

# Smakmöte 19 oktober

**Tid och datum:** 19 oktober 09.00 –17.00.

**Plats:** Swedish Taste, Sankt Eriksgatan 46 D, Stockholm.

## Inlämning av produkter den **14 oktober.**

*Märk försändelsen med :* "Exceptionell Råvara – Mattias Dernelid"

Postadress: Elektravägen 15, 126 30 Hägersten

Leveransadress: Drivhjulsvägen 15, 126 30 Hägersten

### **Detaljinfo Fågel:**

Sex hela kycklingar med alla detaljer och hängning skickas in till provning.  
Tips: Vi har tidigare fått bra resultat när kycklingen hängmörats i 7-10 dagar med inälvor, huvud och fötter intakta. Kycklingarna har därefter torrplockats. Undvik vacuumförpackning.

Leverans av kyckling till förprovning senast 14 oktober. Produkten skall vara noggrant märkt. *Märk försändelsen med :* "Exceptionell Råvara – Mattias Dernelid"

Postadress: Elektravägen 15, 126 30 Hägersten. Leveransadress: Drivhjulsvägen 15, 126 30 Hägersten

### **Detaljinfo Gris:**

Det är viktigt att få studera den råa biten och dofta på. Till detta önskas en sågad visningsbit av kotlettrad ca 10 cm på ben med fett och svål, på som kan stå display. Från samma bit resterande ca 35-40 cm på ben med fett o svål, den är till provsmakningen. Är det en mindre gris behövs två bitar.

Tips: Vi har tidigare fått bra resultat när kotletten varit marmorerad med intramuskulärt fett. Det är också intressant med tyngre/äldre djur. Hängmörning har gett positivt resultat. Undvik vacuummörning.

Leverans av kotlettrad till förprovning senast 14 oktober. Produkten skall vara noggrant märkt. *Märk försändelsen med :* "Exceptionell Råvara – Mattias Dernelid".

Postadress: Elektravägen 15, 126 30 Hägersten. Leveransadress: Drivhjulsvägen 15, 126 30 Hägersten

## Detaljinfo Nötkött:

Det är viktigt att få studera den råa biten och dofta på. Till detta önskar vi en sågad visningsbit av biff ca 10 cm på ben med fettkappa, på som kan stå display. Från samma bit resterande ca 35-40 cm på ben med fettkappa, den är till provsmakningen.

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

Leverans av biffstock till förprovning senast 14 oktober.

Produkten skall vara noggrant märkt. *Märk försändelsen med* : ”Exceptionell Råvara – Mattias Dernelid”. Postadress: Elektravägen 15, 126 30 Hägersten. Leveransadress: Drivhjulsvägen 15, 126 30 Hägersten

### Så här går det till att anmäla råvaror:

1. Läs och fyll i dokumentet Råvarufakta som innefattar parametrar som kan påverka råvarans kvalitet och bifoga ifyllt Företagspresentation. Dokumenten finns att ladda ner på [exceptionellravara.se](http://exceptionellravara.se)

Råvarufakta är ett bra stöd under presentation av produkten. Under provningen görs en bedömning av utseendet på de råa kött detaljerna, därefter smaktest av tillagade produkter. Producenten presenterar de parametrar som har betydelse för råvarans kvalitet som ras, kön, ålder, uppfödning villkor, foder, slakt och transportuppgifter.

### Mål med föreningens Smakmöte:

Smakmötets syfte är driva utveckling av högkvalitativa råvaror och ge återkoppling på produktens egenskaper. I mötet deltar 10 – 15 kockar och uppfödare. 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](mailto:auni.hamberg@lrf.se)

### Frågor om råvaror

[soren.persson@lrf.se](mailto:soren.persson@lrf.se)

### Frågor om logistik

[mattias.dernelid@gronsakshallen.se](mailto:mattias.dernelid@gronsakshallen.se)

### Frågor om tillagning/provning

[stefan@ravarar.se](mailto:stefan@ravarar.se)

### Anmälan till möten

[auni.hamberg@lrf.se](mailto:auni.hamberg@lrf.se)