

BJÄRE KYCKLING

– Hållbar kycklinguppfödning sedan 1997 –

Har du smakat våra klimatscertifierade

**KYCKLINGKÖTTBULLAR • KYCKLINGJÄRPAR • KYCKLINGPANNBIFFAR
• ASIASTISKA KYCKLINGKÖTTBULLAR • KYCKLINGNUGGETS
KYCKLINGKEBAB • KYCKLING STEKKORV**





VI ÄR BRÖDERNA BAKOM BJÄREKYCKLING

Det är vi som är bröderna Ingemarsson; lillebror Martin och storebror Per-Olof. Vi är två ganska vanliga bonnapågar som har sysslat med fågeluppfödning och drivit Bjärefågel sedan slutet av 80-talet.

När vi växte upp på 1970-talet på våra föräldrars gård utanför Torekov födde vi bland annat upp grisar. Djuren fick alla de tillsatser som djur vanligtvis fick på den tiden. Maten skulle tillverkas så effektivt som möjligt och ingen visste om antibiotikarestens eller tänkte på hållbarhet. Så var det bara. Men den gris vi i familjen själva skulle äta fick inga tillsatser, för sådant ville vi inte ha i vår egen mat.

Detta tänk har följt med oss hela livet och när vi själva fick barn blev det ännu viktigare. När våra barn så småningom skulle äta riktig mat ville vi inte stoppa något i dem, som inte skulle vara där. Därför föds Bjärekylcklingarna upp på ett bra vegetabiliskt majsbaserat foder, som till större delen dessutom är närodlat. Det finns ingen antibiotika, antibiotikaliknande medel eller GMO i fodret. Det har resulterat i att vårt företag Bjärefågel producerar mat som älskas av både barn, föräldrar och kvalitetsmedvetna kockar i hela landet. Och som vi och våra familjer äter flera gånger i veckan!

Vi är också Sveriges enda producent av klimatcertifierade kyckling. En av vår tids stora miljöfrågor handlar just om att vi måste minska utsläppen och utnyttja energi på ett bra sätt. Detta är något som vi alla har ett gemensamt ansvar för inför framtida generationer. Klimatcertifieringen innebär att vi minskar vår klimatpåverkan med 20-25 procent genom att till exempel använda foderråvaror med lägre klimatpåverkan, minska den totala energianvändningen och ställa om till förnybara energikällor och grön el. Vi har också minimerat användning av fossil energi samt utbildat chaufförer i sparsamt körsätt.

Dessutom äger all vår uppfödning rum i mindre skala på familj jordbruk, främst på Bjärehalvön och i södra Halland. Våra kycklingar bor ofta i ombyggda svinstall och verksamheten ger nytt liv till gårdarna. Det tycker vi också känns bra.

Martin & Per-Olof Ingemarsson

BJÄRE KYCKLING

– Hållbar kycklinguppfödning sedan 1997 –

Kycklingkebab

Färdigstrimlad kycklingkebab är tillverkad av klimatcertifierad Bjärekyckling och svenska råvaror, med undantag av kryddor. Produkten innehåller inte några onödiga tillsatser eller E-nummer och är fri från allergener.

Vår klimatcertifierade kycklingkebab är en hälsosam produkt med naturliga ingredienser och låg fetthalt.



Kycklingkebab är tillagad och levereras fryst, i första hand i vakuumpackad 2,5 kg förpackning. Andra förpackningstyper efter förfrågan.

Innehåll och näringsvärden

Kycklingkebab:

Kyckling* (85,7%), vatten, rapsolja**, honung**, salt, lökpulver, paprikapulver, vitlökpulver, tomatpulver, rödbetspulver, spiskummin, oregano, cayennepeppar, svartpeppar. *Svenskt Sigill Klimatcertifierad råvara. **Svensk råvara

Näringsvärde:

Energi 855 kJ/205 kcal, fett 12,9 g, varav mättat fett 3,3 g, kolhydrater 5,4 g, varav sockerarter 1,8 g, protein 16,8 g, salt 1,6 g.

