



Tillsatsfritt bacon – från grannlandet

Länge har det varit näst intill omöjligt att få tag på bacon utan tillsatser, i synnerhet utan konserveringsmedlet nitrit. Men nu finns ett Ä-märkt alternativ från vårt grannland i söder.

Tidigare har det främst varit enstaka mindre charkuterister som har tillverkat bacon utan nitrit. Annat är det i Danmark. Där är allt ekologiskt bacon nitritfritt. Nu lanserar det danska charkföretaget Danish Crown Foods Sverige ett nitritfritt och Ä-märkt bacon under varumärket Tulip på den svenska marknaden.

– Vårt bacon är ekologiskt och fritt från tillsatser. Med Ä-märket är det lätt för den medvetne konsumenterna att hitta, säger Jessika Höglund, Concept Manager på Danish Crown Foods Sverige.

Ingrediensförteckningen är kort och enkel: ekologiskt sidfläsk, salt. Dessutom är det rökt med bokspån. Köttet kommer från EU-ekologiska danska utegrisar (läs mer om djuromsorgen här <https://www.tulip.se/produkter/bacon/ekologiskt-nitritfritt-bacon/>).

För den som inte har provat nitritfritt bacon tidigare kan det vara bra att veta att det är lite mindre rosa i köttet, vilket är helt naturligt.

Nitrit, ofta natriumnitrit (E250), är ett mycket vanligt konserveringsmedel i bacon och andra charkprodukter. Det används bland annat för att förlänga hållbarheten och för att göra köttet mer rosa.

– Vi tycker att det är väldigt positivt att det kommer ett nitritfritt alternativ på baconhyllan. Det finns många konsumenterna som efterfrågar det, säger Äkta varas verksamhetsledare Björn Bernhardson.

Tulips ekologiska och Ä-märkta bacon finns att köpa hos ICA och Coop.

Kontakt:

Björn Bernhardson
Verksamhetsledare, Äkta vara
bjorn@aktavara.org



Om Äkta vara och Ä-märket

Konsumentföreningen Äkta vara jobbar för mat utan tillsatser, bland annat med märkningen Ä-märket. Läs mer på www.ä-märket.se och www.aktavara.org.