

EXCEPTIONELL råvara

GRIS SMAKMÖTET 2017

PROVNINGSORDNING

1	Referens	Svensk standard
2	Ragnarsson	Treraskors, 100 kg/6 mån
3	Ragnarsson	Treraskors, 120 kg/7 mån
4	Domta	Berkshire 100%
5	Lillehemgrisen	Linderödssvin/Vildsvin
6	Halla Gård	Linderödssvin Gylta
7	Onsberga Gård	Linderödssvin, Gylta 14 mån
8	Halla Gård	Linderödssvin Galt
9	Närsjö gård	Mangaliza/Linderöd
10	Bleklätten Gård	Mangaliza, 100% Galt Impro
11	Bleklätten Gård	Mangaliza/Linderöd Galt Impro

POÄNGBEDÖMNING

Kock	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Totalt	Snitt
Nr Råvara												
1 Referens												
2 Pigham	28	28	31	30,5	22	30	31	32	33	34	299,5	29,95
3 Pigham	31	34	36	32,5	30	38	36	30,5	35,5	23	326,5	32,65
4 Berkshire	22	27	26	27,5	18	21,5	33	27	28,5	27	257,5	25,75
5 Linderöd/Vild	28	32	30	34	25	24	37	25	35	37	307	30,7
6 Linderöd Gy	32	27	30	32	19	32	38	28	32,5	24	294,5	29,45
7 Linderöd Gy	35	32	35	35	30	31	34	36,5	32	42	342,5	34,25
8 Linderöd Ga	33	33	35	35	18	40	33	36,5	30,5	31	325	32,5
9 Manga/Linde	32	35	32	37	33	28	36	42	35	42	352	35,2
10 Mangaliza Ga	34	34	47	40,5	39	45	46	47,5	41,5	46	420,5	42,05
11 Manga/Linde	35	37	44	39,5	35	40	42	47	41,5	40	401	40,1

BESKRIVNING & OMDÖMEN

1

REFERENS

Utseende:

Mörhet:

Textur:

Smak:

Övrigt:

2

Ragnarsson

Pigham 100 kg

Utseende: Fin marmorering, rejäl fettkappa, doftar lite rökt/hängning? Stor gris
Bra storlek på fettkappan med fin fettdoft

Mörhet: Upplevs bra mör, väldigt mör.

Textur: Saftig men smaken stannar inte kvar, fin fibrig, ganska bra josighet

Smak: Aningens fadd, något kort i smaken, kort smak och lite lite fett
Mild och mustig, ungt djur, med lite mer hängning hade varit bra.
Gott fett och medel köttsmak. Mild nötig smak på fett, saknar lite kropp i smak.

Övrigt:

3

Ragnarsson

Pigham 120 kg

Utseende: Mindre marmorering än tidigare gris, 1 cm späck, något mindre fettkappa än tidigare, snygg, elegant, något lös i köttet. Fin, ljus i köttet.

Mörhet: Mör och smälter i munnen, lagom motstånd, skönt tugg, extremt mört

Textur: Håller saften bra och upplevs hålla hela vägen, något svampig men bra saftighet
Väldigt saftigt och har olika textur på olika delar där alla lager är härliga

Smak: Viss nötighet och smörig smak med god lång eftersmak
fettet smakar karamelliserat smör, mild mjölkig i smaken, med aning mineralisk syra.
Mild och nötig med gott fett, smörig behaglig smak som är komplex. Hög köttsmak med god fettsammansättning.

Övrigt:

4

Domta

Berkeshire

Utseende: 1 cm späck, ingen marmorering Liten gris. Ingen direkt doft som framträder. Litet elegant format, bra konsistens på fett, doftar bra, Liten detalj och ljust kött. Balanserade proportioner med kött/fett. Mild nötig med doft av ekollon i rå form

Mörhet: Mör och fin

Textur: torr, saknar saftigheten. Upplevs ngt torr efter tuggande

Smak: en viss bismak, kort eftersmak, Skaldjur? Viss besk smak, annars bra Lite anonym smak, känns som ett ungt djur. Ganska neutral köttsmak.

Övrigt:

5

Lillehemsgrisen

Linderöd/Vildsvin

Utseende: stor gris, kraftig fettkappa (2 cm) ser lovande ut men håller inte hela vägen Fint fett och mörk i köttet, med en fasthet och fin marmorering och god doft Stor kotletrad med djup röd nyans och tydlig marmorering. Mjuk fettkappa och blank yta på köttet med harmoniska proportioner på fett/kött.

Mörhet: högt tuggmotstånd, upplevs som lite seg, standard mör.

Textur: Upplevs ngt torr, bra textur på fett och kött, fettet smälter, stum köttkänsla.

Smak: Gott fett med viss smörighet, lite anonym i smaken med lite kort och bra smak Smaken på fettet lyfter hela smaken, köttet är lite tunt i smak med lätt syra. Mild smörig smak på fettkappan som är mjuk, mör och len.

Övrigt: Var tillagningen lite för hård?

6

Halla gård

Linderödsvin Gylta

Utseende: marmorerad fettkapp på 1,5 cm, ingen marmorering i köttet. Mellan storlek Något mjuk i konsistensen, saknar marmorering, lös i fett och kött.

Vacker styckdetalj med fin kontrast mellan ljusa och mörka delar. Inte så tydlig grisdoft. Intensiv röd nyans, mjukt kött och mjuk fettkappa.

Mörhet: Mör

Textur: saftig, smaken stannar kvar. Bra balans mellan smak och tuggmotstånd Blir tidigt torr och drar åt grynighet. Olika textur på delar vissa mjuka vissa hårda. Kort josighet med bra tuggighet, något torr eftersmak.

