

SVENSK CHARK

2025



Kötthallen
Sorunda

HEDMANS DELIKATESSER

Ø = Diameter

⚖ = Vikt

🕒 = Torktid



Älgsalami

Tillverkad av råvaror från norra Sverige, kallrökt och lufttorkad i 30 dagar för en fyllig smak och perfekt konsistens. En äkta delikatess för alla tillfällen!

Ø 65mm ⚖ ca 2kg

Art.nr 1001267 🕒 30 dagar



Rensalami

Tillverkad i norra Sverige av förstklassiga råvaror, lufttorkad och kallrökt i 30 dagar för att ge en perfekt konsistens och fyllig smak. En delikatess som passar vid alla tillfällen!

Ø 45mm ⚖ ca 800g

Art.nr 1001265 🕒 30 dagar



Vildsvinssalami

Från råvaror i södra Sverige skapas denna vildsvinssalami, kallrökt och lufttorkad i 30 dagar för att framhäva sin rika smak och fina konsistens. En delikatess som passar vid alla tillfällen!

Ø 45mm ⚖ ca 800g

Art.nr 1001951 🕒 30 dagar



Hedmans Delikatesser

Hedmans Charkuterier har sina rötter i början av 1900-talet, då Hugo Hedman kom till Strömsund och startade sin verksamhet. Han var en pionjär inom charkuteritillverkning och en av de första att införa besiktningsbyråer, där slaktkropparna kontrollerades av veterinärer för att säkerställa djurens hälsa – en tidig form av kvalitetskontroll. Hugo var också bland de första i Sverige att tillverka konserverade charkuterivaror, och produkter som Norrlandspölsa och fläskaladåb i burk blev populära bland timmerhuggare, flottare och anläggningsarbetare.

Kunskapen om charkuteritillverkning har gått i arv inom familjen Hedman. Hugos söner, Carl-Eric och Lars, förde vidare traditionen och tillägnade sina liv åt charkuteribranschen. Idag är verksamheten i händerna på tredje generationen, som 1994 startade Hedmans Delikatesser. I den moderna, EU-anpassade fabriken i Strömsund produceras ett brett sortiment av kvalitetscharkuterier, som säljs både till detaljhandeln och till storkök, kommuner och landsting.



Panchetta KRAV

Lufttorkad sida av KRAV-märkt kött från Havor Gård på södra Gotland, kryddad med timjan, vitlök, lagerblad och svartpeppar. Från insaltning till färdig produkt, tar det cirka 6 månader. Vinnare av guld i Nordiska Mästerskapen i Mathantverk 2022.

⚖ ca 900g 🕒 180 dagar

Art.nr 1002102



Salami Timutpeppar

Grovmalad salami med timutpeppar och rosmarin, formad som en hästsko. Syrad och torkad i 6–8 veckor för en balanserad smak och fin textur.

Ø 25mm ⚖ ca 120g

Art.nr 1001348 🕒 56 dagar



Gotlands KORVFABRIK

Petter Bendelin, grundaren av AB Gotlands Korvfabrik, växte upp i Lau på Gotland och fick tidigt ett intresse för korv. Som barn tillbringade han mycket tid med sin farmor i Bäl, där de tillsammans gjorde sylta, korvar och blodpudding. Petter utbildade sig till charkuterist hos Eldrimner, centrum för nationellt mathantverk i Östersund.

Med AB Gotlands Korvfabrik vill Petter skapa unika produkter med lokal anknytning, både för privatpersoner och restauranger. År 2021 blev han utsedd till Årets Korvprofil i Sverige av Korvakademien, och företaget vann brons i SM i mathantverk för sin Tjoritsa, samt mottog Kulinariska priset. Året därpå, 2022, vann de guld för sin pancetta och brons för både sin fänkålssalami och kokkorven "The Cure" i Nordiska mästerskapen i mathantverk. Sedan 2022 är Gotlands Korvfabrik även certifierade för ekologisk och KRAV-produktion.



Foto: Joel Nilsson



Med reservation för variation i storlek och tillgänglighet i lager.

