RAPSGRIS,
EN HELT NATURLIG
NYHET FRÅN SCAN.
Alltid
svenskt
kött.
scan
Svensk
Rapsgris

EN SUCCÉ I RESTAURANG-VÄRLDEN.

Ett år har hunnit passera sedan succélanseringen av Scan Rapsgris. Och framgången har bara fortsatt. Redan när vi presenterade vår innovativa gris på Årets Kock 2012 märktes det stora intresset. Både deltagare i tävlingen och besökare samlades nyfiket runt vår monter där vi bjöd på goda smakprover. Och som Christian Hellberg, kökschef på Griffin's och Årets Kock 2001, uttryckte det: "Det märks att något stort är på gång." Han hade helt rätt.

Tack vare Scan Rapsgris har fläskkött återigen blivit ett naturligt inslag på de svenska restaurangernas menyer. Till följd av det stora mediaintresset har dessutom grisdetaljer som sida blivit den mest populära styckningsdetaljen. Överallt har vi mötts av positiva kommentarer om vårt nya saftiga och möra kött. Dessutom vann vi guld i Chark-SM för vår julskinka av rapsgris. Så grattis till både oss och våra kunder!

Men framgången hade självklart inte varit möjlig utan våra speciellt utvalda gårdar. Det är tillsammans med dem som vi tillsatt svensk rapsolja i grisarnas foder. Det har resulterat i ett saftigare, godare och smakrikare kött än någonsin tidigare. Detta märks tydligt eftersom de kunder som provat och köpt Scan Rapsgris gjort återköp. Bläddra vidare i foldern och läs om en av våra rapsgrisbönder Anders Gunnarsson, om vår senaste nyhet kamben av Scan Rapsgris och mycket mer.

EN SMAKRIKARE OCH NYTTIGARE GRIS.

RAPSGRIS – EN SAFTIG ÄTUPPLEVELSE

När vi äter en köttbit är det lätt att tro att det bara är smaken som är viktig. I själva verket är det en kombination av mörhet, saftighet, färg, doft och smak som skapar den totala ätupplevelsen. Och med fläsk är det smakrikedomen och saftigheten som är viktigast, vilket är helt i linje med vår rapsgris.

EN NY SORTS GRIS MED GODARE SMAK

Tillsammans med ett antal utvalda svenska bönder har vi tillsatt svensk rapsolja i våra svenska grisars foder. Rapsolja är en helt naturlig kost som gör att köttet får en bättre fettsammansättning som medför att det blir saftigare, mörare och smakrikare. Dessutom är köttet hälsosammare eftersom det innehåller en högre andel naturligt nyttiga omättade fetter som Omega 3.

NYTTIG FAKTA OM RAPSGRIS

- Unikt i Sverige.
- Saftigare och smakrikare.
- Ett perfekt alternativ till ädla nöt- och lammdetaljer.
- Grisarna får svensk rapsolja i fodret.
- Förbättrad fettsammansättning som ger ett saftigt, smakrikt och nyttigt kött.
- Ett kött som är lätt att lyckas med i köket.

EN GRIS MED MÅNGA MÖJLIGHETER.

KÖTT OCH GRIS LIGGER HELT RÄTT I TIDEN

Nu är det grisens år! Och det syns tydligt inom restaurangvärldens trender där det ligger helt rätt i tiden att servera tydliga huvudråvaror och rätter gjorda på detaljer som griskind och fläsksida. Utöver detta finns det även ett starkt intresse hos det svenska folket av närproducerat och svenskt kött – något som stämmer väl överens med Scan Rapsgris.

