

# MEYERS

Foodservice produktkatalog 2024







# MEYERS

Meyers har gennem årtier arbejdet for at højne niveauet af den danske madkultur. Dette gøres både ved at producere høj-kvalitetsvarer samt at drive handelsvirksomhed med unikke produkter og gode og sunde måltider, som strækker sig fra færdigretter over cateringdrift, bagning, madkurser, rådgivning og drift af butikker og restauranter i forskellige kategorier.

# INDHOLD

04 BRØD, KAGER OG ANDRE SØDE SAGER

14 SYLTEVARER

16 MEL

24 BÆLGFRUGTER

28 OST

30 SILD

32 EDDIKER, SIRUPPER OG OLIE

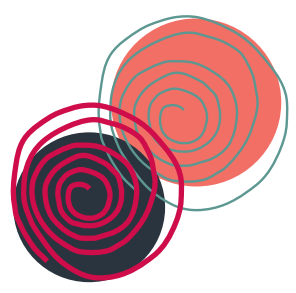
36 MOST

38 VIN



Vi prioriterer økologi højt i alle vores produkter. I vores bæredygtighedsstrategi har vi en målsætning om at 80% af al vores salg skal være økologisk i 2025.





# BRØD, KAGER OG ANDRE SØDE SAGER





I Meyers har vi en stolt bagværkstradition, der startede med Claus Meyers passion og begejstring for mel, korn og bagværk. Begejstringen forgrener sig i alle dele af Meyers; i vores bagerier, detailhandlen, kantiner, bagekurser, og naturligvis også i vores produkter til det professionelle køkken.

Al vores bagværk er økologisk og bages af de bedste råvarer med den dybeste respekt for håndværket. Vi bruger udelukkende mel og korn, der er dyrket økologisk i Norden. Det gør vi ud fra den holdning, at økologisk landbrug er fremtidens landbrug, både på lokalt og globalt plan.

---

BAGVÆRK

HÅNDVÆRK

---



Sprøde, økologiske boller bagt på surdej og stenformalet ølandshvede. Et Meyers signaturbagværk med rødder helt tilbage til tilblivelsen af Meyers og Claus Meyers rejse henimod et mere smagfuldt brød. Claus Meyer gjorde i sin tid ølandshveden til allemandseje.



**ØLANDSBOLLE**

**Størrelse:** 50 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501070 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage

**ØLANDSBOLLE**

**Størrelse:** 65 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500731 / **Antal per kolli:** 40 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage

**ØLANDSBOLLE**

**Størrelse:** 100 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500730 / **Antal per kolli:** 40 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage



**TEBOLLE**

**Størrelse:** 70 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500755 / **Antal per kolli:** 45 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage



**HVEDEBOLLE**

**Størrelse:** 50 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501072 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage



**HVEDEBOLLE**

**Størrelse:** 65 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500724 / **Antal per kolli:** 40 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage





#### RUSTIK HÅNDVÆRKER

Størrelse: 65 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500728 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage



#### RUSTIK HÅNDVÆRKER

Størrelse: 100 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500727 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage



#### SESAMBOLLE

Størrelse: 50 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 501070 / Antal per kolli: 60 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage

#### SESAMBOLLE

Størrelse: 65 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500749 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage

#### SESAMBOLLE

Størrelse: 100 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500729 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage



#### MÜSLIBOLLE

Størrelse: 65 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500756 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage

#### MÜSLIBOLLE

Størrelse: 100 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500757 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage



#### GRÆSKARBOLLE

Størrelse: 50 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 501073 / Antal per kolli: 60 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage

#### GRÆSKARBOLLE

Størrelse: 65 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500726 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage

#### GRÆSKARBOLLE

Størrelse: 100 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500813 / Antal per kolli: 40 stk.

Holdbarhed fra produktion: 365 dage



Rugbrød fyldt med kerner og tilsat maltsirup. Rugbrødet er dejlig saftigt og syrligt. Koldhævet natten over og bagt på en rugsurdej, så den komplekse smag kan få lov til at udvikle sig



**RUGBRØD M. RUGFLAGER**

**Størrelse:** 900 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500667 / **Antal per kolli:** 10 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