SÖRMLANDS CHARK

Ø = Diameter

⚖ = Vikt

⌚ = Torktid



Salami Picante

Smaksatt med torkad paprika och en nypa chili, och lufttorkad i 3 månader, ger denna salami en härlig balans mellan kryddighet och subtil hetta i eftersmaken. Detta förhöjer smakupplevelsen och lämnar ett intryck av värme som dröjer sig kvar.

Ø 40mm ⚖ ca 150g

Art.nr 1001473 ⌚ 90 dagar



Salami Fuet

Produkten, som lufttorkats i 1 månad, vann SM-titeln i Chark-SM 2024. Juryns utlåtande: "Ett visuellt tilltalande yttre med dofter som får juryn att direkt hamna i Katalonien. Denna produkt är tillverkad med stort hantverksmässigt kunnande och perfektion, med smaker i total balans."

Ø 30mm ⚖ ca 120g

Art.nr 1001471 ⌚ 30 dagar



Salami Karl-Johan

Smaksatt med Karl-Johan svamp från Sörmlands skogar. En personlig favorit hos charkuteriet som har en härlig rund smak. Produkten är märkt med Smakriket, vilket garanterar lokal kvalitet och hantverk.

Ø 40mm ⚖ ca 350g

Art.nr 1001470 ⌚ 90 dagar



Salami Barolo

Salami smaksatt med Barolovin, där vinets komplexa smaker, som utvecklats under lufttorkning i 3 månader, för tankarna till Piemontes vackra natur och dess gastronomiska traditioner. En perfekt balans mellan vinets djup och salamin.

Ø 40mm ⚖ ca 150g

Art.nr 1001472 ⌚ 90 dagar



Salami Granskott

Smaksatt med granskott från Sörmlands djupa skogar och varsamt lufttorkad i tre månader. Produkten är märkt med Smakriket, vilket garanterar lokal kvalitet och hantverk.

Ø 40mm ⚖ ca 350g

Art.nr 1001475 ⌚ 90 dagar



Vad innebär egentligen Smakriket?

Smakriket är ett sigill för råvaror och produkter med ett tydligt ursprung och hög kvalitet. Smakrikets producenter arbetar med naturliga processer där människans hand är närvarande genom hela produktionskedjan. Vi värnar om vårt land som har en mångfald av geologiska och klimatmässiga regioner, med olika förutsättningar för råvaror att utvecklas. Vi tror på rätt råvara på rätt plats, där förutsättningarna för odling, uppfödning eller förädling är de bästa just för den geografiska platsen där råvaran har de bästa naturliga förutsättningarna.

Smakriket förmedlar och säljer produkter från Sveriges främsta matproducenter. Dessa produkter finns hos Grön-sakshallen Sorunda, Köthallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda och Martin & Servera. Håll utkik efter Smakriket-loggan för att hitta just dessa specifika produkter.



Smakriket®

Sörmlands Chark

Sörmlands Chark, grundat 2021 av Mats Selin och Andreas Norlin, har sina rötter i den välkända Gnesta Charkskola. Med en tydlig vision om att erbjuda högkvalitativa och hantverksmässigt producerade charkuterier, fokuserar de på att använda lokala råvaror för att säkerställa bästa möjliga smak och kvalitet.

Charkmästaren Daniel Bentancor, som står bakom produktionen, har över 20 års erfarenhet inom charkuterihantverket. Hans gedigna kunskap och noggrannhet i varje steg av tillverkningen gör Sörmlands Chark till en pålitlig leverantör av förstklassiga produkter som uppskattas av kunder över hela regionen.



Med reservation för variation i storlek och tillgänglighet i lager.

Familjen

HANSEN CHARKUTERI

Ø = Diameter

Δ = Vikt

⌚ = Torktid



Salami Pepper

Långsam fermentering och lång mognadstid (minst 45 dagar) för bästa smak och konsistens. Smaksatt med svart- och grönspeppar. Produkten vann Chark-SM 2022 i sin klass och stoltserar nu med märkningen "Svensk Mästare"

Ø 65mm Δ ca 1kg
Art.nr 1001342 ⌚ 45 dagar



Salami Chorizo

Lufttorkad chorizosalami är ett självklart inslag på plockbrickan. Med en tydlig hetta och rik smak av paprika skapas en behaglig smakupplevelse. Den passar även utmärkt tunt skivad som topping på pizza.

