

## Lehdistötiedote

# John's Selection® -naudanliha lanseerataan vä-hittäismarkkinoille

**Valikoitua naudanlihaa parempia syöntiominaisuuksia ajatellen Pohjoismaiden suurin lihantuojaja, ruotsalainen North Trade AB, lanseeraa saksalaisen naudanlihan, joka on valikoitu parempien syöntiominaisuuksien perusteella.**

Mureen ja hyvän naudanlihan saamiseksi on suoritettava tarkka valikointi sekä paistin että rasvapitoisuuden osalta. Usein kaupataan lihaa, joka on sekoitus eri laatutasoja, samoin kuin lihaa, joka ei ole valmiiksi raakakypsytettyä.

- Ruotsissa elintarvikkeet ostetaan mieluiten mahdollisimman lähellä pakkauspäivää, mikä ei ole etu naudanlihan kohdalla, sillä liha on raakakypsytettävä tyhjiöpakkauksessa ennen käyttöä. Raakakypsytykseen tarvittava aika riippuu lihan säilytyslämpötilasta, mutta lihan tulee levätä vähintään 14 päivää ennen käyttöä, sanoo North Trade AB:n ympäristö- ja laatujohtaja Calle Ramvall.

- John's Selection® -tuotemerkin alla markkinoimamme liha on valikoitu hyvän makuelämyksen varmistamiseksi. Käytämme vain sellaisten naaraseläinten lihaa, jotka ovat hyviä muotoluokaltaan ja valikoituja rasvaryhmiensä osalta, jolloin lihassa on tietty marmorointi. Rasvapitoisuus vaikuttaa lihan mureutumiseen ja juuri rasvaan perustuu myös lihan hyvä maku. Toteamme useimmiten, että ravintolassa nautittu liha on mureaa ja maukasta, mutta emme ehkä ajatelleeksi, että ravintoloissa ei yleensä koskaan käytetä vähärasvaista lihaa tai lihaa, jota ei ole esikypsytetty, sanoo North Trade AB:n markkinointivastaava Majsan Pense.

## Esikypsytyksivaatimukset

armistaaksemme, että liha ei pääse kulutukseen ennen kuin se on mureaa, olemme ottaneet käyttöön vaatimuksen, jonka mukaan lihan on saatava esikypsyä tyhjiöpakkauksessa vähintään 7 päivää ennen kuin se päätyy jälleenmyyjälle.

Kysymyksiin vastaa:

Thomas Backlund + 358 (44) 27234 37