

FRANSKA CHARKUTERIER

– ”oupptäckta” delikatesser på väg till Sverige.

Se dig om i hyllorna i svenska matbutiker och du hittar i allmänhet ett stort utbud av charkvaror från medelhavsländerna, framförallt från Italien och Spanien. Letar du däremot efter den franska motsvarigheten blir det genast svårare. Kvalitetschark från Frankrike finns i dagsläget i stort sett endast att tillgå i specialbutiker. Men mycket snart kommer det att bli ändring på det.

Den franska matkulturen – en kvalitetsstämpel

Under årens lopp har vi nordbor tagit till oss franska produkter som ost och vin och vant oss vid kvalitén som de står för. Därför är det underligt att vi ännu inte uppmärksammat Frankrikes digra utbud av charkspecialiteter. Knappast något annat land kan mäta sig med Frankrike när det gäller matkultur. Man värnar starkt om sitt arv. Det är en självklarhet att använda förstklassiga ingredienser, naturliga kryddor och traditionella metoder. Detta gäller givetvis också produktionen av charkvaror. I var och varannan fransk by har man sitt speciella tillverknings sätt, sin lokala historia att berätta om och låta sig inspireras av.

Stolt hantverk från Alperna

I byn La Rochette, i franska alperna, bor det 58 människor. Alla är på något sätt involverade i byns stolthet, charkproducenten Henri Raffin. Under fyra generationer har man tillverkat charkuterier av högsta kvalitet här. Bland annat den lokala specialiteten La Rosette, en salami gjord på samma sätt som man alltid gjort den i byn. Det är inte bara Rosette-salamin som är framtagen enligt gamla familjerecept och metoder. Den andra specialiteten man stolt pratar om är ”Jambon de Savoie”, en lufttorkad skinka som görs på den allra finaste råvaran och sedan hängs på hög höjd och får mogna under 12 månader i den rena alpluften. Jambon de Savoie har vid flera tillfällen vunnit guld i den prestigefyllda franska tävlingen Concours Général Agricole; senast 2012.

Använder vad naturen har att erbjuda

Närheten till skogar och berg innebär också att man på Henri Raffin har tillgång till alla de fina råvaror som naturen har att erbjuda. En populär produkt i regionen är de små salamikorvarna som är smaksatta med just sådana ingredienser. Kantareller, hassel- och valnötter, blåbär och chèvre finns ju alldeles runt knuten och ger salamin en unik och särskilt god smak.



Snart i Sverige

Allt eftersom populariteten på deras produkter har ökat hemma i Frankrike har Henri Raffin också börjat söka sig över landets gränser med sina franska alpspecialiteter. I samarbete med Ridderheims kommer Henri Raffin lansera La Rosette-salamin, Jambon de Savoie och den smaksatta salamin i Sverige under hösten 2013. Både som helvara och paketerat i skivor, direkt för konsument. Det är dags för fransk chark att nå en bredare nordisk publik. För den som väntar på något gott, väntar på franska charkuterier.

För smakprover eller frågor, kontakta Mikael Lith, kategorichef för chark på Ridderheims 0703-473081

Cirka priser i Sverige

Jambon de Savoie	90 g	39,90 kr/ st
Rosette Salami	90 g	29,90 kr/ st
French Selection	120 g	54,90 kr/ st

Jambon de Savoie (helvara):	379 kr/ kg
Rosette salami (helvara):	249 kr/ kg

Salami	200 g	44,90 kr/ st
--------	-------	--------------



Ridderheims & Falbygdens mål är att erbjuda Nordens mest spännande delikatesskoncept. Tack vare ett brett utbud av högkvalitativa produkter och starka varumärken har Ridderheims & Falbygdens intagit en marknadsledande position i

utvecklingen av nya delikatesser och innovativa idéer. Ridderheims & Falbygdens är en affärsenhet inom Atria-koncernen och har tillsammans 242 anställda och en omsättning på ca 1 miljard SEK. Huvudkontoret ligger i Sisjön, Göteborg.