



Sortiment & Inspiration

God mat från Sverige sedan 1963



”Vi strävar efter att i så stor utsträckning det går använda råvaror från lokala leverantörer”

Pehr Salomonsson
VD och tidigare ägare Lecora AB

Närproducerat från Östergötland

För oss på Lecora är det viktigt att våra produkter är både goda och hållbara. Det betyder att vi noggrant väljer råvaror som håller hög kvalitet och i möjligaste mån är närproducerade.

Vi har alltid sagt att bra mat kommer direkt från naturen - utan omvägar och genvägar. Därför väljer vi noggrant ut råvaror av högsta möjliga kvalitet som vi gärna hämtar direkt från lokala bönder. Vitkålen och rödkålen kommer från granngården, de gula ärtorna är från vårt eget landskap och vårt kött kommer bland annat från Östergötland och Västergötland. Vi värnar om kretsloppet och genom att använda närproducerade råvaror bidrar vi till att minska miljöutsläpp via transporter. Samtidigt får vi bra kvalitetskontroll på råvarans väg från jord till bord. Dessutom återanvänder vi rapsoljan från produktframtagningen som uppvärmning i vår anläggning.

Vi tror på sunda naturliga råvaror utan tillsatser. Bra mat som vi med stolthet kan dela med oss av. Till exempel består vår nya klimatsmarta Ängsserie av 50% svenskt lokalproducerat nötkött och 50% KRAV-märkta svenska grönsaker. Produkterna innehåller inte några allergener eller tillsatser.

Lecora är ursprungligen ett familjeföretag med ett hjärta som brinner för god mat. Vår själ finns i naturen runt Vadstena. Vi är ett dotterbolag till Orkla Foods Sverige och vårt mål är att utveckla fler spännande produkter och sprida vår hållbarhetsfilosofi till fler svenska matälskare.

Mästare på Schnitzel

Schnitzeln är en riktig klassiker - och med vår långa erfarenhet anser vi oss vara mästare på schnitzel. Hemligheten är att köttet "bankas" i flera steg och att vi alltid använder svenskt kött från närliggande gårdar. I det breda sortimentet finns allt från ostekta till förstekta schnitzlar i olika storlekar, opanerade, panerade och nu även pankopanerade. Allt för att passa din restaurangverksamhet.

Schnitzel med 3 x purjolök

- | | | |
|----------------|---------------------|--|
| 10 st / 100 st | Schnitzel helt kött | 1. Skala av det yttersta av purjolöken. |
| 2 kg / 20 kg | Purjolök | Strimla fint och friteras. |
| 100 g / 1 kg | Smör | 2. Skar av det gröna på purjolöken. |
| 3 dl / 3 l | Vatten | Fräs i smör och koka mjuk. Mixa sedan slät och smaka av med salt och peppar. |
| | Salt och peppar | 3. Baka den resterande delen av purjolöken mjuk i ugn på 110°C. |
| | | 4. Stek schnitzlarna i smör strax innan servering. |



Pankopanerad Schnitzel

- | | |
|----------------|--------------------------------------|
| 10 st / 100 st | Pankopanerad Schnitzel |
| 40 g / 400 g | Rapsolja |
| 1 st / 10 st | Citron |
| 20 st / 20 st | Grebbebestads® Ansjovisfilé Original |
| 1 dl / 1 l | Kapris |
| 1,8 kg / 18 kg | Potatis |
| 50 g / 500 g | Smör |
| 2 st / 20 st | Gurkor |
| 2 dl / 2 l | 1-2-3 lag |

1. Skiva och salta gurkan.
2. Koka 1-2-3 lag. Låt svalna. Vänd i gurkorna.
3. Koka och stek potatisen gyllenbrun.
4. Stek schnitzel i olja eller smör.
5. Toppa med kapris och ansjovis.




1027 Lillschnitzel, förstekt
3,5 kg. 50 st à 70 g
Menigo: 704886
Martin & Servera: 151704
Svensk Cater: 1027
Mårdskog & Lindkvist: 1027
UHM* Kötthalt 71%




1029 Schnitzel, förstekt
3,6 kg. 30 st à 120 g
Menigo: 704890
Martin & Servera: 518464
Svensk Cater: 1029
Mårdskog & Lindkvist: 1029
UHM* Kötthalt 71%

Nyhet!




