



Industri

Sortimentskatalog

2026





Innehåll / Content

Allmän information om O.Kavli AB/ General information about O.Kavli AB. _____	3
Senap / Mustard _____	4
Ketchup & Chilisås / Ketchup & Chili sauce _____	9
Ättika/Spirit Vinegar _____	11
Vinäger & Matlagningsvin / Vinegar & Denaturated wine for cooking _____	14
Emballage / Packaging _____	19
 Viktig information / Important information	
• Ledtider / Lead times • Reklamationer/ Complaints • Förvaring/ Storage _____	20

Goda smaker för alla måltider

Det ska vara enkelt att göra något gott. På Kavli vill vi förgylla och förenkla dygnets alla måltider. Vi kombinerar gamla traditioner med nya trender för att alltid ha ett intressant utbud av såväl innovativa produkter och smaker som anpassade förpackningslösningar. Som en del av Kavli Food Solutions har affärsområdet **Kavli Industri** de produkter som hjälper dig som professionell att lyckas. Upptäck vårt breda utbud av färg- och smaksättare.

- **Senap:** Smaksättare i kalla såser som tex majonnäser, sallader och maträtter.
- **Ketchup och chilisås:** Smaksättare till kalla såser och varma maträtter, speciellt korv och färsrätter.
- **Ättiksprit/Ättiksyra:** Till klassiska inläggningar av fisk och grönsaker.
- **Vinäger och matlagingsvin:** Bas till dressing, smaksättare i såser och färdigmat.



Hela vårt överskott går till goda ändamål

Kavli är inte ett företag som alla andra - hela vårt överskott går till goda ändamål. Kavli ägs av den ideella stiftelsen Kavlifonden vars enda syfte är att göra gott i världen genom att dela ut verksamhetens hela överskott till goda ändamål. Det har vi gjort sedan 1962 och under dessa drygt 60 år har Kavlifonden delat ut 1,3 miljarder norska kronor. Varje gång något köps från Kavli gör vi världen mjukare. Läs gärna mer på kavli.se



Vårt ansvar

Vårt Ansvar är Kavlis ramverk för hur vi ska bidra till en hållbar framtid genom ansvarsfull tillväxt. Stommen i vårt hållbarhetsarbete är vår ägarform och inom vår verksamhet har vi ringat in fyra fokusområden: Säkra & hälsosamma produkter, Produktion & Transporter, Sourcing & Förpackning samt Människa & Samhälle.

Läs gärna Kavlis hållbarhetsrapport 2025 för att ta del av föregående års arbete och riktade insatser på kavli.se/vart-ansvar





Senap

EST. 1987
Johnny's


VÄSTERVIKS
SENA P

Hultbergs

DRUVAN
EST. 1874





Mild finmald senap

Smaksättare i kalla såser, majonnäser, sallader och färdigmat.

Returcontainer - Art nr: 2219

Hink 15 kg - Art nr: 560446 (Möllers mild senap)

Antal/pall: 33 st



Mild, finmalen senap.

Ingredienser: Vatten, gult och brunt SENAPSRÖ, socker, ättika, salt, modifierad potatisstärkelse, kryddor (bl.a. paprika), surhetsreglerande medel (citronsyra).

Utseende: Finmald, tjock, homogen senap med djupt gul färg.

Smak: Mild, något syrlig senapssmak.

Lukt: Frisk senapsdoft.

Hållbarhet: Hink, 6 månader / Container, 12 månader.

Mild, finely ground mustard.

Ingredients: Water, yellow and brown MUSTARD SEEDS, sugar, spirit vinegar, salt, modified potato starch, spices (paprika among others), acidity regulator (citric acid).

Appearance: Finely ground, thick, homogenous. Deep yellow colour.

Taste: Mild, acidic, typical of mustard.

Odour: Fresh scent of mustard.

Sustainability: Bucket, 6 months / Container, 12 months.

Finmald, medelsöt senap

Smaksättare i maträtter.

Returcontainer - Art nr: 600494

Hink 5,5 kg - Art nr: 600072 (Hultbergs Milda)

Antal/pall: 80 st



Finmald, medelsöt, mild senap.

Ingredienser: Vatten, socker, SENAPSRÖ, ättika, salt, mod. potatisstärkelse, färgämne (riboflavin, betakaroten).

Utseende: Finmald, slät senap med klargul färg.

Smak: Mild, frisk senapssmak med måttlig sötma.

Lukt: Frisk, typisk senapsdoft.

Hållbarhet: Container, 6 månader / Hink, 6 månader.

Mild, finely ground mustard. Moderately sweet.

Ingredients: Water, sugar, MUSTARD SEEDS, spirit vinegar, salt, modified potato starch, colour (E101, E160a).

Appearance: Finely ground, homogenous. Light yellow colour.

Taste: Mild, fresh, typical of mustard with moderate sweetness.

Odour: Fresh scent of mustard.

Sustainability: Container, 6 months / Bucket, 6 months.

Dijonsenap

Den klassiska smaksättaren i dressingar, såser och maträtter.

Hink 5,5 kg - Art nr: 560087 (Druvan®) Antal/pall: 80 st.

Hink 3 kg - Art nr: 560086 (Druvan®) Antal/pall: 120 st.



Osötad, stark, finmald matlagningssenap.

Ursprungsland: Frankrike.

Ingredienser: Vatten, SENAPSRÖ, ättika, salt, surhetsreglerande medel (citronsyra), konserveringsmedel (E224 KALIUMDISULFIT).

Utseende: Ljust gul, finmald, jämn och slät.

Smak: Ren och aromatisk, skarp senapsskärpa med påtaglig sälta.

Lukt: Karaktäristisk syrlig senapsdoft samt lätt sulfitdoft.

Hållbarhet: Hink, 12 månader.

Unsweetened, strong cooking mustard.

Country of origin: France.

Ingredients: Water, MUSTARD SEEDS, spirit vinegar, salt, acidity regulator (citric acid), preservative (POTASSIUMDISULPHITE).

Appearance: Light yellow/beige, finely ground.

Taste: Pungent, aromatic, salty. Typical for Dijon mustard.

Odour: Typical acidic scent of mustard, slight scent of sulphite.

Sustainability: Bucket, 12 months.

Guldsenap

Klassisk svensk senap.

Smaksättning till maträtter.

Returcontainer - Art nr: 560195

Engångscontainer - Art nr: 560198



Finmald tämligen stark senap med tydliga inslag av brunt senapsfrö.

Ingredienser: Vatten, gult och brunt SENAPSRÖ, socker, ättika, salt, kryddor.

Utseende: Finmald, jämn och slät senap med tydliga inslag av brunt senapsfrö.

Smak: Frisk, ren och aromatisk senapssmak.

Lukt: Frisk senapsdoft.

Hållbarhet: Container, 6 månader.

Finely ground, moderately strong with visible particles of mustard seeds.

Ingredients: Water, yellow and brown MUSTARD SEEDS, sugar, spirit vinegar, salt, spices.

Appearance: Finely ground, smooth with visible particles of mustard seeds.

Taste: Fresh, aromatic, slightly pungent mustard flavour.

Odour: Fresh, aromatic scent of mustard and spices.

Sustainability: Container, 12 months.

Skånsk Senap

Grov senap. Smaksättare i färdigrätter.

Returcontainer - Art nr: 560103

Engångscontainer - Art nr: 560130

Hink 12,5 kg - Art nr: 560783 (Möllers)

Antal/pall: 33 st

Hink 5 kg - Art nr: 560433 (Druvan®)

Antal/pall: 80 st



Grovkornig, stark senap av "Skånsk" typ.

Ingredienser: Vatten, gult och brunt SENAPSRÖ, socker, ättika, salt och krydda.

Utseende: Grovmald med tydliga inslag av brunt senapsfrö. Tjock och grovkornig.

Smak: Senapssmak med hög skärpa.

Lukt: Stark, karaktäristisk senapsdoft.

Hållbarhet: Container, 6 månader /

Hink 12,5 kg, 6 månader / Hink 5 kg, 9 månader.

Strong, coarse mustard with low sweetness.

Ingredients: Water, yellow and brown MUSTARD SEEDS, sugar, spirit vinegar, salt, spice.

Appearance: Coarsely ground, thick mustard.

Taste: Aromatic, pungent typical mustard flavour.

Odour: Strong, acidic, typical scent of mustard.

Sustainability: Container, 6 months /

Bucket 12,5kg, 6 months / Bucket 5kg, 9 months.

Original Senap

Slät senap med tydlig sälta och fin syra.

Hink 5 kg - Art.nr: 560095 (Johnny's®)

Antal/pall: 80 st



Slät senap, ljus halmgul färgton med tjock densitet.

Ingredienser: Vatten, SENAPSRÖ, socker, ättika, salt och kryddor (bl.a. kanel).

Utseende: Slät senap med halmgul färg.

Smak: Tydlig sälta och fin syra som under lång tid sitter kvar i munnen.

Lukt: Frisk och intensiv doft av gröna örter och en pickande syrlighet.

Hållbarhet: Hink, 9 månader.

Smooth mustard, light straw-yellow color with thick density.