Ø 65mm Δ ca 1kg
Art.nr 1001332 ⌚ 45 dagar



Salami Fänkål

Grovmalen salami tillverkad enligt gamla traditioner. Långsam fermentering och lång mognadstid (minst 45 dagar) för bästa smak och konsistens. Smaksatt med fänkål.

Ø 65mm Δ ca 1kg
Art.nr 1001336 ⌚ 45 dagar



Salami Tryffel

Grovmalen salami tillverkad enligt gamla traditioner. Långsam fermentering och lång mognadstid (minst 45 dagar) för bästa smak och konsistens. Smaksatt med tryffel, tryffelarom och svartpeppar.

Ø 65mm Δ ca 1kg
Art.nr 1001337 ⌚ 45 dagar



Olivsalami

Grovmalen salami, tillverkad enligt gamla traditioner men med en modern twist i smaksättningen – gröna oliver och en hint av soltorkad tomat. Långsam fermentering och minst 30 dagars mognadstid.

Ø 40mm Δ ca 600g
Art.nr 1002142 ⌚ 30 dagar



Bredbar Salami

Salamins lufttorkade, mjuka konsistens är inspirerad av Medelhavets Nduja och Sobrasada, med en egen tolkning av dessa klassiker. En tydlig hetta kombineras med en rik smak av rökt paprika för en behaglig och smakrik upplevelse.

Δ ca 500 ⌚ 60 dagar
Art.nr 1002142



Bresaola

Nötkött från noggrant utvalda djur i Västerbotten, varsamt saltat med grovt havssalt, lagerblad och milda kryddor. Köttet mognar och lufttorkas i minst 60 dagar, vilket ger en mjäll och fin smak tack vare den långa mognadstiden.

Δ ca 1,1kg ⌚ 60 dagar
Art.nr 1001334



Fläskkarré - Lufttorkad

Fläskkarré från noga utvalda grisar i Västerbotten. Saltas med grovt havssalt, fänkålsfrön och milda kryddor. Mognar och lufttorkas i minst 60 dagar. Mjäll och len i smaken tack vare den långa mognadstiden. Perfekt på charkbrickan eller som del av en förrätt.

Δ ca 1,3kg ⌚ 60 dagar
Art.nr 1001335



Blodsalami

Grovsuren salami med blod och brännässlor som smaksättning. Fermenterad och torkad i 30 dagar, sedan mognad i sval miljö i minst ytterligare 30 dagar för en djup och karaktärsfull smak.

Ø 30mm Δ ca 300g
Art.nr 1002930 ⌚ 30 dagar



Salami Svedjan Rustik

Grovmalen salami med bitar av blåmögelosten Svedjan Rustik. Fermenterad och torkad i 30 dagar, och sedan mognad vidare i sval miljö i minst ytterligare 30 dagar för en rik och balanserad smak.

Ø 30mm Δ ca 300g
Art.nr 1002931 ⌚ 30 dagar



Med reservation för variation i storlek och tillgänglighet i lager.

HEMGÅRDEN CHARK

Ø = Diameter

⚖ = Vikt

🕒 = Torktid

Familjen Hansen Charkuteri

År 2013 startade Michael Hansen med familj produktionen av charkuterier i lokalerna som en gång inrymde Scans verksamhet. Det saknades välsmakande, lokala produkter i segmentet och luckan på marknaden var stor. Från idé till produktion tog processen bara 2 månader – och vi har inte ångrat oss en dag! Våra första artiklar sålde vi till ICA Kronoparken i Umeå och vi har fortfarande kvar dem i vårt sortiment. En fyrklöver bestående av Västerbottningen, Grillkorv med brännässlor, ramslöksalsiccia och chorizo.

Täta samarbeten med uppfödare har gjort att vi kunnat påverka råvaran som vi använder i vår produktion, dessutom kan vi hjälpas åt att höja förädlingsgraden på den fina, lokala råvara som Västerbotten har att erbjuda.

Idag sker produktionen i Stöcksjö strax söder om Umeå, där finns det öppna landskap, skog och mark som är gynnsamt för vår produktion. Vi tror nämligen att de friska vindarna från Stöcksjöslätterna bidrar till att smaken på vårt lufttorkade sortiment blir så unik.



