

EXCEPTIONELL
råvara

SMAK- MÖTE

20 oktober 2013 • Ulriksdals Wärdshus

Innehållsförteckning

Förord	3	Orpington	29
Grundläggande idé	3	Maran	30
Smakmöte, så här gick det till	3	Fiftyfive Flowery Silver tupp	31
Medverkande kockar, bönder och mejerister	3	Fifty Five Guld tupp	32
SAMMANSTÄLLNING GRIS	4	Smålandstupp	33
Eko-gris	5	Smålandshöna	34
Treraskorsning	6	Åsbo Tupp	35
Svensk Lantras/Yorkshire	7	Isbar Tupp	36
Svensk Lantras	8	Isbar Höna	37
Hampshire	9	Blommetupp	38
Vildsvinskorsning	10	Queen Silvia	39
Berkshire	11	Ross Örtfoder	40
Linderödskorsning/Svensk Lantras	12	Gammal Svensk Vit Leghorn	41
Linderödsgris sugga	13	SAMMANSTÄLLNING SMÖR	42
Linderödsgris kastrat	14	Smör original Emå	43
Linderödsgris	15	Smör Special Emå	44
SAMMANSTÄLLNING KYCKLING 1–24	16	Smör Oviken	45
Ross ungtupp	18	Fårsmör	46
Ross ungtupp	19	Smör Löfsta	47
Ross hönkyckling	20	Opastöriserat	48
Cobb	21	Jungfrusmör	49
Sussex	22	Kungssmör	50
Bresse	23	Ljummet Smör	51
Bresse	24	SAMMANSTÄLLNING GRÄDDE	52
Ross fruktfoder	25	FÖRETAG- OCH PRODUKTPRESENTATIONER	
Ross standardfoder	26	Gris	53
Hedemora	27	Kyckling	61
Pärllhöna	28	Smör och Grädde	73

FÖRORD

Sökandet efter råvaror av exceptionell kvalitet är själva hjärtat i modern gastronomi. Kockar över hela världen letar efter produkter via bönder och producenter. Projektet Exceptionell Råvara vill utöka och fördjupa relationerna mellan kockar och producenter och skapa en långsiktig plattform för utveckling. En exceptionell produkt är inte en statisk definition. Säsonger, unika raser och skillnader i klimatzoner är alla exempel på parametrar som inte bara bidrar till högsta kvalitet, utan också variation och mångfald.

Mattias Kroon och Björn Frantzen, initiativtagare Projekt Exceptionell råvara

GRUNDLÄGGANDE IDÉ

Den grundläggande idén med Projekt Exceptionell råvara var att utveckla svensk råvarukvalitet för restaurangmarknaden med fokus på samarbete med gris- och kycklinguppfödare samt mejerister. Projektets huvudsakliga uppgift har varit att driva utvecklingen för exceptionella råvaror utifrån behov och önskemål från Sveriges främsta kockar tillsammans med bönder. Projektet har genomfört fyra större smakmöten i syfte att öka kunskap om smak, utseende, konsistens kopplat till ras, foder eller produktionsmetod. På smakmötet den 20 oktober på Ulriksdals Wårdshus använde vi oss av smakprotokoll med poängsystem som vi har tagit fram i projektet.

SMAKMÖTE, SÅ HÄR GICK DET TILL

Bönder och mejerister deltog med kottlettrader och hela kycklingar av flera raser samt smör och grädde av ko-, buffel- och fårmjök. Smakprovningen innefattade både tillagad och rå produkt. Totalt 50 produkter ingick i provsmakningen varav, 11 gris, 24 kyckling, 9 smör och 7 grädde. Elva kockar medverkade och gav sina individuella poäng. Poäng 1 – 3,5 upplevs som en standard produkt, poäng 3,5 – 5,0 har hög potential inom nuvarande kategori och poäng 5,1 – 8,0 har potential att nå exceptionell råvara.

MEDVERKANDE KOCKAR, BÖNDER OCH MEJERISTER

Kockar

Björn Frantzén, Restaurant Frantzén
Mathias Dahlgren, Mathias Dahlgren Matbaren & Matsalen
Magnus Ek, Oaxen Krog
Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet
Daniel Berlin, Daniel Berlin Krog
Claes Grännsjö, (fd Kock & Vin)
Sayan Isaksson, Esperanto
Mikael Jönsson, Hedone in London
Stefan Eriksson, Råvaran AB
Niklas Ekstedt, Ekstedt
Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus

Bönder, producenter och mejerister

Anders Gunnarsson, Halla Gård
Bengt Edsgård, Edsbergs Gård
Elisabeth Andersson, Påverås Mejeri
Emelie Eriksson, Emelies Utegrisar, Böle Gård.
Erika Olsson, Onsberga Gård

Ingemar Olsson, Alkvetterns Herrgård
Jan Johansson, Flistad Gård, Vreta Kloster
Jenny Lundgren, Hagby gårds fågel AB
Johan Widing, Bokeslundsgården
Jonas Ivarsson, Ullmarka Gård
Kristen och Karin Karlsson, Fridhills Kyckling
Kristina Åkermo, Oviken Ost,
Lina Laurin, Laurins Gård
Linda Elvingsson Ängsholmens Gårdsmejeri
Marie Backrud Ivgrén, Löfsta Gårdsmejeri
Oskar Hasselmo, Oskars orpington
Patrik Evertsson, Emå Mejeri
Patrik Johansson, Vallmobergskens Mejeri
Per-Olof Ingmarsson, Bjärefågel AB
Siw Persson, Ockelbo Kyckling AB
Stefan Sellin, Domta-Grisen
Sven Olsson, Lillehems Utegrisar
Tore Svensson, Klasaröds Gård
Ulf Duell, Chicken Delivery Sweden AB

Sammanställning Gris

Produkter	Utseende*	Smak*	Konsistens*	Potential**
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
1. EKO-gris	4,3	4,3	4,1	4,22
2. Treraskorsning	5,4	4,6	4,6	4,75
3. Sv. Lantras/Yorkshire	5,4	3,6	4,4	4,17
4. Svensk Lantras	4,8	4,1	4,9	4,49
5. Hampshire	4,8	5,3	5,4	5,23
6. Vildsvinskorsning	4,7	5	4,6	4,81
7. Berkshire	7,4	5,8	5,3	5,90
8. Linderödskorsning	5,8	5,0	4,0	4,80
9. Linderödsgris (sugga)	5,4	4,7	5,1	4,97
10. Linderödsgris (kastrat)	5,1	5,6	5,6	5,51
11. Linderödsgris (ung hangris)	5,4	6,9	6,4	6,49

Vad kockarna sa under provningen

”Vi skulle kunna göra goda grejor på alla de här kötten”

”Det är fantastiska produkter vi får prova!”

”Häftigt utseende! Fettet är en egen produkt i sig!”

”God doft på rått fett”

”Smakar ordentlig gris”

”Mustig konsistens”

”Härlig kappa”

Beräkning potential

* medelvärde = summan av alla poäng/antal kockar som angett provresultat

** summa av medelvärde utseende + medelvärde smak x 3
+ medelvärde konsistens x 2 dividerat med 6

Provsmakning Gris

Produkt 1: EKO-gris (treras korsning. Piggham)			Bonde: Bengt Edsgård, Edsbergs Gård	
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	5	4	4	
Kock 2	2	2	1	
Kock 3	5	5	5	
Kock 4	4	4	4	
Kock 5	4	2	4	
Kock 6	2	4	2	
Kock 7	8	7	6	
Kock 8	4	6	7	
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
Summa	34	34	33	
Medel	4,3	4,3	4,1	
Potential				4,22

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*gärna mer marmorering
torr fiber
låg fetthalt*

*mild grissmak
svag doft
ljus kött*

*bra struktur
mjuk smak
mjukt fett*

Provs smakning Gris

Produkt 2: Treraskorsning		Bonde: Ingemar Olsson, Alkvettern gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	5	4	4	
Kock 2	1	3	2	
Kock 3	8	6	6	
Kock 4	5	4	3	
Kock 5	6	4	5	
Kock 6	5	5	5	
Kock 7	6	5	5	
Kock 8	6	6	7	
Kock 9	7			
Kock 10				
Kock 11				
summa	49	37	37	
medel	5,4	4,6	4,6	
potential				4,75

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*trådig
torr
låg fett
lite doft
blöt*

hyfsad färg

*smakar ordentlig gris
mycket god smak
bra smak
bra fett*

Provsmakning Gris

Produkt 3: Svensk Lantras/Yorkshire		Bonde: Ingemar Olsson, Alkvettern gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	4	4	
Kock 2	2	2	3	
Kock 3	7	5	5	
Kock 4	7	3	3	
Kock 5	4	2	2	
Kock 6	7	3	5	
Kock 7	4	5	7	
Kock 8	5	5	6	
Kock 9	7			
Kock 10				
Kock 11				
summa	49	29	35	
medel	5,4	3,6	4,4	
potential	5,4	10,88	8,75	4,17

