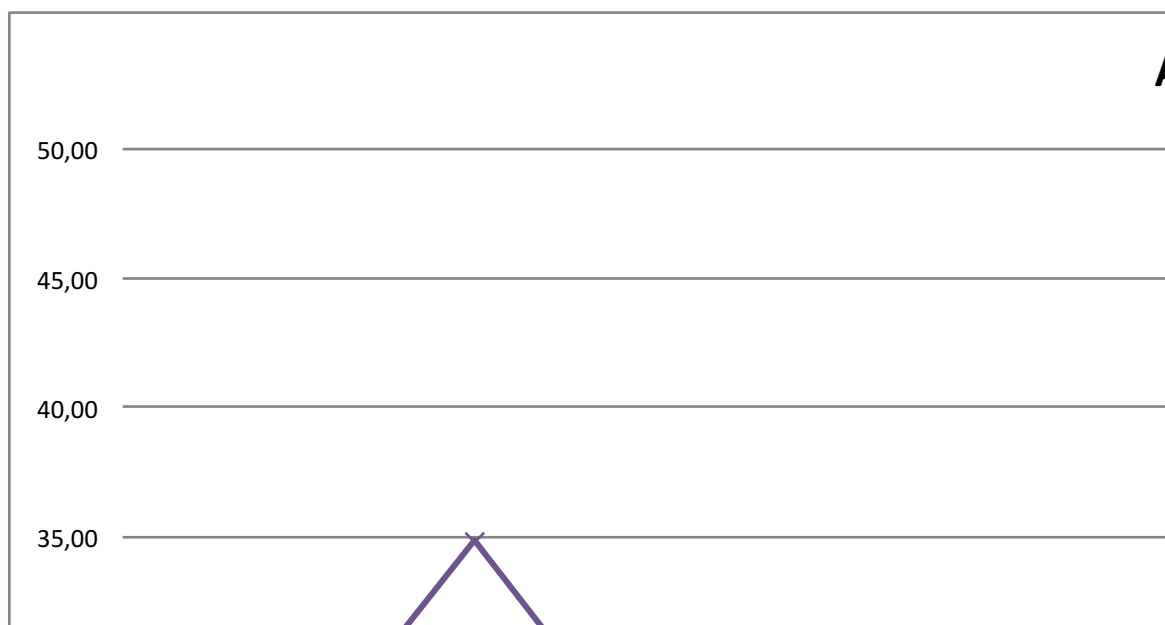
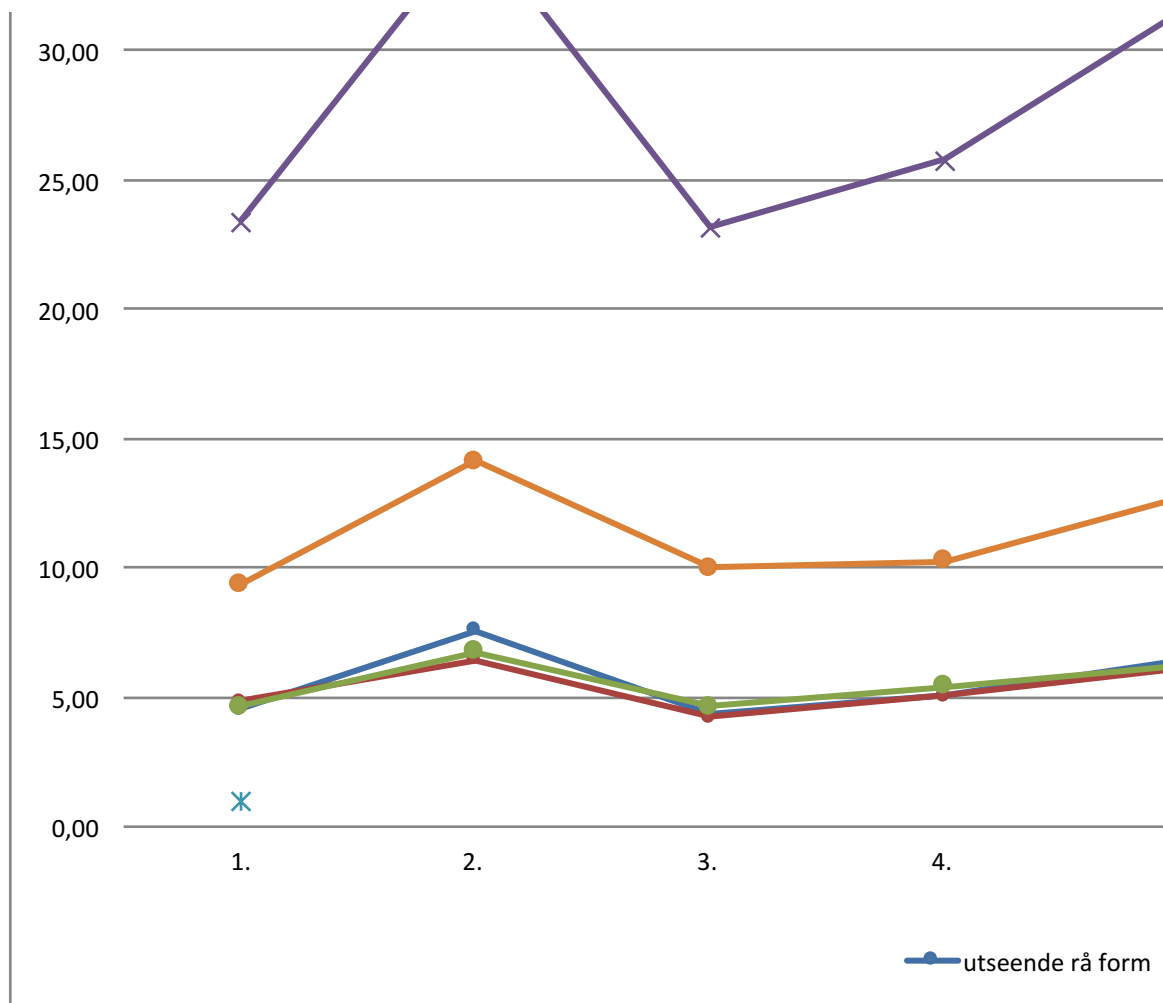


Resultat 4 oktober 2017

Produkter	Utseende i rå form Skala 1 -10 x 1
1. Vik	4,56
2. Blekslätten Manga/Linderöd	7,56
3. Skogsåkra gård	4,31
4. Smakfullt	5,06
5. Sjuhärad	6,44
6. Gröna Gårdar	6,06
7. Vinköl vaktel	6,00
8. Blekslätten Hästefjord	6,63
9. Blekslätten blåanka	7,69
	0,00

