

OM OSS

I vår moderna fabrik i Linköping produceras ca 40 ton färdigt kebabkött i veckan. Det sker i en anläggning som är den enda i Sverige som innehar FSSC 22000 certifiering. Det säkerställer att vi har högsta kvalitet och kontroll.

Vi använder bara den högsta kvaliteten av råvaror och minimerar alla onödiga tillsatser. Dessa råvaror grillar vi och skär på traditionellt sätt. Det ger en produkt som håller högsta kvalitet, smakar fantastiskt och dessutom är helt fri från allergener. Vill Du veta mera så kika gärna in på vår hemsida eller ring direkt till oss.

www.meetab.se



VARFÖR SKA DU SERVERA VÅR KEBAB?



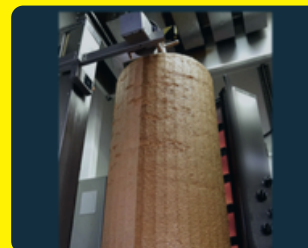
Det enkla svaret är för smakens skull!

Det som särskiljer oss från andra är:

- Grillat och skuret på traditionellt sätt.
- Hög kötthalt i samtliga produkter.
- Högsta kvalitetsnivå på alla råvaror.
- Vår fabrik håller högsta standard.

FSSC 22000

ECC
EuropeanChicken Comittment



PERFEKT FÖR EN HÄLSOTALLRIK!

KYCKLING 2000gr

- 100% svensk kyckling
- Hög kötthalt (90%)
- Høgt proteinvärde



90% Kötthalt

MASSOR MED SMAK!

GYROS (LÄSK) 2000gr

- Høgsta kvalitet på råvarorna
- Høg kötthalt
- Smakrik



78% Kötthalt

SUPERGOD VEGO KEBAB!

VEGO 2000gr

- Smakar som originalet
- Certifierad Vegokebab
- Helt fri från allergener



100% Växtbaserat

ORGINALET!

NÖT 2000gr

- Grillad och skuren
- Høg kötthalt
- Bästa kvalitet på råvaran



84% Kötthalt

SJÄLVKLART FINNS SPETT!

- Spett tillverkas i kyckling, gyros och nöt
- Finns i 15 kg – 35 kg i 5 kilos intervall
- Samma høga kvalitet som alltid
- Redo att grillas och skäras

