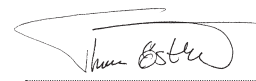


SVENSKT BUTIKSKÖTT ÄR ETT FAMILJFÖRETAG GRUNDAT 1978. ÄNDA SEDAN STARTEN HAR VI ARBETAT MED ATT DRIVA OCH PÅVERKA UTVECKLINGEN INOM BRANSCHEN OCH SKAPA ETT LIVSKRAFTIGT FÖRETAG MED EN STABIL VÄRDEGRUND.

För oss är det naturligt att mycket av vårt fokus idag ligger på hela värdekedjan – från uppfödare, slakt, styckning till mörning och förädling för en bra slutprodukt. Köttresdjur och ekologiskt kött är också viktiga ställningstaganden för garanterad kvalitet och hållbar utveckling. Nyfiken och

engagerat arbetar vi med alla delar i kedjan; från gården till butiken. För oss är det därför lika intressant att diskutera uppfödning och köttkvalitet som förpackning och butiksförsäljning. Och vi kommer att fortsätta i samma anda. Vi vill hela tiden göra lite mer och ligga i framkant. Det är en ambi-

tion som kräver hårt arbete, men som också ger sin välsmakande utdelning. Kött är vår passion. Så väl i yrket som på tallriken.



THOMAS ÖSTLUND / VD



CHAROLAISGRUPPEN OCH VÅR GOTLÄNDSKA COWBOY

På Sojdungs Gård i Fole socken mitt emellan Visby och Slite bor vår egen Gotländska cowboy Leif med familj

På gården, där det odlas vall, spannmål, ärtor och majs, föder Leif upp köttdjur av rasen *Charolais*. Djuren kan gå ut året runt och man är helt självförsörjande på foder, så när som på mineraler och morötter som man får från gården intill.

Leif är vetgirig och åker ofta utomlands för att lära sig mer om djur

och uppfödning. Det har hunnit bli några resor till USA, Sydamerika och Australien under åren och fler ska det bli. Trots att Sverige är ett ungt land när det gäller just köttresdjuren, har Leif lärt sig en sak efter sina resor: – I Charolaisgruppen har vi ett kött i världsklass!



SMAK AV GOTLAND

Håll utkik efter vår nya serie med detaljer från Gotland

Smak av Gotland är kött från djur som fötts upp på öns ört- och kalkrika marker. Med mest sol i Sverige och en prunkande flora är ön idealisk för uppfödning. Här får djuren växa sig starka och friska. Alltid under översyn av uppfödarna som ofta haft samma arbete i flera generationer. Och är det inte bonden själv som odlar fodret köper man det nästgårds. På Gotland är

allt nära och våra uppfödare, som ofta känner varandra, har gårdar från Sundre nere i söder till Fårö uppe i norr.

Så när du köper *Smak av Gotland* får du inte bara ett ypperligt kött. Du får dessutom den unika smaken av en hel region. Det är vårt bidrag till vad som kallas *Det Nya Matlandet Sverige*. Men det är också ett alldeles ypperligt bidrag till dina goda middagar.

VÄLKOMMEN TILL VÅR NYA KÖTTDISK!

Här hittar du kött främst från vår egen region Gotland men även från olika håll i Mälardalen. Dessutom kommer vi att dela med oss av mycket matnyttigt både i skrift och rörligt. I displayen kan du nu ta del av bilder på våra djur, uppfödare och gårdar.

I hörlurarna berättar vi mer och försöker ge känslan av landet mitt i stan. Och på väggtidningen går det att läsa om aktuella händelser, intervjuer och ett och annat mattips.

Längst ner hittar du recept till goda middagar.

18° ÄR DEN PERFEKTA TEMPERATUREN FÖR KÖTTET PRECIS INNAN TILLAGNING



Bocuse d'Or och Svenskt Butikskött

Stort grattis till kocken Tommy Myllymäki som tog silver vid Bocuse d'Or i Lyon tidigare i år.

Vi på Svenskt Butikskött har stöttat Tommy med lamm från *"Smak av Gotland"* under hans träning inför tävlingen och är naturligtvis mycket stolta över framgångarna.

"Sverige har återigen bevisat att vi hör till de bästa när det gäller professionell matlagning" skriver Gastronomi Sverige.



SVENSKT BUTIKSKÖTT VINNARE I CHARK SM

Guld, silver och brons. Lagom inför sommaren kan vi presentera våra vinnande bidrag i Chark-SM – Käsegrill och Lammkorv (GULD), South African (SILVER) och Sweet Chili (BRONS).

Samtliga korvar belönades för sina rika smaker och sitt höga köttinnehåll.



5 MÅSTEN VID GRILLEN

1. GRILLTÅNGEN – ett redskap man inte ska klara sig utan.
2. AVLASTNINGSYTA – för att slippa balansera med köttbitarna medan man grillar.
3. ALUMINIUMFOLIE – för att behålla värmen på det färdiga köttet eller baka in grönsaker.
4. OLJA – för att olja in gallret så inte köttet bränner fast.
5. STÅLBORSTE eller liknande för att rengöra gallret.