

Chark-SM 2018 avgjort: **Sveriges bästa påläggskorv görs i Halmstad**

Nu är Sveriges bästa charkuterier korade i Chark-SM 2018. Scans Läckökorv, som tillverkas i Halmstad, tog hem titeln som Svensk Mästare i tävlingsklassen Rökt påläggskorv. Hedersutmärkelsen Bästa ekologiska produkt gick till HKScan med Kallrökt korv, även den tillverkas i Halmstad.

För tionde gången utsågs Sveriges bästa kött- och charkprodukter när Chark-SM hölls i går 8 november i Eriksbergshallen i Göteborg. – Det känns jätteroligt. Det är tack vare våra fantastiska medarbetare i produktion som detta är möjligt. Vår korv är en gammal traditionell hantverksprodukt som produceras i Halmstad, säger Carina Lauer, produktutvecklare charkuterier HKScan.

Förutom HKScans SM-titlar så fick även Mostorps Gård utanför Getinge en guldkvalitetsstämpel i klassen Traditionell chark för Gravad Fransyska.

Domarnas motivering för Rökt påläggskorv:
HKScan - Läckökorv

"Vacker produkt, balanserade smaker, bra yrkesskicklighet och passar både mackan och charkbrickan."

Domarnas motivering för Hedersutmärkelsen Bästa ekologiska produkt: HKScan - Kallrökt korv ekologisk

"En vacker korv med god, syrlig smak som växer."

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 Lauer, produktutvecklare charkuterier HKScan, tfn 070-396 87 38

Carina Gatzinsky, projektledare Chark-SM, tfn 010-516 67 22, e-post: carina.gatzinsky@ri.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 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 Culinar, Svensk Charksupport, Svenskt kött och PCS.



HKScan vinner Chark-SM 2018 i klassen Rökt påläggskorv för sin Läckökorv. Foto Lisa Forsell



SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

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

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 Culinar, Svensk Charksupport, Svenskt kött och PCS.