

Kjøtt

-leverandør av kjøttvarer i snart 50 år-

Gilberg ble etablert i 1972, av Berit og Tor Gilberg. Bedriften ble raskt anerkjent for sine gode kjøttprodukter.

I dag heter vi Gilberg Engros Menypartner AS, og er en velkjent leverandør til storhusholdningsbransjen i Innlandet, med over 4000 varelinjer i sortimentet. Gilberg Engros Menypartner leverer alt en restaurant eller kantine trenger, og bedriften har høyt fokus på service og fleksibilitet.

Vi kan ikke glemme våre røtter, derfor har vi fortsatt et ekstra fokus på våre kjøttprodukter. Konkurransedyktige priser og konstant fokus på kvalitet er en æressak for oss.

-vi er her for deg-



Gilberg

-din menypartner

www.gilberg.no



Storfe fileter

Indrefilet, Ytrefilet, Entrecote

Norsk indrefilet får vi i hovedsak fra Furuseth Slakteri. Flotte, mørnede fileter av storfe fra Innlandet.

Filetene leveres som ferske (ved god tilgang), eller frosne.

Importert filet kommer fra utvalgt leverandør i Uruguay. Vår lagersjef kvalitetssikrer innkjøpene slik at vi alltid fører indrefilet av beste kvalitet.



216 Indrefilet 1-1,6kg Furuseth
920702 Indrefilet 1,3-1,8kg Uruguay
439 Ytrefilet 3,5cm+ Furuseth
454165 Entrecote, Furuseth

433 Indrefilet 1,6kg+ Furuseth
432 Indrefilet 1,8kg+ Uruguay
465 Ytrefilet Prime Furuseth

Gjør en god BIFFAVTALE!

Snakk med våre selgere
om biffavtale.
Det kan lønne seg!



ANDRE STYKNINGSDELER -Våre mest solgte-

Her er en liten oversikt over øvrige stykningsdeler vi selger mye av. Norsk kjøtt av god kvalitet, alltid til konkurransedyktige priser



927210 Storfe Flabiff fersk
927010 Storfe Runstek fersk
924413 Storfe Flankestek frys
927702 Storfe Lårtunge frys
435160 Storfe Høyrygg frys

917220 Svin Flatbiff frys
917410 Svin Ytrefilet frys
917620 Svin Indrefilet frys
486209 Svinenakke u.ben frys
725 Spareribs Backloin frys

Tining av kjøtt

Vi anbefaler å kjøpe inn fryst kjøtt i god tid, og alltid tine kjøttet langsomt på kjøll. Da vil ikke kjøttfibrene sprenge som de gjør ved hurtigtining, og kjøttet vil fremstå som ferskt i struktur og smak. Fileter kan med fordel ligge til ettermørning på kjøll etter tining.

KYLLING

Hos Ytterøy Kylling holder de fleste produsentene til på samme øy som slakteriet, de resterende en liten fergetur unna. Dette gir minimal transport, og dermed lite stress for kyllingene. Kravene til dyrevelferd er høye hos Ytterøy, hvilket gjenspeiler seg i god produktkvalitet. Alt slakt er halal-sertifisert.



Her er et utvalg av våre gode kyllingprodukter, flere av dem til fast, lav pris.

2343234 Kyllingfiet Naturell Økonomi
2881779 Kylling Lårbiff med skinn
5305834 Kylling Lårkjøtt

5158 Kyllinglår Naturell
1995273 Kyllingvinger uten spiss
5019898 Strimlet marinert Lårkjøtt

Paal Haakenstad
tlf 918 01 485
paal@gilberg.no



Gilberg
-din menypartner

www.gilberg.no

623 51 040

Song Wang
tlf 466 84 577
song@gilberg.no