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

lite torr
hård konsistens
smulig konsistens
låg fetthalt

hyfsad grissmak

härlig doft på fett
härlig konsistens
god grisdoft
bra fett
god doft på rått fett

Provsmakning Gris

Produkt 4: Svensk Lantras		Bonde: Jan Johansson, Flistad Skattegård, Vreta Kloster		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	5	4	4	
Kock 2	2	2	2	
Kock 3	7	6	7	
Kock 4	4	4	4	
Kock 5	5	2	5	
Kock 6	3	3	3	
Kock 7	6	7	7	
Kock 8	6	5	7	
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	38	33	39	
medel	4,8	4,1	4,9	
potential				4,49

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*mindre fet
torr
grå konsistens
låg grissmak*

*viss grisdoft
viss doft i fett
ganska mör*

bra fett

Provsmakning Gris

Produkt 5: Hampshire		Bonde: Jan Johansson, Flistad Skattegård, Vreta Kloster		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	4	3		
Kock 2	1	2	2	
Kock 3	6	8	8	
Kock 4	5	6	5	
Kock 5	6	3	4	
Kock 6	3	3	3	
Kock 7	8	9	8	
Kock 8	5	8	8	
Kock 9	5			
Kock 10				
Kock 11				
summa	43	42	38	
medel	4,8	5,3	5,4	
potential				5,23

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*lite mager
sladdrig
väl mager
väl ljus*

*lite för syrlig
lite mer grissmak*

*bäst gris i omgång 1-6.
mjukt fett
god*

Provs smakning Gris

Produkt 6: Vildsvinskorsning		Bonde: Sven Olsson, Lillehems Utegrisar		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1				
Kock 2	3	5	2	
Kock 3	5	5	5	
Kock 4	4	5	4	
Kock 5	4	5	4	
Kock 6	3	3	2	
Kock 7	7	6	7	
Kock 8	7	6	8	
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	33	35	32	
medel	4,7	5	4,6	
potential				4,81

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

mager

*ganska smakrik
lite mer fett*

*riktigt stor potential
mustig konsistens*

Provs smakning Gris

Produkt 7: Berkshire		Bonde: Stefan Sellin, Domta-Grisen		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	6	7	
Kock 2	7	7	8	
Kock 3	6	7	5	
Kock 4	7	7	5	
Kock 5	6	3	3	
Kock 6	8			
Kock 7	9	5	4	
Kock 8	8	5	5	
Kock 9	8	8	6	
Kock 10	8	4	3	
Kock 11	7	6	7	
summa	81	58	53	
medel	7,4	5,8	5,3	
potential				5,90

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*hårt
mer fett än kött
något grått
mer fett än kött
låg andel insprängt fett
seg*

*lätt syrlig
något torr
mycket järn
grov konsistens
lite grått*

*massor av fett
härlig kappa
fin marmorering
gott fett
god grissmak
mycket karaktär
stor potential
extrem kappa*

Provs smakning Gris

Produkt 8: Linderödskorsning (med Svensk Lantras, sugga)		Bonde: Erika Olsson, Onsberga gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1				
Kock 2	8	6	6	
Kock 3	6	7	7	
Kock 4	3	3	3	
Kock 5	6	4	2	
Kock 6				
Kock 7	7	4	2	
Kock 8	8	5	5	
Kock 9	5	6	4	
Kock 10	3		3	
Kock 11				
summa	46	35	32	
medel	5,8	5,0	4,0	
potential				4,80

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*fettkappa borta vid provning
torr
ljus kött
lite seg
inget fett
studdsig*

för klar grissmak

*väl marmorerat
fin färg
levrig i smak*

Provs smakning Gris

Produkt 9: Linderödsgris (sugga)		Bonde: Emelie Eriksson, Böle gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1			4	
Kock 2	6	5	5	
Kock 3	5	6	6	
Kock 4		3	4	
Kock 5	4	3	3	
Kock 6				
Kock 7	7	6	7	
Kock 8	8	5	5	
Kock 9	5	5	7	
Kock 10	3			
Kock 11				
summa	38	33	41	
medel	5,4	4,7	5,1	
potential				4,97

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*inget fett
torr*

*mellan fet
för klar smak
nötigare smak
mörk*

*mjuk
ser fin ut
härligt fett
lagom kappa*

Provs smakning Gris

Produkt 10: Linderödsgris (kastrat)		Bonde: Emelie Eriksson, Böle gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1				
Kock 2	6	8	7	
Kock 3	8	8	7	
Kock 4	2	5	3	
Kock 5	4	3	5	
Kock 6			6	
Kock 7	6	4	5	
Kock 8	6	5	5	
Kock 9	6	6	7	
Kock 10	3			
Kock 11				
summa	41	39	45	
medel	5,1	5,6	5,6	
potential				5,51

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*lätt blöt
ej fet nog*

*ganska mör
lite gulare fett
hög syra
väldigt syrlig
hårt fett
mörk*

*god
saftig trots avsaknad av
kappa
fast i köttet
lagom kappa*

Provsmakning Gris

Produkt 11: Linderödsgris (ung hanggris)		Bonde: Anders Gunnarsson, Halla gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	8	7	
Kock 2	5	8	7	
Kock 3	7	8	9	
Kock 4	4	6	6	
Kock 5	3	5	5	
Kock 6			4	
Kock 7	7	7	7	
Kock 8	7	5	5	
Kock 9	7	8	8	
Kock 10	2			
Kock 11				
summa	49	55	58	
medel	5,4	6,9	6,4	
potential				6,49

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

inget svål

*fin färg
god smak
mörad
fin syra
fin konsistens
mild järnsmak
bra syrlighet
såg bra ut*

Sammanställning Kyckling 1–12

Produkter	Utseende*	Smak*	Konsistens*	Potential**
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
1. Ross ungtupp	3,7	4,3	4,6	4,33
2. Ross ungtupp	4,0	4,4	4,9	4,51
3. Ross hönkyckling	4,5	4,7	5,1	4,79
4. Cobb	4,3	4,7	5,3	4,80
5. Sussex	5,5	4,7	5,0	4,94
6. Bresse	4,9	5,4	5,5	5,34
7. Bresse	5,8	5,3	5,6	5,48
8. Ross (fruktfoder)	5,0	4,3	4,0	4,31
9. Ross (standardfoder)	4,4	5,0	4,9	4,86
10. Hedemora	6,6	6,5	6,6	6,55
11. Pärlhöna	5,7	5,8	5,2	5,59
12. Orpington	6,0	5,7	5,3	5,61

Vad kockarna sa under provningen

”Jag vill veta mer om karaktärerna.”

”En fågel med fötter och huvud på känns inte så industriell, bonden behandlar den mer med vördnad”

”Jag känner mig sugen på att göra riktiga grytor.”

”Jag är så imponerad att vi fått fram kycklingraser jag inte visste fanns.”

”Vacker fågel!”

”Gott tjockt skinn med bra fett under”

”Gyllene!”

”Mycket fågelsmak”

”Snygg!”

”Fin eftersmak”

”Spännande fågel”

”Fin konsistens!”

Beräkning potential

* medelvärde = summan av alla poäng/antal kockar som angett provresultat

** summa av medelvärde utseende + medelvärde smak x 3

+ medelvärde konsistens x 2 dividerat med 6

Sammanställning Kyckling 13–24

Produkter	Utseende*	Smak*	Konsistens*	Potential**
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori. 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
13. Maran	5,7	5,5	5,4	5,50
14. Fiftyfive Flowery Silver (tupp)	6,2	5,9	5,9	5,95
15. Fifty Five Guld (tupp)	6,0	6,1	5,9	5,01
16. Smålandshöns (tupp)	6,3	6,1	6,4	6,22
17. Smålandshöns (höna)	6,7	5,8	5,6	5,89
18. Åsbohöns (tupp)	7,3	5,7	6,2	6,13
19. Isbar (tupp)	6,5	5,6	5,8	5,79
20. Isbar (höna)	6,8	5,9	5,7	6,00
21. Blommetupp	7,0	5,4	4,8	5,46
22. Queen Silvia (tupp)	6,7	6,1	5,9	6,13
23. Ross (örtfoder)	3,6	3,2	4,5	3,70
24. Gammal Svensk Vit Leghorn	6	5,6	4,9	5,46

Vad kockarna sa under provningen

”De är så individuella att man behöver fundera på hur man ska tillaga dem individuellt.”

”Kyckling på den här nivån är människor som går ut på krogen bredda att betala för.”

