



PRESSMEDDELANDE

2011-09-26

Svenska smaker i fokus när Scan lanserar chark med recept från svenska gårdar

Grovmalen korv med mild smak av enbär, köttbullar smaksatta med kryddpeppar och syrliga isterband från Småland är några av smakerna som ingår i Scans lansering av Välkommen hem till svenska gårdar. De nya charkprodukterna är inspirerade av svenska smaker och har tagits fram i samarbete med tre utvalda gårdar som var och en satt sin prägel på olika recept genom att bidra med egna smaktraditioner. Köttet kommer som alltid från svenska gårdar och produkterna lanserades i butik vecka 36.

Som ett steg att ta tillvara på det svenska matarvet och lyfta svensk matkultur lanserar Scan nu fem nya produkter under namnet "Välkommen hem till svenska gårdar". Recepten till produkterna som ingår i konceptet knyts till tre utvalda gårdar runt om i Sverige: Bäck i Småland, Vedemö i Östergötland och Högstorp i Västergötland. Recepten bygger på genuina och svenska smaksättningar som tagits fram genom ett samarbete mellan Scan och bönderna som driver de utvalda gårdarna. Inspiration har hämtats både från svenska smaksättningar och gårdarnas egna smaktraditioner.

– Jag har länge marinerat nötkött med enbär som växer på gården och det visade sig att enbär även var perfekt som krydda i en korv. Isterbanden är lite mindre syrliga än traditionella isterband och serveras bäst tillsammans med stuvad potatis och rödbetor från gården, säger Lena Johansson som driver gården Bäck tillsammans med maken Roland.

Idag är det ett stort konsumentintresse för svenskproducerade produkter, husmanskost och svensk mattradition. Med Scans nya charkprodukter kan svenskarna uppleva matarv och smaksättningar med ursprung från gårdar runt om i landet. Köttet är, som alltid i Scan-märkta varor, svenskt och kommer från någon av Scans 14.000 leverantörers gårdar runt om i landet.

– Gårdarna som valts ut är välskötta och har en bra djuromsorg. Genom ett nära samarbete med bonden på gården har vi tillsammans tagit tillvara på svenska smaker och provsmakat oss fram till recept som både smakar gott och har en koppling till smaktraditionerna på den specifika gården. Det var ett helt nytt sätt för oss att ta utveckla produkter på som var otroligt spännande och inspirerande, säger Martin Anderson, produktgruppchef på Scan.

Produktfakta Välkommen hem till svenska gårdar	Vikt i gram	Kött halt	Fetthalt	Cirkapris
Grovmalad korv i tre smaker: "Timjan & salvia" från Vedemö Gård "Mejram & fänkål" från Högstorp Gård "Mild enbär" från Bäck Lantbruk	300	75 %	23 %	25,90
Isterband från Bäck Lantbruk, lätt syrat och grovmalet isterband med svenska korngryn och svenskt kött	300	60 %	26 %	20,90
Grovmalda köttbullar från Bäck Lantbruk, mild kryddad med kryddpeppar	700	80 %	18 %	49,90



PRESSMEDDELANDE

2011-09-26

Recept: [Mejram- och fänkålskorv med rotfrukter i örtbuljong](#)
[Mejram- och fänkålskorv med gröna linser i grädde med bacon](#)
[Enbärskorv med jorärtskockssoppa](#)
[Isterband med persiljestuvad potatis](#)
[Köttbullar med pressgurka och potatisstomp](#)
[Timjan- och salviakorv på spett med svamp, pepparrotskräm och rostad potatis](#)
[Timjan- och salviakorv med örtpotatissallad](#)

För ytterligare information kontakta:

Martin Andersson, produktgruppchef Scan AB, tfn: 08-725 83 35

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.

Fakta om de tre gårdarna:

Bäck Lantbruk

Bäck Lantbruk ligger i ett kulligt skogslandskap i Småland några mil söder om Jönköping. Gården ägs och drivs av Lena och Roland Johansson och har fått sitt namn från den bäck som porlar bakom ladugården. På Bäck bedrivs avel med raserna Angus och Simmental och det finns cirka 50 nötdjur samt höns, katter och vakthunden Peggi. På åkrarna som tillhör gården odlas foder till djuren. I skogen växer enbär och i trädgården odlas kryddor som timjan, oregano, dill och persilja samt grönsaker som potatis, rödbetor, squash, morötter, lök och olika sorters kål såsom brysselkål, broccoli och grönkål.

Vedemö Gård

Vedemö är en medelstor gård som ligger i en liten by några kilometer utanför Motala i Östergötland. Den ägs och drivs av Karin Olsson och hennes familj och har drivits av släkten i elva generationer. De ägnar sig i huvudsak åt grisuppfödning och har uppåt 2 200 djur på gården samtidigt. 2 000 smågrisar, 200 suggor, 30 betesfår som håller landskapet öppet, samt bordercollien Zeppe. I omgivningarna odlas havre, vete, korn och vall som används som foder till djuren.

Högstorp Gård

Högstorp är en gammal släktgård som gått i arv i tio generationer. Idag ägs och drivs den av Lars Haglund och hans familj. Gården ligger i ett vackert slättlandskap i Västergötland strax söder om Vänern nära Grästorp. Där finns en liten slaktsvinsuppfödning på ca 100 djur och en liten nötbosättning med mjölkkrastjuror och kalvar, totalt ca 50 djur samt höns, egen biodling och gårdskatten Sotis. På åkermarkerna odlas havre, korn, höstvetet och vall som foder till djuren och i trädgården odlas potatis, lök och grönsaker. Stor del av den mat familjen äter kommer från den egna gården och dess omgivningar.

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.