



## Produktbeskrivningar

### Färskkorvar

#### **Masjävla - Chili och citron**

Ingredienser: Griskött (86 %), chilipeppar, majsgryn, purjolök, salt, socker, citronsaft, citronskal.

#### **Cool Porter - Porteröl och rostad lök**

Ingredienser: Nötkött (85%), späck, Carnegie Porteröl (KORN, jäst, humle), rostad lök (lök, VETEMÖL), salt, socker, ingefära, vitpeppar.

#### **Nürnberg - Traditionell tysk kryddning**

Ingredienser: Griskött (94%), MJÖLK, salt, svartpeppar, mejram, kryddpeppar, muskot.

#### **Salsiccia - Italiensk korv med vitlök och salvia**

Ingredienser: Griskött 90%, fett fläsk, salt, svartpeppar, vitlök, salvia.

#### **Barbeque - Amerikansk BBQ-typ med tomat och chipotle (rökt chili)**

Ingredienser: Nötkött (92%), späck, tomat, salt, rödvinsvinäger, ekologiskt rörsocker, vitlök, chipotle, chilipeppar, ingefära.

#### **Ramslök - Lammkorv med ramslök**

Ingredienser: Lammkött (84%), nötkött (9%), ramslök, salt, svartpeppar.

#### **Äpple & Bacon – Med äpplen från Österlen och vår egen bacon**

Ingredienser: Gris- och nötkött (88%), äpple och äppelmust från Österlen (5%), salt, svartpeppar, ekologiskt rörsocker, ingefära, paprika.

#### **Butcher - Engelsk korv av Cumberland-typ**

Ingredienser: Griskött (93%), salt, lök, ekologiskt rörsocker, svartpeppar, ingefära, vitpeppar, muskot, koriander, salvia.

#### **Lindström – släkting till Biff Lindström**

Ingredienser: Nötkött (83%), späck, inlagda rödbetor, lök, inlagd gurka (SENAPSRÖ), salt, vitpeppar.

#### **Chorizo – Het korv med bland annat cayennepeppar**

Ingredienser: Griskött (94%), rödvinsvinäger, salt, cayennepeppar, paprika, svartpeppar, vitlök, oregano.

#### **Marrakech – Lammkorv av merguez-typ med nordafrikanska kryddor**

Ingredienser: Lammkött (85%), nötkött (9%), salt, korianderfrö, spiskummin, chili, vitlök, fänkål.

**Saucisse de Toulouse – Traditionell fransk korv av grovmalet griskött och vitt vin**

Ingredienser: Griskött (93%), vitt vin, salt, ekologiskt rörsocker, vitpeppar, vitlök, timjan.

**Boerewors – Traditionell sydafrikansk korv med nötkött, rött vin, kryddor från södra Afrika**

Ingredienser: Nötkött (80%), rött vin, späck (8%), salt, korianderfrö, ekologiskt rörsocker, kryddnejlika, kryddpeppar, vitpeppar, timjan, muskot.

**Grekisk lammkorv – Kryddad med vitlök och rosmarin**

Ingredienser: Lammkött (85%), nötkött (9%), salt, vitlök, svartpeppar, rosmarin.

**Limousine – Kryddad med grönpeppar och rött vin**

Ingredienser: Nötkött (92%), rött vin, salt, svart vinbärssaft, grönpeppar, svartpeppar, mejram.

**Gremolata- Italieninspirerad och kryddad med citron, persilja och vitlök**

Ingredienser: Lammkött (85%), nötkött (9%), citronsaft, citronskal, persilja, salt, majsgryn, vitlök, svartpeppar.

**Krini- Efter grekiskt recept med apelsin och oregano**

Ingredienser: Griskött (93%), lök, apelsin (juice och skal), salt, svartpeppar, paprikapulver, oregano.

## Rökta grillkorvar

**Picador – Rökt nötköttsskorv med lite hetta**

Ingredienser: Nötkött (95%), späck, lök, salt, paprikapulver, ekologiskt rörsocker, vitlök, svartpeppar, chilipeppar, ingefära.

**Rökt lammkorv med örter**

Ingredienser: Lammkött (90%), nötkött (6%), salt, vitlök, rosmarin, svartpeppar, timjan, salvia, cayennepeppar.

**Rökt lammkorv med vitlök**

Ingredienser: Lammkött (90%), nötkött (6%), salt, vitlök, svartpeppar.

**Prostinnans – Rökt grillkorv med skånsk prästost och saltorkad tomat**

Ingredienser: Gris- och nötkött (72%), PRÄSTOST (22%), saltorkad tomat, salt, svartpeppar, ekologiskt rörsocker, ingefära, mejram.

**Thüringer Bratwurst – Rökt klassisk bratwurst med kummin**

Ingredienser: Griskött (96%), salt, kummin, svartpeppar, mejram, vitlök.

**Knake – Gammaldags rökt grillkorv med mycket kött**

Ingredienser: Gris- och nötkött (78%), vatten, fett fläsk, potatismjöl, salt, lök, ekologiskt rörsocker, vitpeppar, ingefära, paprika, konserveringsmedel: nitrit.

## Klassiker

**Falukorv – Hög kötthalt, tillverkad på traditionellt vis**

Ingredienser: Gris- och nötkött (74%), vatten, fett fläsk, potatismjöl, salt, lök, vitpeppar, ekologiskt rörsocker, ingefära, paprika, konserveringsmedel: nitrit.

**Prinskorv – Handknuten på traditionellt sätt. (Finns endast till storhelger)**

Ingredienser: Gris- och nötkött (78%), vatten, fett fläsk, potatismjöl, salt, lök, ekologiskt rörsocker, vitpeppar, ingefära, paprika, konserveringsmedel: nitrit.