Smak: mild kött smak med mineralisk eftersmak. Gott fett. God, något kort eftersmak God, champinjonigt fett. Komplex och intressant sätta och smak. Intensiv och angenäm doft av smör och majs i tillagad form. Mjuk, mör och mild fettkappa.

Övrigt: längre hängning kanske?

7

Onsberga

Linderödsvin gylta

Utseende: stor gris, tjock fettkappa (3 cm) marmorerad - påminner mera om karré.

Vacker detalj med olika fett skikt, fin kappa med bra färg på köttet.

Mild, klassisk doft av griskött utan obehagliga bitoner i rå form.

Mörhet: Härlig tuggkänsla, fick 5 lagersbiten o den var magisk. Andra biten lite tuggig, bra köttmörhet mör till semimör

Textur: Torr om man bara äter köttet, med fett är det högre smak och saftigare Veldig bra konsistens och bra köttig textur på köttet, Bra textur men torrt på vissa ställen,

Smak: Jättegott fett med låg smältpunkt, fett är godast, kanske mer insprängt fett? Anings kort i smaken, lång mjölkig smak, bra smak som sitter kvar länge. Fettet är mildt och elegant, Magiskt fett med god köttighet, lagom syrlighet Nötig doft av bröd, rostat spannmål och brynt smör i tillagad form. Något syrlig, smörig angenäm smak av vinäger, grädde och smör hos fettkappan. Angenäm men mild smak hos köttet. Hög smak på fett, relativt neutral kött smak.

Övrigt:

8

Halla gård

Linderödsvin galt

Utseende: Mindre fettkappa, hög marmorering, hårt fett, bra storlek, fin färg och doftar väldigt fint med mörka toner. Tunn kappa med fin färg på köttet.

Mörhet: mör, välbalanserad mörhet kontra smak

Textur: finfibrig, saftig - bra balanserad, går över i viss torrhet, Bra textur på fett och härlig smak på vissa ställen men drar åt torrhet Lite kort i josigheten, fina fibrer med lite låg saftighet

Smak: god balanserad smak med mineraliska toner. En viss smörighet och hasselnötter - Kanske hängmörad, nötigt fett, något mager köttsmak men gott fett, mild inte så framträdande smak av gris. Låg smak hos köttet med mycket bra i fett. Neutral köttsmak med gott fett som drar åt svamp/umami.

Övrigt:

9

Närsjö gård

Mangaliza/Linderödsvin/

Utseende: Stor fin gris, rejäl fin fettkappa, ljust kött, saknar insprängt fett Väldigt fint fett fast och fin i köttet, doftar underbart. Vacker bit med fina färger på kött och fett med en mild doft. Superfin, lagom storlek med bra insprängt fett och fin kappa.

Mörhet: Ganska fast i mörheten, fett är mört

Textur: Drar åt torrhet på slutet, grymt bra fett i textur, fantastisk textur i fett Josig och poppar i munnen

Smak: God smak men saknar insprängt fett, lite vaxigt fett, köttet har kortare eftersmak, fett väldigt lång eftersmak, fyllig bra smak som sitter kvar länge. Väldigt god, smörig och nötig smak. Grymt bra fettsmak och mörka kött delarna med tydlig grissmak. Sjukt gott fett som är nötigt och smörigt. Tydlig, intensiv, harmonisk och mycket behaglig smak hos fettkappan, toner av smör, grädde, ost, svamp och en viss behaglig syra. Högt köttsmak och bra smak på fett.

Övrigt:

10

Bleklätten gård

Mangaliza 100% galt

Utseende: Otroligt marmorerad, mycket insprängt fett, tjock fast fettkappa, stor gris. Mallen! Ser inbjudande ut. Doftar gott, fast och fin, mörk och fantastisk!
Grymt bra fettlager och vacker köttbit med en magisk doft.
Extremt vacker köttbit med utvecklad marmorering, fast stor fettkappa. Tillagade köttet har en tydligt rödbrun nyans och vacker gyllenbrun stekyta.

Mörhet: Hög mörhet med skönt motstånd
Mycket mör med bra smälthet på fett.

Textur: Hög saftighet, balanserad, juicy, aptitretande textur
Textur på fett och kött är klockrent. Alla delar är olika saftiga.
Fettet smälter med minsta tryck mellan tungan och gommen.

Smak: Nötig, smörig, fantastisk grissmak som stannar kvar länge, rik och fantastisk smak. Fet, härlig och gräddig. Smakar mycket av både fett och kött.
Väldigt gott, lång god animalisk smak med underbart fett.
En klar utstickare med fulländning.

Övrigt: Ge mej mer!

11

Bleklätten gård

Mangaliza/Linderöd 100% galt

Utseende: Underbar marmorering, fin storlek, "wow Wagyugris"
Otroligt insprängt fett med bra kappa som är fast och fin.
Fantastiskt fin styckdetalj med perfekt fett och marmorering

Mörhet: Mycket mör pga. all marmorering, för mör?

Textur: Juicy, fettig, väldigt bra, saftig och bra textur
Sjukt bra textur genomgående med en fettsaftighet från en annan värld.
Upplevs lite mjölig men ändå saftig.

Smak: Rik, uttalad stark smak, god smak om än lite kort
Nötig och delikat där fett lyfter hela upplevelsen. Topp!
Ett riktigt härligt fett 10p, köttet 8,5p. Nötig karaktär på fett.
Majs, smör, "fet", men också något "torr" smak om köttet. Extremt god fettkappa!

Övrigt: