



2012-09-05

Faktablad produkter Scan Rapsgris

Rapsgrisen är en unik innovation från Scan. Vecka 36 lanseras hela 16 kött- och charkprodukter av Scan Svensk Rapsgris. 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.

KÖTT produkter

Rekommenderat pris på köttet från rapsgrisen kommer att ligga en bit över standardsortiment, ca 10-20%.

Kött som ligger i mörpack och skinpac är förpackat i en vacuum-förpackning, vilket gör att köttet fortsätter att möras tills förpackningen öppnas. Alla köttslag fortsätter att möras, och blir bara bättre ju närmare bäst före dagen det kommer.

Produkt	Beskrivning
Källarrökt bog ca 600G	Naturligt mörare och smakrikare. Saftig med mild röksmak. Hela bogen är flatrökt och delas efteråt. Den röks traditionellt över en bädd av bokved och enris.
Kotlett skivor ca 500G	Naturligt mörare och smakrikare. Fettkappa kvar för mer smak. Tjock skiva (2cm). Minst 4 skivor per förpackning. Packat i skinpack.
Karré skivor ca 500G	Naturligt mörare och smakrikare. Tjock skiva (2cm). 4 skivor per förpackning. Riktigt mör karré. Packat i skinpack.
Grytbitar av skinka ca 500G	Naturligt mörare och smakrikare. Fina bitar av skinka, 2x2cm, perfekt storlek för enkel vardagsmatlagning. Packat i skinpack.
Schnitzel av bog 300G	Naturligt mörare och smakrikare. Naggad för extra mörhet. Bogen är riktigt smakrik. Packat i skinpack.
Kassler i bit 600G	Naturligt mörare och smakrikare. Varsamt injicerad. Mör kassler med fin köttstruktur.
Fläskfilé 500G	Naturligt mörare och smakrikare. Välputsad. Packat i mörpack.
Färska revben ca 825G	Naturligt mörare och smakrikare. Revbenen är knäckta. Packat i mörpack.
Karré I bit 1000G	Naturligt mörare och smakrikare. Riktigt mör karré. Packat i mörpack.
Kotlett I bit 900G	Naturligt mörare och smakrikare. Fettkappa kvar för mer smak. Packat i mörpack.
Skinkstek 1100G	Naturligt mörare och smakrikare. Lite mer fett kvar på steken. Nätad och packat i mörpack.

CHARK produkter

Korvarna är producerade enligt SÄRNÄR, vilket innebär att de är helt fria från gluten, laktos, ägg, soja-, mjölk- och ärtprotein.

Produkt	Beskrivning	Kötthalt	Rek ca-pris konsument
Bacon Rapsgris 140 G	Naturligt godare smak – innehåller Omega-3. God balans mellan sälta och rökighet.	31%	15,80



Falukorv Rapsgris 550G	Naturligt godare smak. Produkten är SÄRNÄR-märkt och innehåller Omega-3. Falukorven har hög kötthalt. Smaksatt enligt klassiskt svenskt recept: svarpeppar, ingefära och muskot.	68%	32,90
Köttbullar Rapsgris 400G	Naturligt godare smak. Produkten innehåller Omega-3 och har hög kötthalt. Stora köttbullar, 20 g st.	78%	29,90
Wienerkorv Rapsgris 270G	Naturligt godare smak. Produkten är SÄRNÄR-märkt och innehåller Omega-3. Wienerkorven har naturskinn och hög kötthalt.	73%	24,50
Prinskorv Rapsgris 480G	Naturligt godare smak. Produkten är SÄRNÄR-märkt och innehåller Omega-3. Prinskorven har naturskinn och hög kötthalt.	73 %	39,90

Näringsdeklaration charkprodukter

	Energi kJ/kcal	Protein g	Kolhydrat g	Fett g	Varav mättat fett g	Varav Fleromättat fett g	Varav Omega 3 g
Köttbullar Rapsgris	1050/260	15	9	18	7	2	0,4
Bacon Rapsgris	1400/330	12	-	31	10	4	0,9
Falukorv Rapsgris	960/230	10	5	19	6	2	0,5
Wienerkorv Rapsgris	1050/250	11	6	20	7	3	0,5
Prinskorv Rapsgris	1050/250	11	6	20	7	3	0,5

Produkter som lanseras vecka 45

Julskinka Scan Rapsgris lanseras vecka 45 till konsumenter. Då lanseras även julskinkan och prinskorven av Scan Rapsgris till restauranger och storhushåll.

Julskinkan är färdigkokt. Ingredienser: skinka (90%), vatten, salt, druvsocker, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250. Av totala vikten är ca.18% buljong. Julskinkan väger ca 3 kg. Ca-pris konsument: 99 kr/kg.

För ytterligare information kontakta:

Anna Lind, produktchef Scan, tfn: 08-725 80 64

Christina Wennerbo, produktchef Scan, tfn: 08-725 81 45

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 2 500 medarbetare. HKScan-koncernen har 11 000 medarbetare och en omsättning som uppgår till 22,5 Mdr SEK.