



## Pressinformation

Solna, 16 maj 2014

### Lokalt mathantverk i fokus när ICA lanserar 'God smak från'

*ICA lanserar 'God smak från', ett sortiment med fokus på lokala smaker och traditionellt hantverkskunnande. Produkterna är av noggrant utvalda, svenska råvaror från småskaliga leverantörer runt om i Sverige. Bland nyheterna finns klassiska charkuterier med lokala smaker.*

Vi svenskar blir allt mer matintresserade och medvetna om matens kvalitet och ursprung. Vi har även fått upp ögonen för klassiska svenska råvaror och vi går allt mer tillbaka till traditionella tillagningsmetoder som syrning av grönsaker, syltning och saftning. De senaste åren har intresset för närproducerade, svenska råvaror ökat och en undersökning\* från Jordbruksverket visar att fler svenskar köpte svenska råvaror under 2013 i jämförelse med 2011.

ICA lanserar nu sortimentet 'God smak från', ett nytt sortiment där ICA lyfter fram leverantörer och produkter med lokal förankring i Sverige. De småskaliga entreprenörer som har handplockats har alla ett gediget hantverkskunnande. Inför lanseringen har ICA sökt mathantverk från hela landet, från Vindeln i Västerbotten till Holms i Landskrona. Som ett första steg lanseras olika charkuterier, ostkaka och brioche hamburgerbröd.

– Vi på ICA älskar mat och vi brinner för svenska råvaror och mathantverk. Med 'God smak från' bjuder vi på en härlig smakresa genom Sverige med specialiteter från några av landets mest hantverkskunniga matexperter. Projektet är unikt med tanke på småskaligheten hos de leverantörer vi samarbetar med. Nu får de möjlighet att nå ut till fler genom lokala ICA-butiker runt om i landet, säger Jan Ljungblom, kategorichef för chark på ICA.



#### **Klassiska charkuterier med lokala smaker**

Det finns ett unikt hantverkskunnande kring charkuterierprodukter i Sverige. I sortimentet 'God smak från' lyfter ICA fram svenska klassiker som sidfläsk, isterband och korv av extra hög kvalitet och visar på lokala specialiteter. Bland de lokala leverantörerna finns bland annat Ello i Lammhult, Bröderna Wikströms på Gotland och Vindelns Rökeri i Västerbotten.

ICA och LRF har sedan 2013 ett samarbete för att säkra utbudet och tillgängligheten av svenska råvaror i framtiden, från jordbrukets förutsättningar till färdig produkt i butikshyllan.

Sortimentet 'God smak från' finns i ICA-butiker nu.

\* Undersökning om svenskarnas matvanor och attityder till mat, Jordbruksverket 2013.



## Produktfakta

### ICAs sortiment 'God smak från'

#### **Vindelnrökt sidfläsk från Vindelns Rökeri**

Ett smakrikt sidfläsk med en kraftig rökighet och tydlig sälta. Sidfläsket har varmrökts över alved och passar som extra krydda i matlagningen. Sidfläsket kommer från Vindels rökeri i Västerbotten som röker sina produkter som de alltid gjort – i vedeldade ugnar med alved.

#### **Medisterkorv från Lindvalls**

En lättrokt matkorv tillverkad på fläsk och nötkött. En gammeldags favorit som Lindvalls har tillverkat sedan 1925. Lindvalls i Strömsnäsbruk, Småland, grundades 1925 och är en av Sveriges främsta producenter av charkuteriprodukter av högsta kvalitet.

#### **Gammaldags alspånsrökt isterband från Ello i Lammhult**

Lätt syltiga och rökiga isterband som är tillverkade efter Ello i Lammhults originalrecept från 1896. Innehåller nöt- och griskött av högsta kvalitet. Exakt hur Ello i Lammhult har kryddat, rökt och stoppat korven, är en välbevarad hemlighet i familjeföretaget.

