



Njut av unik skinkmacka!

Från och med idag kan du njuta av ett samarbete mellan Scan, Restaurang AG och Södra Maltfabriken, i form av en unikt framtagna skinkmacka gjord på Svensk Rapsgris® och specialtillverkat Skinköl.

Scans nyhet Svensk Rapsgris® har blivit en stor succé. Grisarna föds upp på foder innehållande rapsolja vilket ger ett saftigare och mer smakrikt kött. Scan värnar om hantverket genom hela processen - från uppfödning och foder till färdig produkt - och Svensk Rapsgris® är ett tydligt bevis på detta.

- Vi är väldigt glada och stolta över kvaliteten på Svensk Rapsgris®. Redan förra året lanserade vi en kokt julsinka och den blev direkt svensk mästare i Chark-SM, säger Christina Wennebo, produktchef för Scan. Nu utvecklar vi fler produkter av Svensk Rapsgris® och till julen 2013 var rimmad julsinka av Svensk Rapsgris® en självklarhet.

Samarbetet mellan Scan, Restaurang AG och Södra Maltfabriken finns att avnjuta på Restaurang AG, där krögaren Johan Jureskogs egen tolkning av den klassiska skinkmackan serveras under november och december.

- Skinka är min favoritmat vid jul, säger Johan Jureskog. Här har jag har plockat ut det allra godaste från julbordet vi serverar och äter hemma hos mig och satt ihop det till en skinkmacka.

Den salta skinkan väcker givetvis törsten, något som det lilla bryggeriet Södra Maltfabriken råder bot på. Som en del i samarbetet har de specialtillverkat ett Skinköl, som i motsats mot traditionella mörka, kryddiga julöl istället är en frisk och läskande lager. Förutom att serveras på Restaurang AG kommer Skinköl även att finnas i Systembolagets beställningssortiment (artikelnummer 88677-03).

- Det är ett friskt och fräscht öl som tillsammans med saltan i julsinkan dansar bomfaderalla i gommen, avslutar Niklas Hjelm på Södra Maltfabriken.

Sveriges bästa julsinkmacka med saftig skinka av Svensk Rapsgris® och tillhörande Skinköl kan avnjutas på Restaurang AG, Kronobergsgatan 37 i Stockholm från 22 november, fram till 21 december. Priset för skinkmackan är 55 kronor och 65 kronor för ölet. Självfallet serveras även ett gott alkoholfritt alternativ till den som önskar.

Hanna Fäste, hanna@awb.se

Sara Hoff, sara.hoff@hkscan.se

Från svenska gårdar sedan 1899 Scan har i generationer varit Sveriges kött- och charkuterimästare och det är en tradition som vi är stolta över att föra vidare. Vi tror på det svenska ursprunget och arbetar engagerat för att ständigt säkra att de höga förväntningar som ställs på svensk köttkvalitet alltid infrias. Vi är övertygade om att det är bra för djur, miljö, Sverige och för alla som tycker att det är viktigt med bra mat. Vi tror på bra mat från svenska gårdar. Varumärket Scan ägs av Scan AB, som ingår i koncernen HKScan, ett av norra Europas största livsmedelsföretag inom kött, charkuterivaror och färdigmat. Scan AB omsätter 9,4 Mdr SEK och har 2 500 medarbetare. HKScan-koncernen har 11 000 medarbetare och en omsättning som uppgår till 22,5 Mdr SEK.