

EXCEPTIONELL  
**råvara**

## **Gamla och nya deltagare hälsas varmt välkomna till vårens extra utvecklingsmöten!**

*Ett utvecklingsmöte är Exceptionell Råvaras arena för utvecklingsarbete. En möjlighet för dig som producent att möta några av landets mest engagerade kockar som systematiskt provar och lämnar synpunkter på de råvaror som lämnats in. Det finns gott om tid avsatt för dialog med deltagande kockar och andra producenter. Syftet är att vi tillsammans ska öka förståelsen för råvarans egenskaper med konsistens, utseende och smak samt hur skillnader mellan olika råvaror kan uppstå.*

**Datum:** 6 maj nöt  
13 maj gris  
**Tid:** 9-14  
**Plats:** Stockholm, plats meddelas i samband med anmälan till respektive provning

Provningen är halvblind där råvarorna får ett nummer och redovisas sedan efter bedömningen. Under provningen görs en bedömning av utseendet på de råa kött detaljerna, därefter smaktest av tillagade produkter. Efter bedömningen, gör vi en genomgång av provningsprotokoll och "Råvarufakta" för att gemensamt diskutera alla de parametrar som har betydelse för råvarans kvalitet som ras, kön, ålder, uppfödning villkor, foder, slakt och transportuppgifter.

Om du inte har någon råvara vid tillfället men ändå vill delta är du varmt välkommen i mån av plats!

### **Instruktioner inför möte:**

Råvaran lämnas på plats, samma morgon som provningen, kl. 0800.

### **Vad ska du lämna in:**

- 1 st. sågad visningsbit av ryggbiff eller kotlettrad 10 cm på ben med fettkappa/svål kvar från främre del. (Inget putsande)
- Resterande del, ca 40 cm på ben för tillagning till provsmakningen. (Inget putsande)
- Ej vakuumpförpackat, lägg råvaran i en öppen insatspåse samma morgon eller ännu hellre i charkpapper

**Anmälan:** Senast tre veckor före provning till [erika@vretagard.se](mailto:erika@vretagard.se) 070-6531031

**Frågor om tillagning/provning:** Stefan Eriksson [stefan@ravarar.se](mailto:stefan@ravarar.se) 070-741 26 89

## **OM EXCEPTIONELL RÅVARA**

Exceptionell råvara är en ideell förening som verkar för att utöka kontakterna och fördjupa relationerna mellan kockar och producenter i Sverige och därigenom skapa en långsiktig plattform för produktion av svenska råvaror av högsta kvalitet. Exceptionell Råvara startade som ett projekt på initiativ av Björn Franzen och Mattias Kroon.

Föreningens verksamhet bedrivs med ekonomiskt stöd av Martin Servera, LRF, Axfoundation och Svensk Kött AB.

Våra möten är inte en tävling mot andra producenter utan snarare en möjlighet för dig som producent att lära känna dina råvaror och möta marknaden. Det är bara på Smakmötet som genomförs en gång per år som vi delar ut diplom för Exceptionell Råvara.

### **Datum klara för 2019:**

15 april	Regionalt utvecklingsmöte lamm, Oskarshamn
6 maj	Extra utvecklingsmöte nöt, Stockholm
13 maj	Extra utvecklingsmöte gris, Stockholm
26 augusti	Utvecklingsmöte nöt, Stockholm
27 augusti	Utvecklingsmöte fågel
28 augusti	Utvecklingsmöte gris,
21 oktober	Smakmöte, värd LRF och LRF Kött

Mer information om respektive möte och föreningen finns på [www.exceptionellravara.se](http://www.exceptionellravara.se)