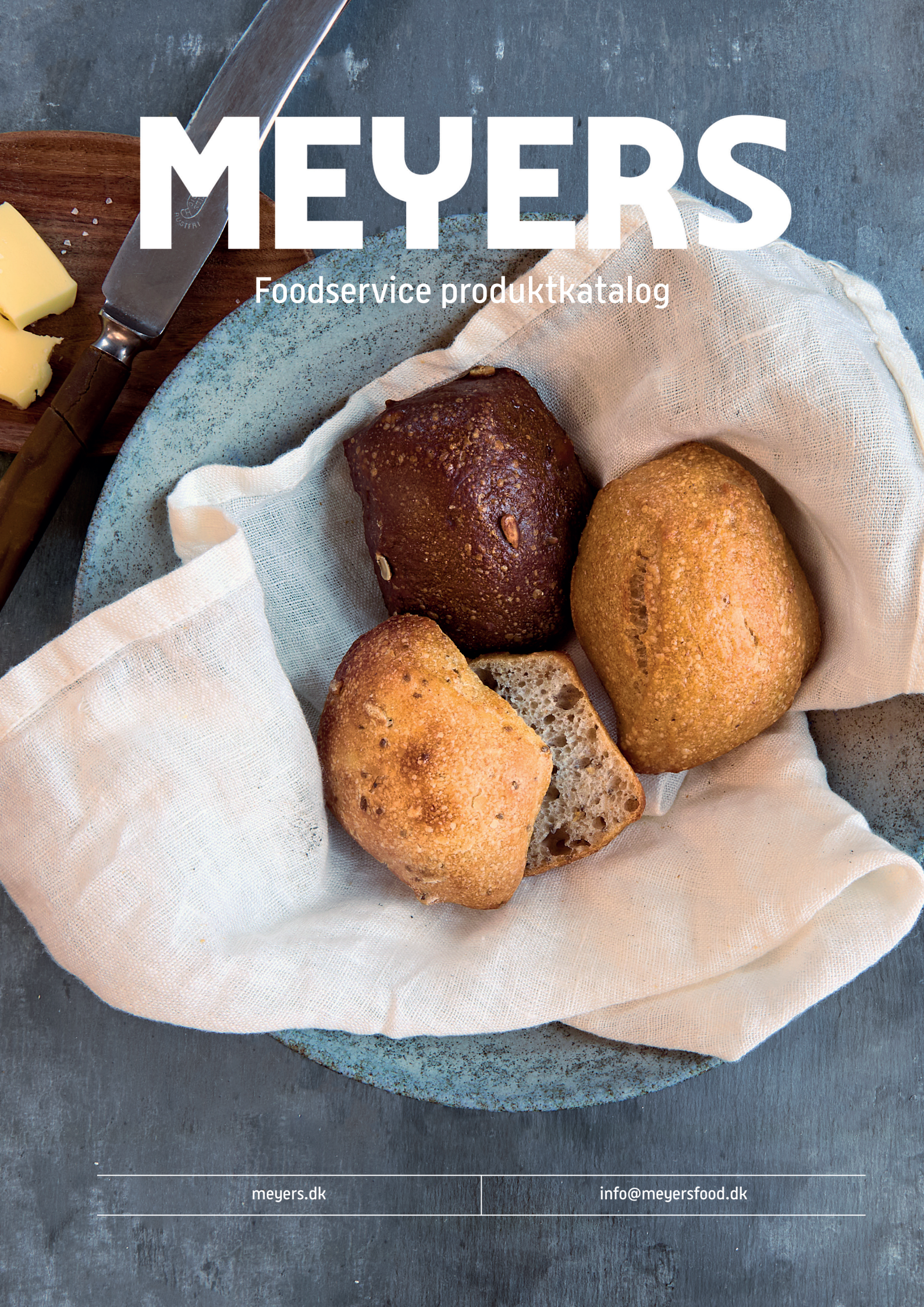
MEYERS

Foodservice produktkatalog



meyers.dk | info@meyersfood.dk

INDHOLD

04 BRØD, KAGER

14 MEL

16 BÆLGFRUGTER

24 OST

28 SILD

30 SYLTEVARER

32 EDDIKER

36 MOST

38 VIN

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.

Vi prioriterer økologi højt i alle vores produkter. I vores bæredygtighedsstrategi har vi en mål-sætning 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. Til vores brød og boller bruger vi 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: 90 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502351 / **Antal per kolli:** 40 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

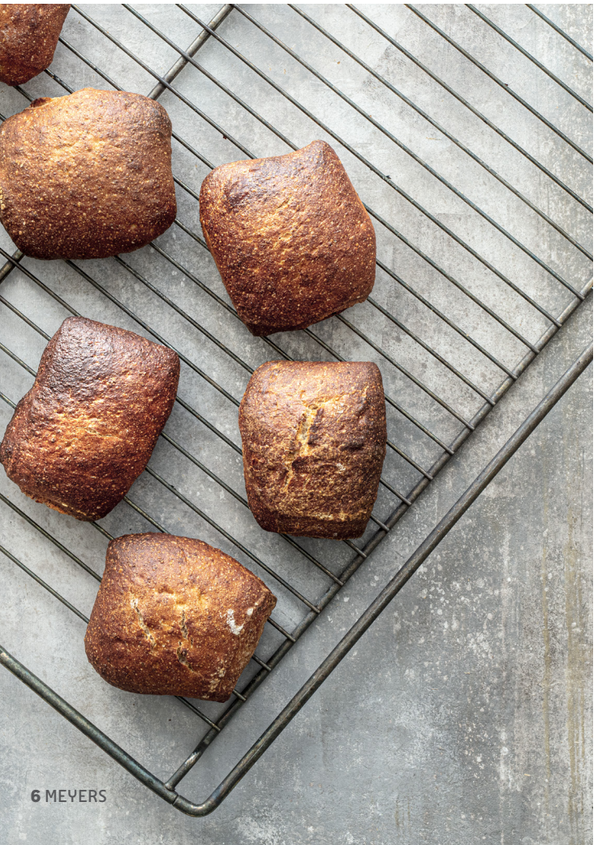
RUSTIK HÅNDVÆRKER
Størrelse: 65 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 500728 / **Antal per kolli:** 40 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

RUSTIK HÅNDVÆRKER
Størrelse: 90 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502354 / **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: 90 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502355 / **Antal per kolli:** 40 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

MÜSLIBOLLE
Størrelse: 50 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502389 / **Antal per kolli:** 60 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

MÜSLIBOLLE
Størrelse: 65 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 500756 / **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: 90 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502353 / **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 MØRK
Størrelse: 140 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 501203
Antal per kolli: 25 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

SANDWICHBRØD LYS
Størrelse: 140 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 501202
Antal per kolli: 30 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

NYHED

KUVERTBRØD ØLAND
Størrelse: 35 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 501069
Antal per kolli: 100 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

KUVERTBRØD MØRK MALT
Størrelse: 35 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502254
Antal per kolli: 100 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

KUVERTBRØD KERNE
Størrelse: 35 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502255
Antal per kolli: 100 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

MEYERS BURGERBOLLE

Lad vores økologiske burgerbolle få krammet om din bøf med en fyldig top og bund bagt med ølandshvedemel og godt håndværk. Dejen er rørt med en puré af hvide bønner, der gør bollen ekstra saftig med en nøje afstemt balance mellem sødme, salt og syrlighed. Det giver en luftig og let burgerbolle med substans og struktur.
En karakterfuld burgerbolle, der står godt imod, hvad end du fylder den klassisk eller grønt.

TO VARIANTER

Meyers burgerbolle findes både bagt i form, som giver et ikonisk udseende til din burgerbolle samt den klassiske runde form. Begge penslet med æg for et smukt, skinnende ydre, der danner top og bund for den ekstraordinære burgeroplevelse.

