

EXCEPTIONELL råvara

GRIS SMAKMÖTET 2018

PROVNINGSORDNING

1	Skärshult	Yorkshire/Sv. Lantras
2	Bergsgård	Pigham
3	Gunnargård	Linderödsvin
4	Onsberga	Linderöd/Mangalitza
5	Onsberga	Linderöd/Mangalitza
6	Närsjö gård	Mangalitza
7	Bleklätten	Mangalitza

POÄNGBEDÖMNING

Kock	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Totalt	Snitt
Nr Råvara												
1 Yorkshire/Sv.Lant	21	25	25	25	25	31	28	23	23	30	256	25,6
2 Pigham	25	19	27	27	27	34	35	22	31	31	278	27,8
3 Linderöd	32	25	26	30	28	30	30	31	39	36	307	30,7
4 Linderöd/Manga.	20	23	28	28	31	29	25	32	32	36	284	28,4
5 Linderöd/Manga	20	31	32	33	17	29	31	23	28	36	280	28
6 Mangalitza	33	32	34	37	36	41	42	38	40	38	371	37,1
7 Mangalitza	34	37	33	42	37	39	37	31	37	29	356	35,6

BESKRIVNING & OMDÖMEN

1

Skärshult

Yorkshire/Svensk Lantras

Utseende: Varierande färgkombination, påminner om en karrébit. Inte så marmorerad, relativt låg fettkappa. Troligtvis ej hängmörad. Ingen hängmörad doft, ser trevlig ut.

Mörhet: Upplevs lite kort, lite tuggmotstånd. Mörhet kontra smak gick hand i hand.

Textur: Torr, finfibrig.

Smak: Kort eftersmak, lite intessägande. Smaklöst fett.

2

Bergsgård

Pigham

Utseende: Ljus i färgen. Tjock fettkappa, obefintlig marmorering, blöt snittyta, matt och blek i helheten.

Mörhet: Saftigheten räcker inte med tuggmotståndet. Gott med lite tuggmotstånd

Textur: Grövre fibrer, saknar lite mera saftighet.

Smak: God smak, över förväntan mot doften i rått tillstånd

3

Gunnargård
Linderödsvin

Utseende: Mörk i färgen, rejäl fettkappa, äldre djur? Fuktig yta

Mörhet: Visst tuggmotstånd men på ett trevligt sätt.

Textur: Torr eftersmak, saften räcker inte riktigt till i tuggandet, finfibrig, flakar sig när man tuggar.

Smak: God smak med gott smörigt fett

4

Onsberga
Linderödsvin/Mangalitz

Utseende: Mindre djur med liten och kompakt rygg. Mycket fett kontra mängden kött. Fin sammansättning men lite liten. Visuellt vackert. Ljusare i färgen.

Mörhet: Högt tuggmotstånd

Textur: Grova fibrer med kort saftighet och viss torrhet

Smak: Viss järnighet och grissmak. Fettet var väldigt smörigt och nötigt

5

Onsberga

Linderödsvin/Mangalitza

Utseende: Tjock fettkappa, väl marmorerad, olika nyansskillnader på köttet. Ser trevligt ut. Lite kött i förhållande till fett. Torr yta. Ett vackert kött där ratio fett och kött lever i symbios.

Mörhet: Lagom mör, lite torr - juicen räcker inte riktigt till hela tuggan.

Textur: Flakig med korta fibrer

Smak: Saknar saftigheten men god smak mellan kött och fett, kan ha varit hängmörad. Eftersmaken ligger kvar i gommen. Jättegott fett, nötig. Mindre smak på köttet.

6

Närsjö gård

Mangalitza

Utseende: Vacker, påminner om iberico, välmarmoredad. Bra storlek. Köttmosaik.

Mörhet: Lagom mör. Rätt tuggmotstånd kontra smörighet och saft.

Textur: Bra balans mellan saftighet, smak och konsistens. Hängmörad!

Smak: Bra köttsmak, smörig, hasselnötstoner. Välbalanserad.

7

Blekslätten

Mangalitza

Utseende: Stort djur, för mycket fett. Blankt i snittytan. Hängmörad i lång tid? Fettet smälter i rumstemp. Fel proportioner utanpåliggande fett kontra kött. Saknar däremot det marmorerade

Mörhet: Saftig och mör under fettkappan men blev torrare i nästa lager.

Textur: Konsistensen påminner mer om nötkött

Smak: Otroligt smörig, god smak med toner av brynt smör och nötter. Hög smak, fantastiskt fett. Mervärde i smaken. Över förväntan av mängden fett men svårsåld till gäst.

7

Blekslätten

Mangalitzza

Utseende: Stort djur, för mycket fett. Blankt i snittytan. Hängmörad i lång tid? Fettet smälter i rumstemp. Fel propotioner utanpåliggande fett kontra kött. Saknar däremot det marmorerade

Mörhet: Saftig och mör under fettkappan men blev torrare i nästa lager.

Textur: Konsistensen påminner mer om nötkött

Smak: Otroligt smörig, god smak med toner av brynt smör och nötter. Hög smak, fantastiskt fett. Mervärde i smaken. Över förväntan av mängden fett men svårsåld till gäst.

10

Blekslätten 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

Blekslätten 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: