



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

A cow with black and white patches stands in a lush green field. In the background, there are rolling green hills and a dense line of trees under a bright blue sky with scattered white clouds.

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



Pankopanerad Schnitzel

10 st / 100 st	Pankopanerad Schnitzel
40 g / 400 g	Rapsolja
1 st / 10 st	Citron
20 st / 20 st	Grebbestads® 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, förstek
3,5 kg. 50 st à 70 g

Menigo: 704886
Martin & Servera: 151704
Svensk Cater: 1027
Mårdskog & Lindkvist: 1027



1029 Schnitzel, förstek
3,6 kg. 30 st à 120 g

Menigo: 704890
Martin & Servera: 518464
Svensk Cater: 1029
Mårdskog & Lindkvist: 1029



**1058 Schnitzel, helt kött,
pankopanerad**
3,75 kg. 24-26 st à ca 150 g

Menigo: 410048
Martin & Servera: 335428
Svensk Cater: 1058
Mårdskog & Lindkvist: 1058



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



1025 Schnitzel
4,2 kg. 30 st à 140 g

Menigo: 704884
Martin & Servera: 997254
Svensk Cater: 1025
Mårdskog & Lindkvist: 1025



**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



**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



1035 Schweizerschnitzel
4,2 kg. 30 st à 140 g

Menigo: 704892
Martin & Servera: 056747
Svensk Cater: 1035
Mårdskog & Lindkvist: 1035

Lövestek och Lövbit av svenskt nötkött

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



Oxrullader med rostade rotfrukter och sky

10 st / 100 st	Lövbit, nötkött
600 g / 6 kg	Jordärtskocka
600 g / 6 kg	Rotselleri
600 g / 6 kg	Potatis
5 dl / 5 l	Sky

1. Tina lövbiten och rulla ihop med önskad svinn grönt.
2. Stek i panna och baka färdigt i ugn. 10 min på 200°C.
3. Skär rotfrukterna i önskad form.
4. Rosta mjuka och gyllenbruna i ugn på 200°C.



1044 Lövbit, nötkött

3 kg. 20 st à 150 g

Menigo: 406910

Martin & Servera: 432443

Svensk Cater: 1044

Mårskog & Lindkvist: 1044



1042 Lövestek, nötkött

3 kg. 20 st à 150 g

Menigo: 774426

Martin & Servera: 155119

Svensk Cater: 1042

Mårskog & Lindkvist: 1042



1040 Lövestek, nötkött

3,3 kg. 30 st à 110 g

Menigo: 704904

Martin & Servera: 976308

Svensk Cater: 1040

Mårskog & Lindkvist: 1040



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

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, bräserverad 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



3015 Eko Ängsbiff
5,2 kg. 80 st à 65 g

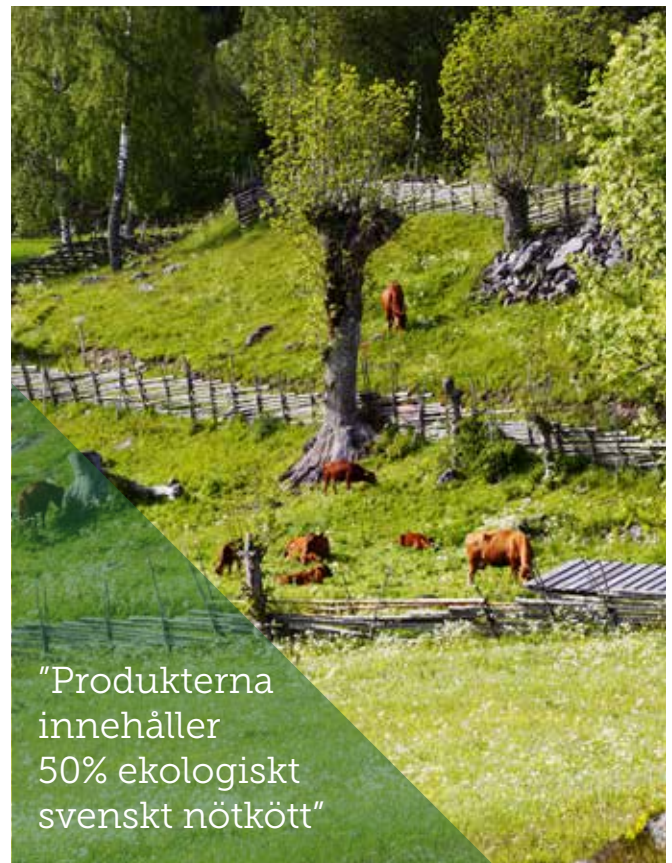
Menigo: 407466
Martin & Servera: 519611
Svensk Cater: 3015
Mårskog & Lindkvist: 3015



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.



