

Stjärnkock lanserar eget kött och talg

Kocken och krögaren Johan Jureskog är en av Sveriges främsta experter inom urval, hängning och tillagning av kött. Hans restaurang AG har blivit utnämnd till Årets Köttkrog i Sverige tre år på rad samt även en av världens tio bästa köttrestauranger. Den 13 april lanserar Johan Jureskog en egen köttlinje med säljstart i Hemköps butiker. I sortimentet finns initialt en biff och en entrecôte som succesivt utökas med fler styckdetaljer. – Den största utmaningen är att jag måste kunna stå för kvaliteten i varje köttbit, säger Johan Jureskog. Därför valde jag kött från Skottland där djuren får växa upp utomhus året runt med naturligt gräs som huvudföda. Allt mitt kött handplockas genom noga urval och hängmöras i 21 dagar vilket ger en härligt mörkröd färg samt god smak och karaktär. Köttet importeras genom det svenska företaget PQM som specialiserat sig på skotskt kvalitetskött. Samtliga köttbitar från Johan Jureskog har därför en PGI-märkning vilket innebär höga krav på uppfödning, hantering, urval och långsiktig hållbarhet. – En stor del av dagens klimatpåverkan kommer från köttkonsumtionen, säger Maria Nobel, Marknad och kommunikationschef på Hemköp. På Hemköp vill vi inspirera våra kunder till en hållbar livsstil och vi kan se att fler och fler blir flexitarianer, det vill säga de äter mindre andel kött men när de gör det väljer de kött med omsorg. Därför vill vi borga för bra köttkvalitet och det har vi hittat i Johan Jureskogs noga utvalda kött från Skottland. I samband med köttet lanserar Johan Jureskog även en talg för matlagning på Hemköp. Talg tillverkas av smält nötfett och har använts i svenska kök under århundraden innan det industriella fettet tog över. – Talg är en av mina viktigaste råvaror i köket som jag använder till allt från stekfett och fritureolja till smaksättning i såser, säger Johan Jureskog. Det handlar både om en härlig smak och att kunna utnyttja samtliga delar på djuret, inklusive fett. Med talgen vill jag helt enkelt få svenskarna att återupptäcka det godaste matfettet som finns. Johan Jureskogs talg kommer i en av de högsta kvalitetsklasserna som går att få tag på. Förpackningen väger 500g och har en naturlig hållbarhet på upp till ett år vid förvaring i kylskåp. Talgen används istället för smör eller olja vid stekning på hög värme. Den fungerar även som fritureolja för pommes frites och kan ersätta skirat smör i bearnaisesås för extra rik och fyllig smak.