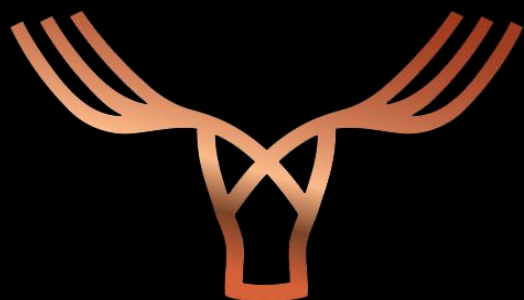




NORRLANDSVILT

- Sortimentslista -
Hösten 2021

martin&servera



NORRLANDSVILT

- Råvara från norrländska skogar och fjäll-

Vårt mål är att lyfta fram det bästa av det vilda och göra det på ett sätt som ger restauranger svenskt viltkött och samtidigt visar respekt för råvaran, de renägare och de jägare som gör detta möjligt.



Visionen

Lyfta det svenskt vilt till en ny nivå!

När Fredrik och Johans vägar korsades 2017 såg de samma sak: Ett nytt företag som vill lyfta fram det bästa av det vilda och göra det på ett sätt som både ger konsumenterna svenskt kvalitetskött och samtidigt visar respekt för råvaran, de renägare och de jägare som gör detta möjligt.

Både Fredrik Eklund och Johan Tyrbro har börjat från grunden och har erfarenhet av alla steg i kedjan, allt från inköp av djur till produktion av helt färdiga varor. De har framförallt ett sinne för detaljer, ett hjärta som brinner för god kvalitet och en känsla för vad kunden verkligen vill ha.



Kvalité

Råvaror att vara *stolta* över

Jo, det är skillnad på kött och kött, även när det gäller vilt.

Alltför ofta används viltbegreppet som ett överslätande uttryck som ska legitimera allt kött från vildmarken. Men det är klart det är skillnad.. Stor skillnad.

När du väljer Norrlandsvilt kan du vara säker på att få det bästa av det vilda, och inget annat.

Vi samarbetar med noga utvalda leverantörer för att garantera den kvalitet du och konsument förväntar dig.

Spårbarhet

Med respekt för djur och natur

Vi tror att det bästa sättet att uppmuntra en hållbar produktion och säkerställa en hög, jämn kvalitet är spårbarhet. Därför är allt kött från ursprungsmärkt på en helt ny nivå.

Hos oss vet du exakt vad du köper. Detta gör vi för att Norrlandsvilt har en enorm respekt för råvaran och de människor som varje dag kämpar för att naturnära mat ska kunna konkurrera med mer industriell produktion.





RENEN

Det är den underbara svenska naturen som ger denna fantastiska råvara sin karaktäristiska smak och möra konsistens.

Renen, som rör sig fritt på stora områden, äter bland annat av renlav, färskt gräs, vissa bladverk och noga utvalda svampar som naturen har på sin meny och erbjuder som föda i det vilda.

- Rendetaljer -

Reninnerfilé Ca 350g per bit M&S art: 333652		Renentrecôte Ca 500g per bit M&S art: 353298	
Reninnanlår Ca 500g per bit M&S art: 333557		Renrostbiff Ca 600g per bit M&S art: 333534	
Renyttterfilé Ca 600g per bit M&S art: 333607		Renhögre Ca 500g per bit M&S art: 340758	
Renyttterlår Ca 600g per bit M&S art: 353122		Renyttterlår Ca 600g per bit M&S art: 340632	
Renbogstek Ca 500g per bit M&S art: 340867		Renfransyska Ca 600g per bit M&S art: 340618	
Renbog med ben Ca 1,5kg per bit M&S art: 340677	Renfondben Ca 7kg M&S art: 355891	Renblod Ca 500g per st M&S art: 353144	

- Rendetaljer av kalv -

Reninnferfilé av kalv Ca xxx g per bit M&S art:xxx	Reninnanlår av kalv Ca xxx g per bit M&S art:xxx
---	---



RENSARV

Sarvkött - *Viltets vilt*

Det är tjuren bland renarna som kallas för Sarv.

