PRESSMEDDELANDE

2012-03-05

Ny produkt i Scans koncept bäckenbenshängt nötkött till restaurang och storhushåll

Från vecka 10 tillkommer ryggbiff med kappa i Scans koncept bäckenbenshängt nötkött. Konceptet utgörs av nötkött från svenska köttrasdjur, med utvald vikt-, form- och fettklass. Det ger en jämn och hög kvalitet och bäckenbenshängning gör köttet mörare. Köttet fortsätter sedan möras ytterligare i vakuumförpackning.

– Mörhet är viktigast för ätupplevelsen och biffen är en av de detaljer som påverkas mest av bäckenbenshängningen. På ryggbiffen tar vi bort skomakarbiten men låter kappan sitta kvar. Fett är ju smakbärare så den behålls för smakens skull, säger Carina Lauer, produktchef på Scan.

Vid bäckenbenshängning hängs slaktkroppen i bäckenbenet istället för i hasen, vilket gör att bakbenet faller ner och musklerna i bakdelen sträcks ut. En sträckt muskel blir mörare än en sammandragen. Effekten av bäckenbenshängningen blir störst hos innanlår, biff och rostbiff eftersom dessa muskler sträcks ut mest. Köttet är extra mört, gott och saftigt med en mycket hög och jämn kvalitet. För att ytterligare förbättra mörheten läggs de hela detaljerna i en vakuumförpackning där köttet fortsätter att möras till dess de tillagas.

Bäckenbenshängt nötkött från svenska köttrasdjur:

- utvalda svenska köttrasdjur
- utvald vikt-, form- och fettklass
- bäckenbenshängt för extra mörhet
- vakuummörat för ytterligare mörning
- mörningen fortsätter tills köttet tas ur förpackningen

Fakta
Ryggbiff med kappa kommer från utvalda svenska köttrasdjur.
Vikt per kartong 9 kg, innehåller 2 st per kartong. Hållbarhet 35 dagar.

För ytterligare information kontakta:
Carina Lauer, produktchef Scan, tfn: 044-19 40 48
Laila Romu, kommunikatör Scan AB, tfn: 0511-252 19

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

Scan - från svenska gårdar sedan 1899
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.