



04

sep 2015

## Höstnyheter från Kronfågel

Skribent: **Monika Österheim**

Den 19 augusti var det presslunch hos Kronfågel där de presenterade sina höstnyheter. Produkterna kommer till butikerna i mitten av september, v38.

Naturligtvis fick vi smaka på allt det nya, se bilderna ovan.

Kyckling är enormt populärt och enligt Kronfågel (och Jordbruksverket) ökar det vita köttet då fler och fler minskar på det röda. Jag gillar kyckling och tillagar det ofta, har alltid gjort.

I det här inlägget ger jag mig inte in på de etiska argumenten. Alla har sin uppfattning och vill man veta mer om just Kronfågels kycklingar är det bara att läsa på deras hemsida eller kontakta dem för information.

Först ut bland nyheterna är faktiskt en favorit som fått ny kostym - ekologiska och KRAV-märkta Bosarpsycklingen av rasen Rowan Ranger. Efter förvärvet förra året hamnar nu Bosarp under Kronfågels varumärke.

I mars testade jag produkter från Kronfågel, bland annat deras Minutfilé. Min första tanke var: hur svårt är det att själv dela en filé? Jag var skeptisk men det kom på skam. Minutfiléerna är utbankade och mörade och jag får erkänna att de var riktigt bra. Nu växer Minutfamiljen med Minutskivor och Minutstrimlor. De här produkterna är perfekta när man vill att det ska vara färskt kött, lagat från grunden men gå undan. Skivorna och strimlorna är perfekt för sallader, wok, grytor och pastarätter.

Nästa nyhet är Chicken "Ribs". Det är såklart inga ribs utan kryddmarinerade och färdiglagade kycklinglår som ser ut lite som ribs. De här ribsens lanseras i två smaker: Chicken Ribs Texas BBQ och Chicken Ribs Sweet Chili. På Kronfågels hemsida kommer

det att finnas recept på olika rätter så fredagsmyset är verkligen snabbt fixat genom att lägga till enkla tillbehör och fräscha grönsaker. Ribsen har dessutom lång hållbarhet och kan ligga i kylan som räddare i nöden.

Kronfågels succé med Pulled Chicken banar väg för en ny smak - Pulled chicken BBQ. Vi blev bjudna på en jättegod Pulled Chicken BBQ Roll (roll = serverad i mjukt bröd, gärna korvbröd eller brioche). Denna roll serverades med sallad, coleslaw och bostongurka blandat med jalapenos till en relish. Supergott! Här går kreativiteten igång hos en foodie.

När Bosarps vd Christian Gylche berättar om deras nya förpackning visar han den gamla med bilden på sin lillasyster som vi känner igen. Christian skulle äta middag med henne på kvällen och berätta att hon inte längre ska pryda förpackningarna. Vi får nu hoppas att försvinnandet av lilla sötungen på förpackningen är en symbol för nya bra tider och inget annat.