”Min favorit var Queen Silvia!”

”Många har potential att gå rakt ut på menyn och lagas med kärlek.”

”När det är så många bra kycklingar, blir det som en Krug-champagneprovning och man måste dricka 25 kanonchampagner.”

”skön textur”

”Ser elegant ut”

”karaktär, bra smak det gillade jag”

”väldigt aromatisk!”

Beräkning potential

* medelvärde = summan av alla poäng/antal kockar som angett provresultat

** summa av medelvärde utseende + medelvärde smak x 3
+ medelvärde konsistens x 2 dividerat med 6

Provs smakning Kyckling

Produkt 1: Ross ungtupp		Bonde: Krister och Kerstin Karlsson, Fridhills Kyckling		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	6	6	
Kock 2		7	6	
Kock 3		4	3	
Kock 4				
Kock 5	4	4	4	
Kock 6	3	3	3	
Kock 7		4	4	
Kock 8				
Kock 9	5	5		
Kock 10	1	2	7	
Kock 11	2	4	4	
summa	22	39	37	
medel	3,7	4,3	4,6	
potential				4,33

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

torr
mjölig konsistens
fuktig
lite vattning
låg fågelsmak

något seg struktur
lite syrlig
lite hård
lite karaktär
mild smak
stor, bullig

god
lagom saftig
smidig

Provsmakning Kyckling

Produkt 2: Ross ungtupp		Bonde: Siw Persson, Ockelbo Kyckling		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	6	
Kock 2		6	7	
Kock 3		4	3	
Kock 4				
Kock 5	5	5	4	
Kock 6	5	4	5	
Kock 7		3	4	
Kock 8	3			
Kock 9	6	6		
Kock 10	1	2	7	
Kock 11	2	3	3	
summa	28	40	39	
medel	4	4,4	4,9	
potential	4	13,3	9,8	4,51

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

lite smaklös
mjölig
fryst
torr
saknar fett
tunt skinn

något syrlig
ganska mild
något kompakt
metallisk
lite vattnig
väldigt stor

mör
mild
vacker fågel
ok smak
fin lyster
saftig
ser fet ut
stor
ok fågelsmak

Provs smakning Kyckling

Produkt 3: Ross hönkyckling		Bonde: Per-Olof Ingemarsson, Bjärefågel		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	5	5	6	
Kock 2	8	8	8	
Kock 3		6	3	
Kock 4	6	5		
Kock 5	4	4	4	
Kock 6	4	5	6	
Kock 7		4	4	
Kock 8				
Kock 9	6			
Kock 10	1	2	7	
Kock 11	2	3	3	
summa	36	42	41	
medel	4,5	4,7	5,1	
potential				4,79

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*fryst utseende
torr smak
lite vattnig
nästan inget tuggmotstånd
nästan mjölig
bättre fet*

*något gnisslig
geleig
lätt gul
mindre fett
ljus i köttet
metallisk*

*vacker fågel
god smak
saftig
gul smakrik
fin form
mör
nötig*

Provs smakning Kyckling

Produkt 4: Cobb		Bonde: Tore Svensson, Klasarödsgård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	6	7	
Kock 2	7	8	6	
Kock 3		5	4	
Kock 4		5		
Kock 5	5	6	6	
Kock 6	4	3	5	
Kock 7		4	4	
Kock 8				
Kock 9				
Kock 10	1	2	7	
Kock 11	2	3	3	
summa	26	42	42	
medel	4,3	4,7	5,3	
potential				4,80

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←————→ Gillar

dålig fågelsmak
hängning?
smörigare
inget fett
slapp
saftig med dålig fågelsmak

mild
gul i köttet
lite nötig
svampsmak

snäll karaktär
god smak
stor bullig
lyster
saftig

Provs smakning Kyckling

Produkt 5: Sussex		Bonde: Ulf Duell, Chicken Delivery Sweden AB		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	6	8	
Kock 2		7	6	
Kock 3		4		
Kock 4				
Kock 5		5	5	
Kock 6				
Kock 7		4	4	
Kock 8				
Kock 9				
Kock 10		2	2	
Kock 11	4	5	5	
summa	11	33	30	
medel	5,5	4,7	5	
potential				4,94

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*mer smak
torr
nästan lite seg
lite mjölig
lite hård
vattnig*

*snäll
tjockt skinn
mer fågel*

*tuggmotstånd
karaktär
ren mild smak
bra smak
bra men ljus
tuggigt*

Provs smakning Kyckling

Produkt 6: Bresse			Bonde: Ulf Duell, Chicken Delivery Sweden AB	
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	8	8	9	
Kock 2	6	8	8	
Kock 3	4	6	6	
Kock 4				
Kock 5	5	5	5	
Kock 6	5	3	3	
Kock 7		5	5	
Kock 8				
Kock 9				
Kock 10	1	2	3	
Kock 11	5	6	5	
summa	34	43	44	
medel	4,86	5,38	5,5	
potential				5,34

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*inte snyggt slaktad
grå i köttet
sladdrigt kött, mer smak*

*lite underskinns fett
lite blek
mer smak*

*god smak
torr fin
mild smak
fin konsistens
fågelsmak
såg pigg ut
bra smak
karaktär
gott tjockt skinn med
bra fett under*

Provs smakning Kyckling

Produkt 7: Bresse		Bonde: Lina Laurin, Laurins Gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	7	
Kock 2	8	6	6	
Kock 3				
Kock 4		4	4	
Kock 5		4	3	
Kock 6		5,5	5,5	
Kock 7	4	5	7,	
Kock 8				
Kock 9				
Kock 10	5	6	6	
Kock 11	6	5	6	
summa	29	42,5	44,5	
medel	5,8	5,3	5,6	
potential				5,48

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

seggt skinn
smaklös
påminner om gris
trådigt kött
lite hård
torr eftersmak

ganska bra kycklingsmak
lite segt skinn
relativt köttigt

mörk o fin
bra mörhet
gyllene
bra fibrer (längre)
bra fågel

Provs smakning Kyckling

Produkt 8: Ross (fruktfoder)		Bonde: Jenny Lundgren, Hagby Gårds fågel AB		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande griskategori. 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	8			
Kock 2		4	3	
Kock 3				
Kock 4		5	4	
Kock 5		4	3	
Kock 6		6	6	
Kock 7	4	4	4	
Kock 8				
Kock 9				
Kock 10	2	3	3	
Kock 11	6	4	5	
summa	20	30	28	
medel	5	4,3	4	
potential				4,31

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*segt skinn
inget tuggmotsånd
saknar fett
torr*

*ljus
kort smak
väldigt levrig
korta fibrer
bara mör*

*väldigt mör
mör
ganska god*

Provs smakning Kyckling

Produkt 9: Ross (standardfoder)		Bonde: Jenny Lundgren, Hagby Gårds fågel AB		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	8	8	8	
Kock 2		5	3	
Kock 3				
Kock 4		5	5	
Kock 5		4	5	
Kock 6		5	5	
Kock 7	4	5	5	
Kock 8	2			
Kock 9				
Kock 10	2	3	3	
Kock 11	6	5	5	
summa	22	40	39	
medel	4,40	5	4,88	
potential				4,86

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

vattnig
låg smak

lite smörig
syrligare
järn
vitt kött
lätt fågel
korta fibrer
mer konsistens

snygg
bullig
mjuk konsistens
bra smak
mör
mycket fågelsmak
saftig

Provs smakning Kyckling

Produkt 10: Hedemora		Bonde: Siw Persson, Ockelbo Kyckling		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	9	8	
Kock 2		5	3	
Kock 3	7	8	9	
Kock 4	5	5	5	
Kock 5	7	4	6	
Kock 6		6	6	
Kock 7	4	6	6	
Kock 8	7	6	7	
Kock 9				
Kock 10	9	8	9	
Kock 11	7	8	7	
summa	53	65	66	
medel	6,6	6,5	6,6	
potential				6,55

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

för klen smak

*jobba vidare
för mycket textur*

*utvecklingsbar
stor potential
saftig
bra konsistens
fin eftersmak
jättegod smak*

Provs smakning Kyckling

Produkt 11: Pärlehöna		Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	8	7	
Kock 2				
Kock 3				
Kock 4	5	5	5	
Kock 5	7	3	3	
Kock 6				
Kock 7	5	7	6	
Kock 8	4	5	3	
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11	6	7	7	
summa	34	35	31	
medel	5,7	5,8	5,2	
potential				5,59