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	Green Nuggets
1 kg / 10 kg	Krögarklass® Fyra skånska gryn, kokta
5 st / 50 st	Tomater
200 g / 2 kg	Mynta, färsk
1 st / 10 st	Citroner
500 g / 5 kg	Surdegsbröd
1 dl / 1 l	Olivolja
4 dl / 4 l	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	Green Burger
10 st / 100 st	Hamburgerbröd gärna Brioche
2 st / 20 st	Silverlök
200 g / 2 kg	Bähncke Hamburgerdressing
1 kg / 10kg	Rotfrukter, strimlade
500 g / 5 kg	Grönsallad, blandad
1 dl / 1 l	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 kapis.





Vegtarisk schnitzel med pak choi, lökcrème och kokt potatis

15 st / 150 st Eko Vegetarisk
Schnitzel
1,8 kg / 18 kg Potatis
3 st / 30 st Pak Choi

LÖKCRÈME

800 g / 8 kg Lök, skivad
50 g / 500 g Smör
0,5 dl / 5 dl Crème Fraiche

1. Värm schnitzlarna enligt anvisningen på förpackningen.
2. Dela och blanchera pak choi.
3. Koka potatisen mjuk.

1. Stek löken långsamt i en stekpanna på lågvarme så att den karamelliserar, ca 30 min.
2. Rör då och då.
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.



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.



2165 Eko Åkerbönsnuggets med rödbetor

2,65 kg. ca 175 st à 15 g

Menigo: 410047

Martin & Servera: 335430

Svensk Cater: 2165

Mårdskog & 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!



2135 Eko Mungbönnugget
2,62 kg. ca 175 st à 15 g

Menigo: 409243

Martin & Servera: 238832

Svensk Cater: 2135

Mårdskog & Lindkvist: 2135



2145 Eko Mungbönbiff
4,4 kg. 88 st à 50 g

Menigo: 409244

Martin & Servera: 238840

Svensk Cater: 2145

Mårdskog & Lindkvist: 2145

Mungbönfärsbiffar med bakat ägg och tomatvinagrette

1,6 kg / 16 kg	Eko Mungbönfärs
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 Mungbönfärsen. 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.



9520 Eko Mungbönfärs
6 kg. 6x1 kg

Menigo: 409242

Martin & Servera: 238824

Svensk Cater: 9520

Mårdskog & 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 å 100 g

Menigo: 406524
Martin & Servera: 364265
Svensk Cater: 1403
Mårskog & Lindkvist: 1403



1503 Eko Vegetarisk Vårrulle
4,5 kg. 50 st å 90 g

Menigo: 406523
Martin & Servera: 364216
Svensk Cater: 1503
Mårskog & Lindkvist: 1503



1370 Vegetarisk Tacorulle
3,6 kg. 45 st å 80 g

Menigo: 715910
Martin & Servera: 599464
Svensk Cater: 1370
Mårskog & Lindkvist: 1370



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 Kroppkakor
2 l / 20 l Oxbuljong
300 g / 3 kg Morötter
300 g / 3 kg 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
Mårdskog & Lindkvist: 9570

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 Köttfärssås Gourmet
6 kg. 6x1 kg

Menigo: 401489
Martin & Servera: 124917
Svensk Cater: 9580
Mårdskog & Lindkvist: 9580

