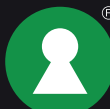


PERS

PRODUKTKATALOG

PRODUKTER HOS ASKO

MAT-
SKATT





TRYGG, ALLERGENFRI MAT!

Leverandør med tradisjon

Per's Kjøkken AS ble etablert i 1961 av Per Sørensen. I dag er det 2. generasjon ved Tore Sørensen som eier firmaet.

Vår kompetanse, din trygghet

Per's Kjøkkens målsetting er å være blant de beste innen de produktsegmentene vi produserer. Vi ser betydningen av fagkunnskap og har medarbeidere med ulik bakgrunn og bred kompetanse innen pølsemakerfaget, matproduksjon og næringsmiddelteknologi. Vår påstand er at Per's Kjøkken har en unik kompetanse for å være blant Norges ledende kjøttforedlingsbedrifter.

Pålegg

Pålegg til alle anledninger og formål

Vår produkt serie med fantastisk flott delikatessepålegg kommer som følge av fokus på råvare og fag i to generasjoner. Vårt delikatessepålegg er det pålegget som har oppnådd flest medaljer i Kjøttbransje NM i Norge siste 20 år. Kompetansen har vi selvfølgelig også brukt til å utvikle gode "hverdagsprodukter" som skal kjennetegnes av stabil og jevn god kvalitet.

Fri for allergener. Redusert saltinnhold

Vi kan informere om at våre produkter har et saltinnhold som tilfredsstillende anbefalingene i Salt og Saltpartnerskapsavtalen. Våre produkter er uten allergener og teksten «kan inneholde spor av» er fjernet på alle deklarasjoner.

Spekemat

Spekemat er tradisjon for nordmenn

Per's Kjøkken AS ble i sin tid startet med formål og produsere spekepølse snabber. Sortimentet har utviklet seg med årene. I dag produserer vi et bredt spekemat sortiment som dekker de fleste behov. Huset har en unik kultur for spekemat, våre dyktige diplomfagutdannede pølsemakere legger sin stolthet i å få frem de beste produkter markedet kan by på. Våre produkter har fått en rekke NM titler og medaljer opp gjennom årene.



NÅR KVALITET TELLER



WWW.PERSKJOKKEN.NO



over
60
ÅR





PERS





FRI FOR
ALLERGENER

TRYGG, ALLERGENFRI MAT!

Det er med glede vi kan informere om at anlegget vårt er helt allergenfritt!

Leverandør med tradisjon

Per's Kjøkken AS ble etablert i 1961 av Per Sørensen. I dag er det 2. generasjon ved Tore Sørensen som eier firmaet.

Vår kompetanse, din trygghet

Per's Kjøkkens målsetting er å være blant de beste innen de produktsegmentene vi produserer. Vi ser betydningen av fagkunnskap og har medarbeidere med ulik bakgrunn og bred kompetanse innen pølsefaget, matproduksjon og næringsmiddelteknologi. Vår påstand er at **Per's Kjøkken** har en unik kompetanse for å være blant Norges ledende kjøttforedlingsbedrifter.

SKÅRET PÅLEGG



Prosciutto Cotto



Prosciutto Cotto, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6262406



Ardenneskinke



Ardenneskinke, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6261796



Svineflatbiff marinert



Svineflatbiff marinert, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6261705

SKÅRET PÅLEGG

FRI FOR
ALLERGENER

REDUSERT
SALTINNHOLD

MAT-
SKATT



Kokt skinke



Kokt skinke, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 45 dager EPD nr.: 6258941



Saunaskinke



Saunaskinke, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6259170



Bogsskinke grillet



Bogsskinke grillet, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6261820

SKÅRET PÅLEGG

FRI FOR
ALLERGENER

REDUSERT
SALTINNHOLD

MAT-
SKATT



Baguettskinke



Baguettskinke, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 45 dager EPD nr.: 6262588



Pepperskinke



Pepperskinke, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 35 dager EPD nr.: 6350417



