- 2,5 spsk spidskommen
- 700 g udblødte kidney- eller chilibønner
- 800 g flåede hakkede tomater
- Persille

*Riv gulerødderne fint.*

*Steg kødet i lidt olie til det er færdigtilberedt\* og tilsæt derefter alle andre ingredienser.*

*Lad retten koge lidt og smag til med salt og peber*

*Drys med hakket persille og server med cremefraiche og en frisk grøn salat.*



VARENØR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>HAKKET KYLLING</b> 7-10% FEDT						
57112897	100%	1000 g	-	8 x 1000 g	F 1.7.1.2	Bakke

\*Kilde: DTU 2018

# BRYST- OG INDERFILET



## BRYSTFILET SOM BRUCHETTA

10 personer

10 brystfilet  
5 tsk tørret oregano  
Olivenolie  
500 g mozzarella  
400 grøn pesto

800 g Cherrytomater  
2,5 bundt basilikum  
10 portobellosvampe  
2,5 bundt asparges  
2,5 citron

Skær tomaterne i små både og hak basilikum. Vend begge dele med salt og peber.

Del hver brystfilet på langs og bank dem lidt flade. Pensl med olie og drys med oregano, salt og peber. Steg på den ene side i 5 minutter.

Vend fileterne og kom 1-2 skiver mozzarella på hver og steg til de er gennemstegte\*. Anret de færdigstegte fileter med pesto og tomatsalat.

Steg portobellosvampene i cirka 20 minutter. Hæld lidt olie over og drys med salt og peber.

Steg asparges i cirka 10 minutter drys med olie, salt, peber og citronsaft. Velbekomme! :)



VARENØR. KØDPROCENT VÆGT PR STK ANTAL PR PK KARTON FOKUS FJERKRÆ INDPAKNING

### KYLLINGEBRYST MED SKIND OG BEN

52502994 100% 230-290 g 7-9 stk. 4 x 2000 g - Bakke



### BRYSTFILET MED SKIND

52502998 100% 120-160 g 12-17 stk. 4 x 2000 g - Bakke



### BRYSTFILET

52104007 100% 115-130 g 15-18 stk. 4 x 2000 g - Pose

52104004 100% 140-160 g 12-14 stk. 4 x 2000 g - Pose

52104006 100% 160-200 g 10-12 stk. 4 x 2000 g - Pose

52104014 100% 200-300 g 7-10 stk. 4 x 2000 g -

52104013 100% Uspec. - 4 x 2000 g F. 1.2.15.1 Pose



### INDERFILET

52404010 100% Uspec. - 4 x 2000 g F 1.3.1.1 Pose





KØLET SORTIMENT

DANSK KYLLING



# KYLLINGELÅR



VARENØR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>HELE LÅR UDEN RYGBEN</b>						
53304006	100%	230-270 g	8-9 stk.	4 x 2000 g	F 1.4.1.1	Pose



<b>OVERLÅR</b>						
53204008	100%	130-160 g	12-16 stk.	4 x 2000 g	F 1.4.3.1	Pose



<b>OVERLÅRSFILET UDEN BEN, MED SKIND</b>						
53904007	100%	Uspec.	-	4 x 2000 g	F 1.4.3.3	Pose



<b>OVERLÅRSFILET UDEN BEN, UDEN SKIND</b>						
53904001	100%	Uspec.	-	4 x 2000 g	F 1.4.3.4	Pose



<b>UNDERLÅR</b>						
53104009	100%	90-130 g	15-22 stk.	4 x 2000 g	F 1.4.4.1	Pose



# KYLLINGEVINGER

## SWEET STICKY WINGS OG STEGTE RIS

10 personer

1600 g kyllingevinger	600 g ærter
3 spsk ketchup	2 gulerødder
3 fed hvidløg	8 æg
½ spsk sweet chili sauce	1 dl soyasauce
3 spsk østerssauce	2 spsk. sesamolie
1500 g brune ris	2 spsk. salt
4 spsk. solsikkeolie	Ærtespirer til pynt
2 spsk. karry	

Pres hvidløg og rør sammen med ketchup, østersauce og sweet chili sauce. Mariner vingerne i mindst 30 minutter.

Tilbered de brune ris efter anvisning på emballagen og lad dem køle af.

Steg vingerne i ovnen i cirka 30 minutter ved 200°C til de er gennemstegte\*.

Skær gulerødderne i tynde stave.

Varm olie i en stor sauterpande eller wok.

Svits karry, ærter og gulerødsstave i 2 minutter.