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

smak o konsistens tråkig

*vitt fett
inget insprängt fett
syrlighet*

*fin färg
god smak
fin konsistens
såg bra ut
bra
fin syra
mild järnsmak
mörad*

Provs smakning Kyckling

Produkt 12: Orpington		Bonde: Oskar Hasselmo, Oskars orpington		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	8	7	
Kock 2				
Kock 3				
Kock 4	5	4	4	
Kock 5	5	2	2	
Kock 6		7	7	
Kock 7				
Kock 8				
Kock 9				
Kock 10	6	5	6	
Kock 11	7	8	6	
summa	30	34	32	
medel	6	5,7	5,3	
potential				5,61

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*torr
lite smak*

*spännande fågel
god
bra konsistens
mör o god
fett skinn
tuggmotstånd
härlig färg*

Provs smakning Kyckling

Produkt 13: Maran		Bonde: Lina Laurin, Laurins Gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	7	
Kock 2				
Kock 3	6	6		
Kock 4	5	5	5	
Kock 5	6	3	2	
Kock 6		6	6	
Kock 7				
Kock 8	5			
Kock 9				
Kock 10	6	6	7	
Kock 11				
summa	34	33	27	
medel	5,7	5,5	5,4	
potential				5,50

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*lite smaklös
torr
tuff*

*mörkt kött
ganska god*

*skön textur
grova fibrer
smakar kyckling
bra fågelsmak
bra, fin fågel*

Provs smakning Kyckling

Produkt 14: Fifty Five Flowery Silver (tupp)		Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	7	7	
Kock 2				
Kock 3	6			
Kock 4	5	5	5	
Kock 5		4	4	
Kock 6		6,5	6,5	
Kock 7				
Kock 8	6			
Kock 9				
Kock 10	7	7	7	
Kock 11				
summa	31	29,5	29,5	
medel	6,2	5,9	5,9	
potential				5,95

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*smal
lite torr
lite kort
jättetuff*

*gott skinn
fin eftersmak
god
ok konsistens
smakar kyckling
bra smak*

Provs smakning Kyckling

Produkt 15: Fifty Five Flowery Guld (tupp)			Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården	
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	7	
Kock 2		6	5	
Kock 3	6			
Kock 4	5	5	5	
Kock 5		4	4	
Kock 6		6,5	6,5	
Kock 7				
Kock 8	6	7	7	
Kock 9				
Kock 10	7	7	7	
Kock 11				
summa	30	42,5	41,5	
medel	6	6,1	5,9	
potential				6,01

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*torr
mjölig*

*smala
långa
små
för mör
lite torr*

*mycket god
bra kycklingsmak
god
ganska gott skinn
jättemör
jättegod
fin fågelform*

Provs smakning Kyckling

Produkt 16: Smålandshöns (tupp)		Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	7	
Kock 2	0	0	0	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	5	5	0	
Kock 5	0	5	5	
Kock 6	0	6,5	6,5	
Kock 7	0	8	8	
Kock 8	7	5	6	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	7	6	6	
Kock 11				
summa	25	42,5	38,5	
medel	6,3	6,1	6,4	
potential				6,22

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

torr

*smala
långa
spänstiga
lite mer textur
ganska lång smak
textur lite torr*

*saftig
god smak
gott
god*

Provs smakning Kyckling

Produkt 17: Smålandshöns (höna)		Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	8	
Kock 2	0	6	6	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	0	8	5	
Kock 5	0	4	5	
Kock 6	0	5,5	5,5	
Kock 7	0	0	0	
Kock 8	7	4	4	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	7	6	6	
Kock 11	0	0	0	
summa	20	40,5	39,5	
medel	6,7	5,8	5,6	
potential				5,89

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*torr
låg smak*

något seg

*vacker färg
supergod
anklever, gillar
saftig
bra tuggmotstånd
god smak
bra tugg*

Provs smakning Kyckling

Produkt 18: Åsbohöns (tupp)		Bonde: Jonas Ivarsson, Ullmarka Gård		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	7	8	
Kock 2	8	5	7	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	0	5	5	
Kock 5	0	4	4	
Kock 6	0	6,5	7,5	
Kock 7	6	7	0	
Kock 8	0	4	4	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	8	7	8	
Kock 11	0	0	0	
summa	29	45,5	43,5	
medel	7,3	5,7	6,2	
potential				6,13

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

lite karaktär

*mycket fin
mör
god
fin smak
ser elegant ut
gul
fin
bra smak
bra textur
saftig*

Provs smakning Kyckling

Produkt 19: Isbar (tupp)		Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	6	
Kock 2	0	7	7	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	0	4	4	
Kock 5	0	3	2	
Kock 6	0	6,5	5,5	
Kock 7	8	5	4	
Kock 8	6	6	5	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	6	6	7	
Kock 11	0	0	0	
summa	26,0	44,5	40,5	
medel	6,5	5,6	5,8	
potential				5,79

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

torr
seg
kort smak
metallisk

supergod
mycket fågelsmak
fint tuggmotstånd

Provsmakning Kyckling

Produkt 20: Isbar (höna)			Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården	
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	8	7	
Kock 2	0	6	4	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	0	5	5	
Kock 5	0	4	3	
Kock 6	0	7,5	7,5	
Kock 7	9	5	5	
Kock 8	5	5	6	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	7	7	8	
Kock 11	0	0	0	
summa	27,0	47,5	45,5	
medel	6,8	5,9	5,7	
potential				6,0

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

lite vattnig

*något trådig
kan bli intressant*

*helt ok kycklingssmak
karaktär, bra smak det
gillade jag
god fågelsmak*

Provs smakning Kyckling

Produkt 21: Blommetupp		Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	6	
Kock 2	0	5	4	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	0	5	5	
Kock 5	0	4	3	
Kock 6	0	6	5,5	
Kock 7	9	4	3	
Kock 8	5	6	6	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	8	6	6	
Kock 11	0	0	0	
summa	28	43	38,5	
medel	7	5,4	4,8	
potential				5,46

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

seg
lite vattnig
extremt torr (kan
bero på tillagning)

trådig
kort smak

god smak
bra tuggmotstånd
lite torrare, ändå ok

Provs smakning Kyckling

Produkt 22: Queen Silvia (tupp)		Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgården		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	6	
Kock 2	0	4	0	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	5	5	5	
Kock 5	6	4	4	
Kock 6	0	6	6	
Kock 7	9	8	7	
Kock 8	6	7	5	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	8	8	8	
Kock 11	0	0	0	
summa	40	49	41	
medel	6,7	6,1	5,9	
potential				6,13

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*lite för mör
för lite tuggmotstånd
mild smak
ganska hög ätkvalité
något mjuk för min smak
tjockt skinn*

*ok smak
elegant
god
kycklingsmak
bra textur*

Provs smakning Kyckling

Produkt 23: Ross (örtfoder)		Bonde: Jenny Lundgren, Hagby Gårds fågel AB		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7	7	6	
Kock 2	0	0	0	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	5	4	4	
Kock 5	3	1	5	
Kock 6	0	0	0	
Kock 7	0	0	0	
Kock 8	1	1	0	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	2	3	3	
Kock 11	0	0	0	
summa	18	16	18	
medel	3,6	3,2	4,5	
potential				3,7

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*ser inte bra ut
lite vattnig
lite smak
lite mjölig*

*söt smak
svampig smak
för mör
för mjuk
för stor*

*klassiskt utseende
väldigt aromatisk*

Provs smakning Kyckling

Produkt 24: Gammal Svensk Vit Leghorn (tupp)			Bonde: Johan Widing, Bokeslundsgårdenfågel AB	
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1-10	Skala 1-10	Skala 1-10	1-3,5 = standard 3,5-5,0 = hög nivå nuvarande kycklingkategori 5,1-8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6	7	6	
Kock 2	0	6	6	
Kock 3	0	0	0	
Kock 4	5	5	5	
Kock 5	6	3	2	
Kock 6	0	5,5	5,5	
Kock 7	0	0	0	
Kock 8	7	6	4	
Kock 9	0	0	0	
Kock 10	6	7	6	
Kock 11	0	0	0	
summa	30	39,5	34,5	
medel	6	5,6	4,9	
potential				5,46

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

*tunn
låg, dov smak*

*något seg
ganska hård*

*god smak
god, bra konsistens
helt ok, lite seg
fick en dålig bit, men
det finns potential*

Sammanställning Smör 1–9

Produkter	Utseende*	Smak*	Konsistens*	Potential**
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
1. Smör original Emå	5,8	5,8	5,4	5,64
2. Smör Special Emå	5,5	6,4	5,3	5,88
3. Smör Oviken	6,0	6,1	5,8	4,99
4. Fårsmör	5,4	5,5	6,3	5,76
5. Smör Löfsta	5,6	5,7	6,0	5,79
6. Opastöriserat	6,3	5,4	6,0	5,75
7. Jungfrusmör	5,6	5,8	5,3	5,56
8. Kungssmör	5,6	5,9	5,8	5,79
9. Ljummet Smör	5,0	5,7	2,0	4,33

Vad kockarna sa under provningen

”... på en toast toppad med vit tryffel ...”

