HKSCANFOODSERVICE.SE

JUL 2019

HEJA SVENSKT KÖTT!

Vi på Scan vill att mer kött som serveras på svenska tallrikar ska komma från svenska gårdar. För de öppna landskapens skull och den biologiska mångfaldens, för de svenska böndernas skull, och för djurens. Sverige har nämligen världens mest hållbara lantbruk och är ett föregångsland när det gäller djurskydd, smittskydd, miljökrav och begränsande av onödig användning av antibiotika. Trots det är nästan varannan köttbit som vi svenskar äter idag importerad. Om vi inte ändrar på det, kan det här få negativa effekter både på vår natur och den svenska arbetsmarknaden.

Idag sysselsätter den svenska livsmedelsindustrin närmare 50 000 personer, och varje anställd ger i sin tur sysselsättning åt ytterligare tusentals fler. En ökad svensk köttproduktion skulle skapa fler jobb, ge ökade möjligheter till export samt bidra till ett hållbart lantbruk och ett naturligt kretslopp. Gödsel från djuren ger näring till odling av andra livsmedel, och att göra odlingsmark till betesmark emellanåt gör att jorden förblir bördig. Kött- och mjölkproduktion är dessutom en så kallad integrerad näring, vilket ger en mer klimatsmart produktion och konsumtion jämfört med länder som inte konsumerar lika mycket mjölk som vi gör i Sverige.

> Kött från ansvarsfull livsmedelsproduktion håller en högre kvalitet.

Därför anser vi att köttdebatten borde handla mer om vilket kött vi äter snarare än att vi borde äta mindre eller inget kött alls. För faktum är att 9 av 10 svenskar fortfarande uppger att de uppskattar och vill äta kött.[1] Kött är dessutom vårt mest effektiva protein, med livsviktiga vitaminer och mineraler som är svåra att tillgodose sig på annat sätt. Och det går inte att komma undan att kött från ansvarsfull livsmedelsproduktion håller en högre kvalitet – för att inte tala om hur mycket bättre det smakar!

Hur ser vi då till att det serveras mer svenskt kött i skolor, inom vård- och omsorg, på restauranger och hemma vid landets middagsbord? Jo, bland annat genom en revidering av upphandlingskraven i offentlig sektor för att premiera lågt klimatavtryck och en hållbar produktion genom hela värdekedjan. Det skulle gynna svenskt kött, eftersom det har ett av det lägsta koldioxidavtrycken i världen. Vi skulle även vilja uppmuntra till ursprungsmärkning även på restauranger. För om gästerna får veta var köttet kommer ifrån, skulle många säkert välja att äta svenskt. Och självklart vill vi även i fortsättningen ha en livsmedelssektor som satsar offensivt på och lyfter fram fördelarna med svenskt kött, skapar variation och inspiration i köttdisken och tar fram erbjudanden som passar alla konsumenters plånböcker.

Och vi på Scan då, hur ska vi dra vårt strå till stacken? Jo, vi tänker fortsätta att ta ansvar för att leda utvecklingen för en hållbar livsmedelsproduktion genom hela värdekedjan från gård till gaffel, och sträva efter att minska vår egen miljöpåverkan. Tillsammans med våra duktiga lantbrukare ska vi också i fortsättningen vara garanten för en levande svensk matkultur, och arbeta vidare för att leva upp till konsumenternas höga krav på innovation, kvalitet, transparens, matsäkerhet och hållbarhet. Allt för att de och ni – landets kostchefer, kockar, upphandlare och inköpare – ska kunna göra mer medvetna val och servera och äta mer svenskt kött.

1. Pond/Bonamy Finch, KHScan consumer marketing map (2017)

ÅRETS JULBORD

EN FRISÉE MED ENDIVE
och äpplen, cheddar, tranbär och rostad majs.

CARPACCIO PÅ JULSKINKA
med spritsad baconmajonnäs, brunoise på stekta äpplen, stekta och krispiga kanter från julskinkan.