Sorter grøntsagerne fra fedtstoffet.

Steg æggene under omrøring og tilsæt de brune ris.

Vend grøntsagerne i og smag til med soya, sesamolie og salt.



VARENØ. KØDPROCENT VÆGT PR STK ANTAL PR PK KARTON FOKUS FJERKRÆ INDPAKNING

### 2 LEDS VINGER

54204001 100% Uspec. - 4 x 2000 g - Pose



**ROSE**

SIDEN 1952



# FROST SORTIMENT





Bryststeg



Brystfilet med skind



Brystfilet



Inderfilet



Inderfilet med tap



3-leds vinge



2-leds vinge



Inderled



Midterled



Vingspids



Helt lår med rygben



Helt lår uden rygben



Underlår

DEJLIG  **DANSK**  
KYLLING



Overlår med rygben



Overlår uden rygben



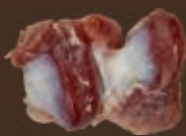
Lårfilet med skind



Lårfilet uden skind



Lever



Kråse



Hjerte



Fod



Gump



FROST SORTIMENT

# DANSK KYLLING





VARENR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>HEL KYLLING</b>						
71131100	100%	1100 g	1 stk.	12 x 1100 g	-	Pose
71131200	100%	1200 g	1 stk.	10 x 1200 g	-	Pose
71131300	100%	1300 g	1 stk.	10 x 1300 g	-	Pose
71131400	100%	1400 g	1 stk.	10 x 1400 g	-	Pose
71131500	100%	1500 g	1 stk.	10 x 1500 g	-	Pose
71131600	100%	1600 g	1 stk.	10 x 1600 g	F 1.1.1	Pose
71131700	100%	1700 g	1 stk.	10 x 1700 g	F 1.1.2	Pose
71131800	100%	1800 g	1 stk.	9 x 1800 g	F 1.1.3	Pose
71131900	100%	1900 g	1 stk.	9 x 1900 g	-	Pose









# BRYSTFILET







VARENØ.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
 <b>BRYSTFILET MED SKIND OG BEN</b>						
 72502001	100%	230-290 g	9-11 stk.	4 x 2500 g		Pose






 <b>BRYSTFILET MED SKIND</b>						
 72503004	100%	130-150 g	17-20 stk.	2 x 2500 g		Pose
 72503005	100%	130-180 g	14-19 stk.	2 x 2500 g	F 1.2.5.1	Pose
 72503139	100%	150-170 g	14-17 stk.	2 x 2500 g	F 1.2.5.1	Pose




 <b>BRYSTFILET 100%</b>						
 72104361	100%	110-130 g	19-23 stk.	4 x 2500 g	F. 1.2.15.1	Pose
 72104294	100%	150-190 g	13-17 stk.	4 x 2500 g	F 1.2.6.1	Pose
 72104380	100%	Uspec.	-	4 x 2500 g	F 1.2.15.1	Pose



 <b>BRYSTFILET TILSAT VAND</b>						
72103150	88%	100-120 g	20-25 stk.	4 x 2500 g	F 1.2.6.3	Pose
72103151	88%	120-140 g	17-21 stk.	4 x 2500 g	F 1.2.7.2	Pose
72103152	88%	140-180 g	14-18 stk.	4 x 2500 g	F 1.2.8.3	Pose
72103153	88%	160-180 g	12-16 stk.	4 x 2500 g	F 1.2.8.3	Pose
 72103127	87%	Uspec.	-	4 x 2500 g	F 1.2.14.2	Pose
 72120647	80%	Uspec.	-	5 x 2000 g	F 1.2.14.2	Pose
72120675	65%	Uspec.	-	5 x 2000 g	F 1.2.14.3	Pose



 <b>BRYSTFILET BBQ</b>						
72103157	86%	150-190 g	13-17 stk.	4 x 2500 g	F 1.2.13.3	Pose



FROST SORTIMENT

# DANSK KYLLING



## STEGTE STRIMLER OG TERN AF DANSK BRYST OG -LÅRFILET



VARENBR. KØDPROCENT VÆGT PR STK ANTAL PR PK KARTON FOKUS FJERKRÆ INDPAKNING

**STEGTE KYLLINGESTRIMLER AF DANSK BRYSTFILET**

39107003 94% 10 mm 2000 g 5 x 2000 g F 1.8.2.1 Pose



**STEGTE KYLLINGESTRIMLER AF DANSK LÅRKØD**

39107001 94% 10 mm 2000 g 5 x 2000 g F 1.8.2.3 Pose

F 1.8.2.1



**STEGTE KYLLINGETERN AF DANSK LÅRKØD**

39107002 94% 15 x 15 mm 2000 g 5 x 2000 g - Pose


# 100% LÅRFILET






NYHED

*Server den saftige burgerbøf med soltørrede tomater, frisk spinat, mozzarella, agurkerellish, frisk basilikum og hakkede løg.*




