



PRESSMEDDELANDE

Bosarpsparfait mest innovativa mathantverksprodukten!

Parfait på lever från Bosarpkyckling belönades med guldmedalj i tävlingen om bästa mathantverk som avgjordes under den gångna helgens stora Smaklust-mässa i Stockholm. Parfaiten blev inte bara etta i sin klass utan också den produkt som fick tävlingen högsta poäng, alla kategorier.

- Vi i juryn var helt eniga om att parfaiten var den bästa produkten i tävlingen. Det är ju en fin terrin och en klassisk kombination av skinka och kycklinglever, säger konditormästare Jan Hedh som satt i den internationella juryn tillsammans med, bland andra, en tysk charkmästare och två franska experter.

Tävlingen innehöll också klasser i ost, marmelader, drycker, bröd och konfekt, bland annat. Ingen annan tävlande lyckades emellertid kamma hem så många poäng som Bosarpsparfaiten, 19 av 20 möjliga.

Tävlingsbidraget var insänt av Birgitta Alwén, som driver företaget Bosarpkyckling tillsammans med sin man Claes. Bosarpsparfaiten är komponerad av Marcus Nemrin, krögare på Sofiero slott. Förutom kycklinglever och Tvärnöskinka innehåller den smör, portvin, salt, peppar och vitlök. Den finns till försäljning på NK Saluhall och butik Cajsas Warg i Stockholm.

Levern kommer från den småskliga kycklinguppfödningen på Bosarps gård utanför Veberöd, som är landets enda leverantör av KRAV-godkänd kyckling. Det innebär att kycklingarna föds upp i grupper i mobila hus, att de under sin livstid äter enbart foder som är godkänt av KRAV och att de inte får antibiotika.

För mera information om Bosarpkyckling och Bosarpsparfaiten, kontakta Birgitta och Claes Alwén på Bosarps gård. Telefon: 0416/244 00, mejl: info@bosarpkyckling.org.