



PRESSMEDDELANDE

2012-05-30

Scan Rapsgris serveras på Harrys

Rapsgrisen sprider sig runt om i landet och gör sitt intåg även på restaurangkedjan Harrys. En av rätterna på Harrys sommarmeny är rapsgris tournedos. Rapsgrisen är en unik innovation från Scan. Köttet från rapsgrisen är märkbart saftigare, mörare och mer smakrikt än vanligt griskött; tack vare en bättre fettbalans med högre andel nyttiga, omättade fetter som Omega 3. Detta uppnås på helt naturlig väg genom att grisarna äter svensk rapsolja som en del i fodret.

- Vi gillar hela konceptet med rapsgrisen, där Scan har tänkt på hela kedjan från bonden till matbord. Rapsgrisen är suverän att lågtemperatursteka och få riktig mör, köttet blir väldigt saftigt, gott och smakrikt, säger Pierre Zevenwacht, inköpschef och meny ansvarig, Harrys.

Rapsgrisen från Scan kan från den 1:a juni ätas på ca 20 av Harrys Pubar. Den gör sitt intåg på sommarmenyn i form av Rapsgris Tournedos, som serveras med cole slaw på blomkål, sommargrönsaker, marinerad rödlök, rostad vitlöksky och timjanslungad potatis. Till rätten används en befri kotlettrad som är delad på längden och lågtemperaturstekt för att bli riktigt saftig. Den skärs upp så att det blir en rejäl tournedos på cirka 180 gram, som får en snabb grillning innan servering för att ge ett snyggt mönster på köttet.

- Scan Rapsgris är det största som hänt svenskt griskött sedan Piggham. Det fina med Scan Rapsgris är att vi på helt naturlig väg får ett griskött som blir mörare och smakrikare samtidigt som det får en nyttigare fettsammansättning. Responsen vid såväl testlansering på Griffin's Steakhouse som banketten på Årets Kock 2012 har varit över förväntan. Kockar liksom konsumenter tycker att köttet är extra gott och saftigt, säger Andreas Olsson, affärsområdeschef Foodservice, Scan.

Konceptet rapsgris

Konceptet rapsgris kommer från HKScan i Finland som bedrivit forskning kring rybs (närbesläktad växt till raps) som komponent i grisfoder i över fyra år. Köttet lanserades i Finland vid årsskiftet 2011. Testresultat visar att fodrets sammansättning ger ett kött med en högre andel Omega 3 samt att köttet blir extra saftigt, mörkt och lättlagat.

Scan har utvecklat konceptet i Sverige tillsammans med svenska grisbönder och de första uppfödarna finns i Skaraborg i närheten av Scans anläggning i Skara. Satsningen gynnar hela kedjan, från svensk bonde till konsument.

För ytterligare information kontakta:

Andreas Olsson, affärsområdeschef Foodservice, Scan, tfn: 08-725 85 70

Pierre Zevenwacht, inköpschef och meny ansvarig, Harrys Pubar AB, tfn 070-552 63 66

Sara Hoff, tf kommunikationsdirektör Scan AB, tfn: 044-19 40 25



PRESSMEDDELANDE

2012-05-30

Pressbilder

Kontakta Laila Romu, kommunikatör Scan AB, tfn 0511-252 19.

Scan – 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 2 700 medarbetare. HKScan-koncernen har 11 000 medarbetare och en omsättning som uppgår till 22,5 Mdr SEK.

Harrys - där människor möter människor

Harrys startade i Falkenberg 1993. Idag finns Harrys på ett 40-tal orter i Sverige samt med två restauranger i Thailand. Målsättningen är att växa till 100 restauranger i Sverige och en på månen om 25 år.

Harryskonceptet är vårt välkända varumärke och vår unika inredning. Alla Harrysrestauranger över hela Sverige har samma inredning och vi är en naturlig mötesplats dit folk går för att äta, dricka eller bara umgås under gemytliga former. Vi lägger stor vikt vid en attraktiv meny som är bred, prisvänlig och håller hög kvalitet. Läs mer på www.harrys.se