

MED RENEN OCH RENKÖTTET I CENTRUM



HÄR FINNS VI

Ica Maxi

Solna Häggvik Nacka
Uppsala Södertälje Botkyrka

Ica Supermarket

Kungsholmstorg Stop, Täby
Västermalmsgallerian Waxholm
Kringlan, Södertälje Kryddan, Norrtälje
Magnetan, Uppsala Torgkassen, Uppsala
Saltsjöbaden Alviks Torg
Ettan, Västerås

Ica Nära

Handelsboden, Öregrund

Ica Kvantum

Åkersberga Kungens Kurva
Flygfyren, Norrtälje Gränby, Uppsala
Viksjo Tyresö Sickla
Arninge Bålsta Nynäshamn

Vi-butiker

Sabis Fältöversten Sabis Haninge
Sabis Värmdö Sabis Gullmarsplan
Sabis Näsby Park Sabis Brevik
Matpressen Hornstull
T-Jarlen Arno Livs
Skeppet Ellbe Livs, Södertälje
Enebytorp

Övriga

NK Saluhallen
Willy Ohlsson Eftr. Östermalmshallen

Idre Ren AB är ett produktionsbolag med renen och renköttet i centrum. Vi säljer vidareförädlad renkött från södra Sápmi.

Idre Ren AB är ett helägt sydsamiskt bolag från Idre och delar av Ruvhten sambyar. Vi har under flera år producerat renkött med "Bästa kvalitet", enligt Jordbruksverkets landsomfattande statistik. Med en profil, där samisk tradition och kultur är bärande element. Detta borgar för en lång och gedigen tradition inom renproduktion och förädling.

Svenskt renkött är en upplevelse av smak med känsla av sitt ursprung. Renkött är spännande, enkelt och gott, och du kan använda det till alla köttretter – en smakupplevelse man aldrig glömmer.

Sen finns det samiska specialiteter och läckerheter som ger en speciell närhet av vad naturen kan ge. Renkött från Idre Ren AB har många "Ingredienser" som gemensamt skapar en bild av tradition och naturligt mat med modern kvalitet.



Idre Ren AB
Bolagets säte: Idre
Försäljningskontor:
Kantatvägen 12
131 40 Nacka
070-277 73 51
info@idreren.se
www.idreren.se