1. medelvärde = summan av alla värden/ antal värden





KOCKAR

Johan Björkman

Koka

Stefan Karlsson

SK Mat

Niclas Yngvesson

Bhoga

Gustav Knutsson

Bhoga

Håkan Thörnström

Thörnström

Thomas Sjögren

Skäret

Kim/Markus

28+

Kim Jonasson

Familjen

Patrik Sewerin

Gunneboslott

Krister Dahl

Upper House

PRODUCENTER

Blekslätten	Marie Ekholm
Vinköl Vaktel	Jimmy Garyd
Skogsåkra gård	Bengt Johansson
Vik	Jimmy Johnson
Sjuhäradskött	Caroline Dahrén

Gröna Gårdar
Smakfullt

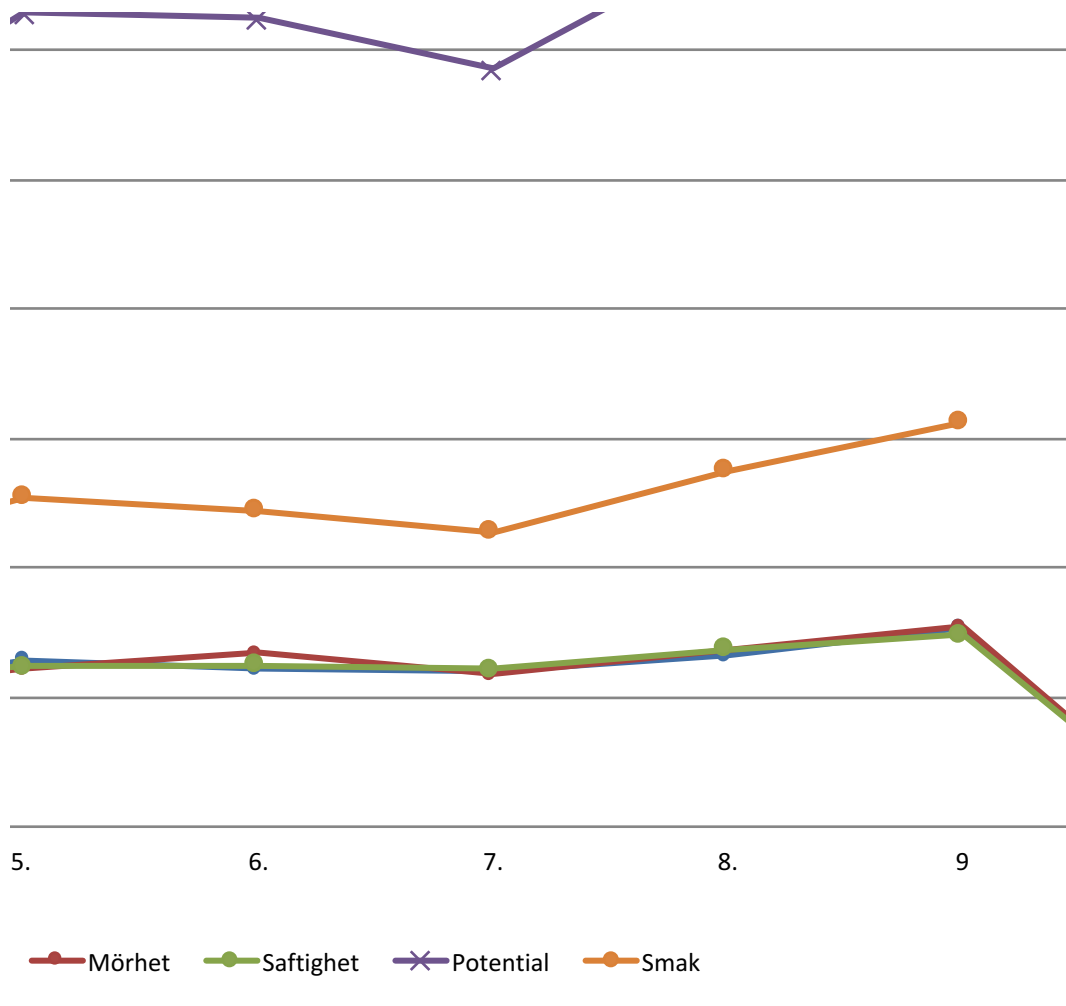
Daniel Vilen
Sten Catoni

Gris, Nöt & Fågel

Mörhet Skala 1 - 10 x 1	Saftighet Skala 1 - 10 x 1	Smak Skala 1- 10 x 2
4,88	4,63	9,38
6,44	6,75	14,13
4,25	4,63	10,00
5,06	5,44	10,25
6,06	6,19	12,75
6,69	6,25	12,25
5,88	6,06	11,38
6,88	6,88	13,75
7,75	7,44	15,63
0,00	0,00	0,00

Akkumulerade värden





johan@restaurangkoka.se

stefan.karlsson@skmat.se Martin Moses

niclas@bhoga.se

gustav@bhoga.se

hakan@thornstromskok.com Billal Andersson

thomas.sjogren@aretskock.se

kmji86@hotmail.com

info@restaurangfamiljen.se

patrik.sewerin@gunneboslott.se

krister.dahl@gothiatowers.com

info@blekslattengard.se	
-------------------------	--

jimmy@vinkolvaktel.se	
--	--

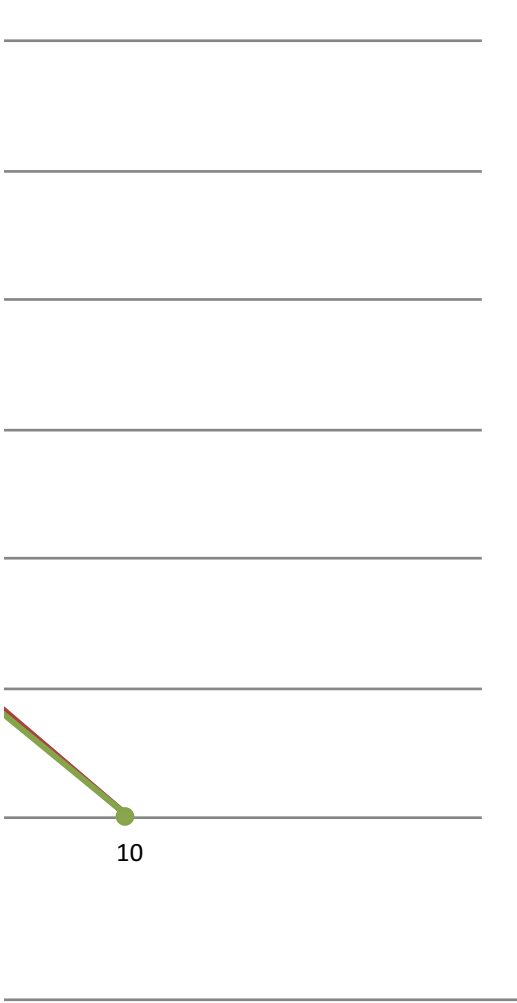
skogsakragard@telia.com

jimmy_johnsson@telia.com

caroline.dahren@hushallningsallskapet.se

daniel@gronagardar.se
evalottesmakfullt@gmail.com

Potential
35-50 poäng = Exceptionell råvara
30-34 = Utmärkt råvarukvalité
25-29 = Hög råvarukvalité
20-24 = Standard råvara
23,44
34,88
23,19
25,81
31,44
31,25
29,31
34,13
38,50
0,00