”Jag gillar när det är lite saltare och när det känns animaliskt.”

”Smöret smakar kossa och mejeri, vilket är bra.”

”Häftig”

”Alla smör har sina olika uttryck.”

”Galant! Påminner om marockansk smör.”

”gott smör med fin syra med karaktär”

”lätt, lite friskare”

”fin mild kossa”

”hög karaktär”

”nötig smak”

”livsgul”

Beräkning potential

* medelvärde = summan av alla poäng/antal kockar som angett provresultat

** summa av medelvärde utseende + medelvärde smak x 3
+ medelvärde konsistens x 2 dividerat med 6

Provs smakning Smör

Produkt 1: Smör, original		Bonde: Patrik Evertsson, Emå Mejeri		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6,0	7,0	6,0	
Kock 2	6,0	5,0	5,0	
Kock 3		6		
Kock 4	5,0	8,0	6,0	
Kock 5		5,0	6,0	
Kock 6	5,0	6,0	4,0	
Kock 7		3,0		
Kock 8	7,0	6,0		
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	29,0	46	27,0	
medel	5,8	5,8	5,4	
potential				5,64

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←

→ Gillar

*lätt fett smör
krämigt, för låg syra
låg sälta*

*ljus
gul
mjuk o len
mild sälta, bra balans
god nötighet
mycket smak
gott smör med fin syra
med karaktär
fin försiktig fruktighet
het nöt*

Provs smakning Smör

Produkt 2: Smör, special		Bonde: Patrik Evertsson, Emå Mejeri		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6,0	8,0	7,0	
Kock 2	6,0	8,0	5,0	
Kock 3		7		
Kock 4	4,0	8,0	6,0	
Kock 5		3,0	3,0	
Kock 6				
Kock 7		5,0		
Kock 8	6,0	6,0		
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	22,0	45	21,0	
medel	5,5	6,4	5,3	
potential	5,5	19,3	10,5	5,88

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*menlös
utan karaktär*

*lite smal
lite låg sätta
försiktig syra*

*favorit, gillar sätta
elegant
syra
ok smör
lätt, lite friskare*

Provs smakning Smör

Produkt 3: Smör		Bonde: Kristina Åkermo, Oviken Ost		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7,0	8,0	7,0	
Kock 2	5,0	4,0	4,0	
Kock 3		5		
Kock 4	6,0	8,0	6,0	
Kock 5		7,0	6,0	
Kock 6				
Kock 7		5,0		
Kock 8	6,0	6,0		
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	24,0	43,0	23,0	
medel	6,0	6,1	5,8	
potential				4,99

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←

→ Gillar

*känns lite härsken
kompakt konsistens*

*högre sälta
gräsigt
lite för salt
lite animalisk
låg syra
stora saltkorn*

*djupare gulkornig
fin mild kossa
gott smör
hög karaktär
fin sälta
bra sälta, smakar lite
lagrad
lagom sälta
goda saltkristaller som
sticker till*

Provs smakning Smör

Produkt 4: Fårsmör			Bonde: Kristina Åkermo, Oviken Ost	
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	8,0	8,0	7,0	
Kock 2	5,0			
Kock 3		6		
Kock 4	2,0	4,0	6,0	
Kock 5				
Kock 6	8,0	6,0	6,0	
Kock 7		6,0		
Kock 8	4,0	3,0	0,0	
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	27,0	33	19,0	
medel	5,4	5,5	6,3	
potential	5,4	16,5	12,7	5,76

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*vitt
genomskinligt
milt får
fett
animalisk*

*gräddigt
mjuk
nötig smak
gillar mycket, karaktär,
sticker ut
fantastisk
häftig
mycket intressant*

Provs smakning Smör

Produkt 5: Smör			Bonde: Marie Backrud Ivgren, Löfsta Gårdsmejeri	
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7,0	6,0	6,0	
Kock 2	4,0	5,0	5,0	
Kock 3		8		
Kock 4	5,0	6,0	6,0	
Kock 5				
Kock 6	5,0	7,0	7,0	
Kock 7		3,0		
Kock 8	7,0	5,0	0,0	
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	28,0	40	24,0	
medel	5,6	5,7	6,0	
potential				5,79

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←

→ Gillar

*väl salt
lätt härsk
salt som tusan
för mycket karaktär*

*djupare gul
kornig
runt i munnen
krämig
animalisk ton
skön, påminner lite om Marocko*

*kossa
smakar lagrad ost,
Ok.
karaktär, smakrik
fin syra
god smak
bra konsistens
fruktig, lagrad smak*

Provs smakning Smör

Produkt 6: Opastöriserat smör		Bonde: Elisabeth Andersson, Påverås Mejeri		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	6,0	6,0	6,0	
Kock 2				
Kock 3				
Kock 4	7,0	6,0	6,0	
Kock 5		4,0	6,0	
Kock 6				
Kock 7		7,0		
Kock 8	6,0	4,0		
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	19,0	27	18,0	
medel	6,3	5,4	6,0	
potential				5,75

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←

→ Gillar

*för låg syra
för kort smak
låg smak*

*försiktig syra
lätt syrlig
lite för salt
känns fet*

*livsgul
smidig
mild sälta
egen karaktär
friskt*

Provs smakning Smör

Produkt 7: Jungfru Smör		Bonde: Patrik Johansson, Vallmobergsmöjri		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7,0	8,0	8,0	
Kock 2	5,0	5,0	5,0	
Kock 3		9		
Kock 4	7,0	7,0	6,0	
Kock 5		6,0		
Kock 6	3,0	5,0	2,0	
Kock 7		1,0		
Kock 8	6,0	5,0		
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	28,0	46	21,0	
medel	5,6	5,8	5,3	
potential				5,56

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

kornigt

*lätt korning
föredrar fetare smör
mycket syra*

*ljusvitgul
ljuvligt, friskt
mycket gott smör
lång smak
bra syra, gott
supergott
låg syra, gillar
bra nöjdheth för att vara 40%*

Provs smakning Smör

Produkt 8: Kungssmör		Bonde: Patrik Johansson, Vallmobergsmöjri		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1	7,0	8,0	7,0	
Kock 2	5,0	5,0	8,0	
Kock 3		9		
Kock 4	7,0	7,0	6,0	
Kock 5		6,0		
Kock 6	2,0	5,0	2,0	
Kock 7		1,0		
Kock 8	7,0	6,0		
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	28,0	47	23,0	
medel	5,6	5,9	5,8	
potential				5,79

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ← ————— → Gillar

*krämigt vitt
lätt syra
lite lös
fettkornigt
lätt smörig*

*gott
bra syra
tänker inte på det som smör
men gott
luftig*

Provs smakning Smör

Produkt 9: Ljummet Smör		Bonde: Patrik Johansson, Vallmobergsmöjleri		
Kockar	Utseende	Smak	Konsistens	Potential
	Skala 1–10	Skala 1–10	Skala 1–10	1–3,5 = standard 3,5–5,0 = hög nivå nuvarande smörkategori 5,1–8,0 = potential att nå exceptionell råvara
Kock 1				
Kock 2	5,0	5,0	2,0	
Kock 3				
Kock 4				
Kock 5				
Kock 6				
Kock 7		5,0		
Kock 8		7,0		
Kock 9				
Kock 10				
Kock 11				
summa	5,0	17	2,0	
medel	5,0	5,7	2,0	
potential				4,33

Kockarnas kommentarer:

Gillar inte ←—————→ Gillar

mejerisyrad

bra syra

bra till fisk

Inget smör men ändå väldigt gott

bra häftighet

Sammanställning Grädde 10–15

Produkt	Producent	Kockarnas kommentarer
10. Syrad Grädde	Kristina Åkermo Oviken Ost	Mild, vit gul, hög syra, örtig, luftig. Lite nöthighet. Bra kort syra. Filmjök. Söt, fräsch.
11. Syrad grädde, original	Patrik Evertsson Emå Mejeri	Lite försiktig. Lång eftersmak. Vit, fin syra. Småländsk creme fraische. God. Gräddig, luftig, krämig.
12. Syrad grädde, special	Patrik Evertsson Emå Mejeri	Fyllig, fettig, fin syra, fast. Tung. Jäkligt gott. Nötig. Valnöt. God med karaktär. Låg syra. Lite talgig.
13. Buffelgrädde	Linda Elvingson Ängsholmens gårdsmejeri	Fin. Lite mozzarella. Smakar lite buffel. Egen karaktär. Nötig. Mycket karaktär. Bufflig, mjuk, rinnig. God smak. Fräsch. Vit. Lätt transparent känsla.
14. Syrad Grädde	Patrik Johansson Vallmoberbackens mejeri	Creme fraische god. Bra syra. Bra lagring. Fin.
15. Natursyrad Grädde	Patrik Johansson Vallmoberbackens mejeri	Fin, skojig, underbar. Not svamp. Fin, syrlig, smörig, lätt svamp Cremeig. Lätt vit gul.