VARENØR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
 <b>BURGER RÅ, 100% LÅRKØD</b>						
77202003	100%	120 g	40	4800 g	<b>NYHED</b>	Karton
77202002	100%	160 g	30	4800 g	<b>NYHED</b>	Karton



VARENØR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
 <b>HAKKET KYLLING FROST</b>						
 77105000	3-6% fedt	900 g	-	8 x 900 g	F 1.7.1.1	Bakke
 77105001	7-10% fedt	1000 g	-	8 x 1000 g	F 1.7.1.2	Bakke

*Prøv at blande fintrevne grøntsager i kyllingekødet. Det giver en større portion, flere grøntsager i retten og et endnu grønnere resultat*



VARENØR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
 <b>KYLLINGEKARBONADER RÅ, 100% LÅRKØD MED SPRØD PANERING</b>						
77201003	90%	65 g	76 stk.	5000 g	-	Karton





FROST SORTIMENT

# DANSK KYLLING



## KYLLINGELÅR



VARENØ.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>HELE LÅR MED RYGBEN</b>						
73402083	100%	Uspec.	-	6 x 2500 g	-	Pose
73402220	100%	Uspec.	-	8 x 2000 g	-	Pose



<b>HELE LÅR UDEN RYGBEN</b>						
73304351	100%	230-270	9-11 stk.	4 x 2500 g	F 1.4.1.1	Pose



<b>OVERLÅR</b>						
73201010	100%	Uspec.	-	4 x 2500 g	-	Pose
73204292	100%	130-160 g	16-19 stk.	4 x 2500 g	F 1.4.3.1	Pose



<b>OVERLÅRSFILET UDEN BEN MED SKIND</b>						
73950004	100%	Uspec.	-	4 x 2500 g	F 1.4.3.3	Pose



<b>OVERLÅRSFILET UDEN BEN UDEN SKIND</b>						
73950002	100%	Uspec.	-	4 x 2500 g	F 1.4.3.4	Pose



<b>UNDERLÅR</b>						
73101014	100%	Uspec.	-	4 x 2500 g	-	Pose
73104293	100%	100-130 g	19-25 stk.	4 x 2500 g	F 1.4.4.1	Pose



# KYLLINGEVINGER




VARENØ.    KØDPROCENT    VÆGT PR STK    ANTAL PR PK    KARTON    FOKUS FJERKRÆ    INDPAKNING

 **3-LEDS VINGER**


74140022    100%    Uspec.    -    8 x 2000 g    -    Pose



 **VINGEKØLLER** PRIME WINGS, INDERSTE LED

74200000    100%    Uspec.    -    6 x 2500 g    -    Pose



 **FRYER WINGS** STEGTE - TIL FRITURE

78331107    -    Uspec.    -    2 x 2500 g    F 1.9.1.4    Pose



 **HOT WINGS** STEGTE - TIL OVN

78333014    -    Uspec.    -    2 x 2500 g    F 1.9.1.4    Pose



FROST SORTIMENT

DANSK KYLLING



# STEGT OG PANERET



VARENØ.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>BBQ UNDERLÅR</b> STEGT						
78933012	-	100-150 g	17-25 stk.	2 x 2500 g	-	Pose



<b>NUGGETS</b> STEGT - AF DANSK BRYSTFILET						
39109002	-	21 g	95 stk.	5 x 2000 g	-	Pose



<b>PANERET KYLLINGEBURGER</b> STEGT - AF DANSK BRYSTFILET						
39109005	-	100 g	20 stk.	5 x 2000 g	-	Pose



FROST SORTIMENT

# KOGTE RUSTIKKE STYKKER AF DANSK KYLLINGEBRYST OG -LÅRFILET

RUSTIKT SOM PLUKKET KYLLING

**NEMT OG HURTIGT**

FÆRDIGTILBEREDT OG KLAR TIL BRUG

**LET AT ANVENDE**

DELES NEMT FRA HINANDEN

**LANG HOLDBARHED**

EFTER OPTØNING OG 4 DAGE EFTER ÅBNING

**93% KYLLING**

KUN TILSAT VAND OG SALT (TIL FOND)

**SAFTIGE KYLLINGESTYKKER**

MED GOD KØDSTRUKTUR

PERFEKT TIL TARTELETTER, NACHOS, PASTASALAT, KYLLING I KARRY, GRØNNE SALATER OG MEGET MERE...