BURGERBOLLE NR. 1
Størrelse: 85 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502182 / **Antal per kolli:** 48 stk.
Holdbarhed fra produktion: 360 dage

BURGERBOLLE NR. 2
Størrelse: 100 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 206555 / **Antal per kolli:** 48 stk.
Holdbarhed fra produktion: 360 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 smørfyldte 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.

Kanelsnurren 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

MINI PAIN AU CHOCOLAT
Størrelse: 55 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 501923 / **Antal per kolli:** 100 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

PAIN AU CHOCOLAT
Størrelse: 90 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 501671 / **Antal per kolli:** 60 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

MINI TEBIRKES
Størrelse: 45 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502293 / **Antal per kolli:** 120 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

MINI KANELSNEGL
Størrelse: 55 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502292 / **Antal per kolli:** 120 stk.
Holdbarhed fra produktion: 365 dage

WIENERSTANG I GASTROLÆNGDE
Størrelse: 500 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502408 / **Antal per kolli:** 15 stk.
Holdbarhed fra produktion: 274 dage

Ved spørgsmål eller ved specifikke ønsker, kontakt info@meyersfood.dk

HAVRECOOKIES M. HINDBÆRFYLD
Størrelse: 80 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502391 / **Antal per kolli:** 45 stk.
Holdbarhed fra produktion: 180 dage

CHOKOLADECOOKIES M. DULCE DE LECHE
Størrelse: 80 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502390 / **Antal per kolli:** 45 stk.
Holdbarhed fra produktion: 180 dage

NYHEDER

SCONES M. CHOKOLADE, RÅDEJ
Størrelse: 100 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502361 / **Antal per kolli:** 80 stk.
Holdbarhed fra produktion: 274 dage

KOKOSTOP
Størrelse: 80 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 500763 / **Antal per kolli:** 40 stk.
Holdbarhed fra produktion: 180 dage

GULERODSKAGE
Størrelse: 90 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 501169 / **Antal per kolli:** 20 stk.
Holdbarhed fra produktion: 274 dage

BROWNIE
Størrelse: 58 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 501161 / **Antal per kolli:** 50 stk.
Holdbarhed fra produktion: 180 dage

Meyers klassiske hindbær-snitte. Lavet på mandelmel og en hjemmerørt hindbær-marmelade. Hindbærsnitten har en knasende overflade fra sukkerkrystallerne på toppen.

HINDBÆRSNITTE
Størrelse: 80 g
Opbevaring: Frost
Varenr.: 502392/ **Antal per kolli:** 75 stk.
Holdbarhed fra produktion: 180 dage

GAMLE TRADITIONER – NYE OPSKRIFTER

Meyers syltevarer er baseret på Samsøs gode grøntsager, som vi tilfører en unik sammensætning af krydring 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.

ASIER
Størrelse: 405 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 500926 / **Antal per kolli:** 6 stk.
Holdbarhed fra produktion: 1080 dage

SYLTEDE AGURKER
Størrelse: 420 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 500907 / **Antal per kolli:** 6 stk.
Holdbarhed fra produktion: 1080 dage

RØDBEDER
Størrelse: 400 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 500961
Antal per kolli: 6 stk.
Holdbarhed fra produktion: 1080 dage

RØDKÅL
Størrelse: 400 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 501641 / **Antal per kolli:** 6 stk.
Holdbarhed fra produktion: 1080 dage

RØDLØG - SYLTEDE
Størrelse: 420 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 500957 / **Antal per kolli:** 6 stk.
Holdbarhed fra produktion: 1080 dage

DRUEAGURKER
Størrelse: 405 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 500962 / **Antal per kolli:** 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 virkeligt 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 kolli:** 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

DURUM - FIN
Størrelse: 12,5 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 501141 / **Antal per kolli:** 1 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

DURUM - FULDKORN
Størrelse: 650 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 211466 / **Antal per kolli:** 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