BJÄRE KYCKLING

– Hållbar kycklinguppfödning sedan 1997 –

Kycklingköttbullar – Kycklingjärpar – Kycklingpannibiffar

Tre svenska husmansklassiker tillverkade av Bjärekyckling och svenska råvaror, med undantag av potatisfiber och kryddor. Innehåller inte några onödiga tillsatser eller E-nummer. Samtliga produkter är stekta på traditionellt sätt, med energi hämtad från hållbar vindkraft.



Asiatiska kycklingköttbullar

Denna lite heta spännande köttbulle är lämplig till wokrätter, sallader, ramen mm. Våra asiatiska kycklingköttbullar innehåller inte några onödiga tillsatser eller E-nummer. Köttbullen är stekt på traditionellt sätt, med energi hämtad från hållbar vindkraft.



Samtliga produkter är färdigstekta och levereras frysta, i första hand i miljövänlig insatspåse i SRS back med en vikt av 15 kg per back. Alternativ förpackningstyp är 3 x 2,5 förpackningar i SRS-back eller 2 x 2,5 förpackningar i kartong.

BJÄRE KYCKLING



– Hållbar kycklinguppfödning sedan 1997 –

Innehåll och näringsvärden

Kycklingköttbullar:	Kyckling* (81 %), gul lök**, potatis**, potatisfiber, salt, majsstärkelse, kryddpeppar, svartpeppar, vitpeppar. *Svenskt Sigill Klimatcertifierad råvara. **Svensk råvara.
Kycklingjärpar:	
Kycklingpannbiffar:	
Näringsvärde:	Energi 906 kJ/218 kcal, fett 15,4 g, varav mättat fett 3,8 g, kolhydrater 4,6 g, varav sockerarter 0,4 g, protein 15,2 g, salt 1,9 g.
Asiatiska kycklingköttbullar:	Kyckling* (80 %), potatis**, gul lök**, potatisfiber, salt, rapsolja**, ingefära, chili, koriander, vitlök, svartpeppar, majsstärkelse, citrongräs, galanga, kaffir limeblad, fänkål. *Svenskt Sigill Klimatcertifierad råvara. **Svensk råvara.
Näringsvärde:	

Uppvärmningsinstruktioner för kombiugn

Våra produkter är färdigstekta och klara att bara värma upp. Tänk på att detta är magra och värmekänsliga produkter som bara skall uppvärmas till serveringstemperatur och att dom även går bra att äta kalla utan tillagning bara att tina. För att inte produkterna ska bli torra rekommenderar vi värmning i kombiugn enligt nedan, alternativt på stekhäll eller i stekjärn.

Med tanke på den korta uppvärmningstiden så tillaga gärna mer produkt efter hand. Så gör du en bra insats för klimatet och även för ekonomin i köket. För dig som producerar färdiga kylda matlådor passar produkten bra då du kan packa den direkt i dina matlådor i portioner. Tänk så på att tina produkterna i förväg. Hållbarhet som kyld vara är fem dagar i 0-4°C

Produkt	Grader	Fläkthastighet	Ånga	Tid
Kycklingköttbullar, ca 15 g/st	150°C	50 %	10 %	12-15 min
Kycklingpannbiffar, ca 60 g/st	140°C	40 %	10 %	15-18 min
Kycklingjärpar, ca 36 g/st	150°C	50 %	10 %	12-15 min
Asiatiska kycklingköttbullar, ca 15 g/st	150°C	50 %	10 %	12-15 min

BJÄRE KYCKLING

– Hållbar kycklinguppfödning sedan 1997 –



Kycklingnuggets

Våra kycklingnuggets är tillverkade av klimatcertifierad Bjärekylckling. Produkten innehåller inte några onödiga tillsatser eller E-nummer och är fri från allergener.

Våra kycklingnuggets är tillagade och levereras frysta, i första hand i miljövänlig insatspåse i SRS back med en vikt av 6 kg per back. Alternativ förpackningstyp är 3 x 2,5 förpackningar i SRS-back eller 2 x 2,5 förpackningar i kartong.

