

THE BUTCHER. PRIZE

filosofin på Ängavallen, de producerar själva nästan allt som tillagas, och det som inte går åt i restaurangen säljs i butiken. Deras syn på djurhållning inspirerar och passionen för bra råvaror är något att lära sig av

<https://angavallen.se>

Karolina Wilczynska- *Karolinas kärlek till fåglar i allmänhet och vaktlar i synnerhet har gjort henne till Sveriges främsta uppfödare och slaktare av egenupfödda fjäderfjän. Hennes fåglar används flitigt av stjärnkokor runt om i landet, och hon förespråkar även en bra djurhållning.*

<http://www.skattladan.nu>

Lux Dag för Dag- *Vilt och hela djur tas om hand på ett föredömligt sätt. Här jagas viltet av krögarna själva och serveras pinfärskt till lyckligt lottade gäster. Ett utmärkt sätt att ta tillvara på det som naturen ger.*

<http://www.luxdagfordag.se>

Undersåkers Charkuterier- *Jämtländsk passion och hantverk går hand i hand. Här skapas godbitar av närodlat råvaror och mycket kärlek*

<http://undersakers.se>

Benny Granqvist på Scan- *Även inom en stor koncern som Scan måste det finnas de enskilda individerna som drivs av passionen att inspirera, utbilda och enbart leverera det allra bästa. Benny är en sådan person, han drivs av passion och lär ut sitt hantverk till alla som är intresserade.*

Fotografiskas- *Det gröna dominerar på menyn - med kött som tillhör. Denna genialiska idé fick oss att haka till och inse att ibland är det faktiskt "less is more" som gäller när det kommer till proteinerna.*

<https://www.fotografiska.com/sto/upplev/mat-dryck/middag/>

Kustcharken- *I rikaste skaldjursland finns en lysande stjärna när det kommer till närproducerat kött som både röks, slaktas, styckas och hängs på plats. Kvalitet går först i detta företag.*

Kustcharken

Lycke 4, Kungshamn

Johan Jureskog- Johan är mannen bakom både ett köttimperium och ett hamburgar etablissemang, men man får inte glömma att han också var ute tidigt med nose to tail-konceptet. Hos Johan hittar vi mycket kött men alltid till bra kvalitet och allt är gjort med stor passion.

Svartengrens- Göran Svartengren var först med att jobba med kött från Stockholms skärgård, en pionjär som älskar kött men inte köttindustrin. Han fortsätter stadigt att imponera med sitt engagemang. Här görs egen korv och köttet hängs tills det är perfekt att serveras.

www.svartengrens.se

Holy Smoke- Här är det inte less is more som gäller men människorna bakom konceptet tummar inte på vare sig hantverket eller traditionen med grillat och rökt, kvalitet går först. De inspirerar med sin passion och ska man unna sig en riktigt köttfest så är det här man gör det bäst.