

Chark-SM 2018 avgjort:

Vindelns Rökeri blev Svensk Mästare med Vindelnrökt Fläskkarré – igen

Nu är Sveriges bästa charkuterier korade i Chark-SM 2018. Västerbottenföretaget Vindelns Rökeri tog hem titeln som Svensk Mästare i Rökta helköttssprodukter med Vindelnrökt Fläskkarré för andra gången i rad. Mästarna från Umeå tog glatt emot priset i Eriksbergshallen i Göteborg.

För tionde gången utsågs Sveriges bästa charkuterier när Chark-SM hölls i går 8 november i Eriksbergshallen i Göteborg. Bland vinnarna fanns Vindelns Rökeri från Umeå som, likt under 2016 års upplaga av Chark-SM, triumferade med Vindelnrökt Fläskkarré.

– Det känns helt makalöst. Detta är andra året vi får pris för samma produkt, vår Vindelnrökt Fläskkarré, och det är samma produkt som vi haft ända sen 1917, säger Robin Karlsson, marknad och försäljning på Vindelns Rökeri.

Domarnas motivering löd: *”Vågar man så vinner man. En produkt med extra allt med en fin marmorering. Kraftiga smaker i balans – rök och salt.”*

Utöver SM-titeln fick Vindelns Rökeri två guldkvalitetsstämpelar.

Förutom Vindelns Rökeri så fick även Bergströms Rökeri från Själevad guldkvalitetsstämpelar för Rökt Lammklubba och Bacon No 1 Skivad.

I Chark-SM tävlar charkföretagen i 17 olika kategorier allt från den bästa falukorven, köttbullarna, julskinkan och korvarna till de bästa rökta och lufttorkade charkuterierna. De cirka 700 tävlande charkuterierna från 55 företag har blindtestats av ett 40-tal domare. Alla charkuterier som är felfria i bedömningen får en guldkvalitetsstämpel som visar för konsumenterna att det är en produkt av högsta klass. I varje tävlingsklass utses också en Svensk Mästare. Chark-SM är Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Syftet är att både höja kvaliteten och göra det enklare för konsumenterna att välja riktigt bra charkuterier i butiken.

Tävlingsresultat finns i bifogad pdf.

För information kontakta:

Robin Karlsson, marknad och försäljning Vindelns rökeri, tfn 070-136 29 162

Carina Gatzinsky, projektledare Chark-SM, tfn 010-516 67 22, e-post: carina.gatzinsky@ri.se

Annika Altskär, tävlingsledare Chark-SM, tfn 010-516 66 22, e-post annika.altskar@ri.se



Vindelns Rökeri blev svenska mästare med Vindelnrökt Fläskkarré. Foto: Lisa Forsell.

Chark-SM är Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Det är också ett av livsmedelssveriges största samlingsplatser, det räknas som kött- och charkbranschens viktigaste evenemang och har som syfte att bidra till kvalitetsutveckling och att vägleda konsumenten om vad som är bra charkuterier. Arrangemanget, som startade 2001, anordnas vartannat år och avgörs i 17 olika klasser. Charkuterierna blindtestas enligt strikta kvalitetskrav av en oberoende och kvalificerad jury med stor charkkompetens. Chark-SM 2018 arrangeras av RISE och vinnarna koras den 8 november i Eriksbergshallen i Göteborg. Huvudsponsorer är Lyckeby Culinar, Svensk Charksupport, Svenskt kött och PCS.



SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

Bilder för fri publicering Rebecca Sinnerstedt tfn: 070-575 09 55, e-post: rebecca.sinnerstedt@perspective.se
www.charksm.se

Chark-SM är Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Det är också ett av livsmedelssveriges största samlingsplatser, det räknas som kött- och charkbranschens viktigaste evenemang och har som syfte att bidra till kvalitetsutveckling och att vägleda konsumenten om vad som är bra charkuterier. Arrangemanget, som startade 2001, anordnas vartannat år och avgörs i 17 olika klasser. Charkuterierna blindtestas enligt strikta kvalitetskrav av en oberoende och kvalificerad jury med stor charkkompetens. Chark-SM 2018 arrangeras av RISE och vinnarna koras den 8 november i Eriksbergshallen i Göteborg. Huvudsponsorer är Lyckeby Culinar, Svensk Charksupport, Svenskt kött och PCS.