



MATÖN Gotland

Matön Gotland

Matön Gotland består av en grupp företag, som säljer produkter med gotländskt ursprung av allra högsta kvalitet. Matön Gotland har samlat de bästa råvarorna från de bästa gotländska gårdarna. Grönsaker som har växt upp i den bördiga gotländska myllan och djur som har fötts upp på ett naturligt sätt med stor omtanke och kärlek. För medlemmarna i nätverket innebär hög kvalitet inte bara hög produktkvalitet utan också känsla för gotländsk mattradition och hantverk.

Ejmunds Gårdskött

Ejmunds Gård producerar välsmakande marmorerat nötkött med hög och jämn kvalitet. Naturligt bete, lösgående djur, foder från i huvudsak egen gård, kvalitetssäkrad nötköttsproduktion, ursprungsmärkta djur och kärlek och omsorg om djuren ger kött av högsta kvalitet. Under uppfödningen kan djuren ströva fritt i lösdrifts stall med ströbädd och på bete på sommaren. Djuren har fri tillgång till foder med ensilage, hö, potatis, morötter och i huvudsak eget spannmål. När djuren är slaktfärdiga åker de endast 17 km till Swedish Meats slakteri i Visby. Köttet styckas och hängmöras eller vakuumförpackas så att det går att spåra vilket djur som säljs i vilken butik. Ejmunds Gård tillverkar också bl a köttbullar med högt köttinnehåll, hamburgare, grillspett och grillad rostbiff.

Odd Norman är femte generationen på Ejmunds Gård i Roma på Gotland. I gårdens magasin som är från mitten av 1800-talet finns en gårdsbutik. Ejmunds Gård har fått flera utmärkelser, bland annat Farmeks Kvalitetspris som belönar innovativa och kvalitetsinriktade producenter.

Odd Norman, Ejmunds Gårdskött, tel 0498-507 81, 073-673 54 01, info@ejmunds.se, www.ejmunds.se

Eskelunds Hembageri

Thomas och Håkan Jakobsson är tredje generationen bagare på Eskelunds Hembageri som grundades år 1881. Affärsidén är att producera och leverera mat-, frukost- och kaffebröd av högsta kvalitet. Allt med största produktsäkerhet och miljöhänsyn. Eskelunds bakar bl a bröd på skållat mjöl med egen rågsurdeg, enligt en gammal gotländsk brödkultur. Allt spannmål kommer från Gotland och är odlat enligt Svenskt Sigill, dvs miljö- och kvalitetssäkrad råvara av förstklassig kvalitet från utvalda gårdar.

Eskelunds är kända för bl a det saftiga Karlsöbrödet, en limpa med lång färskhållning förpackad i träråg, sitt rågbröd, baguetter och grovt bakeoff-bröd.

Håkan Jakobsson, Eskelunds Hembageri tel 0498-21 88 83, 0704-91 88 83, info@eskelunds.se, www.eskelunds.se



MATÖN Gotland

Katthammarsviks Rökeri

Katthammarsviks Rökeri är Sveriges enda rökeri som erbjuder viltfångad östersjölax. Vild lax som simmat fritt i havet får en fin smak, mjäll konsistens och naturligt ljusrosa färg. Den viltfångade laxen från de gotländska vattnen röks på ett traditionellt sätt med alspån, ett hantverk som hållit de vedeldade ugnarna igång sedan 40-talet.

Laxen förvandlas hantverksmässigt till rökta, gravade och rimmade laxfiléer och laxpaté. Katthammarsviks Rökeri fick Svenska Gastronomiska Akademiens diplom 1996 för sin kallrökta lax.

*Kjell-Arne Jacobsson, Katthammarsviks Rökeri, 0498-523 75,
katthammarsviksrokeri@telia.com*

Stafva Gårdsmejeri

På Stafva Gårdsmejeri tillverkas olika dessertostar till restaurang och butik. På morgonen mjölkas gårdens mjölkcor och därefter pastöriseras mjölken i ystkaret vid ankomsten till mejeriet. Stafva Gårdsmejeri producerar bl a camemberten Stafva Vit, blåmögelosten Stafva Blå, kittosten Stafva Ockra samt eget smör. I sommar lanserades en ny hårdost med tryffel.

Stafva Gård är belägen mitt på Gotland, ca 1,5 mil sydost om Visby och har varit i familjen von Corswants ägo sedan 1862.

Patrik & Inger von Corswant, Stafva Gård, tel 0498-310 05, 070-734 2001, 073-7072295, inger.voncorswant@i.lrf.se, www.stafva.gotlandica.se

Swegro

Familjeföretaget Swegro, som nu drivs av andra generationen Norman, startade 1960 av gotlänningen Thore Norman och hans fru Ingegerd. Idag produktutvecklar, producerar, och marknadsför Swegro örter, sallater, potatis och grönsaker. Huvuddelen av produktionen finns på Thorslunda Växthus, Färingsö utanför Stockholm, där Swegro odlar örter och sallat. På Gotland odlar och packar Swegro potatis, gurka och morötter.

All delikatesspotatis, Smått & Gott, Amandine, Cherie, Sparrispotatis och Mandelpotatis, packas i tråg på Swegros potatispackeri i Visby. I höst lyfter Swegro fram Smått & Gott-potatisens gotländska ursprung, med en ny dekor som tydligt framhåller den gotländska härkomsten. Dessutom höjs kvalitén på delikatesspotatisen ytterligare ett snäpp. Efter sortering och tvätt tillkommer polering, vilket resulterar i potatis med ännu attraktivare utseende.

*Peter Carstens/Ann-Marie Levén, Swegro, 08-602 23 00, PC: 070-772 66 60, AML:
070-529 73 33, peter.carstens@swegro.se, ann-marie.leven@swegro.se, www.swegro.se*



MATÖN *Gotland*

Widegrens Gård

Familjen Widegren har odlat morötter på Gotland i fyrtio år. På Widegrens Gård producerar de välsmakande och välformade morötter av högsta kvalitet från den bördiga gotländska mullen. Konsumenten kan verkligen känna närhet till sin odlare; Widegrens odlar, lagrar och förpackar alla sina morötter på den egna gården. Varje år odlas ett 10 tal olika morotssorter beroende på jordart, när på säsongen de skördas och lagringstid. För att hitta sorterna med bäst smak och rätt odlingsegenskaper försöksodlas minst lika många sorter.

Under hösten 2006 lanserar Widegrens Gård ”Di sma... Delimorötter”. Det är de finaste små morötterna som förpackats i tråg. Morötterna är naturligt små och inte ”svarvade” som de minimorötter som finns på marknaden idag. Många barn uppskattar de smakrika och lättätta delimorötterna.

Dan Widegren, Widegrens gård AB, tel 0498-540 80, info@widegrens.se, www.widegrens.se