1058 Schnitzel, helt kött, pankopanerad
3,75 kg. 24-26 st à ca 150 g
Menigo: 410048
Martin & Servera: -
Svensk Cater: 1058
Mårdskog & Lindkvist: 1058
UHM* Kötthalt 75%




1050 Schnitzel, helt kött
3,8 kg. 25-27 st à ca 140 g
Menigo: 783494
Martin & Servera: 553834
Svensk Cater: 1050
Mårdskog & Lindkvist: 1050
UHM* Kötthalt 75%




1025 Schnitzel
4,2 kg. 30 st à 140 g
Menigo: 704884
Martin & Servera: 997254
Svensk Cater: 1025
Mårdskog & Lindkvist: 1025
UHM* Kötthalt 71%




1056 Schnitzel, helt kött, large
3,78 kg. 19-21 st à ca 180 g
Menigo: 408814
Martin & Servera: 479113
Svensk Cater: 1056
Mårdskog & Lindkvist: 1056
UHM* Kötthalt 75%




1052 Schnitzel, helt kött, opanerad
3,6 kg. 29-31 st à ca 120 g
Menigo: 407915
Martin & Servera: 211037
Svensk Cater: 1052
Mårdskog & Lindkvist: 1052
UHM* Kötthalt 100%




1035 Schweizerschnitzel
4,2 kg. 30 st à 140 g
Menigo: 704892
Martin & Servera: 056747
Svensk Cater: 1035
Mårdskog & Lindkvist: 1035
UHM* Kötthalt 53%

*Uppfyller Upphandlingsmyndighetens kriterier för animaliska produkter, vad gäller djurhållning 20190902

Lövpstek och Lövpbit av svenskt nötkött

Matgäster från norr till söder njuter av våra lövpstekar och lövpbitar. Genom att riva och pressa nötkött av hög kvalitet får vi tunna, möra skivor som både håller ihop och har perfekt konsistens. Såklart är nötköttet svenskt!



Fler recept finns på orklafoodsolution.se
Sätt ihop en egen
veckomeny och
få en automatisk
klimatberäkning.



Oxrollader med rostade rotfrukter och sky

10 st / 100 st
600 g / 6 kg
600 g / 6 kg
600 g / 6 kg
5 dl / 5 l

Lövpbit, nötkött
Jordärtskocka
Rotselleri
Potatis
Sky

1. Tina lövpbiten och rulla ihop med önskad svinn grönt.
2. Stek i panna och baka färdigt i ugn.
3. Skär rotfrukterna i önskad form.
4. Rosta mjuka och gyllenbruna i ugn på 200°C.



1044 Lövpbit, nötkött
3 kg. 20 st à 150 g
Menigo: 406910
Martin & Servera: 432443
Svensk Cater: 1044
Mårdskog & Lindkvist: 1044
UHM* Kötthalt 98%



1042 Lövpstek, nötkött
3 kg. 20 st à 150 g
Menigo: 774426
Martin & Servera: 155119
Svensk Cater: 1042
Mårdskog & Lindkvist: 1042
UHM* Kötthalt 77%



1040 Lövpstek, nötkött
3,3 kg. 30 st à 110 g
Menigo: 704904
Martin & Servera: 976308
Svensk Cater: 1040
Mårdskog & Lindkvist: 1040
UHM* Kötthalt 77%



Mat från djur som har haft det
bra smakar bättre. Därför kommer
allt vårt kött från svenska gårdar med
omtänksamma villkor.

*Uppfyller Upphandlingsmyndighetens kriterier för animaliska produkter, vad gäller djurhållning 20190902

Ängsprodukter - mer grönt, mindre kött

Våra Ängsprodukter består av både vegetabiliskt och animaliskt protein. Produkterna innehåller 50% ekologiskt svenskt nötkött och 50% KRAV-märkta svenska grönsaker och innehåller inte några allergener eller tillsatser.

Ängsköttbullar med friterad potatis, bräserad rotselleri och sky.

