



# NATURLIGT HÅLLBART VILTKÖTT



SVENSKT  
GÅRDSVILT

# SVENSKT GÅRDSVILT

**Vi är din leverantör av högkvalitativt viltkött från svenska gårdar.**

Vi på Svenskt Gårdsvilt är stolta över att kunna erbjuda våra kunder det bästa av svenskt vilt - som vildsvin, hjort, ren, älg, och rådjur. Vårt mål är att erbjuda en hälsosam och näringsrik produkt som samtidigt är hållbart och etiskt producerad.

Allt vårt kött kommer från noggrant utvalda svenska gårdar, där djuren har haft tillgång till naturlig och fri utomhusmiljö. Våra samarbetspartners och leverantörer är djupt engagerade i att upprätthålla högsta standard för djurens välfärd och miljöpåverkan.

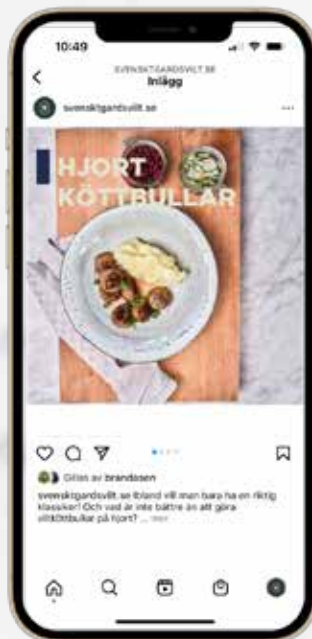
Svenskt Gårdsvilt arbetar långsiktigt för att fler konsumenter i Sverige ska kunna ha tillgång till viltkött av bästa smak och kvalitet, året om. Och det ska vara lika enkelt som gott att göra medvetna och hållbara matval. Vi kallar det naturligt hållbart.

Svenskt Gårdsvilt är mer än bara en leverantör av viltkött - vi är passionerade om att främja hållbarhet, djurens välfärd och kvalitet. Vi är stolta över att kunna erbjuda en produkt som både smakar gott och gör gott, och vi hoppas att du ska uppleva det själv genom att välja oss som din leverantör av viltkött.

*"Vi vill att fler ska våga välja vilt och få kunskap om att det faktiskt inte behöver vara svårare än att laga dina andra favoriträtter hemma.*

*Därför är vår mission att möjliggöra för fler att på ett enkelt sätt, året om, kunna njuta av viltkött och på så sätt göra medvetna och hållbara val."*

- Christian Gylche VD Svenskt Gårdsvilt



Följ oss gärna på instagram  
[@Svensktgardsvilt.se](https://www.instagram.com/Svensktgardsvilt.se)

Mer inspiration och recept på  
[www.svensktgardsvilt.se](http://www.svensktgardsvilt.se)

# KLIMATSMART VAL

## BRA FÖR MILJÖN

- Viltkött har låg klimatpåverkan.
- Viltkött får grönt ljus i alla kategorier i WWF:s köttguide.
- Djuren lever i sin naturliga miljö, mår bra och behöver inte transporteras levande till slakterier.