Skinka - Lufttorkad

Lufttorkad skinka tillverkad av svenskt kött i hjärtat av Värmland. Framställd på traditionellt och hantverksmässigt vis med råvaror från noggrant utvalda leverantörer.

⚖ ca 600g 🕒 90 dagar

Art.nr 1001431



Fläskkarré - Lufttorkad

Tillverkad av svenskt kött från Värmland med omsorg och traditionella metoder. Denna karré erbjuder en djup smak och mör textur. Köttet från noggrant utvalda leverantörer säkerställer högsta kvalitet – ett genuint svenskt mathantverk i varje skiva.

⚖ ca 1,5kg 🕒 60 dagar

Art.nr 1001325



Kallrökt & Lufttorkad

Tillverkad av svenskt kött i hjärtat av Värmland. En fin sälta balanseras med en distinkt röksmak från traditionella murade tegelrökar.

Snickarskinka

Art.nr 1001249

⚖ ca 600g 🕒 90 dagar

Snickarkarré

Art.nr 1001251

⚖ ca 700g 🕒 90 dagar



Naturligt rökt och producerad på svensk råvara i de värmländska skogarna.

Ölkorv - Vitlök Art.nr 1001254

Ölkorv - Tryffel Art.nr 1001253

Ölkorv - Het Art.nr 1001252

🕒 14 dagar Ø 12mm ⚖ ca 80g

Hemgården Chark

1894 hörde hemsakt och korvstopning till hushållssysslorna i Norra Råda. Och det fanns knappt några charkuterivaror att köpa hos handlarn. Att börja sälja korv och andra charkuterivaror under de förutsättningarna kunde ju lätt bedömas som dumdristigt – eller som en fantastisk affärsmöjlighet.

En som ser möjligheterna var den 30-åriga August Larsson, som flyttar till Norra Råda 1893. Med sin dragkärra går han från dörr till dörr bland arbetarbostäderna och säljer charkuterivaror. Det blir snabbt en succé och kunderna strömmar till. Året därpå gör han slag i saken och startar ett eget slakteri.

När August dör 1939 övertas verksamheten av söner August och Axel, som flyttar verksamheten till slakteriet i Hagfors. 1943 blir August ensam ägare.

Den tredje generationen Larsson, Holger och Inge, flyttar hem verksamheten till Norra Råda igen 1964. De får då ta över slakteriföreningens gamla lokaler, inte långt från den ursprungliga slakteriet där deras farfar startat företaget 73 år tidigare. Verksamheten ligger än idag i samma fastighet, som byggts ut i flera etapper sedan dess.



Med reservation för variation i storlek och tillgänglighet i lager.

Egen produktion KÖTTHALLEN SORUNDA

Ø = Diameter

⚖ = Vikt

⌚ = Torktid



Kottlett - Kallrökt

Tillverkad av utvald svensk råvara som noggrant saltas med havssalt och kryddas med vitlök och timjan. Kottletten får mogna i 3-4 veckor i kylförvaring innan den kallröks i en vecka. Efter kallrökningen torkas kottletten i 3 veckor innan den packas för leverans.

⚖ ca 1kg ⌚ 21 dagar

Art.nr 1002315



Fläskkarré - Kallrökt

Tillverkas av utvald svensk råvara som omsorgsfullt saltas med havssalt och kryddas med vitlök och timjan. Karrén får mogna i 3-4 veckor i kylförvaring innan den kallröks i en vecka. Efter rökprocessen torkas produkten i 3 veckor innan den packas och levereras.

⚖ ca 1kg ⌚ 21 dagar

Art.nr 1002316



Baconsida

Saltas noggrant och kontrolleras för att säkerställa att inget brosk kvarstår. Därefter hängs allt på vagnar och får vila över natten. Nästa dag alspånsröks produkten i 4-5 timmar för att ge en fyllig smak.