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



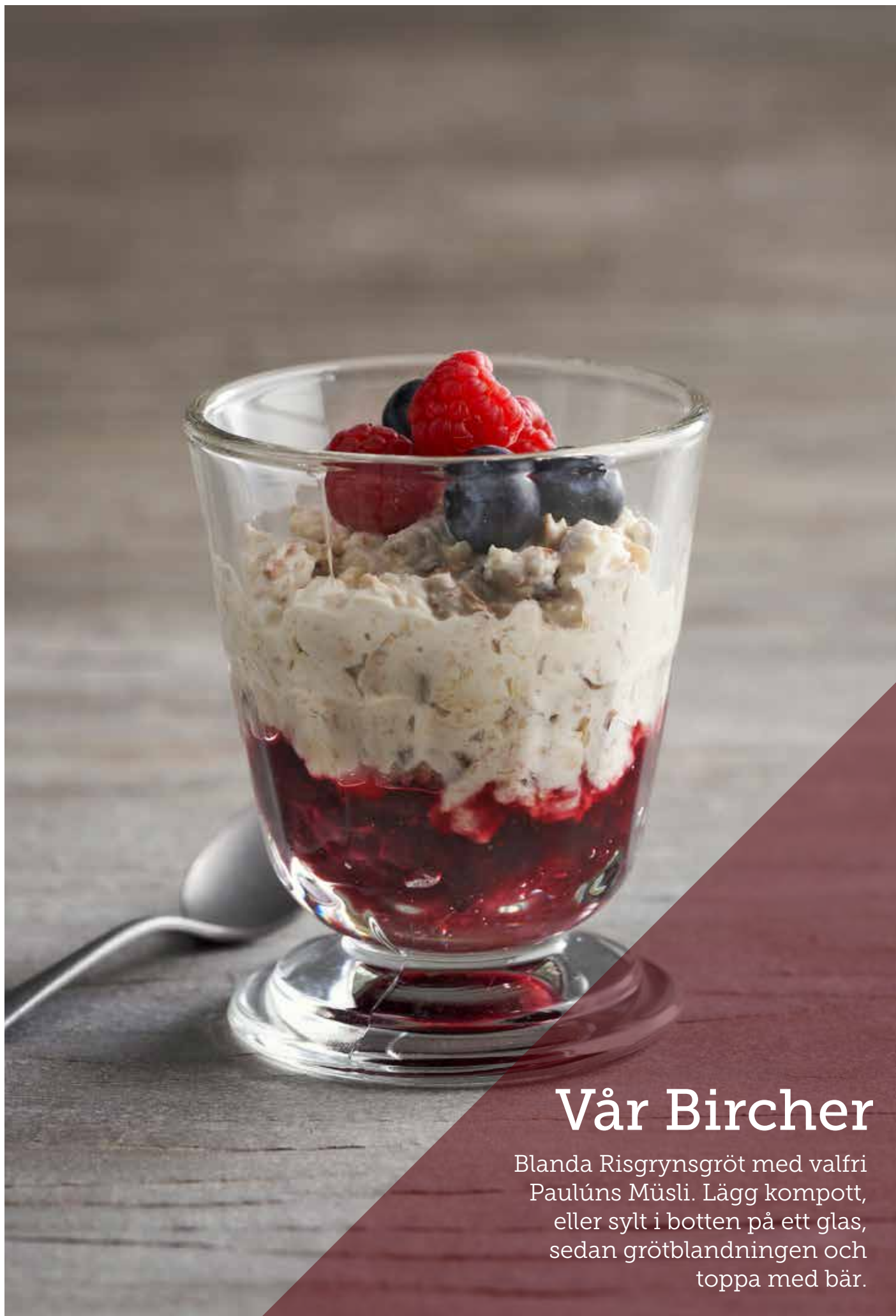
9670 Svartsoppa
6 kg. 6x1 kg

Menigo: 740814
Martin & Servera: 109413
Svensk Cater: 9670
Mårdskog & Lindkvist: 9670



9911 Risgrynsskorv
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.



Order

order@lecora.se
0143-29800

Kundservice

konsumentkontakt@lecora.se
0143-29800

Säljkontakt

orklafoodsolutions.se/kontakt

Privat



Skåne, Blekinge, Halmstad, och södra Småland
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



Södermanland, Östergötland, Norra Småland och Kalmar län
Catarina Isaksson 0760-00 01 08
catarina.isaksson@orklafoods.se

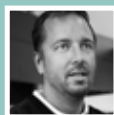


Dalarna, Gästrikland, Hälsingland, Värmland, Närke, Västmanland och Upland
Erika Siljeback 0705-18 96 22
erika.siljeback@orklafoods.se



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