I sen sommarn när augusti börjar få lite av en höstkänsla så är Sarven stor och välmående.

Den har då under en längre tid ätit upp sig för att bli fet och samtidigt byggt upp en muskelmassa av intensiv träning av stångning mot träd för att bli den ståtligaste sarven av dem alla. Vilket är en naturlig förberedelse inför parningstiden som närmar sig i slutet av september varje år.

Precis innan Sarven går i brunst är han som störst och är tiden redo för Samebyarnas renägare att leta upp och samla alla renar till renskiljning, en renskiljning där ett mycket begränsat antal sarvar nogsamt väljs ut till slakt.

Norrlandsvilt och Martin&Servera är stolta över att kunna presentera ett noga utvalt sortiment av den unika sarven, ett kött som har en begränsad volym så passa på att beställa redan nu.

- Rendetaljer av sarv -

Renrostbiff av sarv

Ca 600g per bit
M&S art: xxx

Renentrcôte av sarv

Ca 600g per bit
M&S art: 341002

Reninnanlår av sarv

Ca 500g per bit
M&S art: 340309

Reninnerfilé av sarv

Ca 350g per bit
M&S art: 340378

Renytterfilé av sarv

Ca 500g per bit
M&S art: 340568



KÖTT FRÅN
SVERIGE

ÄLGEN

Det är den underbara svenska naturen som ger denna fantastiska råvara sin karaktäristiska smak och möra konsistens.

Älgen är en växtätare som väljer föda av bästa möjliga kvalitet. Den väljer vilket område den ska beta i, vilket träd och till och med vilka kvistar den ska äta.

- Älgdetaljer -

Älginnerfilé

Ca 1,5-2kg per bit
M&S art: 355909

Älgentrecôte

Ca 1,5-2kg per bit
M&S art: 352322

Älgköttfärs

500g per st
M&S art: xxx

Älggrytbitar

Ca 3,5kg per bit
M&S art: 346199

Älghögre

Ca 2-4kg per bit
M&S art: 352336

- Rök och torkat -

- Ren -

Torrkött av ren - Lättrökt

Ca 120g per bit
M&S art: 363939

Rökt renstek

Ca 300g per bit
M&S art: 363939

Gravat reninnanlår

Ca 350g per bit
M&S art: 363770

- Älg -

Torrkött av älg - Lättrökt

Ca 120g per bit
M&S art: 362012

Rökt älgstek

Ca 300g per bit
M&S art: 363958

Rökt älg hjärta

Ca 200g per st
M&S art: 363927



- Snabblagat och exklusivt -

Mat som du och jag kan vara stolta över. När du väljer Norrlandsvilt får du bra råvaror. Vilt som är spårbart hela vägen och vilt som gör att det känns bra i magen, även efteråt

- SKAVER -

En riktig klassiker av inom vilt med brett användningsområde och snabbtillagning. Våra skaver är även lös-flingade vilket innebär att tillagningen blir jämn och snabb!

- Storpack -

Norrlandsskav av Ren Ca 3,75 kg krt M&S art: 393454	Norrlandsskav av Älg Ca 3,75 kg per krt M&S art: 393482
Suovasskav av Ren Ca 3,75 kg per krt M&S art: 379667	Suovasskav av Älg Ca 3,75 kg per krt M&S art: 393468

- Konsumentpack-

Renskov 240g per st M&S art: 393645	 Älgskav 240g per st M&S art: 393639	 Premium Suovas Renskov 240g per st M&S art: 393672	
--	--	---	---

– För en vildare vardag –

Lättlagade varor av vilt för att sätta en guldkant på vardagens måltider

Älgköttbullar 240g per st M&S art: 393658	 Älgburgare 240g per st M&S art: xxx	 Strimlad Älgbogstek 240g per st M&S art: xxx	
--	--	---	---



- Kontakta oss -

Jakob Grym

Tel 070-619 91 81

Mail: Jakob@norrandsvilt.se

Johan Tyrbro

Tel 070-619 91 80

Mail: Johan@norrandsvilt.se



NORRLANDSVILT