**ØLANDSBRØD**

**Størrelse:** 600 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500738

**Antal per kolli:** 10 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



**HAVREBRØD**

**Størrelse:** 600 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500733

**Antal per kolli:** 10 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



**SESAMBRØD**

**Størrelse:** 600 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500737

**Antal per kolli:** 10 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage







#### GRÆSKARBRØD

**Størrelse:** 600 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500736

**Antal per kolli:** 10 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



#### HVEDEBRØD

**Størrelse:** 400 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500732

**Antal per kolli:** 16 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage

#### HVEDEBRØD

**Størrelse:** 600 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500734

**Antal per kolli:** 10 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



#### SANDWICHBRØD LYS

**Størrelse:** 140 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501202

**Antal per kolli:** 30 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage

#### SANDWICHBRØD MØRK

**Størrelse:** 140 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501203

**Antal per kolli:** 25 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage



**NYHED**

#### FOCACCIA

**Størrelse:** 2.000 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501404

**Antal per kolli:** 2 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage





Vores croissanter er tilsat surdej for at skabe balance mellem syre og sødme og rullet med masser af dansk, økologisk smør. De er nænsomt rullet, så lagene er porøse og sprøde, og det giver det på én gang luftige og smørfuldte bid, som Meyers' croissanter er kendte for.



#### **SMØRBAGT CROISSANT**

**Størrelse:** 85 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500751 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage

#### **SMØRBAGT MINICROISSANT**

**Størrelse:** 55 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500800 / **Antal per kolli:** 100 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage

Meyers økologiske signaturbagværk med masser af kanel og kardemomme med en sprød og karameliseret bund.

Kannelsnurren snurres af en hvededej med smør, kardemomme og kanel, og den særlige snoning giver et helt specielt sprødt og saftigt bagværk, hvor remoncen får bunden til at karamellisere let.



#### **KANELSNURRE, RÅDEJ**

**Størrelse:** 130 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501316

**Antal per kolli:** 48 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 274 dage







### CHOKOLADECROISSANT

**Størrelse:** 95 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500750 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



### MINI PAIN AU CHOCOLAT

**Størrelse:** 55 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501923 / **Antal per kolli:** 100 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



### TEBIRKES

**Størrelse:** 90 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500758 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



### HØJ SNEGL

**Størrelse:** 115 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500752 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



### SUKKERSNEGL

**Størrelse:** 100 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500754 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



### KÆRNEMÆLKSHORN

**Størrelse:** 80 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501146 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage







Meyers bud på det klassiske og til tider voluminøse bagværk. Omkranset af ægte marcipan og traditionen tro dyppet i kvalitetschokolade.

**TRÆSTAMME**

Størrelse: 90 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 501378 / Antal per kolti: 90 stk.

Holdbarhed fra produktion: 180 dage



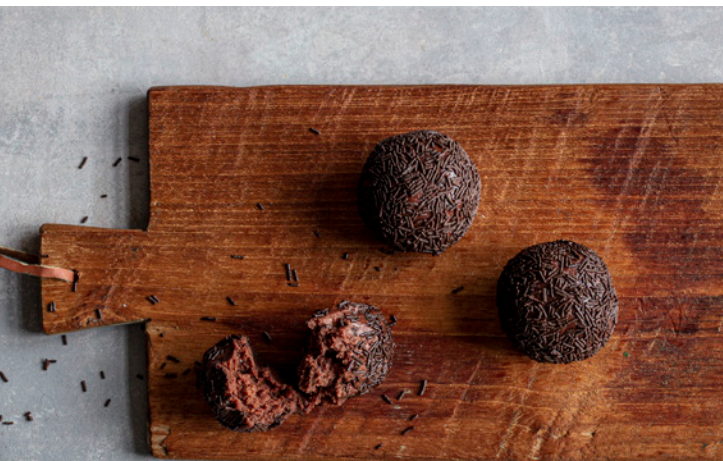
**GULERODSKAGE**

Størrelse: 90 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 501169 / Antal per kolti: 20 stk.

Holdbarhed fra produktion: 274 dage



Romkuglen over dem alle. Lavet på rom og rester fra hindbær-snitten. En perfekt balanceret kugle med god syre fra hindbær.

**ROMKUGLE**

Størrelse: 110 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 500810 / Antal per kolti: 54 stk.

Holdbarhed fra produktion: 180 dage



**BROWNIE**

Størrelse: 58 g

Opbevaring: Frost

Varenr.: 501161 / Antal per kolti: 50 stk.

