

ICA

Ät ett bättre kött

Mats Heljestrand
Kategoriänsvarig kött



Trender

Pris viktigt

Klimat
påverkan

Köttfri
måndag

Tex mex

Minskad
köttkonsumtion

Snabbt och
enkelt

Ekologiskt

Premium

Nose to tail

Ursprung

Restaurang
+4,4%

Gris debatt



ICAs färskvaror ska kännas bra i magen

Kött

Ansvarsfulla



Djurhållning
Hälsa
Livsmedelssäkerhet
Kvalitet
Ekonomi

Detta är grunden till vår köttkoll. Och saker vi aldrig kompromissar med. Ansvarsfrågorna har ett starkt samband med det vi vill leverera och berätta om för våra kunder; mörhet, saftighet och smakintensitet.

Guidande



Vi kan, ni ska
också kunna!

Vi ska gå från att kött kan smaka gott till att kött ska smaka gott. Vi guidar kunden så att de kan förstå skillnaden på kött och kött. Vi ska sätta vår definition av vad ett bra kött är. Helt enkelt, hur man tillagar och njuter av kött på bästa möjliga sätt och se till att det skapar mervärde för kund.

Lustfyllt



När jag kan mer, känner jag mig trygg, matlagningen blir mer lustfylld och jag vågar välja ett bättre kött.

Högre efterfrågan av bättre kött vilket vårt breda sortiment är en garant för.

ICAs sortiment



Naturbeteskött på ICA

- **Försäljning**

- 25 ton 2014 (30 ton 2013)
- Försäljningsvärde +-0
- Premium/ICA Selection 2% av totala försäljningsvärdet

- **Sortiment**

- 9 artiklar kpk – ny design 2015
- 7 artiklar manuellt – nyhet 2015
- Anatomisk affär

- **Nysatsning 2015**



Utmaningar

- Tillgång
- Pris
- Kunskap



Fram för goda grytor

Framsköt, till exempel bog och bringa, är smärakt men kräver ofta längre tillagningstid. Det beror på att musklerna har jobbat en del och utvecklat kraftigare bindväv, som tillvarnas med mer insprängt fett ger härigt myslig smak. Mjukt och gott blir köttet när det puttrar safta i gryta – lagg köttet när vätskan kokar. Framsköt blir också bra när du lagar det länge på låg temperatur i ugn.



Mitten är mörast

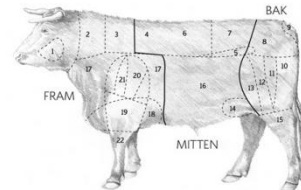
Det möraste köttet, som bife, entrecôte och tofaret, sitter på mitten av djuret. Sällg ofta i skivor som snabbt blir klara när du lagar dem i panna eller på grill. Rumsstempera köttet först och stek i hälften smör (för den goda smaken) och hållen vija till högre temperatur. Låt pannan bli underligt het så får du en fin, god smycka, och lågg baren i så mycket att köttet inte kyler pannan. Då kan det bli mer kött än stekt.



Bak sitter steken

Baksköt, till exempel rostbiff, fransyska och innerlår, är också ganska mjukt och passar fint att helsteka i ugn. Låt köttet bli rumsstemperat så får det bästa möjliga start, och använd gärna en digital termometer, så vet du säker när köttet är färdigt. Tun skivar baksköt kan du också vända snabbt i salspannan eller på grillen.

Styckschema nötkött



- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. Oxkind | 13. Fransyska |
| 2. Hals | 14. Flankstek |
| 3. Högrev | 15. Baklägg |
| 4. Entrecôte | 16. Källap/Flappstek |
| 5. Oxfile | 17. Bringa |
| 6. Ryggbiff | 18. Bröskt |
| 7. T-sooni/Porter House | 19. Bog/Märgripa |
| 8. Rostbiff | 20. Bogbladstek/Fjäderblad/Luffarstek |
| 9. Oxsvans | 21. Spole |
| 10. Innerlår | 22. Framlägg |
| 11. Rulle | 5-7. Dubbalbiff |
| 12. Ytterlår | 5-8. Biffstock |

Tack