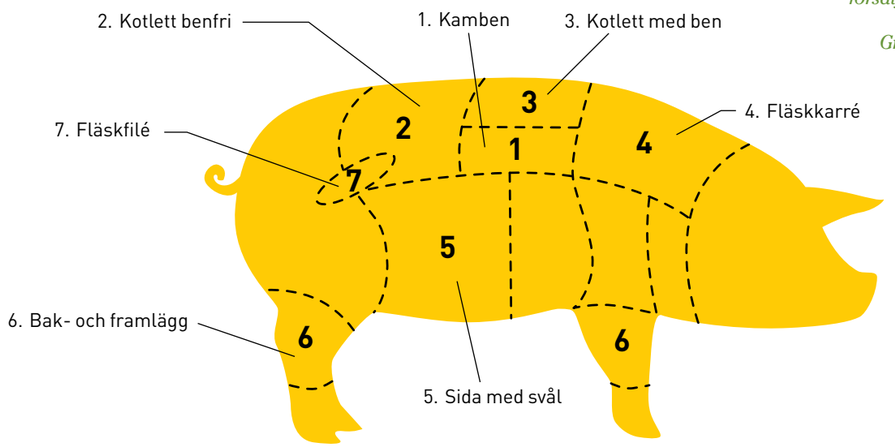
EN GOD OCH MARGINALSTARK GRIS

Scan Rapsgris är en perfekt detalj som både är god och lönsam att ha på menyn. Det är en marginalstark produkt för dig som är krögare eftersom den är billigare än nöt- och lammkött men kan säljas i samma prisklass. Utöver detta gör den höga kvaliteten vår rapsgris svår att misslyckas med vilket i sin tur leder till lägre svinn.

EN NATURLIG FAVORIT PÅ MENYN

Det fantastiska med griskött är att det går att variera i all oändlighet vilket ger kockarna en möjlighet till en variationsrik meny. Den kan stekas, tillagas i ugn på hög eller låg värme och rätter kan skapas utifrån allt från lägg och fläskkarré till sida och kotlett med ben. Med Scan Rapsgris får du som krögare ett utmärkt alternativ till ädla lamm- och nötdetaljer med betydligt högre marginal.

Scan Rapsgris ökade försäljningen av griskött med 15% på Griffin's Steakhouse.



KAMBEN, VÅR SENASTE NYHET.

Här nedan hittar du vårt goda sortiment av Scan Rapsgris.
Nu kan du även beställa nyheten smala kamben.

1. NYHET, SVENSKA KAMBEN AV RAPSGRIS, 507426

- Otroligt smakrika kamben som är jämna i storlek vilket gör det enkelt att skapa jämnstora portioner
- Vår rapsgris behåller sin saftighet och goda smak även vid lång varmhållning
- Servera benen hela eller plocka dem och skapa en helt ny rätt
- Koka i god buljong, glacera i ugn och du har en riktig specialitet

6 st/förp. 2 förp/kartong, ca 4,8 kg.
Fryst. Hållbarhet 180 dagar.

2. SVENSK BENFRI KOTLETT, 407421

- Mört och saftigt kött
- Går att steka hel, skiva eller strimla
- Lätt att använda, lite svinn
- Dela på längden till ytterfilé
- Huvudråvara på Årets Kock-banketten 2012

1 st/förp. 4 förp/kartong, ca 13 kg.
Kyld. Hållbarhet 24 dagar.

3. SVENSK KOTLETT MED BEN, 507422

- Mör och saftig där saftigheten bevaras tack vare benet
- Blir utmärkta grillkotletter med ben

1 st/förp. 3 förp/kartong, ca 14 kg.
Fryst. Hållbarhet 180 dagar.

4. SVENSK BENFRI KARRÉ, 407401

- Välmarmorerad, smakrik, saftig och mör
- Passar utmärkt att steka hel som fläskstek samt att stekas eller grillas i skivor
- Tål höga temperaturer och varmhållning tack vare den höga fetthalten

1 st/förp. 3 förp/kartong, ca 7 kg.
Kyld. Hållbarhet 24 dagar.

5. SVENSK SIDA MED SVÅL, 407451

- Trendig detalj som påverkas mest av rapsoljan och som passar perfekt på kvällens à la carte
- Fettkvalitén gör den saftig och mör
- Långbaka över natt och värm på vid servering, snabbt och gott

1 st/förp. 2 förp/kartong, ca 8 kg.
Kyld. Hållbarhet 24 dagar.

6. SVENSK BENFRI LÄGG, 407501

- Prisvärd detalj och en av de smakrikaste på grisen
- Mycket lämplig för långkok och passar utmärkt till pulled pork

4 st/förp. 5 förp/kartong, ca 11 kg.
Kyld. Hållbarhet 24 dagar. Beställningsvara.