Holdbarhed fra produktion: 180 dage







#### SCONES M. CHOKOLADE

**Størrelse:** 100 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500805 / **Antal per kolli:** 60 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



#### KOKOSTOP

**Størrelse:** 80 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500763 / **Antal per kolli:** 40 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



#### COOKIE

**Størrelse:** 75 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 501936 / **Antal per kolli:** 36 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



Meyers klassiske hindbær-snitte. Lavet på mandelmel og en hjemmerørt hindbærmarmelade. Hindbær-snitten har en knasende overflade fra sukkerkrystallerne på toppen.

#### HINDBÆRSNITTE

**Størrelse:** 115 g

**Opbevaring:** Frost

**Varenr.:** 500809 / **Antal per kolli:** 80 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage





# GAMLE TRADITIONER – NYE OPSKRIFTER

Meyers syltevarer er baseret på Samsøs gode grøntsager, som vi tilføjer en unik sammensætning af kryddring og lage. Syltevarerne indeholder ikke tilsætningsstoffer af nogen art, de er knasende sprøde og de er det syrlige prik over i'et på ethvert fuldkomment frokostbord. Syrligheden kommer fra æblecidereddiken, som bruges i sylteprocessen, mens de udvalgte krydderier eller urter, giver hver variant en unik smag og aroma.

**RØDBEDER - TERN****Størrelse:** 420 g**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 500960**Antal per kolli:** 6 stk.**Holdbarhed fra****produktion:** 1080 dage**RØDBEDER - SKIVER****Størrelse:** 375 g**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 500961**Antal per kolli:** 6 stk.**Holdbarhed fra****produktion:** 1080 dage





#### ASIER

Størrelse: 405 g

Opbevaring: Tørt

Varenr.: 500926 / Antal per kolti: 6 stk.

Holdbarhed fra produktion: 1080 dage

#### AGURKESALAT

Størrelse: 420 g

Opbevaring: Tørt

Varenr.: 500907 / Antal per kolti: 6 stk.

Holdbarhed fra produktion: 1080 dage



#### RØDKÅL

Størrelse: 400 g

Opbevaring: Tørt

Varenr.: 501641 / Antal per kolti: 6 stk.

Holdbarhed fra produktion: 1080 dage



#### RØDLØG - SYLTEDE

Størrelse: 420 g

Opbevaring: Tørt

Varenr.: 500957 / Antal per kolti: 6 stk.

Holdbarhed fra produktion: 1080 dage





# ØKOLOGISK & NORDISK MEL

Vores mel kommer udelukkende fra økologisk korn dyrket i Norden, primært i Danmark. Vi samarbejder med bønder, som på trods af udsigten til et lavere udbytte, prioriterer at dyrke gamle kornsorter med stor smag og næringsværdi, uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning. Vores arbejde med korn, mel, dej og brød handler om at bidrage til en sjovere, sundere, mere velsmagende og mere bæredygtig brødkultur i Danmark. Glæden ved at bage er vores praktiske udgangspunkt i dette arbejde, som kræver, at både bønder, møllere, bagere og forbrugere samarbejder, deler erfaringer og viden. Vi gør derfor, hvad vi kan for at dele vores viden med andre. Forskelligt brød kræver forskelligt mel. Derfor finder du mel af mange slags korn og formalingsgrader i vores sortiment. Vi tilsætter ikke ascorbinsyre og er desuden glade for at bruge stenkværn til at male mel, fordi vi mener det bevarer næringsstoffer, kornets sødme og giver ekstra smag til dit bagværk.

MEL

NORDISK



God glutenkvalitet er en forudsætning for en elastisk dej, der bager velsmagende brød med god struktur. For at opnå den bedste kvalitet bruger vi forskellige hvedesorter, der supplerer hinanden. Du kan bage udelukkende med hvedemel, men vi anbefaler at blande med f.eks. et fuldkornsmel eller ølandshvedemel.

Med sin gode glutenkvalitet giver dette hvedemel en spændstig og elastisk dej, der bager luftigt brød og virkelig gode kager. Melet er generelt også godt i madlavning.

#### HVEDEMEL

Størrelse: 2 kg

Opbevaring: Tørt

Varenr.: 206548 / Antal per kolli: 6 stk.

Holdbarhed fra produktion: 270 dage



#### HVEDEMEL

Størrelse: 12,5 kg

Opbevaring: Tørt

Varenr.: 206549 / Antal per kolli: 1 stk.

Holdbarhed fra produktion: 280 dage

#### HVEDEMEL, STENFORMALET

Størrelse: 12,5 kg

Opbevaring: Tørt

Varenr.: 206550 / Antal per kolli: 1 stk.