Kock 35	0	0	0
summa	36,5	39	37
potential	4,56	4,88	4,63

1

VIK

Yorkshire/Norsk Lantras/Duroc

Utseende: Liten fettkappa, ungristorlek?, fint hanterad vid styckning, aningens b
Ljust kött, hängd någon vecka? Rosaskimrande fett, medelutseende, vanlig gris pig

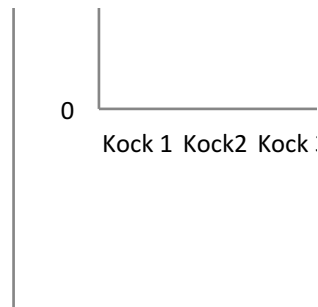
Mörhet: Tuggmotstånd utan kappa, stum? Bra tuggmotstånd

Textur: Fibrer känns tjocka, inte så saftig, halvsaftig, långa trådiga fibrer. Saftighe

Smak: Någon svampton, syrlig ton, god smak på fett, något järnig som drar ner s
Lite tunn i smaken och vattnig köttsaft med en nöjighet i fettkappan

Övrigt: Kan vinna på högre fetthalt och ökad mörningstid?

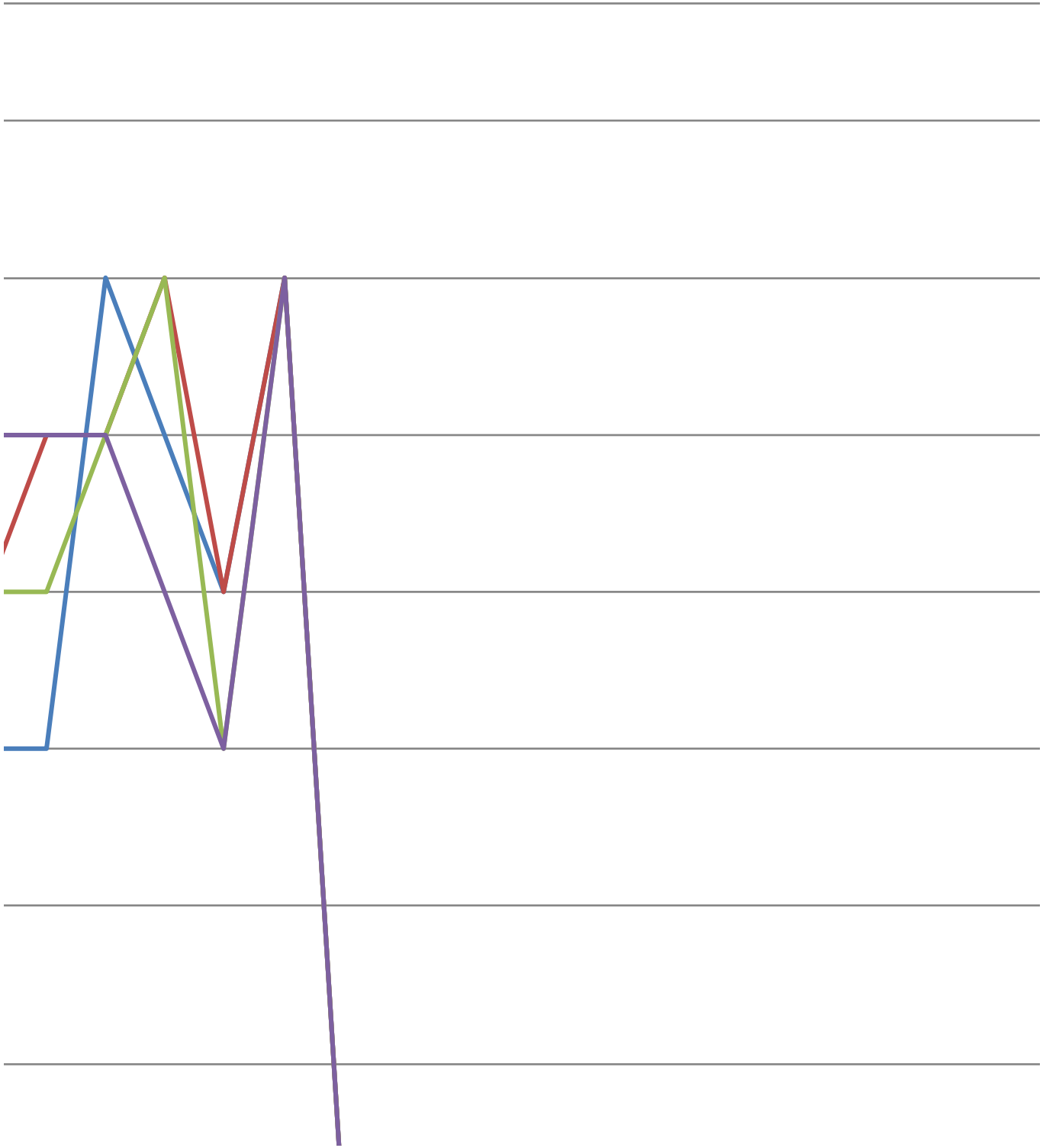
0	
75	23,44
9,38	23,4

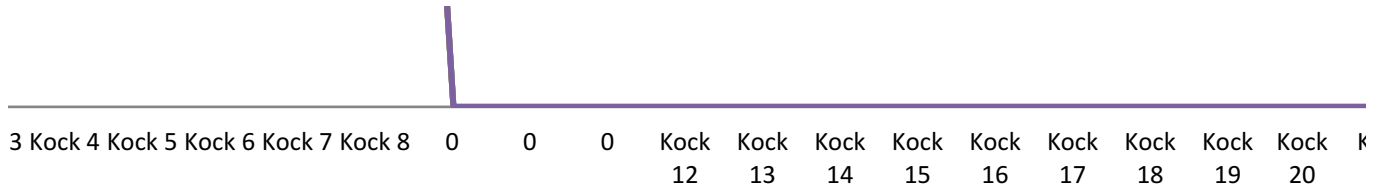


löt
 s piggham? Låg marmorering. Önskat lite mer fettkappa, mjukt kött med tunn doft

ten separeras lite. Saftigheten försvinner fort och upplever en lite torr känsla. Något stum.

smaken. Aningens syrlig ton i köttet med en mild smak, fettat är gott.







Cock
21

	0	0	0
summa	60,5	51,5	54
potential	7,56	6,44	6,75

2

BLEKSLÄTTEN

Mangalitsa/Linderöd

Utseende: Fast vitt fett och mörkt till mycket mörkt kött, stor fettkappa med mycl
Blir intresserad av hela djuret (Chark :) Doftar spannmål och nötig utomhus
Smörig och lufttorkad doft. Lite för mycket fett ur gästsynpunkt för tillagning.