#### **Varmrökt fläskfilé från Holms Kött & Chark**

Varmrökt och tillredd fläskfilé, smakrik och rökig. En delikatess färdig att äta som den är. Servera fläskfilén som plockmat i tunna skivor eller till potatissallad i tjockare skivor. Holms kött och chark från Landskrona är ett litet familjeföretag med stor hantverksmässig skicklighet som producerar rökta delikatesser av högsta kvalitet.

#### **Vindelnrökt kotletrrad från Vindelns Rökeri**

En kotletrrad med kraftig, unik rökighet och tydlig sälta. En benfri kotletrrad som har varmrökts över alved och är putsad från fett och svål. Servera strimlad i en sallad, på buffébordet eller njut av den som den är. Från Vindels rökeri i Västerbotten.

#### **Vindelnrökt skinka från Vindelns Rökeri**

En saftig, flatrökt skinka i bit med en kraftig rökighet och tydlig sälta. Passar utmärkt på smörgåsen eller kallskuren på buffébordet. Sätter även god smak på matpajer och pastarätter. Från Vindels rökeri i Västerbotten.

#### **Rackebajsare från Heberleins**

En kryddig och stark korv av ölkorvstyp med tydlig rökighet. Rackebajsare från Heberleins kallaröks på gammeldags vis. I cirka två dygn hängs korven över en pyrande spån bädd, vilket ger korven dess speciella smak och karaktär. Från Heberleins rökeri i Förslöv.

#### **Gotländsk fänkålssalami från bröderna Wikströms**

En lufttorkad delikatesskorv av salamityp som tillverkas på naturbetande, gotländska får. Produkten kryddas med stor omtanke och torkas under tre månaders tid. Fänkålssalamin har en tydlig smakkarakter med fänkålstoner och kommer från Bröderna Wikströms på Gotland.



### **Gotländsk salamino från Bröderna Wikströms**

En smakrik delikatesskorv av salamityp med tydlig sälta och kryddighet av vitlök och svartpeppar. Kryddad med stor omtanke och torkad under tre månaders tid. Tillverkad på fläsk från gotländska utegrisar av Bröderna Wikströms på Gotland.

### **Gotländska isterband från Bröderna Wikströms**

Isterband med utpräglad karaktär och tydlig syrlighet. Innehåller hela 80 % kött och tillverkas på kött från naturbetande, gotländska får. Tillverkningsprocessen och förädlingen tar närmare två veckor, först syras isterbanden med mjölksyrning varpå de får hänga på torkningen för att till slut rökas. Från Bröderna Wikströms på Gotland.

### **Gillekorv från Ello i Lammhult**

En alspånsrökt medvurst med en balanserad rökighet och inslag av lök. Produceras enligt originalrecept från 50-talet. Från Ello i Lammhult.

### **Gammeldags leverpastej från Ello i Lammhult**

En rund och gräddig leverpastej som är bakad i ugn, tillverkad på grädde, mjölk, ansjovis och svensk lever, allt enligt ett originalrecept från 50-talet. Från Ello i Lammhult.

## **Bröd**

### **Brioche hamburgerbröd från Dahls Bageri**

Ett hamburgerbröd bakat på vetesurdeg, smör och ägg. Brioche är egentligen ett franskt frukostbröd, så detta mjuka och saftiga bröd kan avnjutas till mer än hamburgare. Bakas av Dahls Bageri, ett bageri från Göteborg som har funnits sedan 1935. Dahls satsar helhjärtat på råvaror av god kvalitet och på medarbetare med glöd, engagemang och gedigen hantverkarskunskap.

## **Ostkaka**

### **Smäländsk ostkaka från Ostkaksbageriet i Vrigstad**

En saftig ostkaka med tydlig mandelsmak. Tillverkad på rikligt med färska ägg utifrån originalreceptet sedan 70-talet. Ostkaksbageriet i Vrigstad grundades på 70-talet och är ett litet familjeföretag, som vill att dagens ostkaka ska kunna jämföras med gångna tiders hembakade. Servera gärna på klassiskt vis med vispgrädde och sylt.

### ***För mer information***

Frida Larsson, ICA Sverige AB, e-post: [frida.larsson@ica.se](mailto:frida.larsson@ica.se)  
ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52