



2012-10-16 18:13 CEST

Välj medvetet och håll koll på vad du äter

I morse rapporterade [Svenska Dagbladet](#) om att importerad fläskfilé pumpats upp med färgat vatten och sålts som oxfilé. Det borde naturligtvis inte få förekomma.

Jag tycker att det är beklämmande att oseriösa aktörer förstör för svenska slakterier och svenska djurbönder. Och för seriösa krögare och kockar. I det här fallet var det fruset restaurangkött det handlade om. Men som en motpol till detta bedrägliga beteende finns det en bra trend som många restauranger följer - att berätta varifrån råvarorna kommer.

Ta för vana att alltid som restaurangbesökare ställa frågan varifrån köttet och

råvarorna kommer. Som konsument i butik - titta på förpackningarna, kolla ursprunget. Är förpackningen märkt med Svenskt Kött så vet du att köttet kommer från djur som är födda , uppfödda, slaktade och styckade i Sverige. Och att produkten är tillverkad och packad i Sverige. Gör medvetna val, håll utkik efter [vårt märke](#) i butiken och fråga om ursprung på restaurangmaten.

Maria Forshufvud, VD Svenskt Kött

Organisationen Svenskt Kött

Svenskt Kött berättar om varför du ska välja svenskt gris-, nöt- och lammkött när du handlar mat och äter ute.

På svensktkott.se hittar du massor av nyheter, kunskap och inspiration om kött detaljer, styckning, tillagning och recept. Du kan också beställa och ladda ner material för att bli bättre på kött.

Läs mer på svensktkott.se. Följ oss i sociala medier och använd gärna hashtaggen #SvensktKött.

Svenskt Kött, 105 33 Stockholm. 010-18 42 600. info@svensktkott.se

Kontaktpersoner



Isabel Moretti

Presskontakt

VD

isabel.moretti@svensktkott.se

+46 72 142 04 83

+46 8 787 55 10