Holdbarhed fra produktion: 280 dage







**DURUM - FIN**

**Størrelse:** 650 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211465 / **Antal per kolti:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage

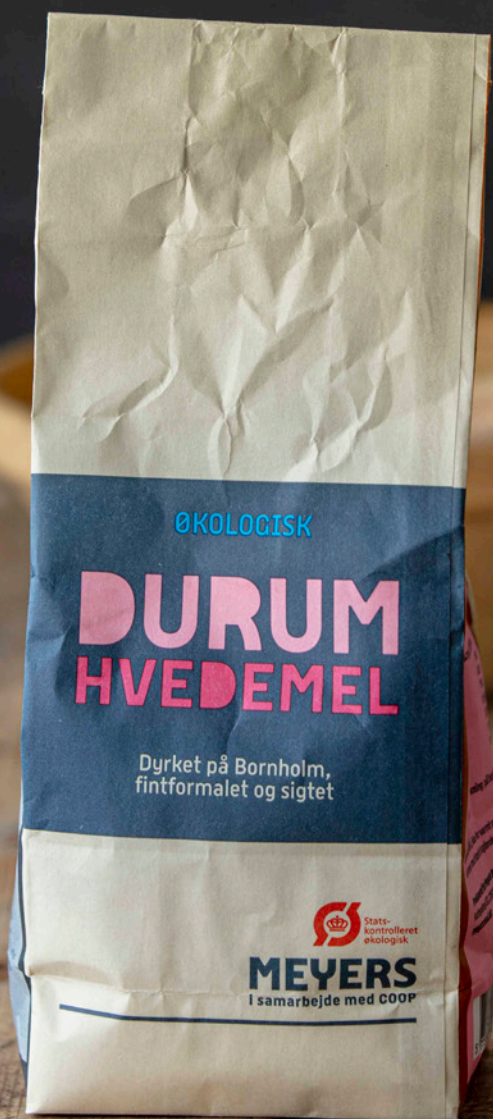
**DURUM - FIN**

**Størrelse:** 12,5 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 501141 / **Antal per kolti:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



**DURUM - FULDKORN**

**Størrelse:** 650 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211466 / **Antal per kolti:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



**HVEDE - TYPE 00**

**STØRRELSE:** 650 g

**OPBEVARING:** Tørt

**VARENDR.:** 211463 / **ANTAL PER KOLTI:** 4 stk.

**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 270 dage



**HVEDE - TYPE 00**

**Størrelse:** 12,5 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 212682 / **Antal per kolti:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage





#### **HVEDEKERNER - HELE**

**Størrelse:** 1 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211456

**Antal per kolli:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage

## **HVEDEKERNER**

Hele økologiske hvedekerner kan både bruges kogte i brød og som tilbehør til aftensmaden i stedet for ris og pasta og i kornrisotto - på dansk, grød.

Hvedekerner i brød: Kog hvedekernerne i 40 minutter i letsaltet vand. Si overskydende væske fra, og lad kernerne køle helt af. Lav en brøddej, som du plejer, og vend forsigtigt hvedekernerne i den færdigæltede dej. Rør den igennem, til kernerne er jævnt fordelt.

#### **RUGKERNER - HELE**

**STØRRELSE:** 12,5 kg

**OPBEVARING:** Tørt

**VARENDR.:** 206557 / **ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.

**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 280 dage



#### **ØLANDSKERNER - HELE**

**STØRRELSE:** 12,5 kg

**OPBEVARING:** Tørt

**VARENDR.:** 206558 / **ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.

**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 270 dage



#### **PURPURKERNER - HELE**

**STØRRELSE:** 12,5 kg

**OPBEVARING:** TØRT

**VARENDR.:** 206560 / **ANTAL PER KOLLI:** 1 STK.

**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 280 dage





## Mariagertobahvedemel er en af vores favoritter.

Mariagetoba er den danske pendant til Manitoba med et proteinindhold på over 13%. Det er en hvede med meget stærke bagekvaliteter og en forrygende kornsmag. Som en såkaldt populationshvede, er det ikke en homogen hvedesort, men en blanding af krydsninger gennem mere end 15 år.

Resultatet er en hvede med en mere mangfoldig genetisk variation, der udover de forrygende bageegenskaber, også er særligt modstandsdygtigt overfor en række plantesygdomme, hvilket er en fordel i den økologiske dyrkning.

Melet er oplagt som ryggrad i fritstående brød og boller evt. i en blanding sammen med Meyers Ølandshvedemel.

**NYHED**

# MARIAGERTOBA HVEDE MEL

NETTOVÆGT 12,5 KG



### MARIAGERTOBA HVEDEMEL

**Størrelse:** 12,5 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 501131 / **Antal per kolti:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage







Meyers signaturmæl.

Ølandshvedemel har en fin, aromatisk og let sødlig smag. Brød bagt på Ølandsmel har derfor en udtalt sødme og dybde i smagen. Ølandshvedemel har et højt indhold af protein og gluten, hvilket giver gode bageegenskaber.



**ØLANDSHVEDEMEL, STENFORMALET**

**Størrelse:** 2 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 206554 / **Antal per kolti:** 6 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 254 dage



**ØLANDSHVEDEMEL - FIN**

**Størrelse:** 1 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211461 / **Antal per kolti:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



**ØLANDSHVEDEMEL - FULDKORN**

**Størrelse:** 1 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211449 / **Antal per kolti:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage

**ØLANDSHVEDE MEL - FULDKORN**

**Størrelse:** 12,5 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 206552 / **Antal per kolti:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage





Vores rugmel er et fuldkornsmel, der er malet på stenkværn. Intet er sigtet fra. Vi bruger forskellige rugsorter for at opnå det bedste udgangspunkt for dit brød. Rugbrød bagt af fuldkornsmel har mange gode egenskaber. Det er sundt, velsmagende og holder sig godt og saftigt længe.



**RUGMEL - NR 20**

**Størrelse:** 1 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211458

**Antal per kolli:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage

**RUGMEL - NR 20**

**Størrelse:** 12,5 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 206553

**Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



**GRAHAMSMEL**

**Størrelse:** 1 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211459 / **Antal per kolli:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



**PURPURNEL - FULDKORN**

**Størrelse:** 12,5 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 206555 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage







**BRØDBLANDING - RUGBRØD**

**Størrelse:** 550 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 213761 / **Antal per kolli:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



**EMMERMEL**

**Størrelse:** 1 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211460 / **Antal per kolli:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage



**BRØDBLANDING - ØLANDSHVEDEBRØD**

**Størrelse:** 650 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211451 / **Antal per kolli:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage

**BRØDBLANDING - ØLANDSHVEDEBRØD**

**Størrelse:** 12,5 kg

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 212744 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 270 dage





# ÆRTER FRA DEN FEDE MULD

Vores bælgfrugter kommer fra den fede muld på Lolland, der netop har det helt rette klima til dyrkning af ærter. I Meyers driver vi den grønne agenda, og vi vil gerne invitere flere til at lave klimavenlig, bæredygtig, grøn og ikke mindst velsmagende mad. Derfor er planteproteiner i centrum for en lang række af vores egne opskrifter, da vi mener, de skal være med til at danne fundamentet for fremtidens livretter.







#### **LOLLANDSKE ROSINER FRA KNUTHENLUND**

**Størrelse:** 5.000 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 501448 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage

Lollandske Rosiner har en fyldig og delikat ærtesmag med god kogefasthed, der gør den meget velegnet i ærtesupper, i gryderetter, som puré eller mos. Kog gerne med suppeurter og brug bouillonnen som smags giver, hvor det giver mening.

Lollandske Rosiner er en unik, bevaringsværdig markært fra Lolland, omtalt i kilder helt tilbage fra 1700-tallet, hvor den var fast indslag i husmandskosten.



#### **SIRIUSÆRTER FRA NORDVESTSJÆLLAND**

**Størrelse:** 5.000 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 501443 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage

Siriusærter har en fin ærtesmag med god kogefasthed, en fin skal og et cremet indre. Ærterne er oplagte at bruge alle de steder, hvor kikærten traditionelt er i brug – sågar som friteret og letrøget snack. Kog gerne med suppeurter, og tag bouillonnen i brug.



#### **BRUNE ÆRTER FRA NAKSKOV**

**Størrelse:** 5.000 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 501447 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage

Nakskov Brunært er sammen med Lollandske rosiner begge såkaldte bevaringsværdige sorter, dvs. de repræsenterer en særlig værdi i sig selv. Det skyldes i særdeleshed dets kulturhistoriske tilknytning til Lolland-Falster og vores fælles madkultur, og fordi de med lidt held har overlevet en ellers grum udrensning af bælgfrugter til mad, siden plantefamiliens veltagsdage i 1800-tallet. Den har en fyldig og delikat ærtesmag med god kogefasthed, der gør den meget velegnet i ærtesupper, i gryderetter, som puré eller mos.



