

Chark-SM 2018 avgjort:

Här är Sveriges bästa julskinka, hamburgare, falukorv och bacon

För tionde gången har Sveriges bästa charkuterier utsetts i Chark-SM 2018. Bland de 17 Svenska Mästarna hittar man såväl julskinka, leverpastej, isterband, bacon och lufttorkad skinka som falukorv, färskkorv och grillkorv. Vinnarna kommer från både stora och små charkuteriföretag från hela landet. Alla charkuterier som var felfria i bedömningen får också en guldkvalitetsstämpel för att underlätta och guida konsumenterna.

Sveriges bästa julskinka görs av Björk & Co för andra gången i rad. Bland årets Svenska Mästare hittar man också Lökkorv från HKScan, Falukorv Basturökt från Nordchark i Luleå, Högrekvshamburgare e-c kapp från Nacka Köttprodukter, Viltkorv med prästost och Högrekvskorv från Lindvalls Chark. Jokkmokks Korv & Rökeri som med inspiration från Italien satsat på lufttorkade produkter blev storvinnare med tre SM-titlar för sin Bresaola, sin Salami fänkål och sin Lavkokt skinka.

– Det är fantastiskt att se vilken toppklass som finns bland våra svenska charkuterier, vem säger att du behöver åka till Italien för att äta gott lufttorkat? Detta var tionde Chark-SM och våra domare vittnar om att kvaliteten bara blir bättre och bättre för varje år. Vi konsumenter blir alltmer måna om att äta produkter av god kvalitet när vi väljer att äta kött och charkuterier, och det har våra svenska företag verkligen förstått, säger Annika Altskär, tävlingsledare Chark-SM.

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:

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

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

Alla Svenska Mästare i Chark-SM 2018

Klass	Företag	Produkt
Falukorv	Nordchark i Luleå	Falukorv Basturökt
Köttbullar och hamburgare	Nacka Köttprodukter	Högrekvshamburgare e-c kapp

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 varannat 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

Julskinka	Björk & Co	Julskinka, kokt
Kokta helköttsprodukter	Jokkmokks Korv & Rökeri	Lavkokt skinka
Rökta helköttsprodukter	Vindelns Rökeri	Vindelnrökt Fläskkarré
Lufttorkade/kallrökta hela köttprodukter	Jokkmokks Korv & Rökeri	Bresaola
Klassiskt kryddade korvar	Helmut Walch Charkuteri	Frankfurter
Milt kryddade korvar	Lindvalls Chark	Viltkorv med prästost
Starkt kryddade korvar	KLS Ugglarps/Charkprodukter	Charkprodukter Jalapeno/cheddarkorv
Grillkorv, skinnfri	Lindvalls Chark	Högrevskorv
Isterband	Atria Sverige	Charkdelikatesser Gammaldags Isterband
Kallrökt, torkad korv	Jokkmokks Korv & Rökeri	Salami fänkål
Rökt påläggskorv	HKScan	Läckökorv
Pastej och sylta	Per i Viken Chark	Leverpastej
Traditionell chark	Vaggeryds Chark	Pölsa
Bacon och rökt sidfläsk	Signal & Andersson Charkuterifabrik	Bacon
Färskkorv	J. Pettersons Chark	Färskkorv Västerbottensost

Hedersutmärkelse Bästa ekologiska produkt

HKScan

Kallrökt korv ekologisk

Hedersutmärkelse Årets smakförnyare

Nyhléns Hugosons

NH Grovmald Grillkorv Lingon & Granskott

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 Culinär, Svensk Charksupport, Svenskt kött och PCS.