

# EXCEPTIONELL råvara

## NÖT SMAKMÖTET 2017

### PROVNINGSORDNING

1	Gröna Gårdar	SRB/SLB
2	Fjälkinge/KLS	Simmenthal
3	Ejmunds	Simigus
4	Hagshult	SRB
5	Göranstorp	SRB
6		
7	Wapnö	SLB
8	Böja Stommen	SRB
9	Gröna Hagar	Angus/Hereford
10	Recomeat	Waguy/Angus
11	Recomeat	Waguy/Angus

### POÄNGBEDÖMNING

Kock	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Totalt	Snitt
Nr Råvara												
1 SRB/SLB	23	29	33	34	35	38	38	40	39	35	344	34,4
2 Simmenthal	25	21	29	22	38	34	31	29	27	37	293	29,3
3 Simigus	25	19	26	27	27	32	33	28	23	29	269	26,9
4 SRB	26	31	31	28	33	31	34	18	19	33	284	28,4
5 SRB	28	22	32	28	35	39	36	41	17	29	307	30,7
6	25	25	29	34	35	38	26	28	26	29	295	29,5
7 SLB	26	30	24	30	37	33	28	33	28	33	302	30,2
8 SRB	30	28	38	34	38	41	37	43	25	37	351	35,1
9 Angus/Hereford	31	25	25	27	22	28	24	14	28	28	252	25,2
9 Waguy/Angus	37	38	43	37	43,5	37	32	50	42	41	400,5	40,05
9 Waguy/Angus	38	38	39	36	40	41	30	44	39	34	379	37,9

## BESKRIVNING & OMDÖMEN

1

### Gröna Gårdar

SRB/SLB

**Utseende:** Smörgul färg i fett. På Gränsen att va för liten. SRB? Bra marmorering och färg i köttet. Varmröd färg.

**Mörhet:** Bra ättextur, mör med fina fibrer.

**Textur:** Krämig textur, något mjuk/sladdrig textur, lång saftighet

**Smak:** Hög köttsmak med vis leverton. Nyans av nykärnat smör, toner av popcorn, ekollon, spannmål, kålsmör, mejeri.

2

### Fjälkinge/KLS

Simmenthal

**Utseende:** Längre hängmörning och trevlig textur. Fin gul kappa. Säkert ett äldre djur. Mörkrött kött med stimmel av fett

**Mörhet:** Bra tuggmotstånd där den höga köttsmaken kompenserar. Krävde en del tugg.

**Textur:** Krämig textur, något mjuk/sladdrig textur, lång saftighet.

**Smak:** Kraftig köttsmak med toner av vitmögelse. Rent kött med låg fetma. Harmonisk smörig smak.

3

### Ejmunds

Simgus

**Utseende:** Lätt glansigt. Kviga? Knappt någon kappa eller marmorering, Tunt fettlager, aningens blöt och mjuk.

**Mörhet:** Lite för högt tuggmotstånd. Väl tuggigt motstånd.

**Textur:** Kompakt kött som har en vis saftighet dock. Och angenäm smörighet. Vissfast textur.

**Smak:** Medelhög köttighet och viss smörighet. Lång eftersmak av köttet. Skulle varit trevligt om den hängt lite till.

4

**Hagshult**  
SRB

**Utseende:** Mörk rödbrun nyans hos köttet, mycket tunn kappa, relativt fast kött med torr och fet yta

**Mörhet:** I det tuggigaste laget. Möra minst 3 veckor till.

**Textur:** Bra saftighet, trådig torr känsla, upplevs seg, stress?

**Smak:** Hög mineralitet och köttighet. Men en ton av lever. Järnig oren pepprig smak, saknar komplexitet och hängmörning.

5

**Göranstorp**  
SRB

**Utseende:** Klarröd kulör. Men en bra marmorering. Och hängd väldigt mycket längre. Kanske för kort hängd i talgetTalgdoppad

**Mörhet:** Bra tuggmotstånd.

**Textur:** Fin fibrig och inte speciellt juicy.

**Smak:** Hängd läge där funky toner som blåmögel och hasselnötter kommer fram. Saknar fetman. Syrliga toner, beska, unkna toner

**Övrigt:** Kanske hängd för länge mot vad den klarar?

6

**Utseende:** Bra storlek, färg och fett sammansättning.

**Mörhet:** Relativt mör

**Textur:** Hög saftighet men försvinner lika snabbt. Fin fibrig och mör. Näst intill mjölig. Trådig och smulig textur

**Smak:** Hade utseendet men inte kontentan :-D Smaken försvann lika fort som den kom. Utvecklad köttig jordig järnig smak

7

**Wapnö**  
SLB

**Utseende:** Hög kvalitet kött till utseende. Kräver dock lite mer marmorering.

**Mörhet:** Fylligt och mört kött. Som har väldigt trevlig ät känsla.

**Textur:** Krämig och porös. Viss saftighet. Kort saftighet, fet men grov och tuggig

**Smak:** Hög köttsmak som försvinner ganska fort. Men texturer lyfter denna köttbit.

8

**Böja Stommen**  
SRB

**Utseende:** Klart det vackraste köttet idag. Fin emeljering av fett. Gul och fin fett kappa. Med en väldigt fin röd färg.

**Mörhet:** Mört men med trevligt tugg.

**Textur:** Krämigt i textur. Smaken sitter i länge. Och fettets gör sitt jobb.

**Smak:** Mild köttighet med viss lever och syra (i en positiv syn). Fin härlig nyanserad fräsch smak med viss nötighet.

9

**Gröna Hagar**  
Angus/Hereford

**Utseende:** Ljus i köttet och blek fett kappa. Nästan lite liten. Chark utseende

**Mörhet:** Tuggigt och en nästa gelatin konsistens på köttet.

**Textur:** Gelatinigt och lite gummiaktigt. Dåligt mörad (doftar kylskåp).

**Smak:** Skarp och syrlig, ok fett med något unken eftersmak, överhängd och mindre bra hanterad av styckare

**10**

**Recomeat**

Waguy/Angus

**Utseende:** Väldigt fin marmorering. Lätt bästa idag. Rejäl gul fettkappa

**Mörhet:** Trevlig textur. Medelmört.

**Textur:** Saftigt kött som fetman nästan tar över köttsmaken. Men väldigt skön ätkvalitet.

**Smak:** Hög gräddighet med mild köttsmak där fetman nästan blir för mycket, pigg smakrik, popcorn, grädde, elegant smak

**11**

**Recomeat**

Waguy/Angus

**Utseende:** Bra storlek. Fin fettsammansättning.

**Mörhet:** Känslan i munnen är väldigt behaglig. Mjuk men visst tuggmotstånd. Krämigt.

**Textur:** Mjuk med visst tuggmotstånd. Krämigt. Bra balans mellan fett och köttsmak.

**Smak:** Hög köttsmak med toner av karamelliserad grädde, komplex, intensiv harmonisk smak.