#### **GULE FLÆKÆRTER FRA LOLLAND**

**Størrelse:** 5.000 g

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 501449 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 365 dage

Gule flækærter er for mange indbegrebet af gammel, dansk søbemad, men i nyere tid har den vundet bredere anvendelse. Flækærterne er vældig kogeegnet og med en god, diskret ærtesmag, der gør den oplagt i alt fra Daal til falafler og humus, men også som et koldt marineret indslag i salaten.



**BELUGALINSER FRA BORNHOLM****STØRRELSE:** 5.000 g**OPBEVARING:** Tørt**VARENR.:** 501450**ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 365 dage

Belugalinserne er en yderst delikat linse med god kogefasthed og har en glimrende evne til at absorbere smagsgivere. Brug til belugabolo, som marineret indslag i måltidssalater eller i svampestuvninger. Meyers økologiske Belugalinser er dyrket i samarbejde med Foods Bornholm, en sammenslutning af gårde på Bornholm, der arbejder indgående med planteavl. De er dyrket økologisk som en del af sædskiftet på Bornholm.

**HVIDE BØNNER FRA ØLAND****STØRRELSE:** 5.000 g**OPBEVARING:** Tørt**VARENR.:** 501862/ **ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 365 dage

Bønnerne har en delikat, cremet og let nøddesmag. Oplagt som fyldigt indslag og konsistensgiver i simreretter, som pure, sågar i vegetariske frikassér eller blendet til cremet luftig suppe. Meyers hvide bønner er avlet på Øland i samarbejde med foreningen Kalmar- og Ölands trädgårdsprodukter.

# 11 BÆLGFRUGTER DU SKAL LÆRE AT KENDE

**SORTE BØNNER FRA ØLAND****STØRRELSE:** 5.000 g**OPBEVARING:** Tørt**VARENR.:** 501863**ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 365 dage

De sorte bønner har en delikat og cremet smag og en let tynd skal. Forrygende i bønnosalater, i smagsintense gryderetter eller som grov bønnemos på et fladbrød med andre grøntsager. Bønnerne er dyrket økologisk på Øland i kalkrig jord i overensstemmelse med svenske KRAV-principper.

**GOTLANDSLINSER FRA RANDERS****STØRRELSE:** 5.000 g**OPBEVARING:** Tørt**VARENR.:** 501644**ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 365 dage

Den gotlandske linse har en fyldig og næsten nøddeagtig smag, og holder formen ved selv længere tilberedninger. Det gør den særligt velegnet i supper, i variationer af daal, men også som udgangspunkt for mere cremede og smagsmættede linseottoer. Linsen kan sågar males til mel og bruges i alt fra pandekager til dosa.





#### **KIDNEYBØNNER FRA ØLAND**

**STØRRELSE:** 5.000 g  
**OPBEVARING:** Tørt  
**VAREN.R.:** 501864/ **ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.  
**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 365 dage

Kidneybønnerne har en fin og fyldig bønnemag med god struktur og evne til at optage smag fra andre smagsgivere. Kidneybønnen blev ligesom kartoflen og meget andet, bragt til det europæiske kontinent af spanske og portugisiske opdagelsesrejsende i løbet 1600-tallet, og er i dag en af de mest udbredte bønnetyper på tværs af kontinenter.



#### **BRUNE BØNNER FRA ØLAND**

**STØRRELSE:** 5.000 g  
**OPBEVARING:** Tørt  
**VAREN.R.:** 501865  
**ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.  
**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 365 dage

De brune bønner har en fyldig, næsten sødmefuld og delikat bønnemag, der passer i et væld af sammenhænge, særligt hvor man normalt tyr til borlotti- eller pintobønner. Den måske mest særegne bønne fra Norden. De brune bønner har været dyrket på Øland siden slutningen af 1800-tallet, men menes at have været kultiveret på øen flere hundrede år forinden. Bønnerne er optaget i Slow Food Præsidiets optegnelse over vigtige afgrøder for klodens natur, historie og traditioner.



#### **ANICIALINSER FRA BORNHOLM**

**STØRRELSE:** 5.000 g  
**OPBEVARING:** Tørt  
**VAREN.R.:** 501924  
**ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.  
**HOLDBARHED FRA PRODUKTION:** 365 dage

Anicialinser, undertiden også kaldet for Puglinsler, når de dyrkes i den franske kommune Le Puy-en-Velay i Loire, er en grøn linsetype, som nyder bred anerkendelse for sine kulinariske kvaliteter. Linsen har en næsten krydret karakter, diskrete antydninger af peber og desuden en glimrende kogefasthed, der gør den aldeles alsidig.



OST

MEJERI

# SALATOST

Meyers salatost fremstilles af økologisk dansk mælk med inspiration fra den græske fetaost. Osten laves i hånden, og den fyldes i forme, som inden for det næste døgn vendes 4 gange, før salatosten skæres i tern og kommer i saltlage. Den nænsomme behandling giver en ren smag og en ret lækker konsistens.



## **SALATERN 21% - NATUREL**

**Størrelse:** 1.700 g / 1.000 g drænet

**Opbevaring:** Køl

**Varenr.:** 501358

**Antal per kolli:** 3 stk.

**Holdbarhed fra produktion:**  
180 dage





# NORDISKE MARMELADER

Meyers har efter egne opskrifter udviklet en serie af marmelader, af de fineste råvarer af bær og frugter, som vi sætter i selskab med urter eller blomster, der komplimenterer bærrets smag. Vi koger marmeladerne med sukker og tilsætter syre fra eks. citron for at fremme aromaerne og holde sukkeret i skak.



**STIKKELSBÆR MARMELADE  
M/HYLDEBLOMST**  
Størrelse: 280 g  
Opbevaring: Tørt  
Varenr.: 500698  
Antal per kolli: 6 stk.  
Holdbarhed fra  
produktion: 425 dage



**SOLBÆR MARMELADE**  
Størrelse: 280 g  
Opbevaring: Tørt  
Varenr.: 500697  
Antal per kolli: 6 stk.  
Holdbarhed fra  
produktion: 425 dage



**JORDBÆR/RABARBER  
MARMELADE**  
Størrelse: 280g  
Opbevaring: Tørt  
Varenr.: 500694 /  
Antal per kolli: 6 stk.  
Holdbarhed fra  
produktion: 425 dage









# SILD

Det er ikke for meget sagt at kalde den klassiske sildemad et stykke dansk madhistorie. En klassiker til hverdagsfrokosten såvel som højtidsbordet.

## STEGTE SILD

**Størrelse:** 2.200 g / 1.100 g drænet

**Opbevaring:** Køl

**Varenr.:** 501210 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage

## MARINEREDE SILD I BIDDER

**Størrelse:** 6.000 g / 3.000 g drænet

**Opbevaring:** Køl

**Varenr.:** 500847 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage

## KRYDDERSILD I BIDDER

**Størrelse:** 6.000 g / 3.000 g drænet

**Opbevaring:** Køl

**Varenr.:** 500848 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage

## KARRYSILD I BIDDER

**Størrelse:** 6.000 g / 3.000 g drænet

**Opbevaring:** Køl

**Varenr.:** 500822 / **Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 180 dage



# DE UNIKKE SMAGSGIVERE

Meyers har udviklet en række syrlige og søde smagsgivere til dit grundkøkken i form af eddiker, gastrik og frugtsirupper. Produkterne bidrager på hver deres måde med de søde, syrlige og bitre elementer i din madlavning.







I århundreder har karamelliseret eddikesirup været en skattet ingrediens, der har givet smagskarakter til saucer i det franske køkken. Når du smager til med gastrik skruer du op for sødmen, bitterheden og friskheden.



#### **GASTRIK**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500700 / **Antal per kolle:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 730 dage

**NYHED**



## Nyhed: Meyers Ekstra Jomfru Olivenolie

Denne olie er lavet af Koroneikioliven, der giver en let krydret og delikat frugtig smag med en ganske lav syrlighed. Det gør den særlig velegnet til retter med f.eks. bønner, alskens salsaer, salater og dips, i saucer til pasta eller som det omfavnende element i en skål kogte nye kartofler – sågar til blot at dyppe en luns brød i.



