Pressmeddelande 111019

Rödbetsskörden igång med krav på IP-certifiering

**Inför nästa säsong ställer Procordia krav på IP-certifiering av sina grönsaksodlare och bidrar ekonomiskt för att driva på övergången.** − **Vi tar nu vårt ansvar ett steg längre och ställer krav på att alla våra kontrakterade grönsakodlare ska följa regelverket för integrerad produktion och vara certifierade för att få kontrakt, säger Mikael Aru, vd Procordia**

Hösten och rödbetssäsongen är igång och allt pekar på en god skörd som kommer täcka behovet av den brett älskade röda rotfrukten. På Procordias tillagningsanläggning i Eslöv är det full aktivitet med att ta emot de nyskördade rödbetor som anländer varje vecka. Totalt sett kommer anläggningen lägga in ca 8 000 ton rödbetor i olika varianter. Rödbetorna odlas i Skåne och Blekinge och upptar ca 130 hektar odlingsmark, varav ca 5 % är ekologisk. Säsongen varar i ca 22 veckor och pågår samtidigt som potatissäsongen.

– Vår omsorg om mat, miljö och människor omfattar ett långsiktigt syn- och arbetssätt vad gäller livsmedelssäkerhet, miljöhänsyn, sociala frågor och etik, där vårt arbete med integrerad produktion spelar en central roll, säger Mikael Aru, vd för Procordia.

– I vårt samarbetet med våra 17 kontraktsodlare för rödbetor har vi ett gemensamt ansvar att påverka hur odlingen sker. Vi hjälper odlarna kontinuerligt under säsongen med att t ex optimera och behovsanpassa mängden gödsling och bekämpningsmedel som går åt och samtidigt få ut en bra skörd, säger Håkan Tuvesson, odlingschef på Procordia.

Den röda rotfrukten är älskad av många och ett passande tillbehör till väldigt många anrättningar. För de flesta är den ett självklart tillbehör till pyttipanna och kalops. Den är också riktigt god att äta nykokt med smör eller kanske ugnsbakad tillsammans med en god getost. Vår kock inspirerar till spännande recept nedan.

Procordias rödbetor säljs under varumärket Felix och Önos.

IP-certifiering
IP-certifiering är en standard för produktsäkerhet. Själva certifieringen utförs av ett oberoende certifieringsföretag. Att bli IP-certifierad innebär att man uppfyller de krav som finns för livsmedelssäkerhet, hygien, spårbarhet och märkning. Det är en bekräftelse på att produktionen håller en hög kvalitet.

Vår kock inspirerar och delar med sig av några recept:

Rostade rödbetor med pumpafrö och solroskärnor, 10 port

1 kg tvättade och skalade färsk rödbetor skurna i klyftor
500 g skalade och klyftade palsternackor
200 g skalad och grovt strimlad kålrabbi
½ dl rostade pumpafrö
½ dl rostade solroskärnor
½ dl rapsolja

Blanda rotfrukterna med rapsoljan. Krydda med salt och peppar. Baka i en eldfast form i 180 grader i ca 15 minuter. Innan servering slå över pumpafrö och solroskärnor.
Tips: Det går utmärkt att servera rödbetsblandningen varm eller som ett kallt tillbehör på salladsbordet.

Rödbetssås

1 l grönsaksbuljong
4 dl matlagningsgrädde
300 g färska kokta skalade rödbetor (kokta i lätt saltat vatten)

Koka upp buljongen och tillsätt matlagningsgrädde. Koka upp och slå buljongblandningen i en mixer och tillsätt rödbetorna. Mixa till en slät och vackert rosa sås. Serveras till fisk, fågel eller varför inte en vegetarisk rätt.

Smaklig spis.

Se gärna vår inspirationsfilm om rödbetan här: <http://www.youtube.com/watch?v=B3-VSnsJqFc>

För ytterligare information, kontakta:
Cecilia Sjöholm, kommunikationschef, Procordia.
Tel: 0765-385534, e-post: cecilia.sjoholm@procordia.se