Vad kockarna sa under provningen - Grädde

"Gillar buffelgrädden."

"Gillade buffelgrädden, även den natursyrade grädden och fårsmöret."

"Jungfrusmöret och Kungssmöret är goda, men jag ser dem inte som smör."

"Den natursyrade grädden var fantastisk! Den har nästa lite svampsmak. Härligt."

"Jag tyckte jättemycket om den natursyrade grädden."

"Buffelgrädden och natursyrade grädden var intressanta."

Edsbergs gård AB

Ekologiskt lantbruk med växtodling och slaktgrisuppfödning. Gården är belägen väster om Karlstad på slättbygden mot Väneren.

KONTAKTPERSON: Bengt Edsgård. **ADRESS:** Edsberg 227, 66050 Vålberg.
TELEFONNUMMER: 0708-320355. **E-POST:** bengt.edsgard@gmail.com

PRODUKTFAKTA:	
Produkt 1	EKO – gris.
Ras:	Treraskorsning (yorkshire/lantras/hampshire), piggham.
Uppfödningssätt:	Ekologisk certifierad grisuppfödning, med stora boxutrymmen, halmbädd för bökning och sovplats. Stora rastgårdar utomhus, alltid tillgängliga. Det ger en lugn miljö med mycket sysselsättning för grisarna.
Slaktvikt:	89 kg.
Utfodring – Foderslag:	Stor del havre och korn plus vete, åkerböna och ärtor.
Säsong/ Tillgänglighet:	Året runt.

Alkvetterns Herrgård

Alkvettern Herrgård är en gård dokumenterad sedan 1200-talet. Med en lång historia inom järnmalm skogsbruk jordbruk. Idag ca 650 ha skog. Ett lantbruk med ca 500 ha åker konventionellt/en del ekologiskt. Huvudsaklig inriktning spannmålsodling för eget foder till grisproduktionen. Växtodlingen använder idag ny teknik med hjälp utav N-sensor och GPS-teknik för att styra växtnäring efter gröda. Detta ger en miljöanpassad produktion i dagens konventionella odling. Grisproduktionen är uppbyggd på ett suggnav (850 suggor) och en slaktsvinsproduktion på ca 5000 årsgrisar, vilket möjliggör att plocka ut de djur som håller måttet för storgris av den typ som levererats från Alkvettern.

KONTAKTPERSON: Ingemar Olsson. **ADRESS:** 691 91 Karlskoga.

TELEFONNUMMER: 070-6260084. **E-POST:** alkvetterns.herrgard@bredband.net

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 2	Treraskorsning
Ras	Lantras/Yorkshire sugga x Hampshire galt.
Uppfödningssätt	konventionell.
Slaktvikt	182 kg.
PRODUKT 3	Svensk Lantras/Yorkshire (ungsugga).
Ras:	Svensk Lantras/Yorkshire.
Uppfödningssätt:	konventionell.
Slaktvikt:	153 kg.
Utfodring – Foderslag:	blandning utav korn, vete, havre, åkerböna, koncentrat bestående utav mineraler vitaminer o soja. Därutöver biprodukter från livsmedelsindustrin mjölk vassle öl jäst och bröd blandat i en fodersoppa.
Säsong/ Tillgänglighet:	Kan ordnas tillgänglig året runt efter önskemål.

Flistad Skattegård

*Åkermark 350 ha och grisuppfödning
med 200 suggor integrerat, årsproduktion
4 000 grisar.*

KONTAKTPERSON: Jan Johansson **ADRESS:** Flistad Skattegård, 590 76 Vreta Kloster
TELEFONNUMMER: 013-392033 alt 073-0603767 **E-POST:** jan-mia@hotmail.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 4	Svensk Lantras.
PRODUKT 5	Hampshire.
Ras:	Svensk Lantras och Hampshire.
Uppfödningssätt:	Traditionell uppfödning.
Slaktvikt:	160 kg.
Mörningstid:	5 dagar.
Utfodring – Foderslag:	Gårdsegen spannmål samt proteinråvaror, vitaminer och mineraler.
Säsong/ Tillgänglighet:	Året om.

Lillehems Utegrisar

Uppfödning, kött och charkprodukter av gris och lamm. Vi har ca 200 olika produkter av våra djur, kallrökt, varmrökt och korv. Gårdsbutik och mobil försäljning. Raser i produktion är Svensk Lantras, Yorkshire och Hampshire.

KONTAKTPERSON: Sven Olsson **ADRESS:** Lillehemsv 302 **HEMSIDA:** www.lillehemsutegrisar.se
TELEFONNUMMER: 070-8352427 **E-POST:** lillehems.utegrisar@sverige.nu

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 6:	Vildsvinskorsning.
Ras:	Vildsvinskorsning/Svensk Lantras.
Uppfödningssätt:	Ute året om i hägn.
Slaktvikt:	ca 100 kg levande men även ungggris ca 50–60kg.
Mörningstid:	Varierande ca 7 dygn. Vaccad 10 dygn och vaccad 3 dygn.
Mörningsgrad:	4gr.
Utfodring – Foderslag:	Spannmål som bas, ensilage/halm och det som växer på marken. Under vissa perioder frukt av pressade äpplen. Ett litet antal får gå i bok och ekskog. Äpple och ollongrisarna finns endast under säsong.
Säsong/ Tillgänglighet:	Året om i begränsad mängd.

Domta-Grisen

*Föder upp, slaktar och styckar frigående
grisar. Gårdsbutik och matupplevelse.
Catering med helstekt gris.*

KONTAKTPERSON: Stefan Sellin **ADRESS:** Österunda, Domta 12, 749 72 Fjärdhundra
HEMSIDA: domtagrisen.se **TELEFONNUMMER:** 070-6324903 **E-POST:** gris-to-go@mbox.lidnet.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 7	Berkshire.
Ras:	Berkshire.
Uppfödningssätt:	Frigående.
Slaktvikt:	120 kg.
Mörningstid:	14 dagar.
Mörningsgrad:	3 – 4 grader.
Utfodring – Foderslag:	konventionellt slaktsvinfoder.
Säsong/ Tillgänglighet:	Ett experiment med en sogylta. Finns endast på beställning.

Onsberga Gård

Lantbruk med försäljning av kött och chark från lamm, nöt och gris. Vår verksamhet är ekologisk och vi säljer allt kött direkt till konsument via gårdsbutik och bondemarknader m m. 10 suggor, 75 tackor och 24 Hereford, alla lamm, grisar kalvar föds upp till slakt på gården.

KONTAKTPERSON: Erika Olsson **ADRESS:** Vreta 2 611 99 Tystberga

HEMSIDA: www.onsbergagard.se **TELEFONNUMMER:** 070-65 310 31 **E-POST:** erika@vretagard.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 8	Linderödskorsning (med Svensk Lantras, sugga).
Ras:	Linderödssvin/Svensk Lantras.
Uppfödningssätt:	Utegris, fri tillgång till bete på vall. Bor i hyddor.
Slaktvikt:	140 kg.
Mörningstid:	Slaktad 11/10, Sörby slakteri.
Foderslag:	Egen foderblandning av: vassle, åkerböna, korn, lite vete. Fri tillgång till bete/ensilage samt halm.
Säsong/ Tillgänglighet:	Året runt.

Emelies Utegrisar

*Naturnära uppfödning
av linderödssvin.*

KONTAKTPERSON: Emelie Eriksson **ADRESS:** Hedrören 2, 816 93 Ockelbo
HEMSIDA: www.facebook.com/emeliesutegrisar **TELEFONNUMMER:** 070-2899784
E-POST: emy_the_greatest@hotmail.com

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 9	Linderödsgris (sugga).
PRODUKT 10	Linderödsgris (kastrat).
Ras:	Linderödssvin.
Uppfödningssätt:	Utomhusgående grisar som stannar med suggan minst 8 veckor.
Slaktvikt:	Inte hugget i sten. Planen är 120 kg vid 12 månader men kommer även att slakta yngre djur.
Mörningstid:	Ca 7 dagar.
Mörningsgrad:	Ca 28 dygnsgrader.
Utfodring – Foderslag:	Testar olika sorter, men i huvudsak korn, vete, bete. Vissa kommer att fodras med rapskaka.
Säsong/ Tillgänglighet:	Ingen speciell säsong, har grisningar året om och slaktar gyltor, galtar och kastrater vid olika åldrar.

