

ANDRA BULLAR!

Ett köttföretag som skapar framtidens vegoprodukter – går det ihop? Absolut, säger Johanna Svensson på Protos, som tagit fram en baljväxtfärs på helsvenska KRAV-märkta råvaror som bland annat funkar toppen i köttbullarna.

TEXT EVA KVANTA FOTO SARA HAGLUND & CARINA ANDERSSON



→ Under det senaste året har de färdiga vegetariska alternativen hamnat i "heta stollen". Många efterlyser bra, formbara alternativ som kan ersätta köttfärsen i exempelvis pastasåsen och köttbullarna. Samtidigt är produkterna ofta tveksamma ur hållbarhets- och näringsvinkel. Detta vill Protos, som är en sammansmältning av de två företagen Svenskt Butikskött AB och Gotlands Slakteri AB, ändra på. Med sin nya proteinrika färs, gjord på KRAV-märkta, svenska baljväxter från Nordisk Råvara, tar de sig nu in i de offentliga köken.

Johanna Svensson är nutritionist och produktchef för den växtbaserade delen av Protos sortiment, som togs fram i samband med ett projekt finansierat av den statliga forskningsmyndigheten Vinnova.

Sedan dess har företaget arbetat hårt på att få fram en färs som passar behoven i just storkök, tillsammans med bland andra SLU, Chalmers och RISE.

– Vi jobbar med råvaror av väldigt hög kvalitet: KRAV-märkt gräart och quinoa från Nordisk Råvara. Det är ett otroligt fint odlingshantverk som ligger bakom, men vi har framför allt valt dem på grund av smaken och näringsprofilen i råvarorna, säger Johanna.

Till skillnad från många vegofärser har Protos färs genomgått en försiktig process där näringen bibehålls, förklarar hon.

– Vi använder hela grödorna och har inga bindningsmedel eller andra tillsatser. Utöver ärtorna och quinoan tillsätter vi bara rapsolja, sockertång och salt. Produkten har även klimatberäknats av RISE och där fick vi ett

↖ Växtfärsen från Smak av SVEA används ofta i stället för köttfärs, eller i kombination med köttet.

↗ Johanna Svensson är nutritionist och produktchef på Protos.

↘ Svensk, KRAV-märkt, stor gräart är en huvudingrediens i färsen från Smak av SVEA.



väldigt bra resultat: under 0,4 koldioxid-ekvivalenter per kilo produkt.

Resultatet blir en formbar färs som påminner om en egenmald baljväxtfärs, säger Johanna. Produkten kommer som en kaka i förpackningen och säljs via de stora grossisterna under namnet Smak av SVEA växtfärs. Johanna tycker att färsen passar i de flesta sammanhang där man är van vid att använda animalisk färs.

– Som tacos, lasagne, bullar, burgare, kålpudding, biffar ... Färsen är mjuk, men ska man forma den rekommenderar vi att tillsätta lite vätska. Eftersom den absorberar vätska vid tillagningen och "växer" lite är den också dryg, och fibrerna och proteinet gör att den mättar bra. Sist men inte minst är vi stolta över smaken, den är nötig och har lite umami – och är väldigt god!

KONTAKTA KRAV

Är ditt kök KRAV-certifierat eller funderar ni på att ta steget? Vi svarar gärna på dina frågor. Kontakta Staffan Carlberg. Tel: 070-311 05 70. E-post: staffan.carlberg@krav.se. Information och stöd finns samlat på krav.se/foretag.