60 st / 600 st	Eko Ängsköttbullar
1 kg / 10 kg	Rotselleri, skurna i kuber 2x2 cm
1 kg / 10 kg	Potatis, skurna i kuber 2x2 cm
5 dl / 5 l	Sky

1. Värm Ängsköttbullarna enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Friterar potatiskuberna gyllenbruna och mjuka.
3. Baka rotsellerin mjuk i ugn på 110°C.
4. Värm skyn.



3025 Eko Ängsköttbullar
5 kg. ca 417 st à 12 g
Menigo: 407467
Martin & Servera: 519702
Svensk Cater: 3025
Mårskog & Lindkvist: 3025
UHM* Kötthalt 50%



3015 Eko Ängsbiff
5,2 kg. 80 st à 65 g
Menigo: 407466
Martin & Servera: 519611
Svensk Cater: 3015
Mårskog & Lindkvist: 3015
UHM* Kötthalt 50%

Ängsbiff med gräddbrynt spetskål, torkad tomat och sky

10 st / 100 st	Eko Ängsbiff
1 kg / 10 kg	Spetskål
2 dl / 2 l	Grädde
40 st / 400 st	Cocktailtomater
5 dl / 5 l	Sky

1. Värm biffarna enl anvisningarna på förpackningen.
2. Dela kålen och bryn snittytorna. Lägg i form och häll över grädden.
3. Baka mjuka och gyllenbruna i ugn på 220°C.
4. Torka tomaterna över natten i ugn på 65°C.
5. Värm skyn.



“Produkterna
innehåller
50% ekologiskt
svenskt nötkött”



Mer vegetariskt på menyn

Erbjud fler vegetariska rätter med vårt breda sortiment från växtriket. Alla produkter är tillverkade i Sverige och många finns även som ekologiska.



Green Nuggets med tabbouleh, surdegsbröd och crème fraîche

60 st / 600 st
1 kg / 10 kg
5 st / 50 st
200 g / 2 kg
1 st / 10 st
500 g / 5 kg
1 dl / 1 l
4 dl / 4 l

Green Nuggets
Krögarklass® Fyra
skånska gryn, kokta
Tomater
Mynta, färsk
Citroner
Surdegsbröd
Olivolja
Crème fraîche

1. Värm green nuggets enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Hacka tomaterna och myntan.
3. Blanda de kokta grynerna med tomat, mynta, olja och citronjuice.
4. Servera med surdegsbröd och crème fraîche.



1215 Green Burger
3,1 kg. 36 st à 85 g
Menigo: 782040
Martin & Servera: 209783
Svensk Cater: 1215
Mårdskog & Lindkvist: 1215



1225 Green Nuggets
2,75 kg. ca 131 st à 21 g
Menigo: 787312
Martin & Servera: 220897
Svensk Cater: 1225
Mårdskog & Lindkvist: 1225



1270 Falafel
3,4 kg. ca 227 st à 15 g
Menigo: 400494
Martin & Servera: 637488
Svensk Cater: 1270
Mårdskog & Lindkvist: 1270



1250 Vegetarisk Schnitzel
3,5 kg. 50 st à 70 g
Menigo: 789057
Martin & Servera: 561530
Svensk Cater: 1250
Mårdskog & Lindkvist: 1250

Upptäck fler recept på orklafoodsolution.se. Gör din egen veckomeny och få en automatisk klimatberäkning.



Green Burger med råkostsallad

10 st / 100 st
10 st / 100 st
2 st / 20 st
200 g / 2 kg
1 kg / 10 kg
500 g / 5 kg
1 dl / 1 l

Green Burger
Hamburgerbröd gärna Brioche
Silverlök
Bähncke Hamburgerdressing
Rotfrukter, strimlade
Grönsallad, blandad
Olivolja
Salt och peppar

1. Värm burgaren och bröden enl anvisningarna på förpackningen.
2. Skala och skiva silverlöken.
3. Montera burgaren med dressing och lök.
4. Marinera rotfrukterna och salladen med olivolja, salt och peppar.

Eko helt enkelt!

Vår största och viktigaste råvaruleverantör är naturen. För att kunna fortsätta förse våra kunder med näringsrika och vällsmakande produkter är det vårt jobb att värna om den. Bland våra ekologiska produkter finns många vegetariska favoriter såsom schnitzlar, vårrullar och morotsbollar för att nämna några.



