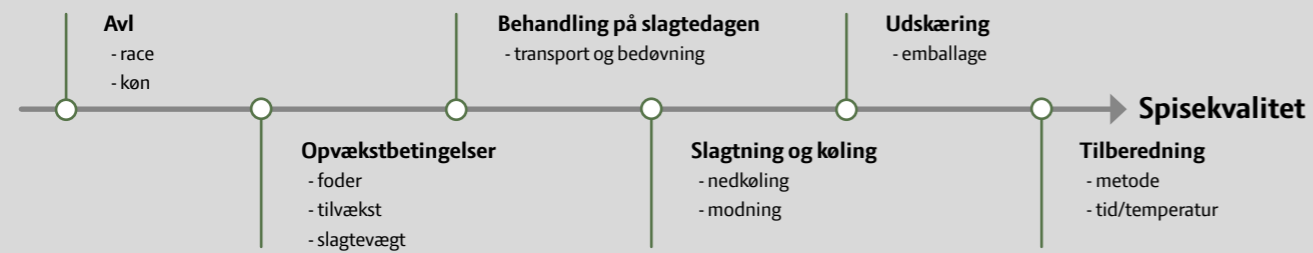


Få det bedste ud af grisekødet

Spisekvaliteten er påvirket af mange faktorer, som det fremgår her



Producenterne har fokus på racer og opvækstbetingelser herunder dyrevelfærd.

Slakterierne sørger for, at grisene udsættes for så lidt stress som muligt på slagtedagen, samt at slagtekroppen nedkøles korrekt, modnes og evt. udkæres korrekt i detailpakninger med tilberedningsanvisninger.

Slagtere i dagligvarehandlen sørger for, at kødet udkæres korrekt fx skal koteletter og schnitzler m.v. være lige tykke, så de kan tilberedes kulinarisk bedst muligt. Desuden sørger slagterne for tilberedningsanvisninger, så forbrugerne kan servere velsmagende kød.

Forbrugerne får den bedste spisekvalitet, når kødet tilberedes korrekt. Hele stykker magert kød er mest mørt og saftigt, hvis det ikke er stegt for meget. Kødet er bedst, når det er rosa ved servering. Magert kød fås primært fra grisens skinke og ryg. Kød med meget bindevæv fx kæber, skank, nakke og bov skal tilberedes længe for at blive mørt. Kød med et højt fedtindhold som fx ribbenssteg kan tåle lang tid. Hakket kød og kød tilsat luge skal gennemsteges.

Find tilberedningsanvisninger for alle udkæringer på www.voresmad.dk



Søger du information om grisekød, ernæring og opskrifter:

– besøg voresmad.dk, hvis du er forbruger

– besøg goderaavarer.dk, hvis du er fra dagligvarehandlen, food service eller fødevarerprofessionel.

SÅDAN SKÆRES GRISEN

– få det bedste ud af kødet