Ingredients: Water, MUSTARD SEEDS, sugar, vinegar, salt, and spices (including cinnamon).

Appearance: Smooth mustard with a straw-yellow color.

Taste: Distinct saltiness and fine acidity that lingers in the mouth for a long time.

Aroma: Fresh and intense scent of green herbs with a tangy sharpness.

Sustainability: Bucket, 9 months.

Yellow Mustard

Slät senap, "American style".

Hink 5 kg - Art nr: 560096 (Johnny's®)

Antal/pall: 80 st



Finmald, slät senap, osötad och tydlig gul färg.

Ingredienser: Vatten, ättika, SENAPSRÖ, salt, kryddor (bl.a. paprika och vitlök).

Utseende: Slät senap med tydlig gul färg.

Smak: Syrlig, tydlig sälta.

Lukt: Syrlig senapsdoft.

Hållbarhet: Hink, 9 månader.

Finely ground, smooth mustard, unsweetened with clear yellow color.

Ingredients: Water, spirit vinegar, MUSTARD SEEDS, salt, spices (eg pepper, garlic).

Appearance: Smooth mustard, clear yellow color.

Taste: Tart and salty.

Odour: Acidic mustard flavour.

Sustainability: Bucket, 9 months.



Senap Finmald Ekologisk

Ekologisk senap. Smaksättning till maträtter.

Returcontainer - Art nr: 560750

Hink 5 kg - Art nr: 560084 (Druvan®)

Antal/pall: 80 st



Ekologisk finmald medelstark senap.

Certifierad av SE-EKO-011.

Ingredienser: Vatten, SENAPSRÖ*, socker*, ättikspirit*, salt och kryddor* (bl.a. gurkmeja, kanel, ingefära).

Utseende: Finmald, jämn och slät senap med tydliga inslag av brunt senapsfrö.

Smak: Frisk, ren och aromatisk senapssmak.

Lukt: Frisk, typisk senapsdoft.

Hållbarhet: Container, 6 månader / Hink, 12 månader.

* Ekologiskt certifierad ingrediens.

Organic finely ground, moderately strong mustard.

Ingredients: Water, **MUSTARD SEEDS***, sugar*, spirit vinegar*, salt, spices* (turmeric*, cinnamon*, ginger*).

Appearance: Finely ground mustard with visible particles of mustard seeds.

Taste: Fresh, aromatic taste of mustard and spices.

Odour: Fresh, typical scent of mustard and spices.

Sustainability: Container, 6 months / Bucket, 12 months.

*Certified organic ingredient of agriculture inside and outside EU.

Senap Stark

Finsmakarens val - söt och stark senap med lätt ton av frukt.

Hink 3 kg - Art.nr: 560113 (Västerviks senap)

Antal/pall: 120 st



Stark senap.

Ingredienser: Socker, vatten, SENAPSRÖ, ättika, salt, kryddor (bl.a. kanel, koriander).

Utseende: Slät och småkornig senap i en mörk gul färg.

Smak: Söt och stark med en ton av frukt.

Lukt: Något söt med en viss syra.

Hållbarhet: Hink, 12 månader.

Strong mustard.

Ingredients: Sugar, water, **MUSTARD SEEDS**, vinegar, salt, spices (including cinnamon and coriander).

Appearance: Smooth and slightly grainy with a dark yellow color.

Taste: Sweet and strong with a hint of fruit.

Aroma: Slightly sweet with a bit of acidity.

Sustainability: Bucket, 12 months.

Specialsenap

Finmalen slät senap. Bra som bas till majonnäser och salladssåser.

Returcontainer - Art.nr 560790

Hink 15kg - Art.nr 560782

Antal/pall: 33 st



Finmald slät tämligen mild senap.

Ingredienser: Vatten, SENAPSRÖ, socker, ättika, salt, krydda (cayennepeppar).

Utseende: Ljust beige gul, finmald jämn och slät. Tjock, homogen konsistens.

Smak: Ren och aromatisk tämligen mild senapssmak med viss sötma.

Lukt: Frisk, typisk senapsdoft.

Hållbarhet: Hink, 6 månader / Container, 6 månader.

Finely ground, mild mustard.

Ingredients: Water, **MUSTARD SEEDS**, sugar, spirit vinegar, salt, spice (cayenne pepper).

Appearance: Light beige, smooth mustard.

Taste: Fresh and aromatic, typical of mustard.

Odour: Fresh, typical scent of mustard.

Sustainability: Bucket, 6 months / Container, 6 months.



Ketchup & Chilisås

EST. 1897
Johnny's[®]





Ketchup

Perfekt till dressingar.

Container - Art nr: 50356

Hink 15 kg - Art nr: 580138 (Johnny's®)

Antal/pall: 33 st.