1280 Eko Falafel Burger
4,4 kg. 88 st à 50 g
Menigo: 400492
Martin & Servera: 297473
Svensk Cater: 1280
Mårdskog & Lindkvist: 1280



2170 Eko Falafel
3,4 kg. ca 227 st à 15 g
Menigo: 404177
Martin & Servera: 231019
Svensk Cater: 2170
Mårdskog & Lindkvist: 2170



1503 Eko Vegetarisk Vårrulle
4,5 kg. 50 st à 90 g
Menigo: 406523
Martin & Servera: 364216
Svensk Cater: 1503
Mårdskog & Lindkvist: 1503



2250 Eko Vegetarisk Schnitzel
3,5 kg. 50 st à 70 g
Menigo: 406993
Martin & Servera: 430769
Svensk Cater: 2250
Mårdskog & Lindkvist: 2250



2115 Eko Grönsaksbiff
4,4 kg. 88 st à 50 g
Menigo: 404178
Martin & Servera: 223628
Svensk Cater: 2115
Mårdskog & Lindkvist: 2115



2125 Eko Grönsaksnuggets
2,62 kg. ca 175 st à 15 g
Menigo: 405345
Martin & Servera: 423475
Svensk Cater: 2125
Mårdskog & Lindkvist: 2125



2160 Eko Morotsboll
3,4 kg. ca 227 st à 15 g
Menigo: 405346
Martin & Servera: 421164
Svensk Cater: 2160
Mårdskog & Lindkvist: 2160

Smörgåsgrillade Grönsaksnuggets passar perfekt i en sallad med broccoli, Felix Klyftade Rödbetor, kålsallad och kapris.



Vegtarisk schnitzel med pak choi, lökcrème och kokt potatis

15 st / 150 st	Eko Vegetarisk Schnitzel	LÖKCRÈME	
1,8 kg / 18 kg	Potatis	800 g / 8 kg	Lök, skivad
3 st / 30 st	Pak Choi	50 g / 500 g	Smör
		0,5 dl / 5 dl	Crème Fraiche
1. Värm schnitzlarna enligt anvisningen på förpackningen.		1. Stek löken långsamt i en stekpanna på lågvarme så att den karamelliseras, ca 30 min.	
2. Dela och blanchera pak choi.		2. Rör då och då.	
3. Koka potatisen mjuk.		3. Mixa löken slät och tillsätt crème fraiche.	

Åkerböna - en ny böna på framtidens menyer

Åkerbönan har på senare år börjat odlas i Sverige som livsmedel och visat sig vara ett bra närodlat och ekologiskt alternativ. Med den har vi skapat en av våra senaste nyheter, Ekologisk Åkerbönsnuggets med rödbetor. Den har ett högt näringsinnehåll, god smak och med sin röda färg ger den ett härligt färgspel på tallriken.



NYHET!

Åkerbönsnuggets med marinerade rödbetor, brynt sallad och rostad mandel

60 st / 600 st	Eko Åkerbönsnuggets med rödbetor
800 g / 8 kg	Felix® Klyftade Rödbetor
1 dl / 1 l	Olivolja
80 g / 800 g	Citronjuice
600 g / 6 kg	Gemssallad
100 g / 1 kg	Mandel, rostad

1. Värm Åkerbönsnuggetsen enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Tina och marinera de klyftade rödbetorna med olja, citronjuice, salt och peppar.
3. Klyfta och bryn gemsalladen gyllenbrun.



Nyhet!

2165 Eko Åkerbönsnuggets med rödbetor
2,65 kg. ca 175 st à 15 g
Menigo: 410047
Martin & Servera: -
Svensk Cater: 2165
Mårskog & Lindkvist: 2165

Mungböna - en annan skön böna

Mungbönan kommer från Indien och är rik på protein, fiber och järn. Tillsammans med andra vegetariska ingredienser som couscous och kikärter har vi utvecklat tre produkter med fin smakbalans. Upptäck den formbara mungfärsen som ger dig möjlighet att skapa vad du vill!