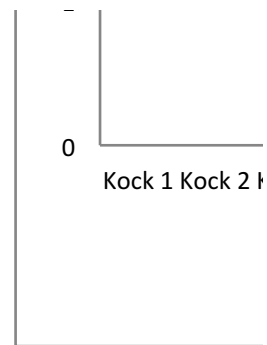
Mörhet: Trevlig. Bra tuggmotstånd och fin mörhet.

Textur: Lite torr, mjukt fett med bra konsistens. Fettet smälter i munnen och tillsä

Smak: Otroligt komplex smak i helhet, nötig fett med bra grissmak. Fettet har en

Övrigt: Skulle kunna hänga mer? Har potential att höjas med mer mognad.

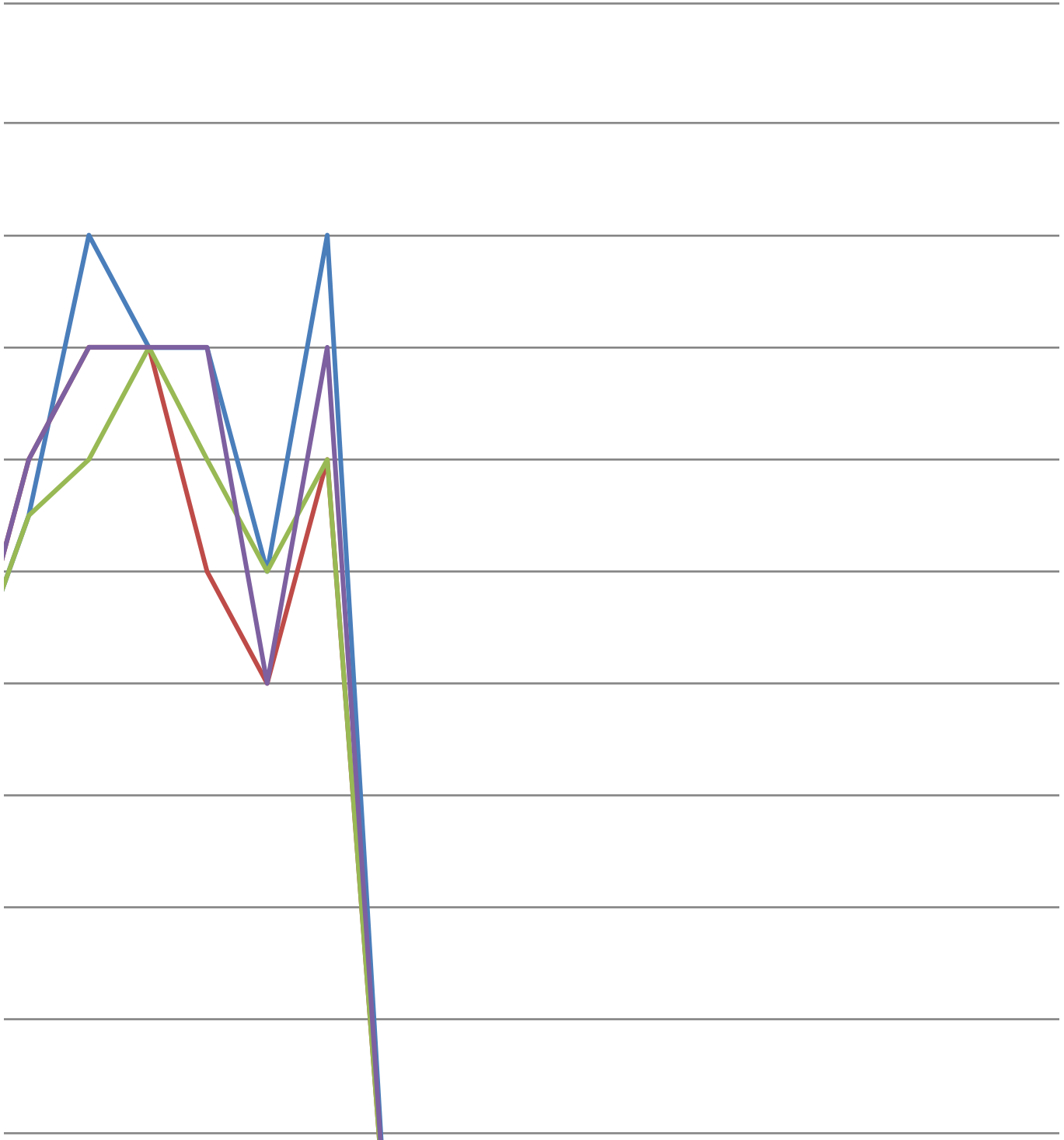
	0
113	34,88
14,13	34,88

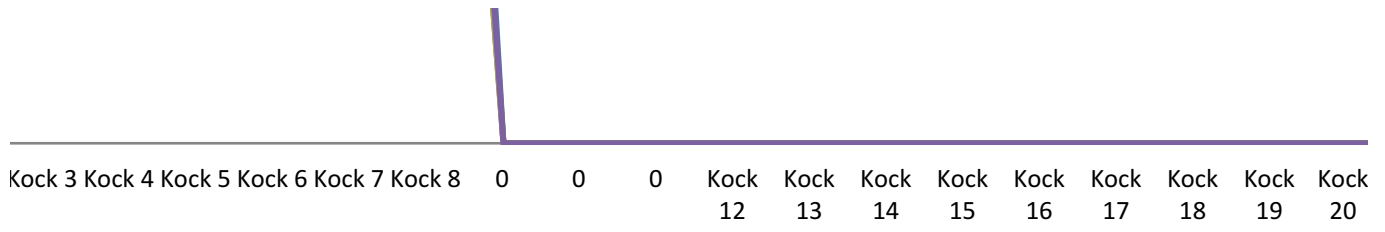


ket hög insprängt fett. Fast och fint hanterad, hängd i ca 2 v.? Mycket trevligt utseende.

ammans med köttet blir det en fin harmoni. Kött och saften hänger ihop.

ren och tydlig smak. God sötma, nötig ton, mycket smak av torkad spannmål, fettet ger mycket karaktär. '





Väldigt lång eftersmak som är smörig och nötig.



: Kock
21

Kock 35	0	0	0
summa	34,5	34	37
potential	4,31	4,25	4,63

3

SKOGSÅKRA

50% Limousine

Utseende: Torkat fett med låg kappa, något blöt, ljus till mellanljusröd, låg insprär Lite lite fett., för mjuk textur, doftar ladugård, något nötig doft, svag doft

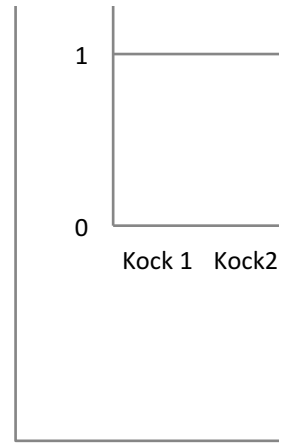
Mörhet: Låg mörhet, fettets upplevs segt, hyfsat mör, bättre än en standard

Textur: lät smulig och vobblig, texturen är svår, köttsaften försvinner snabbt Tunna snälla fibrer som är lite smuliga, Fibrer och saft separeras, långa fibrer

Smak: Ljus smak, smörig trevlig smak, god smak på kappan, köttet i sig är intetsäg Djupare smak i fett än i kött som är lite för tunt. Mörka osttoner. Fett är gott.