7. SVENSK FLÄSKFILÉ, 407491

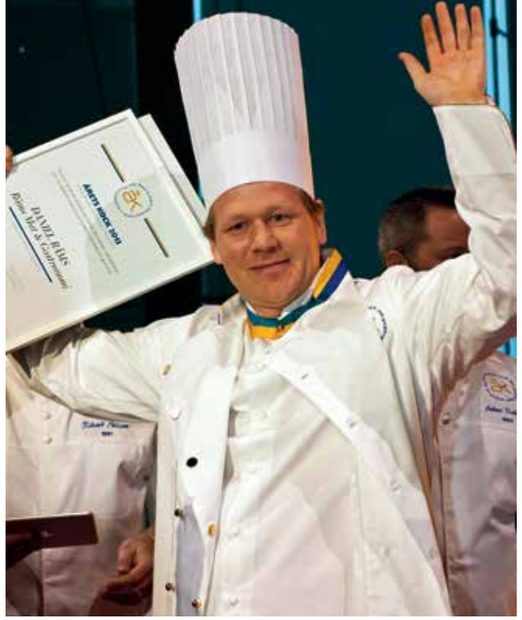
- Möraste delen på grisen och lätt att använda
- Stek hel, skiva, strimla eller lägg i gryta

5 st/förp. 4 förp/kartong, ca 9 kg.
Kyld. Hållbarhet 24 dagar.

RAPSGRIS, EN GOD DEL AV ÅRETS KOCK 2013.

Vi tror på bra mat från svenska gårdar och är stolta över att få vara med på resan med den nya generationens kockar. Det är en av anledningarna till att vi är stolt huvudsponsor till den prestigefyllda tävlingen Årets Kock. I år var vi med och bjöd på rätter som var inspirerade av street food. En av de populära rätterna vi serverade var äppel- och chiliglaserade kamben av rapsgris i tacos. Det blev en riktig smaksuccé! Om du vill läsa mer om Årets Kock och street food så besök gärna scanfoodservices.se/aktuellt/aretskock

Stolt huvudsponsor av



Grattis Daniel Räms, Årets Kock 2013!

MÅNGA NÖJDA KUNDER.

Ett år med rapsgris har resulterat i många väldigt nöjda kunder. Fler och fler krögare har valt att lyfta in det populära köttet i sina menyer.

Läs nedan vad några duktiga kockar har att säga om vår rapsgris.

”Rapsgrisen håller en jämn hög kvalitet som är väldigt uppskattad hos gästerna på Långbro Värdshus.”

– Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, Långbro Värdshus.

”Äntligen en svensk gris i finrummet.”

– Christian Hellberg, Årets Kock 2001 och krögare på Griffin’s Steakhouse.

”Rapsgrisen från Scan med sin rena smak har gett oss massor av ny inspiration till rätter på såväl à la carten som på luncherna. I köket på Albert har rapsgrisköttet gjort att vi använder mer griskött än någonsin.”

– Rickard Halleröd, Albert Kök Hotell & Konferens, Trollhättan.

”Mycket högre kvalitet än standard.”

– Jens Bergstrand, kökschef på Griffin’s Steakhouse.

”En av de bästa kotletterna jag har ätit.”

– Åke Lindsmyr, Inköp Fazer Food Service Sverige.

Rikard Hallén på Edenbergs

VARFÖR KÖPA NÅGOT ANNAT ÄN EN SVENSK GRIS?

Rikard Hallén är smått lyrisk när han berättar om vad han ser som fördelar med att arbeta med rapsgris från Scan. Efter att ha serverat den till sina gäster på restaurang Edenbergs i Uppsala är han om möjligt ännu mer nöjd med produkten.

Uppvuxen bland kastruller och stekpannor på föräldrarnas krog, Svenstorps Villa mellan Ystad och Tomelilla, var yrkesvalet lätt för Rikard. Klart som korvspad att han skulle bli kock! Efter många år på populära krogen Sjögräs i Stockholm antog han utmaningen om att få vara med och starta upp den nya restaurangen i Uppsalas Rådhus, Edenbergs. Maten som serveras där har en skandinavisk touch och stämningen är familjär.

Till och med namnet smakar gott.
När Rikard började började arbeta med rapsgrisen upptäckte han direkt fördelarna med smaken.

– Smaken är mycket mer fyllig och det är en god mildhet över köttet som gästerna verkligen uppskattar. Den tydliga ”grissmaken” kommer fram vilket för mig är väldigt positivt. Jag tycker även att det är en stark fördel att veta vad grisarna är uppfödda på.

Från Mamma Scans köttbullar till önskan om Kinder av Scan Rapsgris.
Rikard som inte bara är uppvuxen i köket är även uppvuxen med Scans alla produkter som funnits med honom genom livet. Både professionellt och privat. När han får frågan om vad han skulle önska i framtiden både när det gäller utvecklingen av Scan Rapsgris och utvecklingen av Scan i stort vet han exakt vad han skulle vilja se på marknaden.

– Jag skulle vilja ha tillgång till fler detaljer som till exempel kinderna. En annan spännande tanke är att försöka få fram spädgrisar i rapsgrissortimentet. När det gäller övriga djur så skulle jag gärna se att man lyfter fram lammet mer. Och hela trenden med spårbarhet känns i dagsläget väldigt angeläget.

Kommande restaurangtrender.
Rikard tror att resan mot att man vill veta var maten man äter kommer ifrån bara är i sin linda.

– Att minimera transportkostnader och få in ännu mer miljötänk är viktigt för mig och många fler i min bransch. Här tycker jag att Scan är föredömligt.

– När det gäller mattrender i stort ser vi att finedining är på väg bort och att det finns ett allt ökat intresse för att gå på restaurang för att äta en riktigt god kalops. Husmanskost är verkligen hett just nu.

Rikards matkärlek.
När Rikard får frågan om hans favoritmat svarar han utan att tveka att han har en stark kärlek till mat som hemmagjorda korvar och inälvsmat som bräss, lever och tunga.

Vad händer härnäst?
– Jag är på väg mot nya utmaningar och kommer att finnas i köket på Skebo Herrgård inom en snar framtid. Det känns väldigt spännande och som ett helt naturligt steg i min yrkeskarriär.

Sida och korv av Scan Rapsgris med pumpapuré, morötter, romanesco, pärllök, savoykål, kronärtskocka och sirapssky.

Guldkajan för Årets lunch 2012

Juryns motivering: ”Med en kombination av noggrannhet i köket och ståndsmässig elegans i matsalen höjde Edenbergs ribban för Uppsalas luncher.”

INSPIRERAS AV SCAN RAPSGRIS.

En av framgångarna med vår nya rapsgris är att det är enklare att skapa både nöjda gäster och en lönsam affär. En oslagbar kombination! Vi har bett måltidsinspiratören Johan Åkerberg att ta fram några smakfulla recept som passar perfekt för Scan Rapsgris. Samtliga recept gäller för 10 personer.

ASIATISKA BBQ KAMBEN

4 kg Scan Rapsgris Kamben (ca 400 g/port.)
2 dl hoisinsås
2 dl ostronsås
2 dl japansk soja
10 klyftor vitlök, hackad
1 tsk cayennepeppar

Blanda ihop ingredienserna till en marinad. Marinera kambenen i en påse 2–3 tim. Ta ut kambenen och lägg på galler. Hetta upp ugnen till 125°C och sätt in dem i 1–2 tim eller tills de börjar kännas möra. Ta ut och låt svalna.

FÖR PENSLING VID GRILLNING:

1 del japansk soja
1 del flytande honung

Hetta upp en grill och lägg på kambenen, pensla med soja och honungsblandning då och då tills kambenen känns färdiga. Servera med rödkål och potatis.

RÖDKÅLSSALLAD

1 dl rödvinsvinäger
2–3 msk råsocker
1–2 stjärnanis
1 kg rödkål, tunnskivad
2 rödlök, tunnskivad
salt
svartpeppar

Häll vinäger, socker och stjärnanis i en kastrull och värm försiktigt tills sockret löst upp sig. Häll blandningen över kålen och löken. Vänd runt och låt dra i 10 min. Smaka av med salt och peppar. Låt dra i ytterligare 30 min och servera.

CHILIROSTAD POTATIS

2 kg färskpotatis, borstad
5 spansk peppar, grovskivade
15 klyftor vitlök, krossade
1 dl olivolja
flingsalt
svartpeppar

Blanda potatis med spansk peppar, vitlök, olja och smaka av med salt och peppar. Lägg i bleck och rosta i ugn på 200°C i 25–35 min. Rör om då och då. Ta ut och servera till kambenen.

