

Scan lanserar - Styckmästarens Utvalda Kalvkött

Scan lanserar nu kalv som en del av konceptet Styckmästarens Utvalda - kött av finaste kvalitet från svenska gårdar, utvalt av styckmästare Benny Granqvist.



Medvetenheten om betydelsen av en miljömässigt hållbar, svensk livsmedelsproduktion och att de val man själv gör i butiken spelar roll har ökat hos svenska konsumenter. En följd av det är att efterfrågan på svenskt kött ökar och fördelarna med att välja kött från svenska djur är flera, t ex lägre antibiotikaanvändning, god djuromsorg och lägre klimatpåverkan än i andra länder.

Scans Styckmästarens Utvalda är kött av finaste kvalitet från svenska gårdar; särskilt utvalt av styckmästare Benny Granqvist, färdigmörat och klart för tillagning och tillgängligt i butik. Sortimentet har fram tills nu bestått av nö- och lammkött men nu lanserar Scan ett nytt spännande sortiment med styckdetaljer från kalv i Styckmästarens Utvalda.

"Det breda sortimentet i Styckmästarens Utvalda med allt från kalvstek till färs och kalvfilé öppnar upp många nya och spännande möjligheter för hemmakocken" säger Christina Wennerbo, kategorichef Kött på HKScan Sverige. "Kalvköttet med sin milda smak och fina struktur är ju givet i klassiska rätter som t

ex osso buco, wallenbergare eller wienerschnitzel men det passar minst lika bra i en asiatisk nudelsallad på kalvkotlett eller en kebab av kalvstek”

Styckmästarens Utvalda Kalvkött finns tillgängligt i dagligvaruhandelns stora kedjor från och med september 2021. Mer information om produkterna och recepttips finns på

<https://www.scan.se/vara-produkter/styckmastaren/kalvkott/>