Övrigt: Önskat att den kunde få torka och mogna i smakerna för mer utveckling

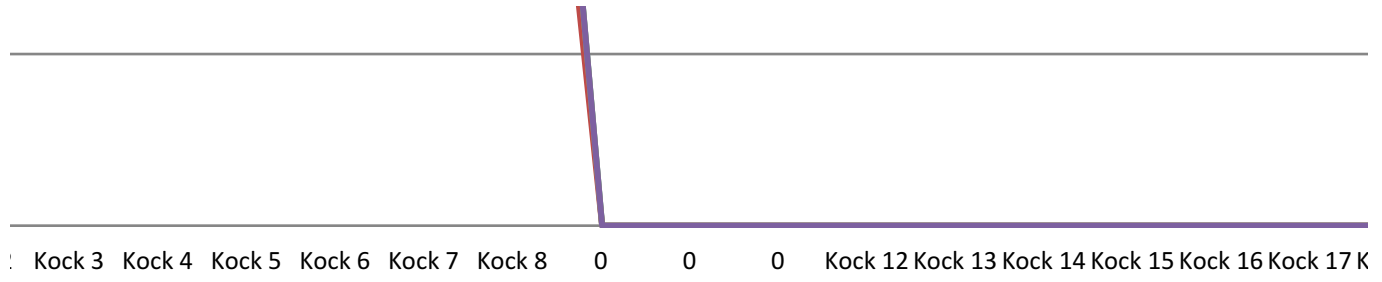
	0
80	23,19
10,00	23,2



ngt fett

gande





Kock 18 Kock 19 Kock 20 Kock 21

summa	40,5	40,5	43,5
potential	5,06	5,06	5,44

4

SMAKFULLT

Utseende: Låg fettkappa, något blöt i konsistensen, mognare doft, ko/stall, gräsig

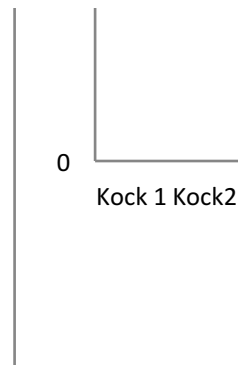
Mörhet: Positiv mörhet med tuggighet, ganska tuff- mer hängning?

Textur: Tuff textur, köttsaften är kvar länge, trevliga fibrer, köttsaften räcker för t
Saknar insprängda fett. Gräsig smak

Smak: Milda smaktoner, god köttsmak fett smaka bra med en nötighet. Saknar d

Övrigt:

82	25,81
10,25	25,8

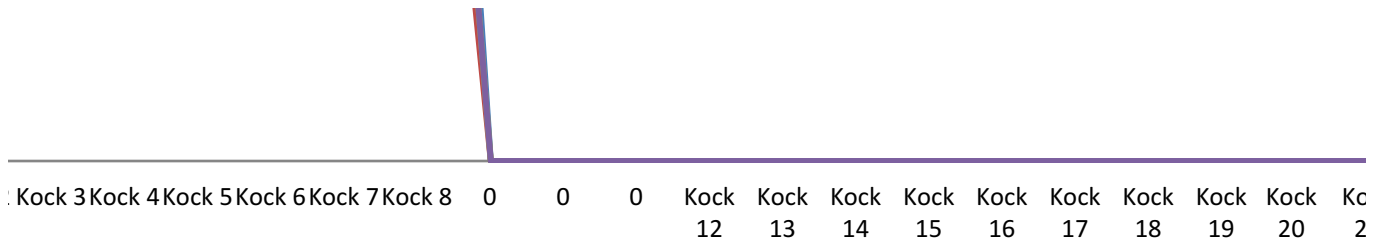


på doften, järnig doft (Kylrummet?) snygg aningens tunn kappa, bra färg men saknar marmoreringen. Bc

tuggan.

ljupet i smaken. Fettet är gott.





örjan till ett bra kött behöver mer fettkappa och hänga mer.



ock
!1

summa	51,5	48,5	49,5
potential	6,44	6,06	6,19

SJUHÄRAD

SRB

Utseende: Fast fin och torr, en mellan marmorering, ljusgul-gult fett hängd 2-3 v i
Fast och mörk, fin färg, bra marmorering, bra torkad med gräsigt och nötig doft

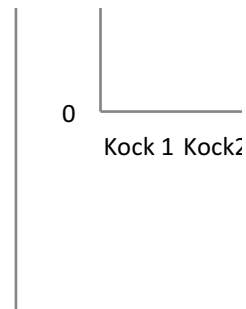
Mörhet: Mört med bra tugg, väldigt mör och släpper efter mycket bra.

Textur: Bra kombo med fett och kött, hög saftighet. Väldigt fin saftighet.
Kött och saft håller ihop bra

Smak: Lång eftersmak, god köttighetfylld kött smak med gott fett, härlig smörig n