Ribberull spesial



Ribberull spesial, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6350532

SKÅRET PÅLEGG



Kalkun urtemarinert



Kalkun urtemarinert, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6261770



Kyllingpastrami



Kyllingpastrami, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 40 dager EPD nr.: 6262711



Roastbeef



Roastbeef, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 35 dager EPD nr.: 6261689

PÅLEGG



Leverpostei ovnsbakt



Leverpostei ovnsbakt 4x500g



4x500 g Holdbarhet: 60 dager EPD nr.: 4051876



ARDENNESKINKE



SPEKEMAT

Spekemat er tradisjon for nordmenn

Per's Kjøkken AS ble i sin tid startet med formål og produsere spekepølse snabber. Sortimentet har utviklet seg med årene. I dag produserer vi et bredt spekemat sortiment som dekker de fleste behov. Huset har en unik kultur for spekemat, våre dyktige diplomfagutdannede pøsemakere legger sin stolthet i å få frem de beste produkter markedet kan by på. Våre produkter har fått en rekke NM titler og medaljer opp gjennom årene.





Chorizo



Chorizo, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 365 dager EPD nr.: 6262471



Blokksalami



Blokksalami, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 365 dager EPD nr.: 6262422



Pepperoni original



Pepperoni original, skåret



Skåret, 1 kg Holdbarhet: 180 dager EPD nr.: 5731559



Spekeskinke



Spekeskinke u/ben, skåret



Skåret, 4x500 g Holdbarhet: 365 dager EPD nr.: 6262554



Fenalår



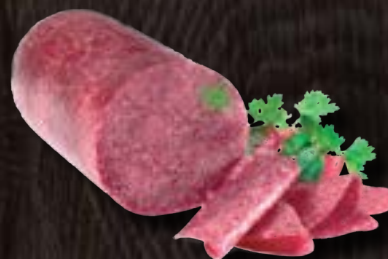
Fenalår u/ben, skåret



Skåret, 4x500g Holdbarhet: 365 dager EPD nr.: 6350342



Salami



Salami hel røkt



Helvekt Holdbarhet: 365 dager EPD nr.: 477190



PEPPERONI ORIGINAL

Originale Pepperoni, basert på den spennende historien om ungareren Ferenc I Lyes.

Under og etter opprøret i Ungarn i 1956 flyktet mange demokratiske ungarere til Europa. En av dem som fant veien til Norge, var den da 30 år gamle pøsemakeren Ferenc I Lyes. 50 år senere besøker han Per's Kjøkken og forteller historien om hvordan Pepperoni ble introdusert i det norske kjøkken.

Ferenc fikk fast jobb etter å ha gjort et godt inntrykk hos slakteren Bang på Høvik. Etter en tid introduserte han "Debeceni" – en populær ungarsk spekepølse. Ferenc hadde oppskriften i hodet. Debecenien ble lansert som ungarsk spekepølse og falt raskt i smak blant butikkens kunder.

Etter hvert som Pizza ble populær i Norge, økte produksjonen av ungarsk spekepølse, og den fikk navnet "Pepperoni". Peppes Pizza var en av de første store kundene på Pepperoni. Peppes betegner sin pepperoni-pizza som den originale, og det med rette. Produktet produseres fremdeles etter Ferencs originale oppskrift. Lite visste Ferenc da han flyttet til Norge på 50 tallet at hans kompetanse i pøse-makerfaget, skulle føre til at pizzaelskere nå foretrekker den "Originale Pepperoni" på sin pizza.



PERS

Svein Dystvold

Salgssjef

svein.dystvold@perskjokken.no

tlf. 415 61 269

Jørgen Johansen

Fagkonsulent

jorgen@perskjokken.no

tlf. 98 88 31 46

Sentralbord:

Per's Kjøkken AS, Pindsleveien 1b, 3221 Sandefjord, tlf. 906 609 59, www.perskjokken.no, post@perskjokken.no

www.facebook.com/perskjokken

v.4

