

# EXCEPTIONELL råvara

## NÖT SMAKMÖTET 2017

### PROVNINGSORDNING

1	Referens	Svensk standard
2	Ejmunds	Simgus
3	Böja Stommen	SRB Ko
4	Kårtorps	SRB Ko
5	Göranstorp	SRB Ko
6	Hagshult	SRB Ko
7	Rafna	Angus
8	Sunnanhed	Fjällko
9	Gröna Gårdar	Hereford

### POÄNGBEDÖMNING

Kock	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Totalt	Snitt
Nr Råvara												
1 Referens												
2 Simgus	27	26	22	36	27	28	36	33,5	20,5	32,5	288,5	28,85
3 SRB	31	34	27	43	32	34,5	38	37	37,5	35,5	349,5	34,95
4 SRB	30	30	26	32,5	28	30	31	35	27,5	38,5	308,5	30,85
5 SRB	22	31	22	21	20	28	28	30,5	21	34,5	258	25,8
6 SRB	27	29	22	39	21	22	29	31	27,5	30	277,5	27,75
7 Angus	32	34,5	28	40	31	24	37	40	32,5	37,5	336,5	33,65
8 Fjällko	28	23	22	39	14	12	26	22	33,5	30	249,5	24,95
9 Hereford	34	34	30	42	28	38	35	34	32	36	343	34,3

## BESKRIVNING & OMDÖMEN

1

### Referens

2

### Ejmunds

Simgus

**Utseende:** Bastant bit som är fast med en bra marmorering.  
Liten fettkappa med rött lite marmorerat kött, Hängd.  
Ungt kött med viss marmorering, vit i fettet.

**Mörhet:** Följsamt enkel, bra tuggmotstånd med smältande känsla  
Väldigt flottigt med visst tuggmotstånd och krämig textur

**Textur:** Tappar saften lite för snabbt, grov i texturen, saftig och bra känsla av fett  
Krämigt, fluffigt, saftigt,

**Smak:** Eftersmaken är något kort, gott kött med söt känsla, rena smaker och god kappa.  
Bra mineralton och örtigt fett. Väldigt mild köttsmak som försvinner lika snabbt.  
Saftigt, något syrlig med mild köttsmak 14-21 dagar mörad?  
Bra smörighet och lätt hängmörad ton. Fettet är stalligt.

### Övrigt:

3

### Böja Stommen

SRB

**Utseende:** Vacker fin mörk färg med jämn marmorering  
Röd i köttet med en riktigt gul lite tunn fettkappa. Fint insprängt fett.  
Gult och fint fett, äldre djur med fin marmorering, hängd 25-30 dagar?

**Mörhet:** Härligt motstånd, tuggigt härlig mör, trevligt tuggmotstånd som ej tar över.

**Textur:** Saftig hela vägen, grov textur med fin saftighet.  
Bra textur som håller saftigheten på ett behagligt sätt.

**Smak:** Smakrikt kött med tydlig fettkaraktär, GOTT!  
Lång eftersmak när nykärnat smör kommer fram med högre köttsmak.  
Bra balans men inget övertagande av hängmörningen.  
Smaken från marmoreringen var otroligt god och hängmörningen mild men tydlig.

**Övrigt:** Skulle vinna på längre hängmörning!

4

**Kårstorp**  
SRB

**Utseende:** Fin färg med något mindre kappa och anings lös. Hyfsad marmorering. Liten kappa med ett rött fint kött och insprängt fett. Fin färg på fettkappan. Fin röd färg, 30 månaders djur? Finmaskig marmorering med viss gulhet i fett.

**Mörhet:** Lite för mycket tuggmotstånd, mört med tuggmotstånd

**Textur:** Saftigheten håller genom hela tuggan, gottsäftig men fettets är lite hårt

**Smak:** Bred första smak typisk umami. Gott. Viss leversmak med antydning till vilt. God smak i medelnivå.

**Övrigt:**

5

**Göranstorp**  
SRB

**Utseende:** Ser lite för mager ut och med låg marmorering, fin storlek och bra doft. Liten smal fettkappa med rött kött, liten marmorering, något blöt. Mörkare i köttet med knappt någon marmorering, standard utseende.

**Mörhet:** Mört men inget extra. Bra känsla i munnen visst motstånd.

**Textur:** Saftig på medelnivå, kort textur men drar åt torr, levrig känsla. Inte speciellt saftig med bra känsla.

**Smak:** Drar åt levertoner, mineralig och örtig. Vilttoner noterades, med viss lever. Kort eftersmak. Hade önskat renare biffsmak.

**Övrigt:**

6

## Hagshult

SRB

**Utseende:** Liten marmorering med tunn kappa, något lös och mjuk. Ser väldigt mör ut, standard överlag.

**Mörhet:** Mört med lite tugg Bra munkänsla., Standard.

**Textur:** Grov och saftigt. Bra motstånd.

**Smak:** Anonym mild smak, ren köttkänsla, fettat mycket gott, ren smak av kött men lite kort eftersmak. Mineralig. Mild köttsmak med viss sötma. God smak av brynt smör i den något tunna fettkappan

**Övrigt:** Hårdare stekt? Skulle vinna på mer hängning eller talginfettad

7

## Rafnagård

Angus

**Utseende:** Stadig fin bit med en jämn medelmarmorering. Ostig i doften. Fin och mörk samt doftar riktigt gott. Stor och rejäl bit med liten men ok fettkappa och något syrlig doft. Hög Omega 3&6 som tyder på mycket gräs i kosten. Fått jobba för kosten. Flottigt innan tillagning tyder på fet ätkänsla efter tillagning.

**Mörhet:** Bra motstånd med gott tugg. Mörhet med viss juicyhet.

**Textur:** Behöver vila mer och härligt följsam. Bra textur och saftighet. Saftigt kött som stannar med behaglighet i munnen. Bra juicy och skönt tugg!

**Smak:** Sticker ut positivt! Charkig, fermenterat smör, Gott fett och nötighet. Ren och god köttsmak saknar syrligheten från doften. Brynt smör med viss sötma. Verkar ha allt!! Tydlig biffsmak med inslag av inälva och fin textur och smörig fettsmak.

**Övrigt:** Skulle vinna på mer hängmörning. Längre hängmörning?

## 8

### Sunnanhed

Fjällko

**Utseende:** Alldeles för mjuk och lös. Finfinkappa med härlig färg. Gul lös fettkappa, rött mjukt kött med marmorering. Väldigt gul visuellt. Allt ser lovande ut förutom form och stuns är slappt.

**Mörhet:** Mört men rejält tuggigt på ett hyffsat behagligt sätt. Högt tuggmotstånd som kompenseras av hög köttsmak.

**Textur:** Grov i textur Fett, smörigt i texturen

**Smak:** Vattnig, god smak på köttet  
Smakar nästan skog, äldre djur!

**Övrigt:** Behöver längre hängning för mer utvecklad smak

## 9

### Gröna Gårdar

Hereford

**Utseende:** Vacker fast och fint marmorerad. Ljus i kött och kappa. Liten fin fettkappa med härlig doft och bra marmorering  
Yngre djur som hängt länge? Doftar karamell och blåmögel.

**Mörhet:** Magisk känsla i munnen. Tuggig men smältande. Bra tugg.

**Textur:** Bra grov textur och saftighet, ganska juicy.

**Smak:** Drar åt ost hållet men lite för okomplext. Ostigt syrlig i eftersmak. Tydlig köttsmak och hängt länge, smakrikt fett., Hängt för mycket för min smak. Blåmögel, fermenterat smör, tom. Lite mjölkigt.

**Övrigt:**