Pressmeddelande, Stockholm, 4 december 2012

**Nya styckningsfilmer från Svenskt Kött!**

**Svenskt Kött lanserar nya styckningsfilmer. I 27 korta pedagogiska filmer visas detaljstyckning av gris, nöt och lamm. Filmerna tipsar också om redskap och bjuder på fakta om kött som råvara.**

Styckningsfilmerna vänder sig dels till yrkesverksamma inom handel, restaurang och storhushåll och dels till vanliga konsumenter för att tillgodose ett ökat intresse för djupare köttkunskap.

* Filmerna är ett sätt att möta den efterfrågan på kunskap om kött som vi dagligen möter. Ju mer du kan om råvaran desto bättre blir du på att ta tillvara alla styckningsdetaljer och minska svinnet., säger Maria Forshufvud, vd Svenskt Kött.

Styckningsfilmerna finns på svensktkött.se samt på Youtube. Filmerna går att ”bädda in” och kan därför användas av kött- och charkföretag som vill sprida kunskap om kött eller matbloggare som vill ge sina läsare extra kunskap. Exempelvis lär du dig att binda upp en stek, stycka ut lammracks, putsa njurtapp ståla din kniv och får tips om hur du tar hand om din skärbräda.

* Styckningsfilmerna är ett bra hjälpmedel för alla som är intresserade av kött som råvara och själv vill lära sig detaljstycka. De är ett utmärkt komplement till våra styckningsaffischer och vår köttavdelning på webbplatsen, säger Maria Forshufvud, vd Svenskt Kött.

Filmerna kompletteras med faktatexter och tillagningstips på [www.svensktkott.se](http://www.svensktkott.se).

Här finns filmerna:

* <http://www.svensktkott.se/press/filmrum/filmer-styckning/>
* <http://www.youtube.com/user/SvensktKott>
* <http://www.svensktkott.se/om-kott/styckdetaljer/>

Mer information:

Maria Forshufvud, vd, Svenskt Kött, 072 741 64 90, [maria.forshufvud@svensktkott.se](mailto:maria.forshufvud@svensktkott.se)

Jenny Elsmark, kommunikatör, Svenskt Kött, 0708 462 418 [jenny.elsmark@svensktkott.se](mailto:jenny.elsmark@svensktkott.se)

*Svenskt Kött informerar om svenskt gris-, nöt- och lammkött och nyttan med svensk djuruppfödning. Märket "Svenskt kött" betyder att all köttråvara i produkten är från djur som är fött, uppfött, slaktat och styckat i Sverige. Hela produkten är tillverkad och förpackad i Sverige. Märket står också för att djuren fötts upp i Sverige enligt svensk djurskyddslag som är världens mest omfattande.*