

Chark-SM 2016 avgjort: Sveriges bästa påläggskorv tillverkas i Halmstad

Igår, torsdagen den 27 oktober, korades Sveriges bästa charkuterier i Chark-SM 2016. I tävlingsklassen Rökt påläggskorv blev HKScan Svensk Mästare med sin lökkorv som tillverkas i Halmstad. Halmstadföretaget Korvpojkarna var också riktigt framgångsrika i samma klass och fick hela sju guldstämplar för sina rökta påläggskorvar.

– Vi har en lång tradition av kallrökta produkter, och det känns jätteroligt att få ett bevis på att vår lökkorv är godast, säger Johan Persson, kategorichef HkScan.

Motiveringen för lökkorven löd: *En fint balanserad korv med god eftersmak. Traditionella svenska smaker förs till nya höjder.*

Korvpojkarna fick sammanlagt 17 kvalitetsstämplar, varav nio i guld. Andra Hallandsföretag som gjorde bra ifrån sig var Mostorps gård i Getinge med fem kvalitetsstämplar, en i guld, och Vildmarksgymnasiet i Unnaryd med två kvalitetsstämplar, en i guld.

HKScan fick också en SM-titel i klassen Köttbullar och hamburgare för Mamma Scan som tillverkas i Skara, och en hedersutmärkelse för klimatanpassade produkter tack vare arbetet med deras klimatanpassade koncept.



Glada vinnare från HKScan firar mästartiteln i Chark-SM.
Foto: Faramarz Gosheh

– Chark-SM är Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Alla tävlande charkuterier har blindtestats enligt strikta kvalitetskrav av en kunnig domarpanel, för att kunna utse Sveriges bästa charkuterier, säger Susanne Ekstedt, projektledare på SP Food and Bioscience som arrangerar Chark-SM.

Syftet med tävlingen är både att bidra till att höja kvaliteten men också att göra det enklare för konsumenterna att välja riktigt bra charkuterier i butiken. Alla produkter som når den högsta kvalitetsnivån belönas med en kvalitetsstämpel i guld och bland dem utses en Svensk Mästare i varje klass. 750 charkuterier från 61 olika företag var anmälda till tävlingen. De tävlade i 16 olika klasser, alltifrån julsinka, köttbullar och hamburgare till salami och korvar av alla dess slag.

Tävlingsresultatet finns i bifogad pdf.

För ytterligare information kontakta:

Susanne Ekstedt, projektledare Chark-SM, SP Food and Bioscience, tfn: 010-516 66 53,

e-post: susanne.ekstedt@sp.se

Johan Persson, kategorichef HkScan, tfn: 070-355 46 80

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 varannat år och avgörs i 16 olika klasser. Charkuterierna blindtestas enligt strikta kvalitetskrav av en oberoende och kvalificerad jury med stor charkkompetens. Chark-SM 2016 arrangeras av SP Food and Bioscience och vinnarna koras den 27 oktober i Eriksbergshallen i Göteborg. Huvudsponsorer är Lyckeby Culinar, Svensk Charksupport, Svenskt kött och PCS.