**Wienerkorv – Kokkorv med det riktiga ”knäppet” i skinnet**

Ingredienser: Gris- och nötkött (78%), vatten, fett fläsk, potatismjöl, salt, lök, ekologiskt rörsocker, vitpeppar, ingefära, konserveringsmedel: nitrit.

**Isterband – Syrliga och lättrökta som isterband ska vara**

Ingredienser: Gris och nötkött (72%), KORNGRYN, fett fläsk, lök, salt, vitpeppar, kryddpeppar.

**Lammleverpastej – Mild bredbar leverpastej**

Ingredienser: Fett fläsk, lammlever 34%, GRÄDDE, lök, ÄGG, potatismjöl, ANSJOVIS, salt, socker, kryddpeppar, svartpeppar, mejram.

**Weisswurst – Traditionell sydtysk kokt korv med citronskal och bladpersilja**

Ingredienser: Griskött (79%), vatten, fett fläsk, salt, bladpersilja, vitpeppar, citronskal, ingefära, muskotnöt.

## Delikatesser

**Dry Porter – Torkad ölkorv med porteröl och rostad lök**

Ingredienser: Nötkött, Carnegie Porteröl (KORN, jäst, humle), späck, rostad lök (lök, VETEMJÖL), salt, ekologiskt rörsocker, vitpeppar, ingefära. Till 100g ölkorv har använts 140 g kött.

**Landjäger – Kallrökt tysk ölkorv**

Ingredienser: Gris- och nötkött, salt, svartpeppar, druvsocker, fänkål, vitlök, SENAPSRÖ. Till 100g ölkorv har använts 137 g kött.

**Görstark ölkorv – Torkad ölkorv med chili från Österlen**

Ingredienser: Skinka och griskött, salt, paprikapulver, Himlabackens chili, vitlök, svart- och vitpeppar, rörsocker. Till 100 g ölkorv har använts 135 g skinka och griskött.

**Fänkålssalami – Lufttorkad kallrökt salami med smak av fänkål**

Ingredienser: Gris- och nötkött, salt, svartpeppar, druvsocker, fänkål, vitlök, SENAPSRÖ. Till 100g salami har använts 135 g kött.

**Järrestadkorv – Rökt påläggskorv**

Ingredienser: Gris- och nötkött, späck, lök, salt, vitpeppar, rörsocker. Till 100g korv har använts 108 g kött.

**Lammsalami – Kryddad med bland annat grönpeppar**

Ingredienser: Lamm- och fårkött, salt, grönpeppar, vitlök, svartpeppar, rosmarin, koriander, ekologiskt rörsocker. Till 100g salami har använts 150g kött.

**Älgsalami – Kryddad med vitlök, svart- och vitpeppar**

Ingredienser: Älgsalami, späck, salt, vitlök, svart- och vitpeppar, ekologiskt rörsocker, druvsocker. Till 100g salami har använts 135g kött.

**Stark chilisalami – Salami med chili från Österlen**

Ingredienser: Skinka och griskött, salt, paprika, Himlabackens chili, vitlök, svartpeppar, vitpeppar, ekologiskt rörsocker. Till 100 salami har använts 135g skinka och griskött

**Bresaola – Lufttorkat, kallrökt nötkött som är rödvinsmarinerat och lagrat minst 6 månader**

Ingredienser: Nötkött, salt, rödvin, ekologiskt rörsocker, svartpeppar, vitpeppar. Till 100g färdig Bresaola har använts 150g nötkött.

**Lufttorkad skinka – Lufttorkad, kallrökt skinka som lagrats minst 6 månader**

Ingredienser: Skinka, salt, ekologiskt rörsocker, SENAPSRÖ, svartpeppar. Till 100g färdig skinka har använts 150g rå skinka.

**Coppa – Lufttorkad, kallrökt karré som lagrats minst 6 månader**

Ingredienser: Karré av gris, salt, ekologiskt rörsocker. Till 100 g coppa har använts 150 g karré.

**Rökt skinka – Traditionellt varmrökt skinka**

Ingredienser: Skinka, salt, ekologiskt rörsocker, konserveringsmedel: nitrit. Till 100 g färdig skinka har använts 120 g skinkråvara.

**Varmrökt sida – Torrsaltad sida som varmrökts. Kan användas som bacon**

Ingredienser: Sida av gris, salt. Till 100g färdig vara har använts 120g kött.

**Får- och lammpiol - Varmrökt får- eller lammlår utan ben**

Ingredienser: Får-/lammlår, salt, ekologiskt rörsocker. Till 100g färdig vara har använts 120g får-/lammlår.

**Får- och lammpastrami – Ytterfilé av får/lamm som kryddats och varmrökts**

Ingredienser: Får-/lammytterfilé, salt, ekologiskt rörsocker, rosmarin, timjan, vitlök, svartpeppar. Till 100g färdig vara har använts 120g får-/lammytterfile.

**Rökt vildsvinsskinka – Traditionellt rökt skinka från vildsvin**

Ingredienser: Skinka, salt, ekologiskt rörsocker. Till 100g färdig skinka har använts 120g skinkråvara.

**Rökt porchetta – Fylld med smakrika kryddor och varsamt rökt**

Ingredienser: Putsad sida av gris, salt, timjan, svartpeppar, vitlök, korianderfrö. Till 100 g färdig porchetta har använts 120 g kött.

**Kontakt:**

Grafmans Goda AB, Norra Stockholmsvägen 31, 272 92 Simrishamn

[www.grafmansgoda.se](http://www.grafmansgoda.se)

E-post: [info@grafmansgoda.se](mailto:info@grafmansgoda.se)

Telefon: 070-6976207, 073-334226