Mungfärsbiffar med bakat ägg och tomatvinagrette

1,6 kg / 16 kg	Eko Mungfärs
10 st / 100 st	Ägg
5 dl / 5 l	Krossad tomat
2 dl / 2 l	Olivolja
80 g / 800 g	Citronjuice
200 g / 2 kg	Kapris
	Salt och svartpeppar

1. Tina och forma biffar om 80 g av Mungfärsen. Stek gyllenbruna i ugn eller på stekpanna.
2. Baka äggen med skal på 68°C i ugn i 1,5 timme.
3. Blanda krossade tomater, olja, citronjuice, salt och peppar.
4. Servera.



2135 Eko Mung Nuggets
2,62 kg. ca 175 st à 15 g
Menigo: 409243
Martin & Servera: 238832
Svensk Cater: 2135
Mårskog & Lindkvist: 2135



2145 Eko Mung Biff
4,4 kg. 88 st à 50 g
Menigo: 409244
Martin & Servera: 238840
Svensk Cater: 2145
Mårskog & Lindkvist: 2145



9520 Eko Mungfärs
6 kg. 6x1 kg
Menigo: 409242
Martin & Servera: 238824
Svensk Cater: 9520
Mårskog & Lindkvist: 9520

Snabbt, gott och enkelt med Vår(a)rullar

Vårrullar är både enkelt att tillaga och portionera. Våra klassiska vårrullar tillagar vi efter vårt eget originalrecept med pannkaka och välbalanserad fyllning. Vårrullarna har unik smak och krispig textur, oavsett om de värms i ugn, steks eller friteras. I vårt sortiment erbjuder vi olika varianter och storlekar, perfekt för både stora och små serveringar.

Vårrullar med råkost och soja



1403 Vårrulle, nötkött
5 kg. 50 st à 100 g
Menigo: 406524
Martin & Servera: 364265
Svensk Cater: 1403
Mårskog & Lindkvist: 1403
UHM*



1505 Vegetarisk Vårrulle
4,8 kg. 80 st à 60 g
Menigo: 408842
Martin & Servera: 247569
Svensk Cater: 1505
Mårskog & Lindkvist: 1505



1370 Vegetarisk Tacorulle
3,6 kg. 45 st à 80 g
Menigo: 715910
Martin & Servera: 599464
Svensk Cater: 1370
Mårskog & Lindkvist: 1370



1503 Eko Vegetarisk Vårrulle
4,5 kg. 50 st à 90 g
Menigo: 406523
Martin & Servera: 364216
Svensk Cater: 1503
Mårskog & Lindkvist: 1503



*Uppfyller Upphandlingsmyndighetens kriterier för animaliska produkter, vad gäller djurhållning 20190902

Klassiska Kroppkakor

Generöst fyllda kroppkakor med svenskt fläskkött och kryddpeppar. Servera på klassiskt vis eller modernisera fritt.



Kroppkaka i buljong med råmarinerade rotfrukter

10 st / 100 st
2 l / 20 l
300 g / 3 kg
300 g / 3 kg

Kroppkakor
Oxbuljong
Morötter
Palsternackor

1. Koka kroppkakorna enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Värm buljongen.
3. Tärna 1 morot och 1 palsternacka i brunoise
4. Hyvla resterande av rotfrukterna
5. Servera med en bit surdegsbröd

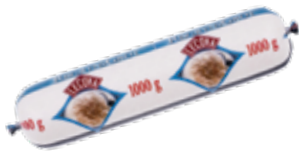


9570 Kroppkakor
5 kg. ca 50 st à ca 100 g
Menigo: 740806
Martin & Servera: 929448
Svensk Cater: 9570
Mårskog & Lindkvist: 9570
UHM* Köttalt 30%

*Uppfyller Upphandlingsmyndighetens kriterier för animaliska produkter, vad gäller djurhållning 20190902

Smart Rullpack

Rullpack är en smart förpackning som tar lite plats och är lätt att hantera. Säsongsprodukterna säljs under november och december.



