



# walesiskt Lamm



[hcctrade.com](http://hcctrade.com)

# Kvalitetsproduktion



Efterfrågan på lammkött från Wales är nu stor och köttet exporteras till över 20 länder runt om i världen. Den skyddade geografiska beteckningen har varit grunden för denna handel både här hemma och utomlands sedan man fick beteckningen år 2003.



Våra bönder är sedan många år kända för att producera lammkött av utsökt kvalitet med traditionella metoder, och våra exportörer är kända för sin förmåga att knyta och utveckla affärskontakter på alla nivåer.

Nyckelordet för dem som exporterar lammkött från Wales när det handlar om den logistiktjänst som de erbjuder är tillförlitlighet. Exportörer av lammkött från Wales har gott anseende över hela världen, de levererar i tid och erbjuder en utmärkt service efter köpet.





# Detta är walesiskt Lamm

Våra prisbelönta bönder är kända över hela världen för att producera mycket välsmakande lammkött från Wales.

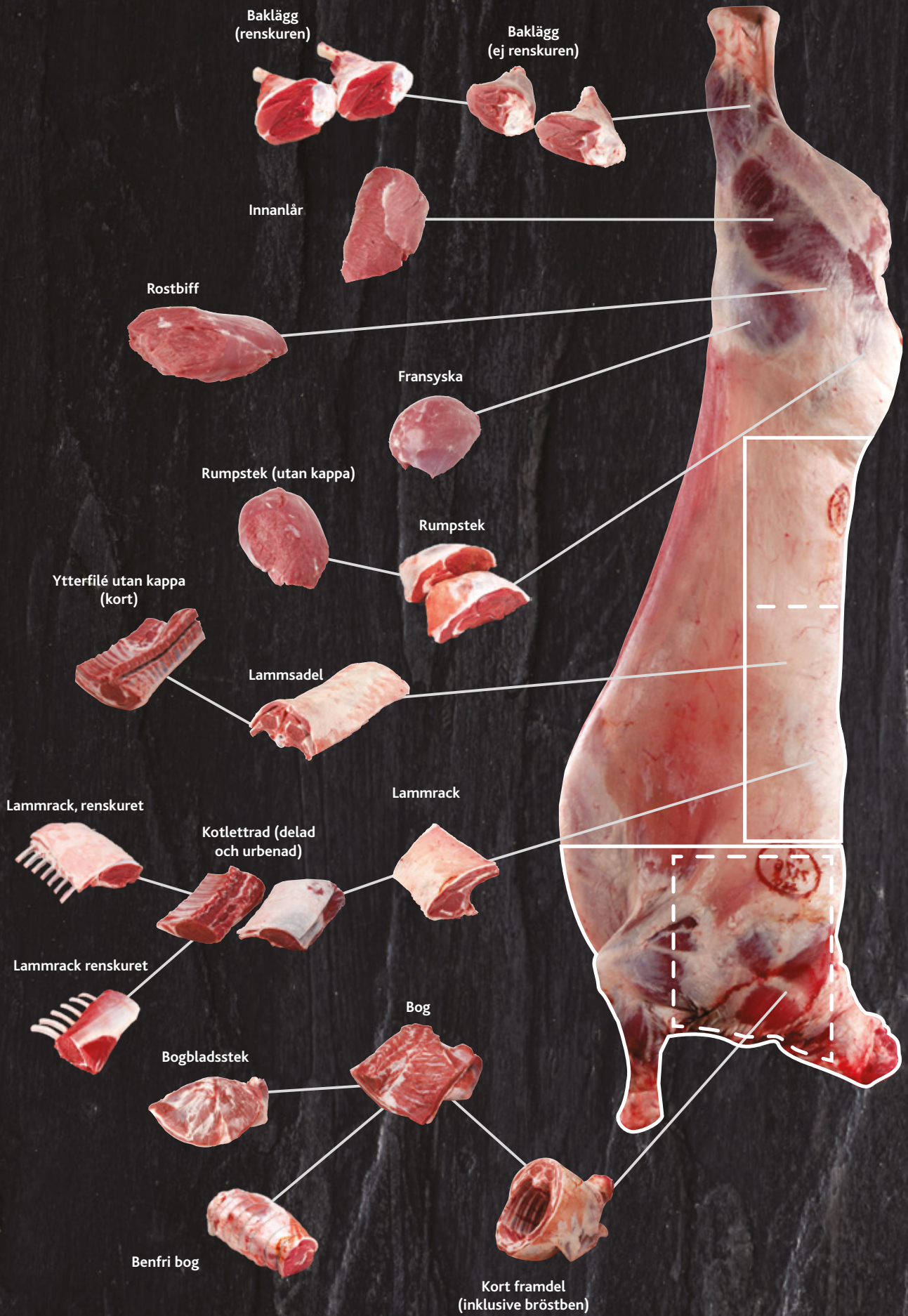
Tack vare att djuren föds upp i en lugn miljö fås ett saftigt, gott och mörkt kött. I århundraden har lokala fårraser växt och frodats på naturliga gräsmarker som är tillgängliga året runt, i en av de mest orörda delarna av världen. Frodiga, gröna betesmarker med kullar och dalar, ett mildt klimat, en mineralrik jord och orörd miljö – allt detta hjälper till att producera lammkött av högsta kvalitet.