#### **EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE**

**Størrelse:** 5 liter

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 501211

**Antal per kolle:** 4 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 548 dage





**ÆBLECIDEREDDIKE**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500705

**Antal per kolli:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 1800 dage

**ÆBLECIDEREDDIKE**

**Størrelse:** 500 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500811

**Antal per kolli:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 1800 dage

**ÆBLECIDEREDDIKE**

**Størrelse:** 5000 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 211811

**Antal per kolli:** 1 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 1800 dage



**HYLDEBLOMSTEDDIKE**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500702

**Antal per kolli:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 1800 dage



**HINDBÆREDDIKE**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500701

**Antal per kolli:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 1800 dage







**BALSAMISK ÆBLEDDIKE**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500699

**Antal per kolti:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 1800 dage



**ÆBLESIRUP**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500706

**Antal per kolti:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 730 dage



**KIRSEBÆR EDDIKE**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500704

**Antal per kolti:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 730 dage



**HYLDEBLOMST SIRUP**

**Størrelse:** 250 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500703

**Antal per kolti:** 12 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 730 dage





MOST

DANSKE ÆBLER

# MOST & SAFT

Hvert eneste æble, der indgår i vores most og saft, stammer fra det danske land.

**ØKOLOGISK ÆBLEMOST**

**Størrelse:** 700 ml

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 500707 / **Antal per kolti:** 6 stk.

**Holdbarhed fra produktion:** 548 dage





**MEYERS AROMAMOST****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 501102 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS DISCOVERYMOST****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 214982 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ÆBLE- & ARONIASAFT****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 210040 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ÆBLEMOST SYDHAVSØERNE****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 206542 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ÆBLE- & KIRSEBÆRSAFT****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 501099 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ÆBLE- & RIBSSAFT****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 206543 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ÆBLE- & STIKKELSBÆRSAFT****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 206547 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ØKOLOGISKE ÆBLEMOST****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 501101 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ÆBLE- & RABARBERSAFT****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 210041 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage**MEYERS ÆBLE- & SOLBÆRSAFT****Størrelse:** 10 l bag-in-box**Opbevaring:** Tørt**Varenr.:** 206546 / **Antal per kolli:** 1 stk.**Holdbarhed fra produktion:** 540 dage



# MEYERS

## VIN ØKOLOGISKE HVERDAGS- VINE FRA EUROPAS BEDSTE PRODUCENTER

Vi har udviklet en serie af vine, som er håndplukket fra nogle af de bedste producenter i Europa. Fra Tysklands nordligste vinregion Mosel til Serignan-du-Comtat i den sydlige del af Rhonedalen, præsenterer vi økologisk hvidvin og biodynamisk rødvin, der kan serveres lige så godt på siden af hverdagens måltider som i glasset til livets store fejringer. Til kanapeer eller søde desserter anbefaler vi vores aromatiske og festlige tyske cremant, baseret på de friske Rieslingdruer.

Det er Claus Meyer, der på sine rejser rundt i Europa, er blevet imponeret af de karakterfulde vine, som venner og vinbønder har skænket undervejs. De er sidenhen blevet modnet og forfinet, så vi i dag kan præsentere et udvalg af udsøgte, økologiske basisvine til en fair pris, der tilgodeser de fleste smagsløg.





### MEYERS HVIDVIN RIESLING

**Størrelse:** 75 cl

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 206772

**Antal per kolti:** 6 stk.



Denne hvidvin er en dejlig mild, men stadig forfriskende tysk Riesling. Dette er en vin med fornemmelser af sprøde æbler, diskrete noter af ananas, lidt honning og især moden citrus.

### MEYERS RØDVIN CÔTES DU RHÔNE

**Opbevaring:** Tørt

**Størrelse:** 75 cl

**Varenr.:** 206622

**Antal per kolti:** 6 stk.



Denne Côtes du Rhône fra Domaine les Aphillanthes er certificeret biodynamisk og økologisk. I vinen findes noter af provencalske urter, lavendel og knust peber og efter lidt tid frugtsødme fra sorte kirsebær og hindbær. En behageligt fyldig, saftig og med lidt luft og tid ganske letløbende rødvin.



### MEYERS BOBLER RIESLING CREMANT BRUT

**Størrelse:** 75 cl

**Opbevaring:** Tørt

**Varenr.:** 206580

**Antal per kolti:** 6 stk.

Bag Meyers fine bobler gemmer sig en Cremant fra tyske Saar-Mosel Winzersekt Kellerei. Efter gæringen har flaskerne fået lov til at hvile i 12 måneder. Resultatet er blevet en festlig og velsmagende mousserende Mosel Riesling, som skummer smukt når den skænkes.





At få folk til at spise godt, at leve godt.  
At være fælles om noget, der gør en  
forskel. Det er derfor, vi er her.

**MEYERS**

MEYERS

Dampfærgevej 10, 1. tv., 2100 København Ø

Email: [info@meyersfood.dk](mailto:info@meyersfood.dk)