HONUNGS- OCH VITLÖKSGRILLAD KOTLETT

10 Scan Rapsgris kotletter – med eller utan ben, ca 170 g/st
1½ dl honung
3 msk japansk soja
6 klyftor vitlök, finhackad

Blanda ihop 1 dl honung med soja och vitlök. Täck kotletter i glace.

Låt marinera i 10 min. Grilla kotletter och pensla med resterande honung, krydda med salt och peppar.

SULTANRUSSINPURÉ

400 g sultanrussin
3½ dl vitt vin
200 g smör, tärnat
sherryvinäger
salt
peppar

Lägg russin och vin i en kastrull och sjud under lock i 15 min.

Sila av men spara vätskan. Mixa russin slät och tillsätt smöret först och sedan spadet från koket. Passera över i en kastrull. Smaka av med några stänk sherryvinäger, salt och peppar.

RÅSTEKT ROSMARINPOTATIS

2 kg fast potatis, skivad med skal
1 knippe rosmarin
100 g smör
½–1 dl rapsolja
salt
svartpeppar

Lägg potatisskivorna i kallt vatten och vattna ur den ordentligt. Sila av vattnet och låt rinna av. Hetta upp smör och olja och stek potatisen. När den börjar få färg, tillsätt rosmarin och smaka av med salt och peppar.

LÄTT ATT LYCKAS MED RAPSGRIS.

Scan Rapsgris har redan använts för att skapa nya goda recept – och nu får du ta del av dem! Bjud dina gäster på nya kreativa rätter med vårt saftiga fläskkött och en smakupplevelse utöver det vanliga.

KRISPIG SÖNDAGSSIDA

10 PERSONER

2 kg Scan Rapsgris Fläsksida med svål
1 msk fänkålsfrön, grovmortlade
1 kvist rosmarin, grovmortlad
3 klyftor vitlök, grovmortlade
2–3 msk olja
salt
peppar

Snitta svålen i ett kryssmönster. Lägg i bleck och slå 1–2 liter kokande vatten över. Lyft ur och torka svålen med papper. Blanda fänkålsfrön, rosmarin, vitlök, olja, salt och peppar till en ”pasta”. Gnugga in svålen med pastan. Marinera i ca 1–2 tim i rumstemperatur. Lägg fläsksidan på ett galler med svålen upp. Lägg galler på ett bleck med vatten i.

Sätt in på 275°C i 10–15 min, tills svålen börjar ”bubbla”.

Sänk värmen till 150°C och baka ytterligare 2–3 tim, tills köttet börjar bli mört. Servera med citronmorötter, vitlökspuré och plocksallad.

CITRONMORÖTTER

1 kg späda morötter, skalade
2 msk smör
2 schalottenlök, finhackade
2–3 msk socker
1–2 citron, skal och pressad
1 dl körvelblad

Hetta upp en panna med smör tills den karamelliseras.

Lägg i morötter och stek någon minut. Tillsätt schalottenlök och låt gå med ytterligare några minuter. Strö över socker och låt det smälta in i morötterna. Pressa över citron och smaka av med salt och peppar.

Innan servering, vänd i citronskal och körvel.

VITLÖKSPURÉ

30 klyftor vitlök
2–3 dl grädde
salt
peppar

Lägg vitlöksklyftor i en kastrull. Täck med grädde och sjud under lock tills vitlöken är mjuk. Sila av och spara grädden. Mixa vitlöken till en puré och späd med grädden till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar.

GRILLAD KARRÉ MED ÄPPELPOTATISSALLAD

10 skivor Scan Rapsgris Karré ca 175 g/st
¾ dl kumminfrön
3 msk svartpepparkorn
1 msk korianderfrön
2 msk socker
1 ½ tsk salt

Börja med att göra en dry rub: Rosta kummin, svartpeppar och koriander i en torr panna på medelhög värme tills det får färg, ca 7–8 min.

Ta av från värmen och låt svalna. Mixa. Lägg i en skål och blanda med socker och salt. Gnugga in karréskivorna med dry rubben och låt dra i 10 min. Grilla till önskad stekgrad och servera med äppelpotatissallad och rostat vitlökssmör.

ÄPPELPOTATISSALLAD

2–3 msk äppeljuice, koncentrat
2 dl philadelphiaost
3 dl majonnäs
1 ½ kg färskpotatis, kokt och halverad
½ kg rött äpple, urkärnad och tärnat med skal
1 knippe salladslök, tunnskivad
3–4 dl persilja, hackad
salt
peppar

Vispa ihop äppeljuicekoncentrat med Philadelphiaost och majonnäs. Vänd i potatis, äpple, lök och persilja. Smaka av med salt och peppar.

