



Scan lanserar svenska råkorvar med 95 % kötthalt

De senaste åren har vi sett en korvtrend dra in över Sverige. Enligt vår grillundersökning var det 10 % fler som lade smaksatta och kryddiga korvar på grillen 2013 jämfört med året innan.

- Vi ser att konsumenterna blivit mer kvalitetsmedvetna när det handlar om korv och de är också villiga att betala mer för bättre produkter säger Anna Lind, produktchef korv HKScan Sweden.

Årets stora korvnyhet från Scan är råkorvar med 95 % kött. Korvarna kommer i tre goda smaker, paprika & vitlök, timjan & tomat samt svartpeppar & anchochili. Kött råvaran är svenskt, som alltid när det gäller Scanvarumärket.

- Vi har tjuvstartat lite genom att bjuda matbloggare på korvlunch och besökarna på Korvfestivalen på smakprover. Reaktionerna är genomgående mycket positiva, vi har fått hyllningar för både smak och konsistens, säger Anna Lind, produktchef korv HKScan Sweden.

Råkorvar är färska korvar som inte är värmebehandlade och därför skall förvaras i max 4°C. De innehåller dessutom mjölksyrabakterier vilket förlänger hållbarheten och gör att korvarna smakar mer.

- Vi upptäckte i produktutvecklingsprocessen att korvarna blev ännu godare med bakteriekultur vilket känns väldigt positivt eftersom det också förlänger hållbarheten. Vi har också valt att göra korvarna lite smalare vilket gör att de blir färdiga snabbare. Eftersom de är råa är det viktigt att korvarna blir genomstekta, säger Anna Lind, produktchef korv HKScan Sweden.

Scans råkorvar passar mycket bra att steka och grilla eller att använda som smaksättning i till exempel köttfärsås och grytor. Låt råkorvarna spela huvudrollen i sommarens grillmiddagar eller ät den som en lyxig väntkorv i väntan på att resten av middagen ska bli färdig.

Scans råkorvar säljs i 390g förpackningar med 6 st korvar i varje förpackning. Hållbarheten är 21 dagar och snittpriset är 59,90 kr per förpackning. Korvarna finns i butik från och med 7 april.

För mer information kontakta Anna Lind: 08-725 80 64 eller anna.lind@hkscan.se

För produktprover kontakta Janne Nordlund Othén: 08-725 8558 eller janne.nordlunothén@hkscan.se

HKScan är den ledande experten på kött i Norden. Vi producerar, säljer och marknadsför ansvarsfullt producerade, högkvalitativa gris-, nöt-, fågel- och lammprodukter; förädlade köttprodukter samt färdigmat under starka varumärken. Våra kunder finns i sektorena detaljhandel, livsmedelstjänster, industri och export och våra hemmamarknader utgörs av Finland, Sverige, Danmark, Baltikum och Polen. Vi exporterar till närmare 50 länder. År 2013 var omsättningen 2,5 miljarder euro och koncernen hade cirka 11 000 anställda.