



SPORING AF HAGL I VILDTKØD TIL DETAILHANDLEN



I kølediskene i detailhandlen er der ikke meget vildtkød at finde pga. de strenge krav, der er til fødevarer i detailvarer - krav, der er svære at leve op til, når det drejer sig om vildtkød. Det største problem er, at vildtkød ofte indeholder hagl, som kan forårsage tandskaber hos forbrugeren.

Med støtte fra Future Food Innovation ønskes der med dette projekt at gøre et sortiment, der er testet og afprøvet af Østjyskvildt, klar, så det kan leve op til de krav, der er til produkter i detailhandlen. Projektet vil gøre vildtkød uden hagl tilgængeligt i det danske detailmarked, og løsningen forventes at være et sporingssystem af forskellige hagltyper, der kan sikre, at fuglevildt som det første vil kunne komme ud i detailsalg.

Udover støtte fra Future Food Innovation samarbejder projektet med Scanvægt og Teknologisk institut, som har de

teknologiske løsninger i forhold til scanning og metaldetektorer. Derudover vil vildtprodukterne blive testet i Inco-butikken i København.

Slagter Zacho vil starte vildtslagteriet i Mariager, hvor arbejdet med fødevarer sikkerhed, sporbarhed og mærkning vil udfolde sig i samarbejde med Scanvægt og Teknologisk Institut. Desuden vil Slagter Zacho arbejde på forskellige udskæringer, som kan være attraktive for forbrugeren, og som kan bruges i forskellige sammenhænge - fx det hurtige måltid, delikatesser og almindelige måltidsløsninger.

Slagter Zacho har i forbindelse med projektet været i kontakt med Djursland Kronvildtlaug, Syddjurs Erhverv og Landmad.dk, som alle har interesse i at udbrede vildtkød til detail. Derfor er det også planen, at vildtslagteriet med tiden flyttes længere østpå, så slagteriet ligger tæt på Kronvildtlaugets jagtmarker.



FUTURE FOOD INNOVATION

Gyda Bay
 Innovationschef
 gb@agropark.dk
 Tel.: +45 2441 7262
 www.futurefoodinnovation.dk

Slagter Zacho
 René Zacho
 Indehaver
 slagterzacho@gmail.com

www.slagterzacho.dk

