

Pressmeddelande Skärgårdskött  
Värmdö, 2014-10-13

## Skärgårdskött utvald leverantör till Nordens första Jamie's Italian

Torsdagen den 16 oktober öppnar Scandic, tillsammans med stjärnkocken Jamie Oliver, Nordens första Jamie's Italian på Scandic Anglais i Stockholm. Restaurangen med 195 sittplatser och en stor bar kommer att servera prisvärda, enkla, rustika italienska rätter gjorda på lokalproducerade och ekologiska råvaror i kombination med dagsfärsk, egenproducerad pasta. Skärgårdskött är en av de handplockade leverantörerna till den nya restaurangen.



Lokalproducerade och ekologiska råvaror med utgångspunkt i bra djurhållning har stor betydelse för restaurangen vilken bygger på en medveten syn på kvalitet, hållbarhetsfrågor och samhällsansvar. Leverantörerna är därför nogt utvalda.

Sedan i juni har slakteriet arbetat med att uppfylla alla Jamie Olivers högt ställda krav på sina leverantörer, där bland annat köttdeklarationer har testats av ett internationellt stjärngäng av kökschefer från USA, England och Nya Zeeland.

- Vi som arbetar på slakteriet är glada för detta kvalitetserkännande och vi är alla stolta över att vara en av få handplockade leverantörer till världens förmodligen mest kända kock, Jamie Oliver, säger Henri Tengvall.

### För ytterligare information, vänligen kontakta:

Henri Tengvall, Grundare Skärgårdskött, mobil: 0702-108 104

### *Skärgårdsslakteriet Tavastboda Värmdö – Ö-märkt*

*Sedan 2010 har Skärgårdsslakteriet utvecklats från 2milj omsättning till årets 9milj och ett stort antal kända restauranger och andra har valt vårt naturliga kött.*

*Svartengrens på Tulegatan har sedan starten varit en trogen samarbetskund, Flippin Burgers har valt oss som huvudleverantör, Birka Cruises serverar våra*

*skärgårdsburgare och mycket mer. Långbro Vårdshus med Fredrik Eriksson väljer våra hamburgare, Matkomfort med restaurangmat direkt hem serverar vårt kött,*

*Seglarhotellet på Sandhamn och många fler väljer oss. På vår hemsida*

*([www.skärgårdskött.se](http://www.skärgårdskött.se)) beställer ett stort antal privat kunder våra köttlådor och*

*hämtar sen dessa på tex Cajsas Warg, Taylors & Jones, Proviant eller ICA Maxi*

*Värmdö. Allt kött märks med ett unikt slaktnummer och kan spåras genom vår mobilapp till vilken gård det kommer ifrån och om det är en ko, kalv, kviga eller stut.*



Foto: Karl Gabor



Foto: Karl Gabor