Hink 5 kg - Art nr: 580130 (Johnny's®)

Antal/pall: 80 st



Tomatketchup.

Ingredienser: Tomatpuré (motsvarande 155 g tomater/100 g), socker, vatten, ättika, salt, modifierad potatisstärkelse, konserveringsmedel (E211, E202), antioxidationsmedel (citronsyra) och krydda.

Utseende: Tomatröd ketchup med något pulpig struktur.

Smak: Sötsyrlig tomatsmak.

Lukt: Sötsyrlig doft av tomat.

Hållbarhet: Container, 8 månader / Hink, 8 månader.

Tomato ketchup.

Ingredients: Tomato paste, sugar, water, spirit vinegar, salt, modified potato starch, preservative (E211, E202), antioxidant (citric acid), spice. Tomato content corresponds to 155 g tomatoes/100 g.

Appearance: Tomato red, with a pulpy structure.

Taste: Sweet and acidic tomato taste.

Odour: Sweet and acidic scent of tomato.

Sustainability: Container, 8 months / Bucket, 8 months.

Johnny's Chilisås

Smaksättare till kalla såser och varma maträtter.

Hink 5 kg - Art nr: 580132 (Johnny's®)

Antal/pall: 80 st



Slät chilisås med kryddig smak.

Ingredienser: Tomatpuré (motsvarande 155 g tomater/100 g), vatten, socker, ättika, modifierad potatisstärkelse, salt, kryddor (bl.a chilipeppar, paprika, kummin, koriander, vitlök), vinäger, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbensoat), antioxidationsmedel (askorbinsyra), surhetsreglerande medel (citronsyra), arom.

Utseende: Djupröd sås med slät struktur.

Smak: Söt tomatsmak med tydlig kryddsmak.

Lukt: Frisk och syrlig tomatdoft med kryddor.

Hållbarhet: Hink, 8 månader.

Tomato based chili sauce.

Ingredients: Tomato paste, water, sugar, spirit vinegar, modified potato starch, salt, spices (among others chilipepper, paprika, cummin, coriander, garlic), wine vinegar, preservative (potassium sorbate, sodium benzoate), antioxidant (ascorbic acid), acidity regulator (citric acid), aroma. Tomato content corresponds to 155 g tomatoes/100 g.

Appearance: Tomato red, smooth.

Taste: Sweet, aromatic tomato taste.

Odour: Aromatic, acidic scent of tomato.

Sustainability: Bucket, 8 months.



Ättika



PERSTORP ÄTTIKA



Ättiksprit 10 %

Till klassiska inläggningar av fisk och grönsaker.

Engångscontainer - Art nr: 550333

Bulkbil - Art nr: 550336

Dunk 10 L - Art nr: 541601 (Vinägron)

Antal/pall: 60 st



Filtrerad ättiksprit, med en koncentration av 10 % (HAc), framställd genom fermentering av lantbrukssprit.

Ingredienser: Ättiksprit 10 %.

Utseende: Klar vätska.

Smak: Karaktäristiskt ättiksarom.

Lukt: Karaktäristisk, ättikssyrlig.

Hållbarhet: Container, 48 månader / Dunk, 48 månader.

Product description: Spirit vinegar with a concentration of 10 % (HAc), produced by fermentation of biological spirit of agricultural origin.

Ingredients: Spirit vinegar 10 %.

Appearance: Colourless, transparent liquid.

Taste: Acidic, characteristic aromatic flavour.

Odour: Characteristic, acidic, clean.

Sustainability: Container, 48 months / Can, 48 months.

Ättiksprit 12 %

Till klassiska inläggningar av fisk och grönsaker.

Engångscontainer - Art nr: 550335

Bulkbil - Art nr: 550202

Dunk 10 L - Art nr: 550061 (Druvan®)

Antal/pall: 60 st



Filtrerad ättiksprit, med en koncentration av 12 % (HAc), framställd genom fermentering av lantbrukssprit.

Ingredienser: Ättiksprit 12 %.

Utseende: Klar vätska.

Smak: Karaktäristiskt ättiksarom.

Lukt: Karaktäristisk, ättikssyrlig.

Hållbarhet: Container, 48 månader / Dunk, 48 månader.

Spirit vinegar with a concentration of 12 % (HAc), produced by fermentation of biological spirit of agricultural origin.

Ingredients: Spirit vinegar 12 %.

Appearance: Colourless, transparent liquid.

Taste: Acidic, characteristic aromatic flavour.

Odour: Characteristic, acidic, clean.

Sustainability: Container, 48 months / Can, 48 months.