9490 Risgrynsgröt
6 kg. 6x1 kg
Menigo: -
Martin & Servera: 649319
Svensk Cater: 9490
Mårdskog & Lindkvist: 9490



9491 Risgrynsgröt
4 kg. 8x500 g
Menigo: -
Martin & Servera: 184135
Svensk Cater: 9491
Mårdskog & Lindkvist: 9491



9495 Risgrynsgröt Laktosfri
4 kg. 8x500 g
Menigo: 211887
Martin & Servera: 497271
Svensk Cater: 9495
Mårdskog & Lindkvist: 9495



9498 Risgrynsgröt, utan tillsatt socker
4 kg. 8x500 g
Menigo: 211889
Martin & Servera: 398099
Svensk Cater: 9498
Mårdskog & Lindkvist: 9498



6051 Eko Risgrynsgröt
4 kg. 8x500 g
Menigo: 211888
Martin & Servera: -
Svensk Cater: 6051
Mårdskog & Lindkvist: 6051



9580 Köttfärsås Gourmet
6 kg. 6x1 kg
Menigo: 401489
Martin & Servera: 124917
Svensk Cater: 9580
Mårdskog & Lindkvist: 9580
UHM Kötthalt 48%*

Smidig produkt att lätt ta fram från frysen. Med fortsatt lång hållbarhet som tinad.

Säsongsprodukter



9841 Ris à la Malta
6 kg. 12x500 g
Menigo: -
Martin & Servera: 538249
Svensk Cater: 9841
Mårdskog & Lindkvist: 9841



9691 Brunkål
6 kg. 12x500 g
Menigo: -
Martin & Servera: -
Svensk Cater: 9691
Mårdskog & Lindkvist: 9691



9690 Brunkål
6 kg. 6x1 kg
Menigo: 200922
Martin & Servera: 649327
Svensk Cater: 9690
Mårdskog & Lindkvist: 9690



9681 Rödkål
6 kg. 12x500 g
Menigo: -
Martin & Servera: 262402
Svensk Cater: 9681
Mårdskog & Lindkvist: 9681



9801 Grytdopp
6 kg. 12x500 g
Menigo: -
Martin & Servera: 184184
Svensk Cater: 9801
Mårdskog & Lindkvist: 9801



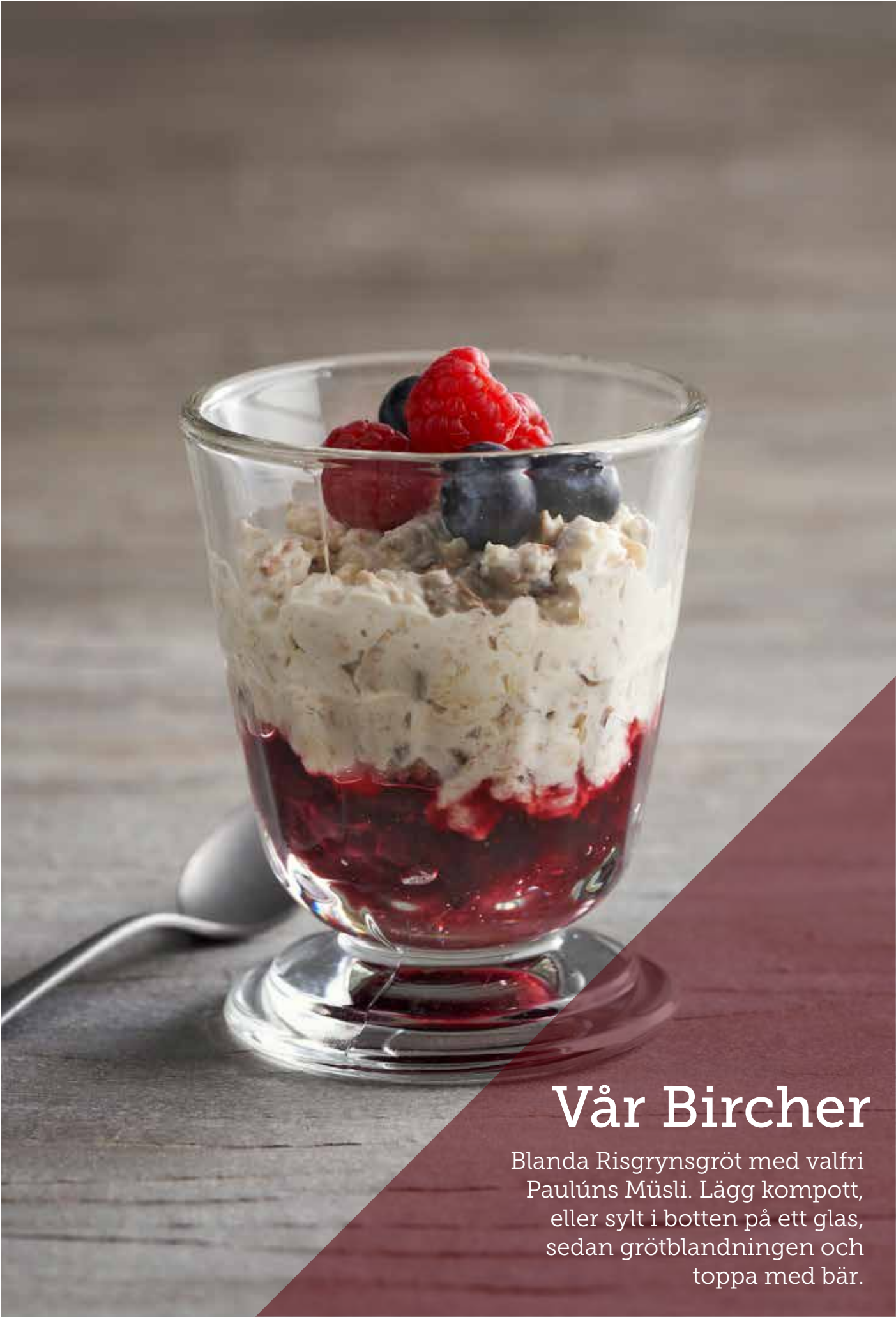
9671 Svartsoppa
4 kg. 8x500 g
Menigo: -
Martin & Servera: 254656
Svensk Cater: 9671
Mårdskog & Lindkvist: 9671



