

HKS CAN

Foodservice

2018



nyhet!



Rapsgris

KÄLLARRÖKT BACONSIDA FRÅN RUSSELBACKA GÅRD

- Saftigt kött av Rapsgris®.
- Varmrökt med kraftig röksmak av flis och ved.
- Traditionellt hantverk, torrsaltning och källarrökning.
- God smaksättare.
- Gårdsmärkt.

676595 KÄLLARRÖKT BACONSIDA AV RAPSGRIS®

- Ursprung: Russelbacka gård, Sverige
- Ca 2 kg/kfp
- 3 kfp/dfp
- Ca 6 kg/dfp
- Hållbarhet: 40 dagar
- Kylvara: +8 grader



Mindre bitar äggkaka med bacon av raps.



Kimchiplättar med bacon av raps.



På slätten mellan Lidköping och Vara i Västergötland ligger Russelbacka gård – en av våra 10 Rapsgrisgårdar.

Här föds ca 15 000 svenska rapsgrisar upp av Fredrik och August Stenberg, Bo och Carl-Martin Andersson med familjer, per år.

Sedan 2001, när nuvarande ägare köpte gården, bedrivs ett klimatsmart och medvetet familjeföretag.

Allt foder till grisarna produceras på den egna gården. Vete, havre, korn, raps och åkerböna. Här odlas även spannmål som säljs till andra svenska bönder. Gården har även lite skogsmark.

Läs mer om våra gårdar på hkscanfoodservice.se



Om gården

- 15 000 rapsgrisar per år
- 1100 hektar åkermark
- 200 hektar skog