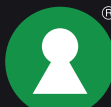


# PERS

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 Kjøkken** 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 pøsemakerfaget, 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 delikatesse pålegg kommer som følge av fokus på råvare og fag i to generasjoner.

Vårt delikatesse pålegg 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 tilfredsstiller 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 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.







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 pøsemakerfaget, matproduksjon og næringsmiddelteknologi. Vår påstand er at **Per's Kjøkken** har en unik kompetanse for å være blant Norges ledende kjøttforedlingsbedrifter.



MAT-  
SKATT  
🇳🇴

FRI FOR  
ALLERGENER

REDUSERT  
SALTINNHold

# Pålegg

## Pålegg til alle anledninger og formål

Vår produkt serie med fantastisk flott delikatesse pålegg kommer som følge av fokus på råvare og fag i to generasjoner. Vårt delikatesse pålegg 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 tilfredsstiller anbefalingene i Salt og Saltpartnerskapsavtalen. Våre produkter er uten allergener og teksten «kan inneholde spor av» er fjernet på alle deklarasjoner.







Prosciutto Cotto



*Prosciutto Cotto, skåret*

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



Ardennekinke



*Ardennekinke, 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

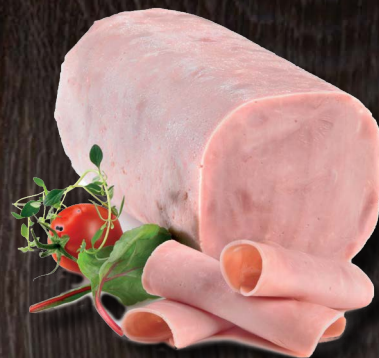
FRI FOR  
ALLERGENER

REDUSERT  
SALTINNHOOLD

MAT-  
SKATT



Kokt skinke



*Kokt skinke, skåret*



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



Saunaskinke



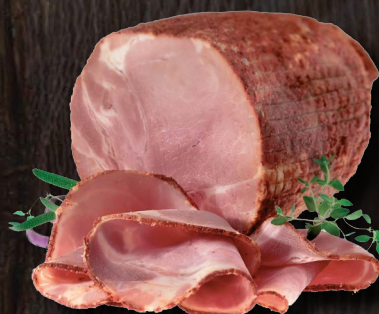
*Saunaskinke, skåret*



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



Bogskinke grillet



*Bogskinke grillet, skåret*



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





Baguettskinke



*Baguettskinke, skåret*



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



Pepperskinke



2010

*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

FRI FOR  
ALLERGENER

REDUSERT  
SALTINNHOOLD

MAT-  
SKATT



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

FRI FOR  
ALLERGENER

REDUSERT  
SALTINNHOOLD

MAT-  
SKATT



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 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.







Chorizo



2014

## Chorizo, skåret



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



Blokksalami



2022

## 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



PERS



Spekeskinke

**Spekeskinke u/ben, skåret**

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



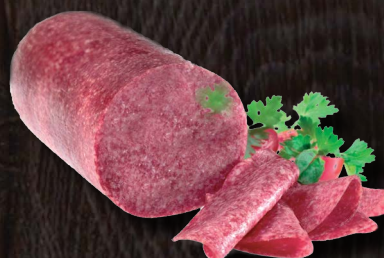
Fenalår

**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 ungaren Ferenc I Lyes.

Under og etter opprøret i Ungarn i 1956 flyktet mange demokratiske ungare 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](http://www.perskjokken.no), [post@perskjokken.no](mailto:post@perskjokken.no)

[www.facebook.com/perskjokken](https://www.facebook.com/perskjokken)

v.4