## BRA FÖR DIG

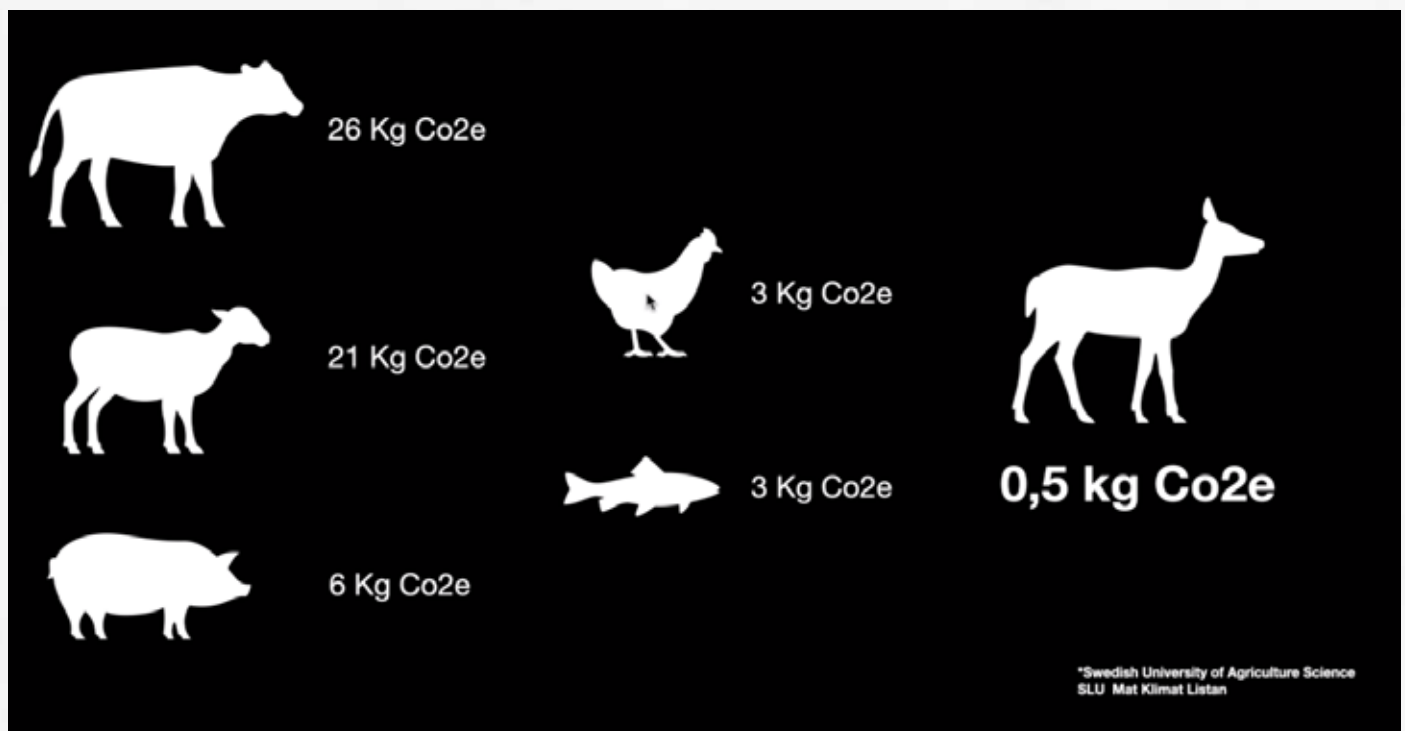
- Djuren lever i sin naturliga miljö och köttet är fritt från antibiotika, tillsatser och kemiska bekämpningsmedel.
- Köttet är rikt på mineraler som järn och zink.

## ENKELT OCH GOTT

- Vilt är lika enkelt att laga som andra köttslag.
- Viltkött är smakrikt kött som är lika gott att bara salta och peppra, men som också passar bra till kryddor som enbär, vitlök, timjan, rosmarin, dijonsenap, äpple, citron, bär och svamp.



**LÅGT** 2030  
Calculated  
**KLIMAT-  
AVTRYCK**





# I BUTIK

## VI HJÄLPER MED

- Att skapa lönsamhet, rätt sortimentsmix med insteg- och säsonsprodukter.
- Vi kan erbjuda produkter från vardagsmat till fest.
- Frysskåp och placering i butik.
- Kunderbjudanden, kampanjer och demonstrationer.

## VÅRA KUNDER ÄR

- Matintresserade.
- Medvetna.
- Gillar att testa nya saker och vill gärna ha inspiration och tips.

## HÅLLBARHETSTRENDEN

- Fler vill göra klimatsmarta val, i stort och smått i vardagen och viltkött är ett naturligt hållbart val av protein.
- Krångla inte till det - gör ditt favoritrecept fast med vilt.



**HJORTKÖTTBULLAR**  
MED ENBÄRSGRÄDDSA, VÄSTERBOTTEN-  
PURÉ, RÄRÖRDA LINGON OCH PRESSGURKA

**SVENSKT GÅRDSVILT**

**SVENSKT GÅRDSVILT**

Vi vill att fler konsumenter i Sverige ska kunna ha tillgång till viltkött av bästa smak och kvalitet, året om. Det ska vara lika enkelt som gott att göra medvetna och hållbara matval. Vi kallar det naturligt hållbart.