Halla Gård

Jag är 30 år och tog över föräldragården vid årsskiftet 2011 – 2012. På gården bedrivs slaktgrisproduktion i formen Rapsgris. Årligen produceras 8500 rapsgrisar till Scan. Till denna produktion brukar jag 235 ha åkermark vilket motsvarar all den spannmål som går åt för foder till djuren samt att det odlas åkerböna i en sådan omfattning att ca hälften av den importerade sojan har raderats från foderrecepten. Detta innebär att nästan allt foder är producerat på gården.

Linderödsgrisproduktion

Det är den ena produktionen och mitt andra ben att stå på är min Linderödsgrisproduktion som idag består av ca 10 suggor som till nästa år genererar ca 60 – 70 grisar för slakt. Linderödsgrisen föds upp hos mig i skogshagar och lever utomhus under hela sitt liv. Födan består av det som naturen erbjuder samt spannmålsblandning och åkerböna från gården. Till dessa grisar är fodret till 100% från den egna gården.

KONTAKTPERSON: Anders Gunnarsson

TELEFONNUMMER: 070-6270012 **E-POST:** hallalantbruk@telia.com

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 11	Linderödsgris (ung hangris).
Ras	Denna gris är en avkomma från djur i genbanken och är 100 % ren Linderödsgris. Rört sig fritt i hela livet i sin skogshage. Mina hangrisar kastreras ej utan hålls bara med andra handjur där avelsgalten alltid är med och fungerar som en alfahanne och med det håller de andra djuren i lägre rang vilket medför att de inte bildar hormoner och smakar dåligt.
Slaktålder/Slaktvikt	Ett ungt handjur som föddes i mars i år och har således en slaktålder på 8 månader och en slaktvikt på ca 65 – 75 kg.

Fridhills & Raskarums Kyckling

*Uppfödning, slakteri, styck-pack, rökning,
tillagning, catering och gårdsbutik.*

KONTAKTPERSON: Krister Karlsson (Karin Karlsson). **ADRESS:** Osby 3507.

TELEFONNUMMER: 0706-586306. **E-POST:** fridhillskyckling@tele2.se

PRODUKTFAKTA:	
Produkt 1	Ross ungtupp.
Ras:	Ross.
Uppfödningssätt:	Går fritt i stallarna. Från daggammal (nyckläckt) till 9 veckor då vi börjar slakta.
Slaktvikt:	2,5 – 3,5 kg.
Utfodring – Foderslag:	Pelleterat foder från Lantmännen.
Säsong/ Tillgänglighet:	Året runt.

Bjärefågel i Torekow AB

Vi föder upp och producerar Bjärekyckling efter ett helt eget koncept. Fokus ligger på djurens välmående och en hög produktkvalitet utan onödiga tillsatser.

KONTAKTPERSON: Per-Olof Ingemarsson **ADRESS:** Slättarödsvägen 225, 269 95 Båstad
HEMSIDA: www.bjarefagel.se **TELEFONNUMMER:** 0706-461922 **E-POST:** po@bjarefagel.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 3	Ross hönkyckling (majskyckling).
Ras:	Ross.
Uppfödningssätt:	Mindre kycklingstall på 170 – 1 200 kvm med endast 18 kg fågel/kvm, inga antibiotikaliknande preparat i förebyggande syfte och slakt vid 40 – 42 dagar i eget slakteri. Vid transport till slakteriet hanteras varje kyckling med två händer.
Slaktvikt:	Ca 2,1 kg före slakt och ca 1,4 kg efter slakt.
Mörningstid:	Ett dygn.
Utfodring – Foderslag:	Egen foderblandning baserad på svenskodlad majs, som ej är GMO.
Säsong/ Tillgänglighet:	Året om.

Klasaröds Gård

*Skånskt lantbruk med växtodling
(säd-raps-sockerbetor) och egen uppfödning
av gås och majskyckling samt ungtuppar.*

KONTAKTPERSON: Tore Svensson **ADRESS:** 275 64 Blentarp **HEMSIDA:** www.klasarödsgård.se
TELEFONNUMMER: 0411-47388, 070-6702475 **E-POST:** tore.svensson@romeleasen.nu

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 4	Cobb (majskyckling).
Ras:	Cobb.
Uppfödningssätt:	På halmströbädd i stall med fönster/dagsljus. Långsamtväxande.
Slaktvikt:	Majskyckling ca 2 kg/st.
Mörningstid:	Vår åsikt att den skall möras några dagar i sin vac-påse.
Utfodring – Foderslag:	Kycklingarna har fri tillgång till majsfoder och nyströdd halm. Foder består till ca 65 – 70% av majs.
Säsong/ Tillgänglighet:	Hela året med undantag av juluppehåll 1 månad och högsommaren 1,5 månad.

Chicken Delivery Sweden AB

*Bolaget importerar och exporterar fjäderfä,
bedriver försäljning och uppfödning av
kvalitets- rasfjäderfän.*

KONTAKTPERSON: Ulf Duell **ADRESS:** Ödenäs Olofsred 802
TELEFONNUMMER: 070-4385227 **E-POST:** Ulf@chickenvilla.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 5	Sussex kyckling.
PRODUKT 6	Bresse kyckling.
Raser i uppfödning:	Ljus sussex och brun sussex, samt vit Bresse.
Uppfödningssätt:	Delvis frigående.
Säsong/ Tillgänglighet:	Sommar och höst.

Laurins Gård

Biodling, försäljning av avelsagg från fjäderfä, begränsad uppfödning av anka, gås, höns, pärlhöns och kalkon till slakt. Företaget är under utveckling och uppbyggnad. Produktionen är småskalig men det finns utrymme att utveckla vissa delar om efterfrågan finns. Till säsongen 2014 finns utrymme att föda upp ca 100 ankor och gäss och ca 200 kalkoner, höns och pärlhöns. Om efterfrågan finns kanske gården i förlängningen kan producera ca 3 gånger så mycket.

KONTAKTPERSON: Lina och Olof Laurin **ADRESS:** Slogstorp Björkdala 815, 241 61 Löberöd
HEMSIDA: www.laurinsgard.se **TELEFONNUMMER:** 0413-350270 eller 070-2077447
E-POST: frulaurin@gmail.com

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 7	Bresse kyckling.
PRODUKT 13	Maran kyckling.
Ras:	Bresse och Maran.
Uppfödningssätt:	Frigående ute under perioden april/maj-november/december (tiden är delvis väderberoende).
Slaktvikt:	1,5 – 3 kg.
Utfodring – Foderslag:	kycklingstartfoder till ca 6 – 7 veckors ålder därefter bete och spannmål.
Säsong/ Tillgänglighet:	Säsongsvara. Måste beställas ca 5 – 6 månader innan leverans. Djur kan finnas för leverans från juli till november.
Övriga kycklingprodukter	Peking Anka och Roven Anka.

Hagby Gårds Fågel AB

*Egen uppfödning och slakteri samt
förädling av fågelkött.*

KONTAKTPERSON: Jenny Lundgren **ADRESS:** Slakterigatan 6, 721 32 Västerås
HEMSIDA: www.hagbys.se **TELEFONNUMMER:** 0708-63 01 36 **E-POST:** info@hagbys.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 8	Ross (fruktfoder, ungtupp).
Ras:	Ross.
Foder:	Fruktfoder.
PRODUKT 9	Ross (ungtupp).
Ras:	Ross.
Foder:	Standardfoder.
PRODUKT 23	Ross (örtfoder, ungtupp).
Ras:	Ross.
Foder:	Örtfoder.
Uppfödningssätt:	Frigående utomhus.
Slaktvikt:	2,2 kg.
Mörningstid:	5 dgr.
Utfodring – Foderslag:	
Säsong/ Tillgänglighet:	Under höst vinter vår.

Bokeslundsgården

Ekologiskt familj jordbruk, en fristad för svenska raser. Gården säljer kött, primörer och ägg till restauranger och privatpersoner.

KONTAKTPERSON: Johan Widing **ADRESS:** Norrto 3217

HEMSIDA: bokeslundsgarden.wordpress.com **TELEFONNUMMER:** 070-4564809

E-POST: Johan@bokeslundsgarden.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 11	Pärlehöna
Ras:	Dansk pärlhöna.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	<får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre korn koncentrat grönfoder rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.
PRODUKT 14	Fifty Five Flowery Silver tupp.
Ras:	Fifty Five Flowery Silver.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.

Bokeslundsgården, forts.

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 15	Fifty Five Flowery Guld tupp.
Ras:	Fifty Five Flowery Guld.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.
PRODUKT 16	Smålandshöns tupp.
Ras:	Smålandshöns.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.
PRODUKT 17	Smålandshöns höna.
Ras:	Smålandshöns.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.
PRODUKT 19	Isbar tupp.
Ras:	Isbar.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.