⚖ ca 1,6kg

Art.nr 1000379



Färdigskivat

Fläskkottlett - Sotad

Art.nr 1000382

Kycklingpastrami

Art.nr 1000385

⚖ ca 1kg



Skinka - Alspånsrökt

Art.nr 1000386

Fläskkarré - Varmrökt

Art.nr 1001505



Leverpastej - Bakad

Prisvinnande leverpastej med en härligt krämig konsistens och rik smak. Perfekt på smörgåsen eller som del av en lyxig förrätt.

⚖ ca 1,5kg

Art.nr 1000389



Skinka - Alspånsrökt hel

Skinka av ytterlår och rulle, noggrant utvald och varsamt rökt för en fyllig smak och bevarad saftighet. Ett förstklassigt val för alla tillfällen.

⚖ ca 1,7kg

Art.nr 1000387



Med reservation för variation i storlek och tillgänglighet i lager.



Picked by SORUNDA

Picked by Sorunda är vårt eget varumärke som garanterar att du får produkter av hög kvalitet, noggrant utvalda av oss på Sorundahallarna. Från Grönsakshallens handplockade bär och storlekssorterade avokado, till Fiskhallens kokta hummer och sillinläggningar samt Köthallens delikata pastejer och skivade pastrami.

Våra egenproducerade charkprodukter tillverkas med omsorg och expertis. Genom ett nära samarbete med utvalda uppfödare använder vi endast svenskt kött av högsta kvalitet. Vi både smaksätter och förädlar våra produkter för att de ska passa alla tillfällen – alltid med kunden i fokus.

Utvalt av oss, för dig.

Pruneller

Pruneller är en delikatess skapad av omogna och bortgallrade plommon, som fermenteras och picklas i en välbalanserad ättikslag. De bjuder på en fruktig smak med inslag av sälta, syra och sötma, samtidigt som de har en kärnfri och krispig textur som förhöjer smakupplevelsen. Denna unika innovation belönades med guld i öppna SM i Mathantverk.

Art.nr 1005749



Inkokta kottar

Tallkottarna skördas på våren när de är små, 1–1,5 cm, och plockas från låga tallar längs västkusten. De kokas sedan långsamt i socker tills de får en söt, seg och kolaliknande konsistens.

Art.nr 66367



Rödbrokig

Långlagrad hårdost på traditionellt recept med mjök från korasen Rödbrokig (SRB) vilket ger osten sin uniktet att långlagras men bibehålla en mjuk och hyvelbar konsistens. Lagrad i minst 15 månader. Från Falköpings Mejeri, Västergötland

Art.nr 88798



Med reservation för variation i storlek och tillgänglighet i lager.

På Kötthallen Sorunda jobbar vi nära och engagerat tillsammans med några av landets bästa charkproducenter – något vi verkligen är stolta över. Dessa samarbeten har vuxit fram över lång tid, och vi har byggt dem på förtroende, gemensamma värderingar och en passion för kvalitet. Vi vet att för att skapa produkter som håller högsta klass krävs både omsorg om detaljer och ett genuint intresse för hantverket. Våra producenter är mästare inom sina områden, och de lägger hjärta och själ i varje steg av processen, från valet av råvaror till den slutliga produkten.

Varje produkt vi erbjuder har genomgått en noggrann kvalitetskontroll, och våra producenter har säkerställt att smak, textur och hållbarhet möter våra högt ställda krav. Vi på Kötthallen känner oss trygga i att kunna erbjuda produkter som både vi och våra kunder kan stå bakom. Vi vet att chark inte bara handlar om vad som ligger på tallriken, utan också om den historia och tradition som finns bakom varje produkt. Därför är vårt fokus inte bara på att leverera, utan på att skapa en helhetsupplevelse – där varje produkt får representera något genuint och äkta.

För oss är relationen med våra kunder lika viktig som relationen med våra producenter. Vi vill inte bara vara en leverantör – vi vill vara en pålitlig partner som du kan lita på. Vi finns här för att ge dig produkter som du kan känna dig trygg med, som du kan njuta av och vara stolt över att servera. Med Kötthallen kan du vara säker på att du får produkter som står för det vi tror på: kvalitet, smakupplevelser och ett gediget hantverk.

Besöksadress

Kötthallen Sorunda AB
Elektravägen 15, 126 30 Hägersten



Order och kundservice

Tel 08-556 139 00
order@kotthallen.se