



Ingelsta Kalkon inleder samarbete med prisbelönad Malmökock

Nyligen inleddes ett samarbete mellan Ingelsta Kalkon och den Malmöbaserade kocken Peter J. Skogström. Peter kommer med sin stora kulinariska kompetens skapa inspirerande recept för vardag och fest utifrån Ingelsta Kalkons finaste råvaror kalkonbröstfilé, tunnskivad kalkonfilé och kalkonfärs.

Malmökocken Peter J. Skogströms äger och driver idag bland annat restaurangerna Mat & Vin i Slottsparken, P2, Café Live och Restaurang Niagara. På hans långa meritlista finns bland annat "Årets kock 2006", "Vinnare av Kockarnas Kamp 2015" och olympisk mästare i matlagning. Under sina 10 år i Svenska Kocklandslaget har han även vunnit två OS-guld.

- Ingelsta Kalkons egenförädlade produkter är något som hela regionen kan vara stolt över. De visar den skånska andan väldigt tydligt och har sunda värderingar kring miljö och produktförädling. För mig som kock är det en bonus att arbeta med kalkon eftersom det är ett nyttigt magert kött med ett stort användningsområde. Allt kan användas, från hel bit, bröst och lår. Det är väldigt få som har den bredden, vilket ger en bra grund för inspiration och många recept, säger Peter J. Skogström.

Genom samarbetet kommer Ingelsta Kalkon tillsammans med Peter J. Skogström utveckla recept med stor bredd som varvar spännande smaker med skånska råvaror. Recepten kommer bland annat baseras på företagets populära produkter kalkonfärs, kalkonbröstfilé och tunnskivad kalkonfilé.

- Peters kulinariska kompetens och erfarenhet stämmer väl överens med våra kärnvärden att genom skickligt hantverk och bred kunskap utveckla produkter med hög kvalitet och god smak. Att samarbeta med Peter känns väldigt naturligt då han också bor och verkar utifrån Skåne där vi som företag hör hemma. Vi ser mycket fram emot att arbeta med Peter och den kreativitet han kommer att bidra med, säger Peter Andersson, vd på Ingelsta Kalkon.

Recepten kommer att finnas tillgängliga på Ingelsta Kalkons hemsida, delikatessbutiker samt i videoformat via företagets sociala kanaler.

För mer information, kontakta gärna Peter Andersson, vd Ingelsta Kalkon, peter.andersson@ingelstakalkon.se, tel: 0414 – 285 01

Ingelsta Kalkon – ett lokalt skånskt hantverk av de bästa råvarorna

I mer än 30 år har Ingelsta Kalkon erbjudit marknaden svensk kvalitetskalkon med hantverksmässiga metoder i alla led. Företagets passionerade, kunniga och professionella människor har på egen hand utvecklat ett brett sortiment av delikatesser.

Produktutveckling, handstyckning och tillagning sker i Brukstorp och i Simrishamn på skånska Österlen. Där finns även företagets Gårdsbutik, en av Ingelsta Kalkons fem delikatessbutiker. Övriga butiker finns i Malmö, Lund, Göteborg och Stockholm. Ingelsta Kalkons delikatesser finns också i väl sorterade livsmedelsbutiker och restauranger. 2014/15 omsatte Ingelsta Kalkon cirka 275 miljoner kronor och hade cirka 200 anställda.