Kavli Ekologisk Ättiksprit 12 %



Till ekologiska inläggningar av fisk och grönsaker.

Dunk 10 L - Art nr: 545001

Antal/pall: 60 st



Filtrerad ättiksprit, med en koncentration av 12 % (HAc).

Ingredienser: Ättiksprit 12 %*.

*Ekologisk/certifierad ingrediens. Jordbruk inom EU (certifierad av: SE-EKO-01).

Utseende: Klar vätska.

Smak: Karaktäristisk ättiksarom.

Lukt: Karaktäristisk, ättikssyrlig.

Hållbarhet: Dunk, 48 månader.

Spirit vinegar with a concentration of 12 % (HAc), produced by fermentation of biological spirit of agricultural origin.

Ingredients: Spirit vinegar 12 % *Ecological/certified ingredients Agriculture within EU (certified by: SE-EKO-01).

Appearance: Colourless, transparent liquid.

Taste: Acidic, characteristic aromatic flavour.

Odour: Characteristic, acidic, clean.

Sustainability: Can, 48 months.

Perstorp Ättikssyra 24 %

Blandbar med vatten och används med fördel till inläggningar av fisk och grönsaker.

Dunk 25 kg - Art.nr: 530500 (Perstorp 24 %)

Antal/pall: 24 st



Filtrerad ättiksyra, med en koncentration av 24 % HAC. Fullt blandbar med vatten och alkohol.

Ingredienser: Ättiksyra 24 %.

Utseende: Klar vätska.

Smak: Karaktäristisk ättiksarom.

Lukt: Karaktäristisk ättikssyrlik.

Hållbarhet: Dunk, 48 månader.

Filtered food grade chemical acetic with concentration 24 %. Mixable with water and alcohol in all proportions.

Ingredients: Acetic acid 24 %.

Appearance: Colourless, transparent liquid.

Taste: Acidic, characteristic aromatic flavour.

Odour: Characteristic, acidic, clean.

Sustainability: Can, 48 months.

Ättiksyra 60 %

OBS! Beställ säkerhetsdatablad från order.eslov@kavli.se

Transporteras som farligt gods.

Engångscontainer - Art nr: 530800

Dunk 25 kg - Art nr: 530700

Antal /pall: 24 st.

Dunk 10 kg - Art nr: 530600

Antal/pall: 20 st



Filtrerad ättiksyra, med en koncentration av 60 % HAC. Fullt blandbar med vatten eller alkohol.

Ingredienser: Ättiksyra 60 %.

Utseende: Klar vätska.

Smak: Karaktäristisk ättiksarom.

Lukt: Karaktäristisk, ättikssyrlik.

Hållbarhet: Container, 48 månader / Dunk, 48 månader.

Filtered food grade chemical acetic acid with the concentration 60 %. Mixable with water or alcohol in all proportions.

Ingredients: Acetic acid 60 %.

Appearance: Colourless, transparent liquid.

Taste: Acidic, characteristic aromatic flavour.

Odour: Characteristic, acidic, clean.

Sustainability: Container, 48 months / Can, 48 months.





Vinäger & Matlagningsvin





Äppelcidervinäger 5 %

Bas till dressing, smaksättare i såser och färdigmat.

Dunk 2,5 L - Art nr: 550764

Antal/pall: 220 st



Äppelcidervinäger (5 % syrahalt), framställd genom fermentering av äppelcider.

Ingredienser: Äppelcidervinäger 5 %, antioxidationsmedel (KALIUMDISULFIT).

Utseende: Klar, gul vätska.

Smak: Smak av äppelcidervinäger med tydlig syrlighet.

Lukt: Ren, karakteristisk äppelcidervinägerarom.

Hållbarhet: Dunk, 36 månader.

Apple cider vinegar 5 %, double fermented from apple concentrate. Filtered and pasteurised.

Ingredients: Apple cider vinegar, antioxidant (POTASSIUM DISULPHITE).

Appearance: Clear, transparent, yellow liquid.

Taste: Aromatic, typical apple flavour. Acidic.

Odour: Clear, typical apple wine bouquet.

Sustainability: Can, 36 months.

Äppelcidervinäger 9 %

Bas till dressing, smaksättare i såser och färdigmat.

Engångscontainer - Art nr: 550767



Äppelcidervinäger (9 % syrahalt), framställd genom fermentering av äppelcider.

Ingredienser: Äppelcidervinäger 9 %, antioxidationsmedel (KALIUMDISULFIT).

Utseende: Klar, gulbrun vätska.

Smak: Smak av äppelcidervinäger med tydlig syrlighet.

Lukt: Ren, karakteristisk äppelcidervinägerarom.

Hållbarhet: Container, 36 månader.

Apple cider vinegar 9 %, double fermented from apple concentrate. Filtered and pasteurised.

Ingredients: Apple cider vinegar, antioxidant (POTASSIUM DISULPHITE).

Appearance: Clear, transparent, yellow liquid.

Taste: Aromatic, typical apple flavour. Acidic.

Odour: Clear, typical apple wine bouquet.

Sustainability: Container, 36 months.

Rödvinsvinäger 6 %

Bas till dressing, smaksättare
i såser och färdigmat.

Engångscontainer - Art nr: 550590

Dunk 5 L - Art nr: 550558 (Druvan®)

Antal/pall: 72 st



Rödvinsvinäger (6 % syrahalt), fermenterad av rött vin. Filtrerad och pastöriserad.

Ingredienser: Rödvinsvinäger 6 %, antioxidationsmedel
(KALIUMDISULFIT).

Utseende: Klar, rödvinsfärgad vätska.

Smak: Rödvinsaromatisk med svag ättiksmak.

Lukt: Ren, karaktäristisk vinägerarom.

Hållbarhet: Container, 36 månader/Dunk, 36 månader.

Red wine vinegar 6 %, fermented from red wine. Filtered and pasteurised.

Ingredients: Red wine vinegar, antioxidant
(POTASSIUM DISULPHITE).

Appearance: Dark red coloured, clear liquid.

Taste: Aromatic, typical red wine flavour. Acidic.

Odour: Pure, characteristic vinegar odour.

Sustainability: Container, 36 months / Can, 36 months.

Rödvinsvinäger 10 %

Bas till dressing, smaksättare i såser och färdigmat.

Engångscontainer - Art nr: 550582

Dunk 10 L - Art nr: 542500

Antal/pall: 60 st



Rödvinsvinäger, 10 %. Framställd genom fermentering av rött vin.

Ingredienser: Rödvinsvinäger, antioxidationsmedel
(KALIUMDISULFIT).

Utseende: Mörkt rödvinsfärgad, klar vätska.

Smak: Ättikssyrlig, rödvinsaromatisk.

Lukt: Ren, karaktäristisk vinägerarom.

Hållbarhet: Container, 36 månader/Dunk, 36 månader.

Red wine vinegar 10 %, fermented from red wine. Filtered and pasteurised.

Ingredients: Red wine vinegar, antioxidant
(POTASSIUM DISULPHITE).

Appearance: Dark red coloured, clear liquid.

Taste: Aromatic, typical red wine flavour. Acidic.

Odour: Pure, characteristic vinegar odour.

Sustainability: Container, 36 months / Can, 36 months.





Vitvinsvinäger 6 %

Bas till dressing, smaksättare i såser och färdigmat.

Engångscontainer - Art nr: 550680

Dunk 5 L - Art nr: 550657 (Druvan®)

Antal/pall: 72 st



Vitvinsvinäger (6 % syrahalt), framställd genom fermentering av vitt vin. Filtrerad och pastöriserad.

Ingredienser: Vitvinsvinsvinäger 6 %, antioxidationsmedel (KALIUMDISULFIT).

Utseende: Vitvinsfärgad, klar vätska.

Smak: Ättikssyrlig, vitvinsaromatisk.

Lukt: Ren, karaktäristisk vinägerarom.

Hållbarhet: Container, 36 månader/Dunk, 36 månader.

White wine vinegar 6 %, fermented from white wine. Filtered and pasteurised.

Ingredients: White wine vinegar, antioxidant (POTASSIUM DISULPHITE).

Appearance: Light, white wine coloured, clear.

Taste: Aromatic, typical white wine flavour. Acidic.

Odour: Pure, characteristic vinegar odour.

Sustainability: Container, 36 months / Can, 36 months.

Vitvinsvinäger 10 %

Bas till dressing, smaksättare i såser och färdigmat.

Engångscontainer - Art nr: 551025

Dunk 10 L - Art nr: 541025

Antal/ pall: 60 st



Vitvinsvinäger, 10 %. Framställd genom fermentering av vitt vin.

Ingredienser: Vitvinsvinäger, antioxidationsmedel (KALIUMDISULFIT).

Utseende: Ljus, vitvinsfärgad, klar vätska.

Smak: Distinkt ättikssyrlig med vitvinskaraktär.

Lukt: Karaktäristisk vinägerarom.

Hållbarhet: Container, 36 månader/Dunk, 36 månader.

White wine vinegar 10 %, fermented from white wine. Filtered and pasteurised.

Ingredients: White wine vinegar, antioxidant (POTASSIUM DISULPHITE).

Appearance: Light, white wine coloured, clear.

Taste: Aromatic, typical white wine flavour. Acidic.