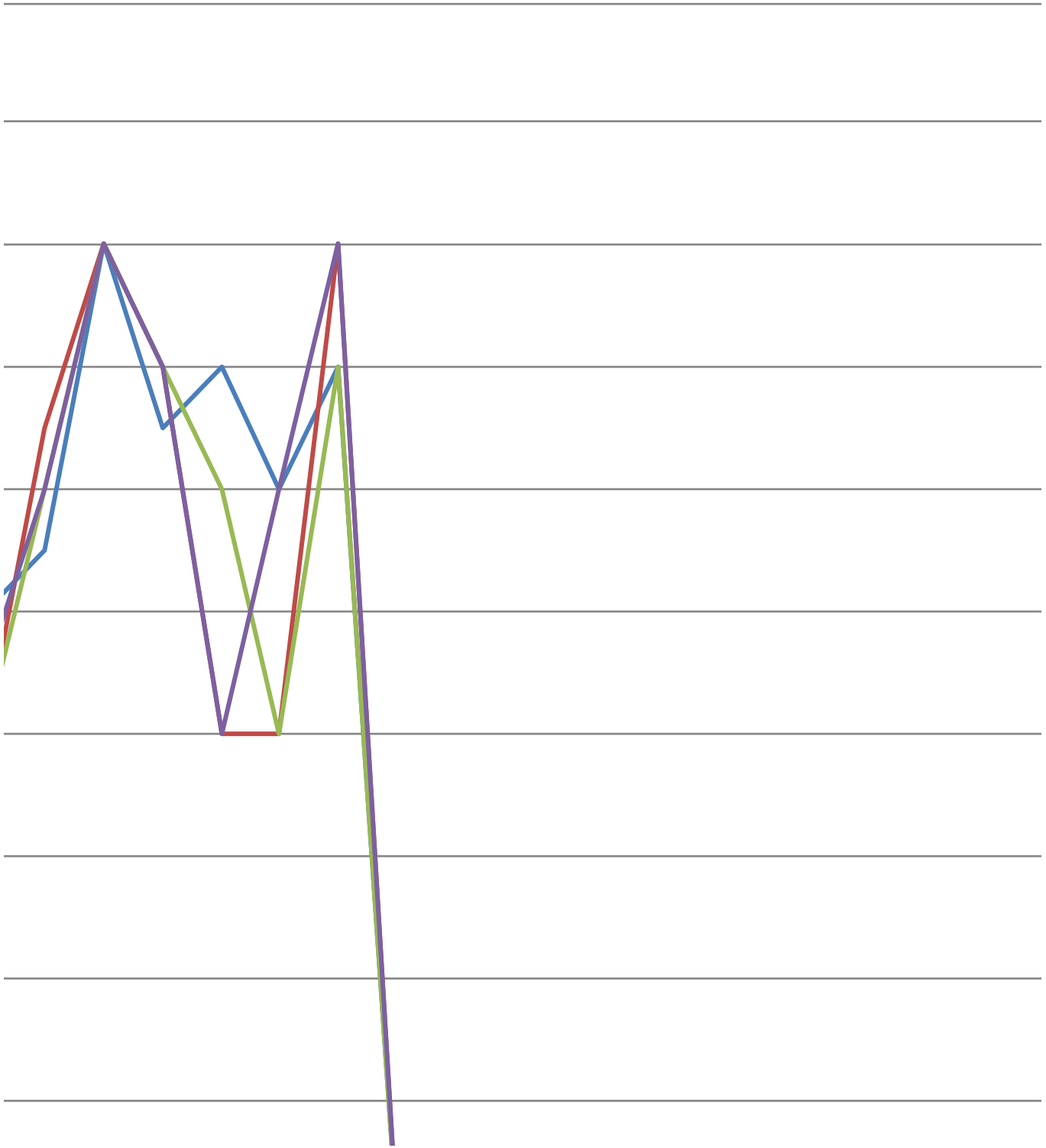
Övrigt: Potential för längre hängning, personligen kan jag uppskatta mer mognad

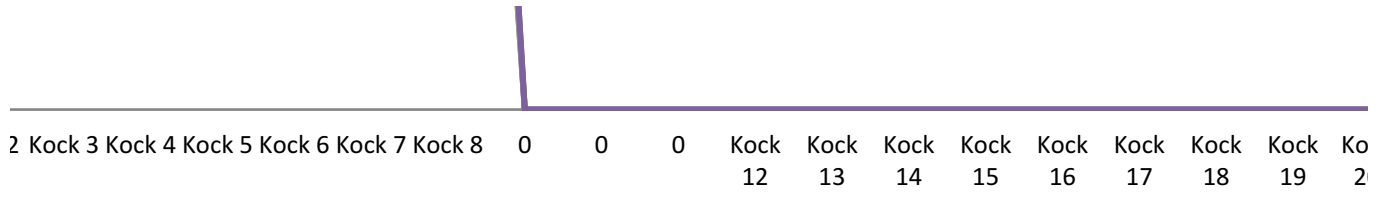
102	31,44
12,75	31,4



på stock? Fin visningsbit där hanteringen är väldigt bra. Jättehärlig nötig doft.

ötig smak. Gräsig och nötig med trevlig smak av gård!







ick Kock
0 21

	0	0	0
summa	48,5	53,5	50
potential	6,06	6,69	6,25

GRÖNA GÅRDAR

Angus

Utseende: Vålhängd 3-4 v? Med en djupröd färg och en frisk doft. Gulaktigt fett
 Finns en ton av blåmögeldoft, fin färg och snygg marmorering. Doftar stall.
 Sladdrig kappa?

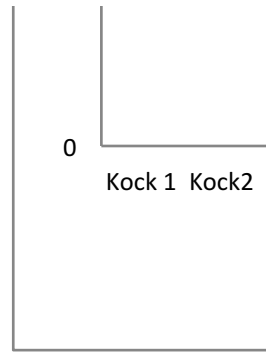
Mörhet: Anings tuggigt. Mör och fin, Bra mörhet med lättskuret med bestick

Textur: Saftighet och bra textur på fibrer. Saften håller ihop köttet bra.
 Bra balans som jag uppskattar mellan saft och kött i munnen perfekt textur!

Smak: God karamellisering på köttet med nötighet och god köttsmak.
 God aningens (blodig) nötig smak, Lite tunn smak för kött med så mycket karaktär
 Gräsiga nötiga toner på köttet. Gott fett med stallig smak

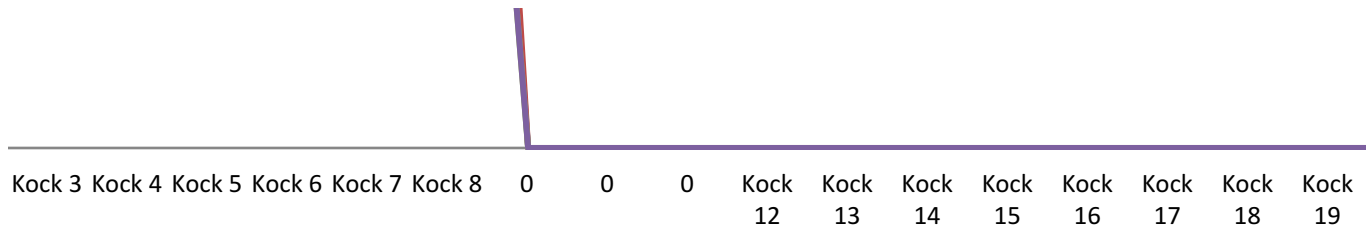
Övrigt:

0	
98	31,25
12,25	31,3



ktär.







Kock	Kock
20	21

summa	48	47	48,5
potential	6,00	5,88	6,06

VINKÖL

Vaktel

Utseende: Bra doft, torr i rå form, fin färg med fina proportioner och torrt skinn.