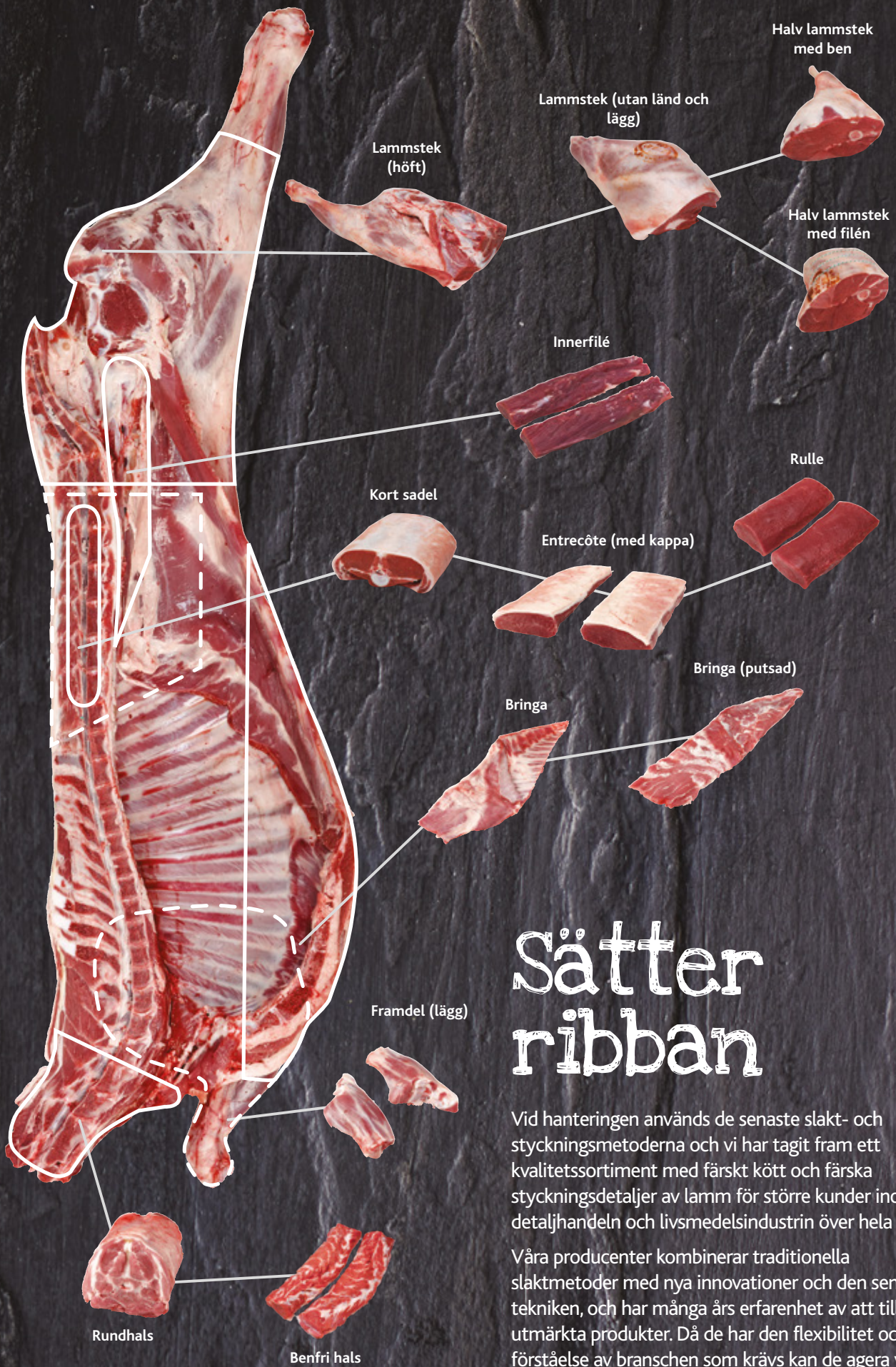


**Kulturarv:** Lamm från Wales har gott anseende och unika egenskaper, vilket är resultatet av ca 4 000 år av traditionell boskapsskötsel, avelsexpertis som utvecklats under generationer och ett överflöd av naturbetesmarker. Under den här tiden har jordbruket utvecklats och förändrats, men i Wales står fortfarande bonden med sin hund bredvid flocken.

**Miljö:** I Wales har man ett starkt engagemang för ett hållbart framtida jordbruk och våra bönder arbetar kontinuerligt med att på innovativa sätt förbättra vårt redan goda gröna rykte. I århundraden har de arbetat i harmoni med naturen och spelat en nyckelroll vad gäller att skapa och vårda Wales vackra landskap och de vilda djurens livsmiljö.

**Näring:** Livet handlar om att skapa balans och genom att äta rätt kött som lamm får du en rejäl dos näringsämnen och vitaminer. Lammkött är rikt på järn med höga halter av omega 3, E-vitamin och betakaroten som är en hälsosam fettsyra. Det är också en viktig proteinkälla som bidrar till muskeltillväxt och stärker skelettet.





# Sätter ribban

Vid hanteringen används de senaste slakt- och styckningsmetoderna och vi har tagit fram ett kvalitetssortiment med färskt kött och färska styckningsdetaljer av lamm för större kunder inom detaljhandeln och livsmedelsindustrin över hela världen.