**NATURLIGT HÅLLBART**

- Viltkött har lågt klimatavtryck.
- Viltkött har grönt ljus i WWF:s Köttguide
- Fri från antibiotika, tillsatser och kemiska bekämpningsmedel
- Gynnar biologisk mångfald
- Djurens föda kommer från befintlig skog och mark vilket är hållbart för klimatet

**LÅGT KLIMAT-  
AVTRYCK** 2010

**RECEPT**

**HJORTKÖTTBULLAR**  
MED ENBÄRSGRÄDDSA, VÄSTERBOTTEN-  
PURÉ, RÄRÖRDA LINGON OCH PRESSGURKA

Fler recept och inspiration hittar du på [www.svensktgardsvilt.se/recept](http://www.svensktgardsvilt.se/recept)





# LEIF GW SATSAR PÅ VILTKÖTT

**GW:S Utvalda är en produktlinjer av Svenskt Gårdsvilts sortiment. Kategorin som består av produkter av vildsvinskött är några av de mest populära av Svenskt Gårdsvilts sortiment.**

#### **Varför väljer du viltkött?**

– Jag är jägare och köttätare och det har jag varit i hela mitt liv. Samtidigt är jag högst medveten om att jakt är en kontroversiell hantering.

– Att välja vildsvin framför vanligt fläsk, älg, hjort och rådjur framför nöt och lamm, vilda fåglar framför höns och kalkoner är enkelt nog med tanke på miljöpåverkan och ekologi. Ännu enklare eftersom det ger mig ett nyttigare och godare kött.

Leif GW och Svenskt Gårdsvilt erbjuder enklare viltprodukter – så att folk ska slippa stå i timmar och laga mat – som exempelvis goda korvar.



**Viltkött är ett naturligt hållbart kött med lågt klimatavtryck som får grönt ljus på alla kategorier i WWF:s köttguide. Djuren lever i sin naturliga miljö, äter och lever av skogens skafferier och av det som naturen erbjuder. Dessutom är det godare och nyttigare.**

*Leif GW Persson*

Leif GW Persson, delägare  
Svenskt Gårdsvilt

# VILDSVIN



## VILDSVINSFÄRS

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351494  
Coop: 33061  
Ica: 401169  
Hemköp: 101410653



## VILDSVINSGRYTBITAR

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351487  
Coop: 52408  
Ica: 401606  
Hemköp: 101426483



## VILDSVINSKÖTTBULLAR

VIKT: 400 gram  
KFP/DFP: 9  
EAN: 7350113351562  
Coop: 52752  
Ica: 401607  
Axfood: 101426495



## VILDSVINSYTTTERFILÉ

VIKT: ca 500 gram  
KFP/DFP: 10  
EAN: 2328342100003  
Coop: 35447  
Ica: -  
Axfood: -







# PONTUS FRITHIOF

Kocken, krögaren och entreprenören Pontus Frithiof är delägare i Svenskt Gårdsvilt. Med sin matlagningsexpertis deltar han i utvecklingsarbetet av nya produkter i sortimentet.

*”Viltköttet är underskattat då det är både nyttigt, gott och hållbart med en minimal klimatpåverkan. Vi vill att konsumenterna ska upptäcka det goda viltköttet som för en rimlig peng kan tillagas snabbt och enkelt hemma.”*

**- Pontus Frithiof**

## Succén i sälen

Under vintersäsongen 2021/2022 öppnade Pontus restaurangen Pontus! i Sälen. På menyn finns bland annat en hjortburgare gjord på kött från Svenskt Gårdsvilt. Med härliga tillbehör som sveciaost, bacon, senapsicklad silverlök, krispsallad och karamelliserad lök blev den vinterns succé.



