



PRESSMEDDELANDE

KORVHANTVERK STOCKHOLM – SVERIGES ANDRA KRAV-MÄRKTA CHARKUTERI!

Äntligen har Sverige fått tillgång till färsk närproducerad, nitritfri, KRAV-märkt korv! Som andra charkuteri i Sverige har Korvhantverk Stockholm KRAV-certifierats under våren, och från och med denna vecka har företaget 9 KRAV-märkta produkter (fler kommer framöver):

- 5 sorters färskkorv – Parmesan, Fänkål, Rostad Vitlök, Chorizo & Merguez
- 3 sorters emulsionskorv – Wienerkorv, Prinskorv & "Salukorv" (falukorv är namnskyddat & måste innehålla nitrit – alltså fick vi hitta på ett eget namn)
 - Rökt sidfläsk

"Vi har sedan vi öppnade 2011 bevisat för olyckskorparna att det visst går att göra nitritfri korv, som är både vacker & välsmakande och på samma gång smakar gott", säger Jon Randow, fd kock & köksmästare & grundare av Korvhantverk Stockholm. "När vi nu också fick tillgång till KRAV-märkt kött, var det självklart för oss att ta steget att också KRAV-märka produktionen."

Idag har Korvhantverk Stockholm en trogen & bred kundgrupp – från livsmedelshandeln till matkassar, vidare till restauranger & storhushåll etc. "Vi märker att dagens konsument önskar äta mindre kött, men vill ha renare produkter när man ändå väljer att äta det. När detta sedan går att kombinera med rejäla smaker, ja, då blir det en win-win-win för kunden, miljön & hälsan", säger Catarina Randow, marknadsansvarig & medgrundare av Korvhantverk Stockholm.

OM KORVHANTVERK STOCKHOLM

Korvhantverk Stockholm är historien om en mans vision om att göra riktig korv, utan nitrit & e-nummer, på ett helt nytt sätt, i Sverige & Stockholm. Mannen är Jon Randow, som startade Korvhantverk Stockholm 2011. Fyra SM-guld i Mathantverk senare, kan man nog säga att visionen är uppfylld, och idag görs både färskkorvar, emulsionskorvar och charkuterier på ett hantverksmässigt sätt i fabriken i Sollentuna.

Även om smaken på korvarna självklart är mycket viktig, så finns det också en omsorg om råvaror, miljö och hälsa som adderar extra krydda. Korvhantverk är KRAV-märkta sedan mars 2018, korvarna är helt fria från e-nummer & nitrit, de innehåller bara kött från välhållna svenska gårdar där djuren fått böka & beta fritt, och de innehåller inget annat än kött & kryddor – som det egentligen ska vara.

PRESSKONTAKT

Presskontakt & Ägare: Catarina Randow Tel: +46-709-582999 catarina@korvhantverk.se

Ägare & Korvhantverkare: Jon Randow Tel: +46-708-149989 jon@korvhantverk.se

Korvhantverk Stockholm AB
Bergkällavägen 35C, 192 79 Sollentuna

www.korvhantverk.se
info@korvhantverk.se