HVEDE - TYPE 00
STØRRELSE: 650 g
OPBEVARING: Tørt
VARENR.: 211463 / **ANTAL PER KOLLI:** 4 stk.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 270 dage

HVEDE - TYPE 00
Størrelse: 12,5 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 212682 / **Antal per kolli:** 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
VARENR.: 206557/ **ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 280 dage

PURPURKERNER - HELE
STØRRELSE: 12,5 kg
OPBEVARING: TØRT
VARENR.:206560 / **ANTAL PER KOLLI:** 1 STK.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 280 dage

ØLANDSKERNER - HELE
STØRRELSE: 12,5 kg
OPBEVARING: Tørt
VARENR.: 206558 / **ANTAL PER KOLLI:** 1 stk.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 270 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 rygrad i fritstående brød og boller evt. i en blanding sammen med Meyers Ølandshvedemel.

NYHED

MARIAGERTOBA HVEDEMEL
Størrelse: 12,5 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 501131 / **Antal per kolli:** 1 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

Meyers signaturmel.
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 kolli:** 6 stk.
Holdbarhed fra produktion: 254 dage

ØLANDSHVEDEMEL - FIN
Størrelse: 1 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 211461 / **Antal per kolli:** 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

ØLANDSHVEDEMEL - FULDKORN
Størrelse: 1 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 211449 / **Antal per kolli:** 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

ØLANDSHVEDE MEL - FULDKORN
Størrelse: 12,5 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 206552 / **Antal per kolli:** 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

BRØDBLANDING - RUGBRØD
Størrelse: 550 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 213761 / **Antal per kolli:** 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

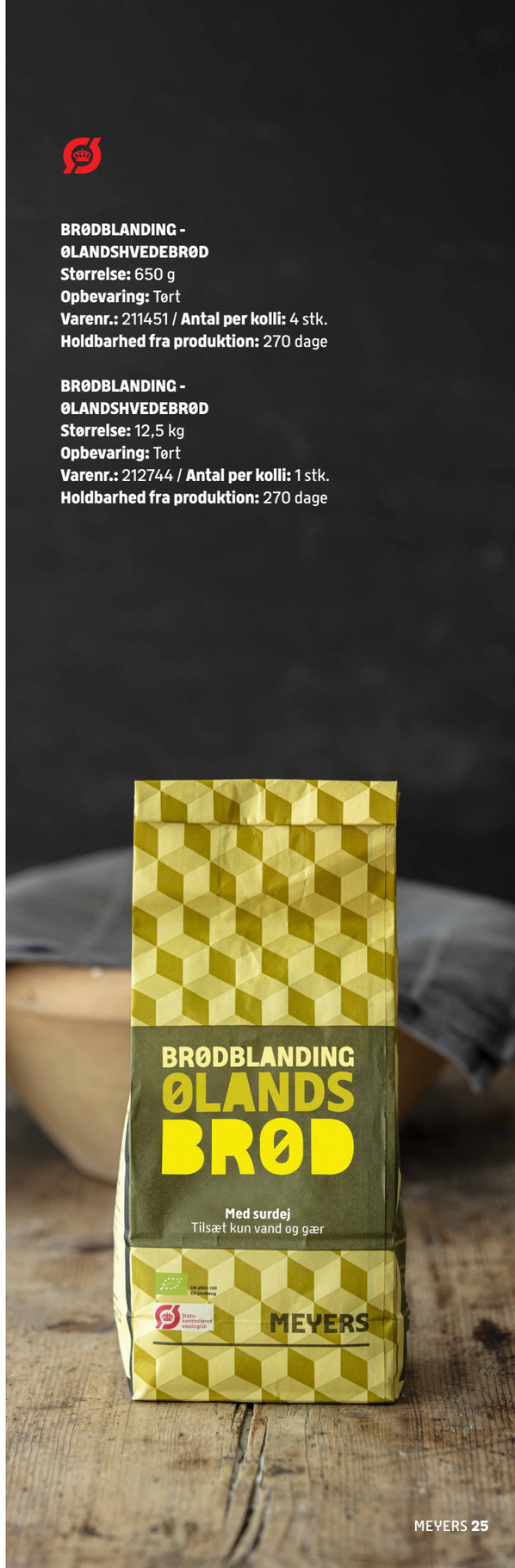
BRØDBLANDING - ØLANDSHVEDEBRØD
Størrelse: 650 g
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 211451 / **Antal per kolli:** 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