Bokeslundsgården, forts.

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 20	Isbar höna.
Ras:	Isbar.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 13 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.
PRODUKT 21	Blommetupp.
Ras:	Blommetupp.
Uppfödningssätt:	Lampa det första 5 veckorna sen på golv inne och utevistelse under dagarna 13 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Koncentrat hel spannmål havre korn grönfoder.
PRODUKT 22	Queen Silvia tupp.
Ras:	Queen Silvia.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	Får kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.
PRODUKT 24	Gammal Svensk Vit Leghorn tupp.
Ras:	Gammal Svensk Vit Leghorn.
Uppfödningssätt:	Inomhus under lampa 6 veckor, ytterligare 3 veckor på golv inomhus sen utomhus 9 – 11 veckor.
Slaktvikt:	Kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Havre, korn, koncentrat grönfoder, rotfrukter.
Säsong/ Tillgänglighet:	Från maj till december.

Oskars orpington

Oskar håller på med utställningsdjur av höns och ankor. Orpington är en gammal engelsk bruksras för både kött och ägg.

KONTAKTPERSON: Oskar Hasselmo **ADRESS:** Askamölla 681, 268 68 Röstånga

HEMSIDA: oskarsorpington.yolasite.com **TELEFONNUMMER:** 076-0878108

E-POST: oskar@hasselmo.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 12	Orpington.
Ras:	Orpington.
Uppfödningssätt:	Under lampa 6 – 8 veckor sen lösdrift inomhus 19 veckor.
Slaktvikt:	Kompletteras efter slakt.
Mörningstid:	Minst 1 dygn.
Utfodring – Foderslag:	Startfoder första 4 veckorna, sen 50% hel spannmål, havre, korn och 50% tillväxtfoder.
Säsong/ Tillgänglighet:	Augusti – november.

Ullmarka gård

*Ekologisk (KRAV) småskalig produktion
med lantrasdjur av nötkött, lammkött,
lammskinn, fjäderfä och ägg.*

KONTAKTPERSON: Jonas Ivarson **ADRESS:** Lönshult 204, 273 57 Brösarp

HEMSIDA: www.lonshult.se **TELEFONNUMMER:** 0727-44 62 66

E-POST: jonas@lonshult.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 18	Åsbohöns (tupp).
Ras:	Åsbohöns.
Uppfödningssätt:	Ekologisk (KRAV). Äggen ruvas av höna och kycklingarna går tillsammans med hönan så länge de vill. De går helt fritt utomhus (inget stängsel) från ca en veckas ålder fram till slakt.
Slaktvikt:	ca 1 kg.
Utfodring – Foderslag:	KRAV-godkänd hel spannmål i fri tillgång samt begränsat med bröd från bageri som bakar med ekologiskt mjöl. Frigången gör att de äter mycket gräs och klöver samt maskar och insekter. Inget färdigfoder används.
Säsong/ Tillgänglighet:	Enbart på hösten.

Ockelbo Kyckling AB

*Vi föder upp och slaktar kyckling, i första hand
månar vi om att djuren har ett bra liv, och att
slakten stressar fåglarna så lite som möjligt.*

KONTAKTPERSON: Siw Persson **ADRESS:** Nordanåsbo 9

HEMSIDA: www.ockelbokkyckling.se **TELEFONNUMMER:** 070-646 73 85

E-POST: ockelbokkyckling@gavlenet.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 2	Ross, ungtupp.
Ras:	Ross, ungtupp.
Slaktvikt:	2,5–3,5 kg.
PRODUKT 10	Höna.
Ras:	Hedemorahöna.
Slaktvikt:	1,3-1,5 kg.
Uppfödningssätt:	Konv.
Utfodring – Foderslag:	Kycklingpellets från Lantmännen, även äpplen och morötter när möjligheten ges. Hedemororna får örter som jag hoppas är med och sätter smak på köttet.
Säsong/ Tillgänglighet:	Hela året.

Emå Mejeri

Mejeriprodukter

KONTAKTPERSON: Patrik Evertsson. **HEMSIDA:** www.emamejeriet.se

TELEFONNUMMER: 070-6006833. **E-POST:** patrik@emamejeriet.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 1	Smör original.
PRODUKT 2	Smör Special.
PRODUKT 11	Syrad Grädde Original.
PRODUKT 12	Syrad Grädde Special.
Mjölkråvara, ras	Mjölkras.
Fetthalt – produkt	40%.
Produktionsmetod:	Syrad.
SMÖR	
Fetthalt – produkt	80%.
Produktionsmetod:	Kärnat.

Oviken Ost

Jordbruk. Fårskötsel. Hantverksmässig tillverkning av ost och mejeriprodukter av får och komjolk. Yoghurt och smörtillverkning, ystning av egen fårmjolk och inköpt komjolk.

KONTAKTPERSON: Kristina Åkermo **ADRESS:** Häggen 230, 830 24 Oviken
HEMSIDA: www.ovikenost.se **TELEFONNUMMER:** 0706-586306 **E-POST:** info@ovikenost.se

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 3	Smör.
PRODUKT 10	Syrad grädde.
Mjölkråvara, ras	Mixade raser, Svensk rödbrokig boskap, Svensk Låglandsboskap och svensk Jerseyboskap.
Utfodring	Fullfoder. 70% Gräs engilage. Egen spannmålsodling, korn.
Fetthalt – produkt:	40 % resp ca 75 – 80%.
Produktionsmetod:	Spenvarm mjölk separeras, grädden syras till ph 4,5, kärnas, tvättas, ältas och saltas. Kärnas hemma på gården.
PRODUKT 4	Fårsmör.
	Efter ystning av hårdost separeras vasslen och vassle grädden kyls till 11 grader. Kärnas, tvättas, ältas och saltas. Fåren äter vallfoder, "hösilage" och egenproducerat korn i mjölkstallet. Vallfodret anpassat till får. Mer örter mindre gräs. Fri tillgång till mineraler och saltsten.

Löfsta Gårdsmejeri

*Gårdsmejeri med egna kor och getter.
Tillverkar syrad grädde och smör.*

KONTAKTPERSON: Marie Backrud Ivgren **ADRESS:** Löfsta Säteri **HEMSIDA:** lofsta.se
TELEFONNUMMER: 070 4567748 **E-POST:** marie.backrud@telia.com

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 5	Smör.
Mjölkråvara, ras:	Jersey.
Utfodring:	mestadels gräs.
Produktionsmetod:	Hantverksmässig, på egen gård.

EXCEPTIONELL
råvara

Påverås Mejeri

KONTAKTPERSON: Elisabeth Andersson

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 6	Opastöriserat Smör.
Produktionsmetod:	Av grädde, ekologisk grädde från 7 mjölkgårdar i Västergötland.

Vallmobackens Mejeri

Tillverkar smör och syrad grädde.

KONTAKTPERSON: Patrik Johansson **ADRESS:** Mejerigatan 1
TELEFONNUMMER: 072-9031669 **E-POST:** patrik@havssalt.com

PRODUKTFAKTA:	
Produktionsmetod:	Hantverksmässig.
Mjölkråvara, ras:	varierande.
PRODUKT 7	Jungfru Smör.
PRODUKT 8	Kungs Smör.
PRODUKT 9	Ljummet Smör.
PRODUKT 14	Syrad Grädde.
PRODUKT 15	Natursyrad Grädde.

Ängsholmens Gårdsmejeri

*Gårdmejeriet ligger i Harbo, fyra mil norr om Uppsala.
På gården finns Skandinaviens enda mjölkande vattenbufflar
vilka även räknas som världens nordligaste besättning!*

*På den feta buffelmjölken tillverkas dagligen
buffelmozzarella enligt italiensk tradition.*

*Allt tas tillvara; vasslen kokas upp och blir
ricotta och senare förvaringslag till mozzarella.*

*Mozzarellan blev i dagarna godkänd för ursprungsmärkning
(Garanterad Traditionell Specialitet) som Sveriges 8:e produkt.*

KONTAKTPERSON: Linda Elvingson **TELEFONNUMMER:** 0730-50 62 06

E-POST: lindaelvingson@gmail.com

PRODUKTFAKTA:	
PRODUKT 13	Buffelgrädde.
Mjölkråvara, ras:	Skandinaviens enda mjölkande vattenbufflar vilka även räknas som världens nordligaste besättning!
Fetthalt – produkt:	Fet grädde (över 50%).
Produktionsmetod:	Vid något tillfälle i vecka gräddas mjölken av och ger fet grädde (över 50%). Av grädden kan man tillverka Mascarpone, smör eller göra en mozzarella som kallas för Burrata. Speciellt god är grädden som den är i all sin enkelhet, men med kockars kreativitet blir den en spännande ingrediens.