Dofter av gård och hö, tunn fågel. Stora bröstfiléer och bra torrt skinn

Fast i köttet och fin storlek på låren, saknar storlek

Mörhet: Anings tuff textur, brösten är möra, bra tuggmotstånd

Fin känsla med beskärning av bestick

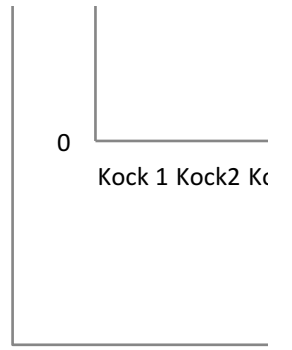
Textur: Fast textur som blir lite torr. Bra juicighet och tuggighet

Smak: Mild vilton, bra eftersmak, god smak i låren med skinnet. God smak i köttet

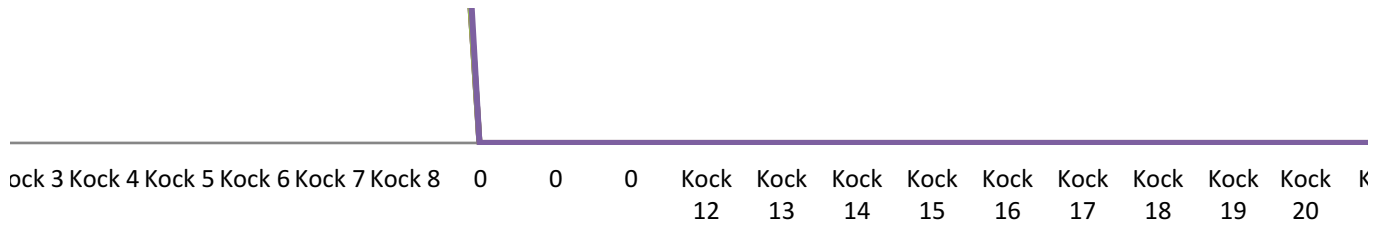
Tunn smak som saknar djupet, pepprigt bröstkött och mild smak på lår. Ren fin smak.

Övrigt:

91	29,31
11,38	29,3









Lock
21

summa	53	55	55
potential	6,63	6,88	6,88

BLEKSLÄTTEN

Hästefjordskyckling

Utseende: Otroligt fin kyckling, fina proportioner, fint skinn lagom torkat, går den Bra storlek med torrt skinn och god doft, fast och fin i köttet

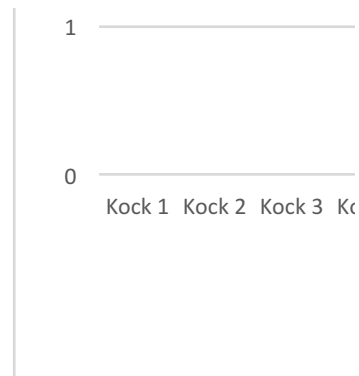
Mörhet: Mört, mjukt kött segt skinn? Mycket möra detaljer

Textur: Saftig och oljig mycket saft i köttet, bra saftighet, bra fibrer, och textur Alt håller ihop bra

Smak: Lång härlig eftersmak, fin fågelsmak med lätt höig/knäckig ton fin smak på

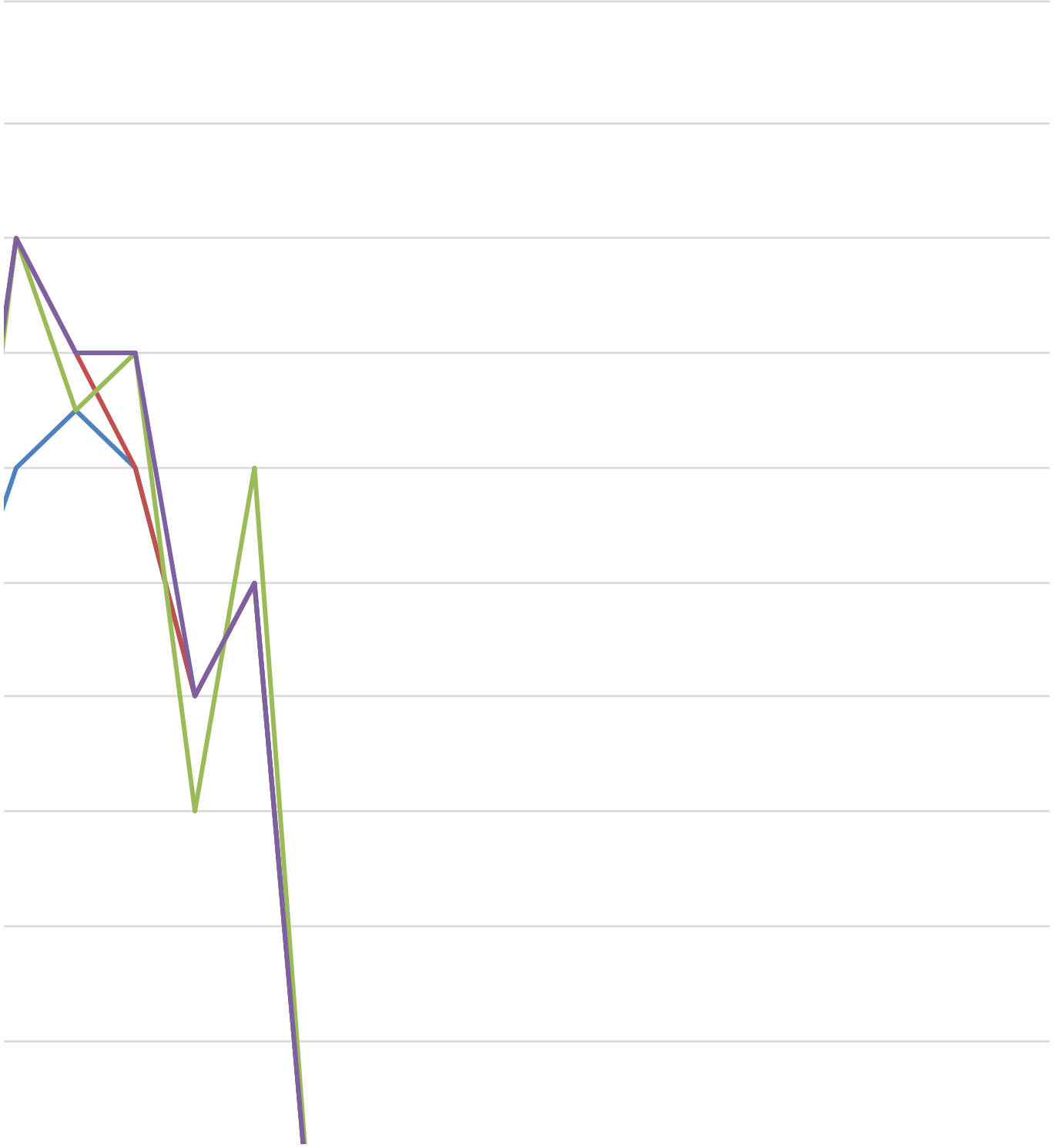
Övrigt:

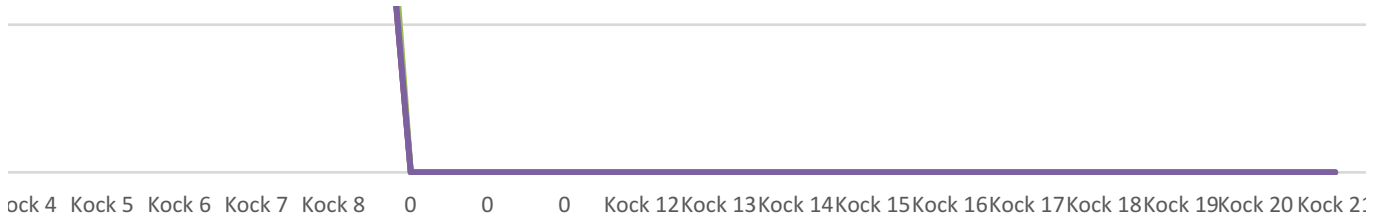
110	34,13
13,75	34,1



1 att få matigare i bröstet? Sjukt fina proportioner, vacker färg och mäktigt bra skinn.