BRØDBLANDING - ØLANDSHVEDEBRØD
Størrelse: 12,5 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 212744 / **Antal per kolli:** 1 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

GRAHAMSMEL
Størrelse: 1 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 211459 / **Antal per kolli:** 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

PURPURMEL - FULDKORN
Størrelse: 12,5 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 206555 / **Antal per kolli:** 1 stk.
Holdbarhed fra produktion: 270 dage

EMMERMEL
Størrelse: 1 kg
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 211460 / **Antal per kolli:** 4 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 bouillonen som smagsgiver, 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.

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 velmagtsdage 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.

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 bouillonen i brug.

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 beluga-bolo, 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 bønnesalater, 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
VARENR.: 501864/
ANTAL PER KOLLI: 1 stk.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 365 dage

Kidneybønnerne har en fin og fyldig bønnesmag 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
VARENR.: 501865
ANTAL PER KOLLI: 1 stk.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 365 dage

De brune bønner har en fyldig, næsten sødmefuld og delikat bønnesmag, 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 traditoner.

ANICIALINSER FRA BORNHOLM
STØRRELSE: 5.000 g
OPBEVARING: Tørt
VARENR.: 501924
ANTAL PER KOLLI: 1 stk.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 365 dage

Anicialinser, undertiden også kaldet for Puylinser, 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.

BRUNE LINSER FRA BORNHOLM
STØRRELSE: 5.000 g
OPBEVARING: Tørt
VARENR.: 502411
ANTAL PER KOLLI: 1 stk.
HOLDBARHED FRA PRODUKTION: 365 dage

Brune linser af den moderne sort Red Flash, er en linsetype der udviser særlig modstandsdygtighed overfor plantesygdomme og som trives i relativt tør jord. Fyldig linsetype, som både gør sig i lune salater, i en blanding med poleret korn eller ris, eller som en mere substantiel hovedrolle i fyldet til f.eks. moussaka, Sheppards' pie eller lasagne.

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.

SALATTERN 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

Vi har udviklet en serie af marmelader, fyldt med fine bær og frugter. Vi koger marmeladerne med sukker og tilsætter syre fra fx citron for at fremme aromaerne og holde sukkeret i skak. Marmeladerne har et højt frugtindhold og indeholder ikke tilsætningsstoffer af nogen art.

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

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

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

EDDIKER | SIRUP

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 kolli:** 12 stk.
Holdbarhed fra produktion: 730 dage

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 kolli: 4 stk.
Holdbarhed fra produktion: 548 dage

ÆBLECIDEREDDIKE
Størrelse: 500 ml
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 500811
Antal per kolli: 12 stk.
Holdbarhed fra produktion: 1800 dage

ÆBLESIRUP
Størrelse: 250 ml
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 500706
Antal per kolli: 12 stk.
Holdbarhed fra produktion: 730 dage

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 kolli:** 6 stk.
Holdbarhed fra produktion: 548 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- & 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- & SOLBÆRSAFT
Størrelse: 10 l bag-in-box
Opbevaring: Tørt
Varenr.: 206546 / **Antal per kolli:** 1 stk.
Holdbarhed fra produktion: 540 dage

Ved spørgsmål eller ved specifikke ønsker, kontakt info@meyersfood.dk

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 kolli: 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 kolli: 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 kolli: 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.

Ved spørgsmål eller ved specifikke ønsker, kontakt info@meyersfood.dk

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

160124