



PRESSMEDDELANDE

2011-04-04

Scan lanserar neutrala kamben sous vide till restauranger och storhushåll

För att få riktigt saftiga, möra och goda kamben ska man koka dem först. Det momentet behöver kockarna inte göra själva eftersom Scan lanserar förkokta kamben enligt sous vide-metoden. De är av svenskt kött och utan kryddning, för att kockarna ska kunna smaksätta dem själva med glaze eller kryddblandning. Kambenen behöver bara läggas i ugnen, på stekbordet eller på grillen för att värmas och få en härlig grilllyta.

Scan är den enda leverantören av neutrala kamben sous vide av svensk råvara. De är tunna, möra och saftiga. Sous vide-metoden innebär att köttet tillagas under vakuum i en helt tillsluten plastförpackning under lång tid. Det gör att köttet blir både saftigare och mörare samt att kryddning, köttsafter och aromämnen stannar kvar i köttet. Kambenen är redan tillagade och därför enkla att lyckas med. Lägg dem på grillen ca 8 minuter för att värma dem eller i en kombiugn under 15 minuter. De är neutrala, endast kryddade med salt, för att kockarna ska kunna sätta sin egen smaksättning på dem.

- Kambenen är förkokta, och köttet är så mört att det nästan ramlar av benen. Vi har valt att ha dem neutrala för att kockarna ska kunna variera smaksättningen efter serveringstillfället. De fungerar utmärkt att smaksätta och värma i förväg för att serveras på sommarbuffén, antingen ljunna eller kalla, säger Carina Lauer, produktchef Scan.

Kambenen är perfekta att pensla med en glaze mot slutet av grillningen. Ett klassiskt tillbehör är en krämig coleslaw, men de passar till många olika grillsåser eller på grillbuffén. Lagas de i ugn så går det utmärkt att vända dem i glaze redan från början.

Fakta

Kambenen innehåller svenskt griskött. Kylvara. Förpackningsstorlek: vikt per innerförpackning ca 1,2 kg, 5 förpackningar per kartong.

För ytterligare information kontakta:

Carina Lauer, produktchef Scan AB, tfn: 044-19 40 48

Laila Romu, kommunikatör Scan AB, tfn: 0511-252 19

Bild

Finns att hämta på Scans hemsida www.scan.se press/pressbilder eller kontakta Laila Romu.

Scan – bry dig om vad du äter

Scan är ett av Sveriges mest omtyckta varumärken och förknippas med svenskt ursprung, trygghet och kvalitet. Genom vårt arbete från gård till bord har vi unik kontroll på djuromsorg, miljö och kvalitet.

Scan AB ingår i koncernen HKScan som är ett av norra Europas största livsmedelsföretag inom kött, charkuterivaror och färdigmat. Scan AB omsätter 10 Mdr SEK och har 3 000 medarbetare. HKScan-koncernen har 11 000 medarbetare och en omsättning som uppgår till 20 Mdr SEK.