9670 Svartsoppa
6 kg. 6x1 kg
Menigo: 740814
Martin & Servera: 109413
Svensk Cater: 9670
Mårdskog & Lindkvist: 9670



9911 Risgrynskorv
2,5 kg. 10x250 g
Menigo: -
Martin & Servera: 924895
Svensk Cater: 9911
Mårdskog & Lindkvist: 9911



Vår Bircher

Blanda Risgrynsgröt med valfri Paulúns Müsli. Lägg kompott, eller sylt i botten på ett glas, sedan grötblandningen och toppa med bär.

*Uppfyller Upphandlingsmyndighetens kriterier för animaliska produkter, vad gäller djurhållning 20190902



Order

order@lecora.se
0143-29800

Kundservice

konsumentkontakt@lecora.se
0143-29800

Säljkontakt

orklafoodsolutions.se/kontakt

Privat



Skåne, Blekinge, Halmstad, södra och östra Småland, Öland
Mikael Berglund 0705-89 59 40
mikael.berglund@orklafoods.se



Halland, Västergötland, Bohuslän, Dalsland och Västra Götaland
Johan Skoglund 0706-48 78 22
johan.skoglund@orklafoods.se



Västmanland, Södermanland, Östergötland och norra Småland
Erika Siljeback 0705-18 96 22
erika.siljeback@orklafoods.se

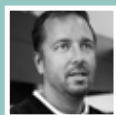


Dalarna, Gästrikland, Hälsingland, Värmland, Närke, Gotland
Jon Siljeholm 0703-42 54 51
jon.siljeholm@orklafoods.se



Härjedalen, Jämtland, Ångermanland, Västerbotten, Norrbotten, Lappland
Stefan Mether 0703-89 54 75
stefan.mether@orklafoods.se

Offentlig



Medelpad, Jämtland, Ångermanland, Hälsingland, Härjedalen, Västerbotten, Norrbotten, Lappland
Henrik Öhman 0706-02 55 90
henrik.ohman@orklafoods.se



Skåne, Halland
Peter Jensen 0706-70 24 30
peter.jensen@orklafoods.se



Nordöstra Skåne, Småland, Blekinge, Gotland, Östergötland, Södermanland
Ulrik Hallsten 0705-31 59 99
ulrik.hallsten@orklafoods.se



Göteborg, Bohuslän, Västergötland Värmland, Dalsland
Carola Berggren 0761-33 78 14
carola.berggren@orklafoods.se



Dalarna, Gästrikland, Stockholm, Mälardalen, Uppland, Närke
Håkan Tillman 0703-17 92 82
hakan.tillman@orklafoods.se