Odour: Pure, characteristic vinegar odour.

Sustainability: Container, 36 months / Can, 36 months.

Röd Vinägerättika 7 %

Till inläggningar, bas till dressing, tex pizzadressing.

Engångscontainer - Art nr: 550498

Dunk 10 L - Art nr: 542000

Antal/pall: 60 st



Rödvinsvinäger som förskurits med ättiksprit och vatten.

Ingredienser: Ättiksprit, vatten, rödvinsvinäger, antioxidationsmedel (**KALIUMDISULFIT**).

Utseende: Klar, ljus vinröd vätska.

Smak: Rödvinsaromatisk med tydlig ättiksmak.

Lukt: Karaktäristisk, något svag vinägerarom.

Hållbarhet: Container, 36 månader/Dunk, 36 månader.

Red wine vinegar mixed with spirit vinegar and water.

Ingredients: Spirit vinegar, water, red wine vinegar, antioxidant (**POTASSIUM DISULPHITE**).

Appearance: Clear, light-red liquid.

Taste: Aromatic from red wine with distinct acetic taste.

Odour: Characteristic, faint vinegar odour.

Sustainability: Container, 36 months / Can, 36 months.

Vit Vinägerättika 7 %

Till inläggningar, bas till dressing.

Engångscontainer - Art nr: 550495



Vitvinsvinäger som förskurits med ättiksprit och vatten.

Ingredienser: Ättiksprit, vatten, vitvinsvinäger, antioxidationsmedel (**KALIUMDISULFIT**).

Utseende: Klar, ljus vitvinsfärgad vätska.

Smak: Vitvinsaromatisk med tydlig ättiksmak.

Lukt: Karaktäristisk, något svag vinägerarom.

Hållbarhet: Container, 36 månader.

White wine vinegar mixed with spirit vinegar and water.

Ingredients: Spirit vinegar, water, white wine vinegar, antioxidant (**POTASSIUM DISULPHITE**).

Appearance: Clear, light-yellow liquid.

Taste: Aromatic from white wine with distinct acetic taste.

Odour: Characteristic, faint vinegar odour.

Sustainability: Container, 36 months.

Matlagningsvin Vitt

Smaksättare till såser och färdigmat.

Engångscontainer - Art nr: 7355

Dunk 3 x 5 L - Art nr: 7340 (Druvan®)

Antal/pall: 52 st



Denaturerat vitt vin för matlagning.

Ingredienser: Vatten, vitt vin, sherry, salt, pepparextrakt och antioxidationsmedel (**KALIUMVÄTESULFIT**)*.

Alkoholhalt 5,0 volymprocent. *max 0,25 mg SO₂/l.

Utseende: Transparent, något gulaktig.

Smak: Aromatisk av vin, salt.

Lukt: Aromatisk av vin.

Hållbarhet: Container, 12 månader/Dunk, 12 månader.

Denaturated white wine for cooking.

Ingredients: Water, white wine, sherry, salt, pepper extract, and antioxidant (**POTASSIUM BISULPHITE**). Alcohol: 5,0 %

*max 0,25 mg SO₂/l.

Appearance: Transparent, slightly yellow.

Taste: Aromatic from wine, salt.

Odour: Aromatic from wine.

Sustainability: Container, 12 months / Can, 12 months.



Matlagningsvin Rött

Smaksättare till såser och färdigmat.

Dunk 3 x 5 L - Art nr: 7345 (Druvan®)

Antal/pall: 52 st



Denaturerat rött vin för matlagning.

Ingredienser: Vatten, rödvin, sherry, salt, pepparextrakt och antioxidationsmedel (KALIUMVÄTESULFIT)*. Alkoholhalt 5,0 volymprocent. *max 0,25 mg SO₂/l

Utseende: Transparent, rödaktig

Smak: Aromatisk av vin, salt

Lukt: Aromatisk av vin

Hållbarhet: Container, 12 månader/Dunk, 12 månader.

Denaturated red wine for cooking.

Ingredients: Water, red wine, sherry, salt, pepper extract, and antioxidant (POTASSIUM BISULPHITE)*. Alcohol: 5,0 %.
*max 0,25 mg SO₂/l.

Appearance: Transparent, slightly reddish.

Taste: Aromatic from wine, salt.

Odour: Aromatic from wine.

Sustainability: Container, 12 months / Can, 12 months.

Emballage / Packaging

Engångscontainer / styck

Art nr: 590415

Koppling till engångscontainer / styck

Art nr: 590411



Viktig information

Tvätt av container: De containrar som ska gå i retur till Kavli Industri måste tvättas noggrant. Detta för att undvika påväxt som kan vara svårt att få bort.