Våra producenter kombinerar traditionella slaktmetoder med nya innovationer och den senaste tekniken, och har många års erfarenhet av att tillverka utmärkta produkter. Då de har den flexibilitet och den förståelse av branschen som krävs kan de agera vid krävande specifikationer för styckning och förpackning, och förse kunderna med ett omfattande utbud av lammprodukter.

# I framkanten

Det är inte bara vi som tycker att vårt walesiska lammkött är något alldeles extra



Det walesiska lammköttets särskilda kvalitet har fått erkännande av EU-kommissionen för sina unika regionala egenskaper, och år 2003 fick det den eftertraktade SGB-statusen, skyddad geografisk beteckning.

Genom SGB kopplas kvalitet, traditioner och miljö i ett område samman, vilket garanterar konsumenterna att endast lamm som är födda och uppfödda i Wales och som är helt spårbara och har slaktats på HCC-godkända slakterier kan marknadsföras som lammkött från Wales, Welsh Lamb.

Genom att använda SGB-loggan har våra lammproducenter exklusiv rätt att särskilja sina produkter från konkurrerande produkter på marknaden.

## SGB-status

- Främjar ett varierat jordbruk
- Skyddar produktnamn från att missbrukas och imiteras
- Gör att konsumenterna kan associera till produkternas särart

SGB-beteckningen är mycket viktig för Welsh Lamb eftersom den har ett högt anseende inom hela Europa och har haft stor betydelse för Welsh Lambs kraftigt ökade omsättning.

För att upprätthålla SGB-statusens integritet anlitar HCC en oberoende inspektionsorganisation som bevakar användningen av beteckningen och säkerställer att standarden upprätthålls.