SYLTADE TOMATER
1-2-2 lag dvs ättika, socker, vatten, dragon, timjan och lite salt.

PIGGHAM JULSKINKA
griljerad med grovsenap blandad med dijon och sötstark senap.

LÄCKÖKORV

TRANBÄRSSÅS
på tranbär, apelsin, socker och portvin.

BUNS MED LÄCKÖKORV
och picklad gurka, surkål, syltad silverlök och salladslök. Serveras med tranbärssås.

SALLAD MED HYVLADE ROTFRUKTER
och gräslök tillsammans med syrlig apelsindressing.

SYLTAD SILVERLÖK
med surkål, salladskål, ingefära, gochujang och sesamolja.

CITRUS OCH ROTFRUKTS-CRUDITÉER
på apelsin- och limefiléer, morötter i olika färger, mynta och kallpressad rapsolja.

ROSTADE JORDÄRSKOCKOR & KALVSYLTA
rullade i örter och valnötter, gräslök, morötter.

KANAPÉ À LA KALVSYLTA
på rostad julvört med friterade svartkålschips, jordärtskocksmajonnäs, baconkrisp, syltad svamp och smålök.

BROCCOLINI, GRANATÄPPLEN, BÖNGRODAR,
sesamfrön och enokisvampar.

KLASSISK KALVSYLTA

CHRISTMAS GLOW SALAD
grönkål, pumpa, sharonfrukt, lingon, dressing på tahini, lönnsirap, spiskummin, äppelcidervinäger.

PICKLAD SVAMP
från höstens skörd.

ROSTAD BRYSSELKÅL

ASIATISK RÖDKÅLSSALLAD

salladslök, rödkål, sesamolja, risvinäger, kimchirostade sesamfrön, koriander och ingefära.

HOISINSÅS & ÄPPELGLAZE

hoisin, äpple, ingefära, sesamoch lite gochujang.

REVBEN SOUS VIDE GOES ASIA

lite asiatisk take på revbenen. Glazen består av hoisin, äpple, ingefära, sesam och lite gochujang.

GRÖNKÅL- & NEKTARINSALLAD

med brysselkål, gul zucchini, nötter och russin.

MEATBALLS ON A WIRE

CHRISTMAS COLESLAW
med rödkål, vitkål, julsenap, majonnäs och rivet äpple.

GÅRDS-KÖTTBULLE

RÅRÖRDA LINGON
som du gör själv, såklart!

VINTERSALLAD
fetaost, granatäppelkärnor, spenat, päron och valnötter.

POTATIS ÖVER FRÅN SILLEN?

Krossa och ha på rikligt med smör, riven parmesanost eller någon julcheddar. Baka i ugn och tillsätt gräslök.

STEKTA VINTERÄPPLEN & RÖDLÖK

på äpplen, smör, rödlök, gräslök, salt och peppar.

PRINSKORV

KIDS CHRISTMAS KETCHUP

på ketchup med lite BBQsås.

GE JULTRADITIONERNA EN SKÖN TWIST!

Kanapé à la Kalvsylta

Lägg en snyggt skuren fyrkant sylta på en skiva rostad julvört och toppa med friterade svartkålschips, jordärtskocksmajonnäs, baconkrisp, syltad svamp och smålök. En skön twist som dessutom minskar svinnet på julbordet.

Julskinkscarpaccio

Förvandla den till en carpaccio-lik rätt med spritsad baconmajonnäs, brunoise på stekta äpplen blandat med tärnade kanter från julskinkan som steks krispiga och så litegrann av de finaste bladen från frisésalladen på toppen tillsammans med lite örter. Servera med grov senap samt syltade tomater. Detta är andra chansen för julskinkan.

GRUNDEN FÖR DET LYCKADE JULBORDET.

