



Återupplev semesterns goda smakminnen Det gotländska skafferiet delar med sig

Gotland har en unik gastronomisk tradition med många lokala matproducenter. Nu vill gotlänningarna dela med sig av sina bästa råvaror till fastlandet. Viltfångad lax, dessertostar, marmorerat nötkött, saftiga rågbröd, gotlandspotatis och välsmakande morötter, samlade i nätverket Matön Gotland, lanseras nu i matbutiker i Sverige. Det är grönsaker som växt i den bördiga gotländska myllan och djur som fötts upp med omtanke och kärlek.

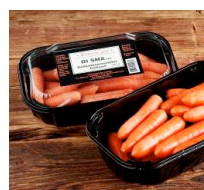
Med nedärvda traditioner kombinerat med en offensiv produktutveckling är **Stafva Gårdsmejeri** en typisk representant för den gotländska livsmedelsbranschens nya småföretagare. Gårdens mjölkkor mjölkas på morgonen och därefter pastöriseras och ystas den pinfärska mjölken. Resultatet blir ostar med fantastisk smak, exempelvis camemberten Stafva Vit och blåmögelosten Stafva Blå.

Widegrens Gård lanserar under hösten ”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.

Odd Norman driver tillsammans med sin familj **Ejmunds Gårdskött** i Roma. De är femte generationen som producerar nötkött av högsta kvalitet. Naturligt bete, lösgående djur och kärlek och omsorg om djuren ger ett välsmakande marmorerat nötkött.

- Våra djur strövar fritt i lösdriftsstall och utomhus på sommaren. Djuren har fri tillgång till vårt eget foder med spannmål, potatis och morötter. Vi brukar sammanfatta vår filosofi med att trivs djuren så trivs bonden, säger Odd Norman. Dessutom är det metoden för att få fram den allra finaste möraste köttet.

Övriga deltagande företag i nätverket är **Katthammarsviks rökeri** som är Sveriges enda rökeri som erbjuder viltfångad östersjölax, **Eskelunds Hembageri** som producerar frukost-, mat- och fikabröd av högsta kvalitet enligt en gammal gotländsk brödtradition och familjeföretaget **Swegro** som odlar potatis, gurka och morötter på Gotland.



Nätverket Matön Gotland består av en grupp företag, som säljer produkter med gotländskt ursprung av 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.

För mer information kontakta gärna:

Odd Norman, Ejmunds Gårdskött, tel 0498-507 81, info@ejmunds.se

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

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

Patrik & Inger von Corswant, Stafva Gård, tel 0498-310 05, inger.voncorswant@i.lrf.se

Peter Carstens/Ann-Marie Levén, Swegro, 08-602 23 00, peter.carstens@swegro.se, ann-marie.leven@swegro.se

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