Innehåll och näringsvärden

Kycklingnuggets:

Kyckling* (82 %), rapsolja**, potatisstärkelse, vatten, majs mjöl, salt, kikärtsmjöl, ris mjöl, druvsocker, ingefära, cayennepeppar, vitpeppar, citronskal.
*Klimatcertifierad råvara. **Svensk råvara.

Näringsvärde:

Energi 1064 kJ/256 kcal, fett 17,9 g, varav mättat fett 3,1 g, kolhydrater 8,5 g, varav sockerarter 0,1 g, protein 15,1 g, salt 2,3 g.

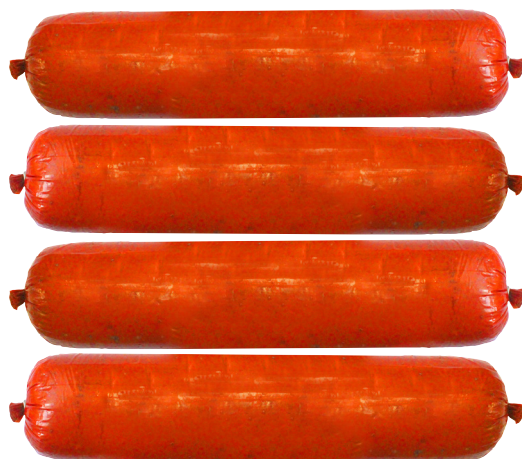
BJÄRE KYCKLING

– Hållbar kycklinguppfödning sedan 1997 –

Kyckling stekkorv

Vår kyckling stekkorv är tillverkad av klimatcertifierad Bjärekyckling och svenska råvaror, med undantag av kryddor och potatisstärkelse. Produkten innehåller inte några onödiga tillsatser eller E-nummer och är fri från allergener.

Kötthalt är hela 80 procent och produkten innehåller inte några onödiga tillsatser.



Kyckling stekkorv levereras fryst på tre olika sätt:

- Kyckling stekkorv, hel, ca 2 100 g (2 x 25 cm)
- Fryst kyckling stekkorv, strimlad, ca 2 500 g
- Fryst kyckling stekkorv, skivad, ca 2 500 g

Innehåll och näringsvärden

Kyckling stekkorv:

Kyckling* (80 %), vatten, rapsolja**, potatisstärkelse, konserveringsmedel natriumnitrit, salt, honung**, lökpulver, ingefära, muskot, kryddpeppar, vitpeppar, svartpeppar, cayennepeppar. Syntetisk tarm. *Svenskt Sigill Klimatcertifierad råvara. **Svensk råvara.

Näringsvärde:

Energi 834 kJ/200 kcal, fett 13,9 g, varav mättat fett 2,6 g, kolhydrater 3,4 g, varav sockerarter 0,7 g, protein 15,4 g, salt 1,8 g.

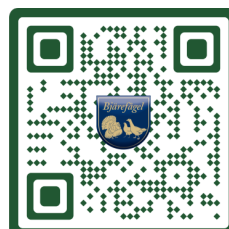
BJÄRE KYCKLING

– Hållbar kycklinguppfödning sedan 1997 –

- ✓ Sveriges enda klimatcertifierade kyckling
- ✓ Långsamt växande kyckling med god hälsa
- ✓ Nästan dubbelt så mycket plats per fågel i stallet
- ✓ Vegetabiliskt foder baserat på svensk majs
- ✓ Uppfödning utan antibiotika & GMO
- ✓ Varsam hantering med två händer om fågeln

Vill du veta mer om Bjärefågel och Bjärekyckling?

Besök oss på vår Youtube-kanal för att lära dig mer om varför våra kycklingar är långsamtväxande, varför vi nästan har halverat antalet kycklingar i stallet och mycket mera.



BJÄREFÅGEL I TOREKOW AB
Slättarödsvägen 225 • 269 95 Båstad
www.bjarefagel.se • info@bjarefagel.se
Tel. 0431-36 42 58



Följ oss på Facebook, Instagram och www.bjarefagel.se