

A photograph of a Swedish dairy farm. In the foreground, several cows are grazing in a lush green field with yellow wildflowers. In the background, there is a large red barn with a grey roof and two tall, dark cylindrical silos. The sky is blue with scattered white clouds. A large blue and yellow circular graphic is overlaid on the left side of the image.

Ett svenskt
alternativ till halloumi

Om produktionen

Sverige är ett matälskande land, där människor snabbt tar ny mat till sitt hjärta. Halloumi har på kort tid blivit en naturlig och populär del i många människors matvanor. Det alternativ som ICA nu lanserar i samarbete med Norrmejerier har alla de egenskaper som gjort halloumin populär. Den kommer ha det karaktäristiska tuggmotståndet och sältan som gör den perfekt på grillen, i salladen eller som burgare. Den internationella matklassikern kan nu serveras – helt gjord på norrländsk mjölkråvara.

Produkten har alla de egenskaper som gjort att dess motsvarigheter blivit så populära i de svenska hushållen. Den kommer ha den speciella, lite gummiaktiga karaktären som gör att den går bra att stekas, grillas eller ätas naturell. Det är en mjuk ost med hög vattenhalt och är en färskost som är klar att ätas direkt efter produktion utan någon som helst lagring. Det som skiljer mot en traditionell lagrad svensk hårdost är hur dels hur den produceras, dels den höga salthalten på 3% och den karakteristiska konsistensen



Sveriges totala import av halloumi har ökat från 21 ton år 2010 till 4 000 ton förra året.

som är viktig för denna typ av produkt. Produktionsmässigt så framställs den likt en traditionell svensk ost i en ysttång där mjölken koncentreras upp med hjälp utav att tillsätta vegetabilisk löpe.

Osten bygger helt på mjölk från norrländska mjölgårdar. Löpet stabiliserar mjölken till en massa och efter tillsättning skärs osten i stora kuber. Dessa rörs om för att vassel ska avskiljas och i den processen försvinner även mycket av laktosen.

Denna process skiljer sig lite från den traditionella osten då man här vill behålla ännu mer vatten i ett tidigare skede av processen och behandlar den mer skonsamt än vanligt. Osten pressas även under betydligt kortare tid än traditionell ost.

Den största skillnaden är dock steget efter pressning då den skall kokas för att få de egenskaper som man eftersträvar, segheten i konsistensen och den härliga smaken.

Utbytet hur mycket ost man får per liter mjölk



Produktfakta

MJÖLK: 100% norrländsk mjölk (ko)

FETT: 24–26 g/100g

PROTEIN: 22g/100 g

SALT: 3g/100 g

URSPRUNG: Norrland

TILLVERKNING: Norrmejerier, Umeå mejeri

FORMAT: Rektangulär

I BUTIK: v.38 2020

är ungefär desamma som med traditionell ost. Det går ungefär nio liter mjölk på ett kilo ost – vilket gör att denna stora produktion kommer att innebära avsättning för miljontals liter mjölk från de norrländska gårdarna.

Hållbarhet och folkhälsa

Antibiotikaresistensen är en av de allra viktigaste folkhälsofrågorna. En oansvarig användning av antibiotika inom såväl hälso- och sjukvård som inom lantbruk världen över har bidragit till att hotet från antibiotikaresistensen pekas ut av Världshälsoorganisationen som ett av de mest allvarliga hoten mot hela den globala folkhälsan. 2050 spås tio

miljoner människor dö på grund av att bakterier utvecklat motståndskraft mot antibiotika, lika många som dog av cancer 2018.

Det svenska lantbruket visar hur världen behöver möta hotet från antibiotikaresistensen. Med ett bra djurskydd och tydliga regler för användning av

antibiotika, kombinerat med ett stort engagemang och förståelse för vad som får djur att må bra, är användningen av antibiotika i Sverige bland de lägsta i Europa. Därför är det bra att äta svenskt av flera skäl. Att äta svenskt är mer hållbart, det är att bidra till en levande landsbygd med öppna landskap och det innebär att man står upp för en god djurvelfärd. Men att äta svenskt innebär även att man bidrar till en mer sund användning av antibiotika. Runt detta finns inga genvägar.

Fler länder behöver inspireras av det svenska lantbruket och följa de folkhälsohjälpnarna som de svenska bönderna är.

Att lansera ett svenskt alternativ till halloumi är därför bra för såväl Sverige,

svensk livsmedelsförsörjning som det svenska lantbruket. En internationell matklassiker i en mer hållbar tappning, helt skapad av råvaror från den norrländska landsbygden.

En internationell matklassiker i en mer hållbar tappning, helt skapad av råvaror från den norrländska landsbygden.