## HJORTBURGARE

VIKT: 448g  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351425  
Coop: 50842  
Ica: 401760  
Axfood: 101426638



7 350113 351425 >



# HJORT



## HJORTFÄRS

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351500  
Coop: 18880  
Ica: 401131  
Hemköp: 101406984



## HJORTGRYTBITAR

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351555  
Coop: 401605  
Ica: 52421  
Hemköp: 101426641



## HJORTYTTERFILÉ

VIKT: ca 500 gram  
KFP/DFP: 10  
EAN: 2328343100002  
Coop: 35479  
Ica: -  
Hemköp: 101410564



## HJORTSTEK

VIKT: ca 1200 gram  
KFP/DFP: 5  
EAN: 2328343300000  
Coop: 35423  
Ica: 401172  
Axfood: 101410485



## HJORTBURGARE

VIKT: 448g  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351425  
Coop: 50842  
Ica: 401760  
Axfood: 101426638



# ÖVRIGT



## ÄLGFÄRS

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351524  
Coop: 33060  
Ica: -  
Hemköp: -



## ÄLGGRYTBITAR

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351456  
Coop: 52439  
Ica: -  
Hemköp: -



## ÄLGSTEK

VIKT: ca 1200 gram  
KFP/DFP: 5  
EAN: 2328345300004  
Coop: 18860  
Ica: -  
Hemköp: -



## RÅDJURSFÄRS

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351517  
Coop: 18887  
Ica: -  
Hemköp: -



## RÅDJURSGRYTBITAR

VIKT: 500 gram, fast vikt  
KFP/DFP: 10  
EAN: 7350113351463  
Coop: 52442  
Ica: -  
Hemköp: -



## RÅDJURSTEK

VIKT: ca 1200 gram  
KFP/DFP: 5  
EAN: 2328344300005  
Coop: 35465  
Ica: -  
Hemköp: -



## ANDBRÖST

VIKT: ca 500 gram  
KFP/DFP: 10  
EAN: 2328347000001  
Coop: 20621  
Ica: -  
Hemköp: 101410565



## VILTSKAV av hjort och vildsvin

VIKT: 400 gram  
KFP/DFP: 12  
EAN: 7350113351470  
Coop: 52757  
Ica: -  
Hemköp: 101426640





# I KÖKET

**Hur du ska tillaga ditt viltkött beror på djurslag, vilken styckdetalj du använder, om du vill steka, grilla eller låta det gå i ugnen. Oavsett hur du vill tillaga det är det bra att använda en termometer och ha koll på stekgraderna. Och kom ihåg de tre stegen, tina, laga, vila.**

## 1. Tina

Tänk på att tina köttet innan tillagning. Om du har god framförhållning kan du tina köttet i kylan över natten. Annars går det bra att lägga ut köttet på morgonen om du ska tillaga det på kvällen.

## 2. Laga

Nedan ser du stektemperaturer att ta sikte på. Vi rekommenderar att du tillagar viltkött som hjort, rådjur och älg så att det har en rosa kärna. Vildsvin kan gå lite längre men behöver inte vara helt genomstekt.

Använd en riktigt het panna när du steker köttet så att det får en fin stekyta.

## 3. Vila

Låt köttet vila 10-15 minuter innan det ska serveras. När köttet får vila stabiliseras proteinerna och mer köttsaften behålls i köttet när det sedan skärs upp.

## Sektemperaturer

### Hjort, älg och rådjur

- Rare: 52-54 °
- Medium: 56-58°
- Medium Well: 60-62°
- Well done: 65-68°

### Vildsvin

- Medium Well: 65°
- Well done: 70°



## VILL NI OCKSÅ UTÖKA ERT HÅLLBARA SORTIMENT

Vi erbjuder de flesta styckdetaljer  
från vildsvin, hjort, ren, älg,  
rådjur och annat vilt.

Om du önskar utöka produktutbudet  
i din butik, kontakta din säljare så  
hjälper vi dig.

### DENNIS NILSSON

Försäljningschef DVH  
dennis@svenskgardsvilt.se  
073 931 85 03

### BJÖRN SJÖ

Försäljning DVH  
bjorn@svensktgardsvilt.se  
070 538 99 12

Kontakta oss för mer information eller  
logga in på Stockfiller för order.

[www.svensktgardsvilt.se](http://www.svensktgardsvilt.se)



**SVENSKT  
GÅRDSVILT**