MANGO & KÖRVELSMÖR

1–2 dl mangochutney
½ kg smör, rumstempererad
rivet skal från 1 citron
2 dl körvel, hackad
salt
peppar

Mixa mangochutney med smör. Vänd i citronskal och körvel. Smaka av med salt och peppar. Spritsa eller gör en rulle av smöret och ställ kallt.

”Idag levererar jag ett griskött som ur flera aspekter håller högre kvalitet.”

Anders Gunnarsson

HALLA GÅRD, EN AV VÅRA RAPSGRISLEVERANTÖRER.

På Scan arbetar vi alltid i ett nära samarbete med våra ca 800 svenska grisbönder. En av dem är Anders Gunnarsson som var en av dem som var med och utvecklade Scan Rapsgris och nu föder upp rapsgrisar åt oss. Han blev dessutom utnämnd till Årets Grisleverantör 2012.

Anders är endast 29 år och utbildad lantmästare. Han driver idag Halla gård utanför Kvänum i Västergötland där han föder upp rapsgrisar. En av huvudanledningarna till att han valde att ta över sina föräldrars gård i fjol var att han såg den positiva möjligheten med att bli en rapsgrisleverantör. På gården har Anders tillgång till såväl torkanläggning som lagringsmöjligheter och odlar i princip allt foder som grisarna behöver på plats. Det medför en minskad åtgärd på tid och transport. Anders berättar att förutom att köttet blir godare av rapsolja så syns det tydligt att grisarna tycker att rapsoljan är god. Det innebär att de helt enkelt mår bra och äter bättre. Rapsoljan har dessutom visat sig ge mycket friskare grisar.

DET ÄR SKILLNAD PÅ KÖTT OCH KÖTT.

- Scan har kontroll över hela kedjan, från gård till försäljning, eftersom vi själva har en tät kontakt med alla våra leverantörer.
- På Scan har grisarna knorren kvar, gott om utrymme och halm att böka runt i, vilket gör dem glada och välmående.
- Svenska djur får inte antibiotika i förebyggande syfte.
- Hos Scan har inga grisar salmonella.
- Vår slakt sker på ett sätt som ger minimal stress för djuret vilket påverkar köttets smak, mörhet och saftighet i allra högsta grad.
- Scan har total spårbarhet från gård till slutprodukt.
- Scan följer strikt de svenska djurskyddslagarna som garanterar bästa möjliga djuromsorg vilket ger friska djur och friskt kött.

KONTAKTA OSS PÅ SCAN.

Telefon: 0771-510 510
Hemsida: www.scanfoodservice.se
Matforum: 020-59 59 77, matforum@scan.se
Postadress: Scan AB, Box 30223, 104 25 Stockholm

Södra Norrland och Norra Svealand
Pia Källberg
08-725 83 50
pia.kallberg@scan.se

Södermanland och Gotland
Stefan Hedenstedt
08-725 80 16
stefan.hedenstedt@scan.se

Östergötland, Norra Småland, Värmland och Närke
Håkan Ydrevik
08-725 83 21
hakan.ydrevik@scan.se

Halland, Västergötland och Bohuslän
Jan Rosin
08-725 83 06
jan.rosin@scan.se

Skåne, Blekinge och Södra Småland
Michael Bengtsson
08-725 80 10
michael.bengtsson@hkscan.se

Säljledare
Thomas Nylund
08-725 83 61
thomas.nylund@scan.se

Innesäljare/ Grossistkoordinatorer
Jonas Pettersson
013-23 45 47
jonas.pettersson@hkscan.se

Pia Mårtensson
013-23 45 54
pia.martensson@hkscan.se

Svensk Rapsgris®

Från svenska gårdar sedan 1899.

Scan AB, Box 30223, 104 25 Stockholm, telefon 0771-510 510, www.scanfoodservice.se
För produkt- och matfrågor kontakta Matforum, telefon 020-59 59 77, e-post matforum@scan.se

Alltid svenskt kött.

Stolt huvudsponsor av

ÅRETS KOCK SMI I PROFESSIONELL MATLAGNING