IKKE BEHANDLET MED ANTIBIOTIKA\*

**2000 g**

HERAF CA. 100 G FOND



**PRAKTISK EMBALLAGE**  
LET AT HÅNDTERE



**KOGT  
OG  
KLAR  
TIL BRUG**



**KOGTE RUSTIKKE STYKKER AF DANSK BRYST- OG LÅRFILET**

78201950

93%

2000 g

1 stk.

7 x 2000 g

**NYHED**

Rulle



FROST SORTIMENT

DANSK KYLLING



# INDERFILET



## KYLLINGESATAY MED PEANUTS

10 personer

Kyllingeinderfilet til 10 personer  
 Solsikkeolie  
 3 dl peanutbutter  
 4 dl kokosmælk  
 2 spsk rød karry-pasta  
 3 spsk soja  
 2 tsk sukker

2-3 lime  
 3 agurker  
 2 bundt forårsløg  
 1 dl sød chilisaucе  
 1 rød chili  
 Frisk koriander  
 2 dl salte peanuts

Dup inderfileterne tørre, vend dem i solsikkeolie og drys dem med salt og peber. Træk dem på spydene.

Bland peanutbutter, kokosmælk, karrypasta, soja og sukker i en gryde og kog op. Smag saucen til med limesaft og lad den køle.

Skær agurkerne i tern og hak forårsløg og chili fint. Bland med sød chilisaucе, saften fra 2 limes og koriander.

Hak de salte peanuts.

Steg kyllingespydene på begge sider til de er gennemstegte\* og drys med hakkede peanuts.

*Velbekomme! :)*




VARENØR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>INDERFILET</b>						
72404011	100%	Uspec.	<b>NYHED</b>	5 x 2000 g	F 1.3.1.1	Pose
72404196	80%	Uspec.	-	5 x 2000 g	-	Pose


\*Steg eller kog altid fjerkræ til kødsaften er helt klar, og temperaturen i midten af kødet er minimum 75°C.

# INDMAD



VAREN.R.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
 <b>LEVER</b>						
76101056	100%	Uspec.	-	18 x 500 g	-	Pose



 <b>HJERTER</b>						
76303056	100%	Uspec.	-	18 x 500 g	-	Pose



 <b>KRÅSER</b>						
76202056	100%	Uspec.	-	18 x 500 g	-	Pose



FROST SORTIMENT

# DANSK KYLLING



VARENR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>KYLLINGERULLE</b> KOGT						
78201921	71%	2000 g	1 stk.	7 x 2000 g	-	Rulle



VARENR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>KYLLINGEPØLSER</b> KOGTE						
78101546	72%	34 g	10 stk.	32 x 340 g	-	Pakke



VARENR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>SKIND</b>						
76402007	100%	Uspec.	Bulk	15 kg	-	Karton
76405001	100%	Uspec.	-	5 x 2000 g	-	Pose



VARENR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>SKROG</b>						
76602502	100%	Uspec.	-	6 x 2500 g	-	Pose



VARENR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>FØDDER</b>						
76702005	100%	Uspec.	-	8 x 1000 g	-	Pose



VARENR.	KØDPROCENT	VÆGT PR STK	ANTAL PR PK	KARTON	FOKUS FJERKRÆ	INDPAKNING
<b>KYLLINGEMIX</b> - SKROG, HALS, VINGER						
79102302	100%	Uspec.	-	8 x 1000 g	-	pose



**FIND INSPIRATION OG  
MASSER AF OPSKRIFTER PÅ  
[WWW.ROSEKYLLING.DK](http://WWW.ROSEKYLLING.DK)**



**KONTAKT OS OG LAD OS FÅ EN SNAK**  
**Sjælland & Øerne:** Christina Dubgaard-Kock, 25 10 69 11  
christina.dubgaard-kock@hkscan.com  
**Jylland & Fyn:** Anders Neergaard, 27 14 63 32  
anders.neergaard@hkscan.com  
ROSE Kylling produceres af HKScan Denmark A/S, 7830 Vinderup



**VÆLG DANSK KYLLING OG UNDGÅ UNØDVENDIG LANG TRANSPORT - FOR MILJØET OG FOR KYLLINGERNE**