KALLSKURET:

JULSKINKA FÄRDIGKOKT
Utan nät
Svensk Rapsgris®
Art nr: 682893

JULSKINKA FÄRDIGKOKT
Utan nät
Piggham
Art nr: 680095

JULSKINKA FÄRDIGSKIVAD
Kokt skinka
Svensk Rapsgris®
Art nr: 684094

JULSKINKA FÄRDIGSKIVAD
Kokt skinka
Piggham 1800 g x 3
Art nr: 680596

LEVERPASTEJ SKIVBAR
Skivbar 1000 g x 10
Art nr: 643693

LEVERPASTEJ UGNSBAKAD
Ugnsbakad ca 1000 g x 6
Art nr: 644297

DELI KALVSYLTA
1000 g x 8
Art nr: 641497

EKOLOGISK JULSKINKA FÄRDIGSKIVAD
Kokt skinka
Piggham 1800 g x 3
Art nr: 683892

HEL ROSTBIFF
Sous vide
Art nr: 724793

SKIVAD ROSTBIFF
Sous vide
Art nr: 724799

LÄCKÖKORV
Ca 1400 g x 5
Art nr: 632090

SMÅLÄNDSK LÖKKORV
Ca 1400 g x 5
Art nr: 631290

VARMA JULBORDET:

SVENSK GÅRDSKÖTTBULLE
13 g, stekta
Äkta Grädde, ägg och ströbröd
Art nr: 299066

SMÅKÖTTBULLAR
8 g, stekta, allergenfri
Art nr: 299080

NÖTKÖTTBULLAR
12 g, stekta, allergenfri
Art nr: 299063

EKOLOGISK NÖTKÖTTBULLE
12 g, kontaktstekt
Art nr: 299067

PRINSKORV
Oflätad 1000 g x 8, tunt skinn
Art nr: 607295

PRINSKORV
Oflätad 2 kg x 3
Art nr: 604195

PRINSKORV
Oflätad, 2 kg x 6
Art nr: 604198

JULKORV KOKT
800 g x 12
Art nr: 647495

TJOCKA REVBENSSPJÄLL
Sous vide
Art nr: 723793

RÅA FÖR TILLAGNING:

REVBENSSPJÄLL
Utan bröstben, knäckta
Art nr: 517811

KAMBEN
Svensk Rapsgris®
Art nr: 507426

BLANDFÄRS 50/50
15 % 4 x 2,5 kg
Art nr: 426193

NÖTFÄRS
10 % 4 x 2,5 kg
Art nr: 425790

Sedan 1899 har vi tillverkat mat för både vardag och fest till det svenska folket. Det har gjort Scan till Sveriges största företag inom kött- och chark. Vi förädlar ett brett sortiment med hög kvalitet inom gris-, nöt- och lammkött, charkvaror och färdigmat.

Läs mer på hkscanfoodservice.se

VÅRA FÄLTSÄLJARE

MICHAEL BENGTSSON, 08-725 80 10
michael.bengtsson@hkscan.com

FREDRIK LINDBLOM, 08-725 80 13
fredrik.lindblom@hkscan.com

JAN ROSIN, 0511-253 17
jan.rosin@hkscan.com

VÅRA INNESÄLJARE

CECILIA WASTESON, 013-23 45 73
cecilia.wasteson@hkscan.com

ESBJÖRN LARSSON, 0511-252 34
esbjorn.larsson@hkscan.com

SÄLJKÅRSCHEF

FREDRIK SVÄRD, 08-600 67 56
fredrik.svard@hkscan.com

MATFORUM FÖR PRODUKT & MATRELATERADE FRÅGOR

020-59 59 77. matforum@hkscan.com

GROSSISTKOORDINATORER

ANDERS SETTERBERG, 013-23 47 60
anders.setterberg@hkscan.com

PIA LINDHOLM, 013-23 45 54
pia.lindholm@hkscan.com

order.afh@hkscan.com

SVANENMÄRKET
3041 0001
TRYCKSAK