Full spårbarhet från första styckningen till vilken bondgård det kommer från

Inspektioner av slakterier och produktionsanläggningar

Uppfyller alla statliga föreskrifter

### Garanterad härkomst och spårbarhet

- Veterinärjournaler förs enligt myndighetskrav
- Alla lamm märks med full spårbarhet till enskilda producenter
- Uppfyller statliga föreskrifter om transport och slakt av djur
- Lamm som i stor utsträckning fötts upp på ängsmark

### 100 % walesiskt kött

Full spårbarhet är inte bara ett krav – det är en trygghet. HCC Meat Promotion Wales samarbetar nu med det världsledande teknikföretaget Oritain för att analysera de spårämnen och isotoper som djuren absorberar i sin naturliga miljö och genom gräs och vatten som de äter, för att skapa ett tydligt walesiskt "ursprungsavtryck" som garanterar full spårbarhet för alla Welsh Lamb-produkter. Oritains tekniska metoder har högt anseende inom en mängd olika områden, t.ex. kriminalteknik, livsmedel, textilier och läkemedel.

# Perfekt tillagade



**Julian Mai**

The Dolder Grand Hotel, Zürich

"Först måste vi förtydliga en sak: Alla lamm är inte likadana! En avgörande skillnad för mig är hur lammen i Wales avlas och föds upp samt de höga normer för hållbarhet och djurskydd som tillämpas. Det här är mycket viktiga kriterier som avspeglas i smaken och konsistensen, och ger en unik matupplevelse."



**Luigi Taglienti**

Lume Restaurant, Milan

"Italiensk mat handlar om kvalitet: vi väljer SGB-märkt lammkött från Wales för att det är färskt, saftigt och har mycket smak."



**Albert Au Kwok Keung**

Chefskock, Hong Kong Lai Sun F&B Management Limited.

"Welsh Lamb är utan tvakan det bästa lammet i världen. Med sin utsökta smak samt mjuka och fina konsistens inspirerar det mig när jag planerar en kinesisk kulinarisk meny."

Kvaliteten hos lammköttet från Wales erkänns runt om i hela världen av alla – från kungligheter och makthavare till pop- och filmstjärnor. Den brittiska kungafamiljen har en nära anknytning till Welsh Lamb. Hans kungliga höghet, Prinsen av Wales, startade Welsh Lamb-klubben som prisar restauranger som har lammkött från Wales på menyn och drottningen själv bjöd på lammkött från Wales på sitt diamantbröllop då andra kungligheter och kändisar deltog i festligheterna.

Köttet har också serverats på prestigefyllda evenemang som G20-mötet i London, då statschefernas middag tillagades av kändiskocken Jamie Oliver, på Ryder Cup och Wimbledon. Det har till och med serverats bakom scenen på British V-festivalen 2016 där popstjärnor som Rhianna och Justin Bieber uppträdde.

# Det handlar om Smak

**Naturligt, mörkt, allsidigt, saftigt – en tydlig distinkt smak.**

**Saltäng** Saltängslamm är välkända för sin förstklassiga kvalitet och rika smak, och efterfrågas av konnässörer och toppkockar. Lammen betar på saltängar vid flodmynningar och på betesmarker längs kusten i Wales, vilka översvämmas av tidvattnet. När tidvattnet drar sig tillbaka står ett rikt utbud av växter och mineraler kvar, vilket ger köttet dess karaktäristiska smak och underbart möra konsistens.

**Ekologiskt** Lammen betar på frodiga naturbetesmarker vid ekologiskt certifierade bondgårdar i Wales, och besiktigas minst en gång per år för att garantera en fullständig överensstämmelse med ekologiska livsmedelsstandarder. Vårt ekologiska lammkött handlar om ursprung med tonvikt på ett etiskt och miljövänligt jordbruk utan bekämpningsmedel och konstgödsel.

**Halal** Alla våra halallammprodukter är garanterat producerade och hanterade enligt islamiska Shari'alagar samt enligt vår egen höga djurskyddsstandard. Welsh Lamb är ett etablerat varumärke som står för kvalitet och ärlighet när det gäller halallamm både på hemmamarknaden och på internationella marknader.



Om du vill ha mer information om var och hur du kan köpa Welsh Lamb kan du kontakta:

Hybu Cig Cymru | Meat Promotion Wales,  
Tŷ Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF  
Storbritannien

+44 (0) 1970 625 050

[info@hccmpw.org.uk](mailto:info@hccmpw.org.uk)

[hcctrade.com](http://hcctrade.com)

[welshlamb.se](http://welshlamb.se)

