

# Upplevelsekartboken Smaklust på Internet



Nu är det dags för kartboken Smaklust att stiga in i den digitala världen. Som en uppföljning till den tryckta kartboken kommer vi att lägga ut en digital version på vår hemsida som är helt öppen för alla som vill ta del av den.

**Deltagandet innebär inga kostnader för dig.** Det enda vi vill ha av dig är uppgifter om företaget, en kort beskrivande text och en bild. Med i utskicket finns ett formulär att fylla i som skall returneras till Eldrimner.

Den digitala versionen kommer att finnas tillgänglig för alla på Eldrimners hemsida. Här kommer att finnas möjlighet att söka efter ett visst företag eller en viss produktgrupp. Det innebär flera fördelar, framförallt får kunderna möjlighet att på ett enkelt sätt hitta en mathantverkare, en viss produkt eller ta fram uppgifter om flera företag exempelvis inför en resa. Systemet innebär också att produkter blir mycket lättare att hitta för exempelvis krögare eller grossister.

En digital kartbok innebär alltså att alla medverkande mathantverkare får en bättre möjlighet att presentera sig själva med en text, fler uppgifter, bild och en direktlänk till en eventuell egen hemsida. Kartboken räknar vi med kommer att ligga på hemsidan under juni 2010.

Kravet vi har för att delta i kartboken är att företaget uppfyller kriterierna för mathantverk som Eldrimner satt upp. Dessa hittar du på medföljande formulär.

Om du har några frågor går det bra att ringa till mig.

Välkommen till Eldrimners digitala kartbok Smaklust.

Karin Hillström  
063-14 63 12, [karin.hillstrom@eldrimner.com](mailto:karin.hillstrom@eldrimner.com)



Detta material har delvis  
finansierats med EU-medel



Nationellt resurscentrum för  
småskalig hantverksmässig  
livsmedelsförädling

# Registrering av nytt företag i kartbok

- Jag vill finnas med i digitala kartboken och uppfyller nedanstående definition:

*(Skriv under med ditt namn nedan. Se även bifogad bilaga.)*

Småskaligt mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter, utan onödiga tillsatser, som går att spåra till sitt ursprung.

Kännetecknet för småskaligt mathantverk är att man arbetar med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Småskaligt mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag.

.....  
Underskrift

## **Företagsinformation**

Företagsnamn .....

Namn (obs! publiceras ej) .....

Adress .....

Ort .....

Telefon ..... Mobiltelefon .....

E-post .....

Hemsida .....

Produkter (högst sju ord) .....

## **Kategori**

Bröd, mjöl, konditori

Choklad

Dryck

Fisk och skaldjur

Frukt, bär, grönsaker och örter

Svamp

Senap, vinäger, olja

Honung

Kött, fågel, slakt och chark

Mejeri och ost

Ostkaka, kalvdans

Glass

Ägg

Butik, endast

Servering och catering

Övrigt

*Ange en eller flera kategorier som du tillhör.*



## Bilaga till Försäkran om mathantverk

Eldrimners strävan är att jobba mot ett renare mathantverk med färre eller inga tillsatser.

Vi är medvetna om att det kan finnas produkter (exempelvis traditionsprodukter) eller produktioner som kanske inte uppfyller alla kriterier men som ändå skulle kunna passa in. I dessa samt oklara fall ber vi er därför kontakta oss så tar vi upp det med respektive branschråd.

### 1. Lokala råvaror

Med lokala råvaror menas råvaror som odlas/produceras så nära förädlingsplatsen som möjligt. Om tillgången på råvaran i närheten av förädlingsplatsen saknas eller är liten, räknas svensk råvara som "lokal" råvara.

#### CHOKLAD

Fyllningen/fyllningens karaktärsdanande ingrediens skall bestå av lokal råvara.

VINÄGER, OLJA, SALT, KRYDDBLANDNINGAR som har sin karaktärsdanande ingrediens från lokal produktion tillåtes. Egenpressade oljor smaksatta med andra än lokala kryddor tillåtes också. Kryddblandningar till försäljning måste till största del innehålla lokalt odlade kryddor eller örter.

#### OST/MEJERI

För mejeri-produkter tillåts inte standardiserad mjölkkråvara (standardisering av fett- och proteinhalt).

#### GLASS

Inga färdiga mixer tillåtes.

#### FISK

Förutom svensk råvara tillåts även råvara från Norge – när lokal tillgång saknas. Det krävs då att företaget även förädlar lokalt fångad eller odlad fisk.

### 2. Tillsatser

Eldrimners grundläggande policy är att livsmedelstillsatser inte ska användas i hantverksmässig livsmedelsförädling alltså mathantverk.

Med "tillsatser" (vi har också använt begreppet onödiga tillsatser) avser vi främst ämnen som tilldelats E-nummer och finns i livsmedelsverkets E-nummerlista, men även andra ämnen såsom vissa enzymer och alla syntetiskt framställda aromer. Tillsatserna syftar till att förändra produktens naturliga egenskaper.

Dessa tillsatser tillåter vi tills vidare:

#### BAGERI

Alfaamylas och askorbinsyra som del av inköpt mjöl

#### BÄR OCH GRÖNSAKER

Citronsyra/citrat, pektin, agar agar, ättiksyra, bensoesyra/bensoat

#### CHARK

Nitrit och nitritsalter, askorbinsyra/askorbat

#### OST/MEJERI

Inga undantag

#### GLASS

Pektin, karragenan, fruktkärnmjöl (johannesbröd).

### 3. Övrigt

#### CHARK

Röksmak på konstgjord väg tillåtes inte.

Vi uppmanar företagarna att kontakta Eldrimner vid oklarheter.

### \* Branschråd – vad är det?

Eldrimner startade 2006 fyra branschråd inom chark, bär- och grönsaker, mejeri samt bröd. Branschråden fungerar som ett rådgivande organ till Eldrimner och består av företagare från hela landet där olika bakgrunder representeras. Varje råd består av sex till sju företagare och de träffas 1–2 gånger per år.