**Nyheten julskinka av kalkon gör   
kalkonjulbordet komplett   
  
Nu lanseras julskinka av kalkon färdig att griljera. Den traditionella julkalkonen som tidigare har samsats med köttbullar, prinskorvar, bacon, sylta, paté, olika korvar och tunt skivat basturökt lår – allt av kalkon – får nu även sällskap av mager och smakrik julskinka av saftigt kalkonlår.  
Kalkon är klimatsmart kött naturligt snålt på fett och enkelt att tillaga.**

  
– Julskinka av kalkon kan vara ett alternativ   
till den traditionella julskinkan av fläsk. Julskinkan är färdigkokt och redo att griljeras   
med till exempel ingefära och honung, tipsar   
Eva Smidfelt, marknadschef Ingelstad Kalkon.  
  
Julskinka av kalkon säljs både i dagligvaru-handeln samt i Ingelsta Kalkons egna butiker.   
En skinka väger 900-1300 gram och räcker till   
10 personer på julbordet.  
  
– Jag har jobbat i våra egna butiker i många år och det har de senaste åren noterat att det blir vanligare att konsumenterna byter ut de traditionella produkterna på julbordet mot kalkonprodukter. Nu kan vi – för första gången – erbjuda ett komplett julbord och det känns kul! säger Klas Lindqvist, kock och inspiratör hos Ingelsta Kalkon.

**För information om kalkonprodukterna på julbordet, se bifogat produktblad. Se även** [**www.ingelstakalkon.se**](http://www.ingelstakalkon.se)**.**

**För ytterligare frågor, kontakta:***Eva Smidfelt*, marknadschef Ingelsta Kalkon. <Tel:0414-28510>. Mob: 076-105 03 60.   
E-post: [eva.smidfelt@ingelstakalkon.se](mailto:eva.smidfelt@ingelstakalkon.se)  
  
**Bilder** finns på [www.mynewsdesk.com/se/pressroom/ingelstad\_kalkon\_ab](http://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/ingelstad_kalkon_ab)