

EXCEPTIONELL råvara

Välkommen till Utvecklingsmöte Nötkött

Tid och datum: 26 september 10.00 –15.00. **Plats:** Martin & Servera, Grosshandlarvägen 7, Årsta

Leverans av biff på ben till provning senast 23 september .

Produkten skall vara noggrant märkt med avsändare och produkt.
Märk försändelsen med : ”Exceptionell Råvara – Mattias Dernelid”
Postadress: Fällmans Kött, Elektravägen 15, 126 30 Hägersten
Leveransadress: Fällmans Kött, Drivhjulsvägen 42, 126 30 Hägersten

Råvaruinstruktion: : Biff på ben med fettkappa för tillagning och för visning.

För leverans till Fällmans Kött:

1 st. Biffstock (enkelbiff) på ben med fettkappa

För leverans direkt till Utvecklingsmötet:

Biffrad kan även tas med direkt till provningen och ska då vara på plats före klockan 08.00 provningsdagen.

- 1 st. sågad visningsbit av biffrad ca 10 cm på ben med fettkappa för display.
- Från samma biffrad, 1 st. sågad biffbit ca 25 cm på ben med fettkappa till provsmakningen.

Tips: Vi har tidigare fått bra resultat när biffstocken varit välmarorerad (klass 4-5 på den nya marmoreringsskalan). Äldre djur, exempelvis äldre kor med bra formklass har tidigare också gett bra resultat. Undvik vacuum mörning.

Anmälan till utvecklingsmöte:

- Läs och fyll i dokumentet **Råvarufakta** som innefattar parametrar som kan påverka råvarans kvalitet maila denna info 7 dagar före mötet till auni.hamberg@lrf.se Anvisningar finns att ladda ner på exceptionellravara.se
- Fyll i **Företagspresentation**, kontaktuppgifterna är till för att sprida kunskap om leverantörer och laddas upp på exceptionellravara.se. Maila till auni.hamberg@lrf.se Finns att ladda ner på exceptionellravara.se

Provning av råvara

Innan varje råvara testas informerar producenten om de parametrar som har betydelse för råvarans kvalitet som ras, kön, ålder, uppfödningvillkor, foder, slakt och transportuppgifter.

Under provningen görs en bedömning av utseendet på de råa kött detaljerna, därefter smaktest av tillagade produkter.

Mål med föreningens utvecklingsmöten:

Utvecklingsmötets syfte är att grundligt testa produkten och ge en djupare analys av produktens egenskaper. I utvecklingsmötet deltar 3– 5 kockar och uppfödare eller odlare. Mötet sker i en öppen dialog mellan kockarna och närvarande producenter och omfattar test av rå och tillagad produkt.

Om du inte kan närvara personligen men vill att din produkt skall vara med i provningen, kontakta auni.hamberg@lrf.se

Frågor om tillagning/provning: stefan@ravaran.se

Frågor om råvaror: soren.persson@lrf.se

Frågor om logistik: mattias.dernelid@gronsakshallen.se