1 skinn. Smörig doft och djup smak i låret smakrikt! Fin sötma





summa	61,5	62	59,5
potential	7,69	7,75	7,44

BLEKSLÄTTEN

Svensk Blåanka

Utseende: Magiskt vacker! Torr fin plockning, fin gul färg, fint fett och härlig doft
Härligt fett som det kunde vara mer av.

Mörhet: Mycket hög mörhet, bra tugg och mjällt fett

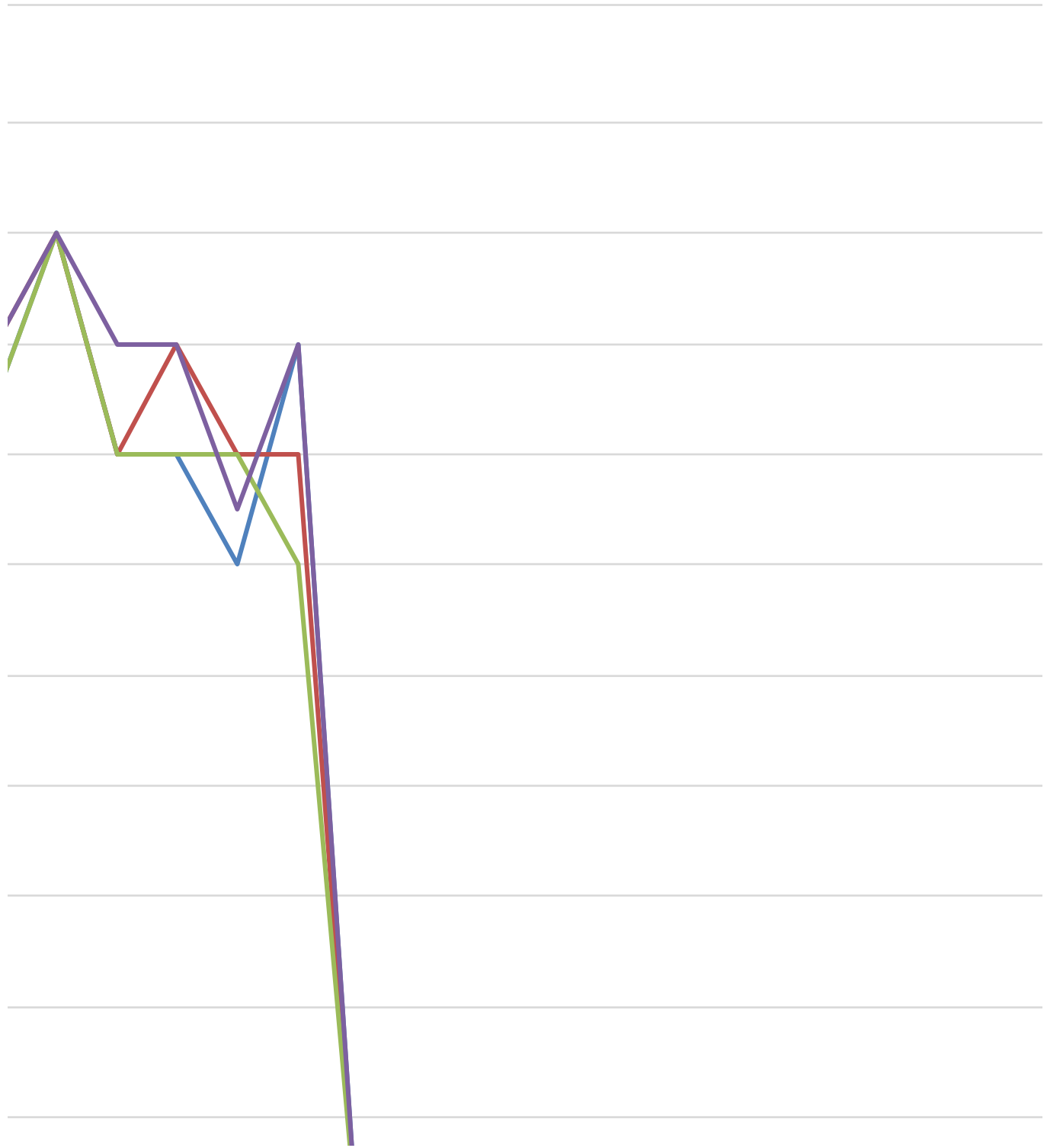
Textur: Fin textur med bra fibrer som ger med sig lätt uten att tugga för mycket s

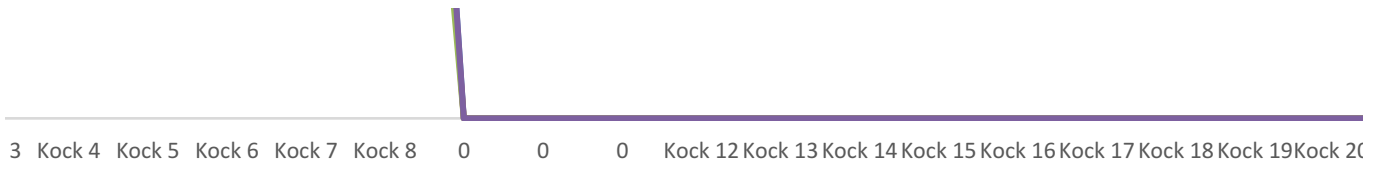
Smak: Fantastisk anka!! Fettet, köttet på alla sätt, elegansen, längden.
Saftig mörk fågelsmak. Helt underbar fin, nötig god. Gräsiga aningens vilttoner.
Tror att den går att steka till lägre temp. Nötiga smaker!

125	38,50
15,63	38,5



å saften behålles.

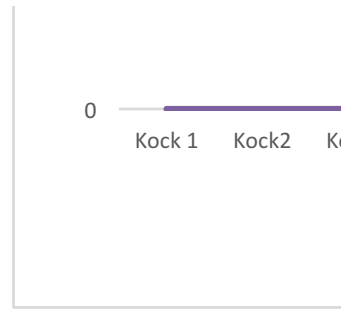




0 Kock 21

summa	0	0	0
potential	0,00	0,00	0,00

0	0,00
0,00	0,00



Kock 3 Kock 4 Kock 5 Kock 6 Kock 7 Kock 8 Kock 9 Kock 10 Kock 11 Kock 12 Kock 13 Kock 14 Kock 15 Kock 16 Koc

k 17 Kock 18 Kock 19 Kock 20 Kock 21

Produkt: Ragnarssons So

Produkt: Ragnarssons So