Ledtider vid köp av container:

Ketchup: 15 kalenderdagar

Senap, Vinäger och Ättika: 10 kalenderdagar

Brytpunkten för ledtid räknas från första vardagen kl.11.00.

Reklamationer:

Alla reklamationer ska skickas till: order.eslov@kavli.se

Vi måste systematiskt registrera alla reklamationer och det är orderavdelningen som registrerar. Er normala kontaktperson får reklamationen så snart den är registrerad.

En godkänd reklamation ska innehålla:

- Vilket ordernummer (Kavlis) hör produkten till
- Vilken produkt - namn och art nr
- Antal
- Tydlig beskrivning varför produkten reklameras
- Om det är en synlig reklamation - bild på reklamationen
- Om det är container - bild på etiketten som sitter på containern

Vi ber er vänligen att informera oss i god tid om ni avser att upphöra med era inköp från oss. Sådan information är av stor betydelse för vårt fortsatta samarbete, vårt arbete med efterfrågeprognoser samt våra hållbarhets insatser för att minska svinn. Vi tackar för ert stöd och er förståelse.

Förvaring

Oöppnad Container	Öppnad Container
Ketchup: Förvaras i rumstemperatur, max 22 °C. Produkten får en bättre bibehållen smak vid kylförvaring.	Ketchup: Bör sättas i kyl.
Senap: Förvaras i rumstemperatur, max 22 °C. Produkten får en bättre bibehållen smak vid kylförvaring.	Senap: Bör sättas i kyl.
Vinäger: Kan förvaras i rumstemperatur max 22 °C. Ej direkt soljus. Färgförändring och utfällning kan uppstå över tid. Produktkvaliteten bibehålls bäst vid kylförvaring.	Vinäger: Skall förvaras i kyl.
Vinägerättika: Kan förvaras i rumstemperatur max 22 °C. Ej direkt soljus. Färgförändring och utfällning kan uppstå över tid. Produktkvaliteten bibehålls bäst vid kylförvaring.	Vinägerättika: Skall förvaras i kyl.
Ättika: Förvaras i rumstemperatur, max 22 °C. Ej direkt soljus.	Ättika: Förvaras i rumstemperatur, max 22 °C. Ej direkt soljus.

Tillverkningsställe: Samtliga produkter från Kavli Industri tillverkas och lagras i Eslöv, Sverige.

Important information

Washing of containers: The containers that are to be returned to Kavli Industri must be washed thoroughly. This is to avoid growth that can be difficult to remove.

Lead Times for Purchasing Containers:

Ketchup: 15 calendar days

Mustard, Vinegar and Spirit Vinegar: 10 calendar days

The cutoff point for calculating lead time is the first business day at 11:00 a.m.

Complaints:

All complaints must be sent to: order.eslov@kavli.se

We must systematically register all complaints, and it is the order department that registers them. Your normal contact person will receive the complaint as soon as it is registered.

An approved complaint must include following:

- Which order number (Kavli's) the product belongs to
- Which product - name and item number
- Quantity
- Clear description of why the product is being complained about
- If it is a visible complaint - picture of the complaint
- If it is a container - picture of the label on the container

We kindly ask that you inform us well in advance if you plan to discontinue your purchases from us. This information is highly valuable for our collaboration, demand forecasting, and sustainability efforts – particularly in minimizing waste. Thank you for your understanding and support.

Storage

Unopened Container	Opened Container
Ketchup: Stored at room temperature, max 22°C. The product retains its flavor better when refrigerated.	Ketchup: Should be refrigerated.
Mustard: Stored at room temperature, max 22°C. The product retains its flavor better when refrigerated.	Mustard: Should be refrigerated.
Vinegar: Can be stored at room temperature, max 22°C. Avoid direct sunlight. Color changes and sedimentation may occur over time. Product quality is best maintained when refrigerated.	Vinegar: Must be kept refrigerated.
Vinegar mixed with spirit vinegar and water: Can be stored at room temperature, max 22°C. Avoid direct sunlight. Color changes and sedimentation may occur over time. Product quality is best maintained when refrigerated.	Vinegar mixed with spirit vinegar and water: Must be kept refrigerated.
Spirit Vinegar: Stored at room temperature, max 22°C. Avoid direct sunlight.	Spirit Vinegar: Stored at room temperature, max 22°C. Avoid direct sunlight.

Place of manufacture: All products from Kavli Industri are manufactured and stored in Eslöv, Sweden.

O. Kavli AB

Postadress: Box 30, 125 21 Älvsjö

Besöksadress: Spikskogatan 17, 125 48 Älvsjö

www.kavlifoodsolutions.se

