

Image not found or type unknown



Artikler

Vi lager ekte kokt skinke på skikkelig vis!



Ekte kokt skinke lages av griser fra norske gårder og produseres av dyktige fagfolk. Men hvorfor heter det egentlig "Ekte" kokt skinke? Svaret får du her!

Høyt næringsinnhold: Ekte kokt skinke fra Gilde består utelukkende av renskårede kjøttstykker fra skinka på grisen.

Det begynte på 80-tallet

Ekte kokt skinke er en tradisjonsrik skinke fra Gilde som har eksistert siden tidlig på 80-tallet.

Selv om produksjonen er modernisert, er oppskriften og smaken fremdeles den samme. Gildes Ekte kokt skinke lages fremdeles av ekte og godt svinekjøtt fra norske gårder.

Det er et kjøttpålegg som ser ekte ut fordi den ER ekte.

Ekte kokt skinke består utelukkende av renskåret kjøtt fra skinka på grisen, der stykkene som brukes er flatbiff, mørbrad, bankekjøtt og lårtunge.

Skikkelige råvarer

-At vi velger å ta i bruk akkurat disse musklene er ikke tilfeldig, sier Petter Agerup som er fagsjef for pålegg i Gilde.

Han har 28 års erfaring med kjøtt og pålegg, og er en av de i Norge som kan mest om kjøttpålegg.

Agerup forklarer at de kjøttstykkene som brukes i Ekte kokt skinke er ansett for å være de aller beste bestanddelene av skinka på grisen.

– Det gjør at det er høy kvalitet på smak og tekstur, samtidig som Ekte kokt skinke består av hele 85 prosent magert kjøtt, sier han.

Moderne produksjon

Moderne produksjon All kokt skinke fra Gilde foredles på fabrikken i Sarpsborg. Denne fabrikken har vært i drift siden 60-tallet og huser 300 fantastiske fagfolk – alle med god kjennskap til og respekt for råvarene.

– Selv om produksjonen her hos oss er automatisert i flere ledd, er det fremdeles utdannede fagfolk som sørger for at Ekte kokt skinke fra Gilde lages som den skal, sier Agerup.

Så fort de renskårede stykkene er skåret av grisen, tilsettes en lakeblanding. Der inngår liten andel salt, bindemiddel og aromater for å få en saftig skinke som henger sammen.

I tillegg tilsetter vi konserveringsmiddel slik at skinka får god holdbarhet.

Stykkene blir så kjørt gjennom en trommel for å frigi proteiner som også fungerer som et bindemiddel.

– I sum gjør denne prosessen at Ekte kokt skinke har et lavt salt- og fettinnhold, samtidig som den er sunn og appetittlig, forklarer Agerup.

Deretter legges kjøttet inn en form og presses sammen under koking. Til sist skjæres den i skiver og pakkes,

før produktet er klar for levering. –

Vi er veldig stolte av å kunne forvalte den norske råvaren på en skikkelig, trygg og effektiv måte, sier Agerup.

– Det bevarer både kvaliteten og smaken i et av de mest klassiske produktene vi har, nemlig Ekte kokt skinke.

Bli inspirert av våre sunne og [gode oppskrifter](#) med Ekte kokt skinke på [Gilde.no](#)

Prøv en av disse oppskriftene med Gilde ekte kokt skinke

Oppskrift

Bruschetta med kokt skinke

Denne retten er perfekt til frokost og lunsj!

15 min Lett 4 voksne porsjoner

Wrap med fetaostkrem og ekte kokt skinke

Oppskrift

15 min Lett 4 voksne porsjoner

Salat med ekte kokt skinke, asparges og sitrondressing

Oppskrift

15 min Lett 4 voksne porsjoner

Kokt skinke med cottage cheese og avokado

Oppskrift

10 min Lett 1 voksen porsjoner

Wrap med kokt skinke og ertekrem

Oppskrift

15 min Lett 4 voksne porsjoner

Oppskrifter

Wrap med kokt skinke og ertekrem

Oppskrift

15 min Lett 4 voksne porsjoner

Salat med ekte kokt skinke, asparges og sitrondressing

Oppskrift

15 min Lett 4 voksne porsjoner

Bruschetta med kokt skinke

Oppskrift

15 min Lett 4 voksne porsjoner

Grovt brød med ekte kokt skinke og salat

Oppskrift

10 min Lett 1 porsjoner

Oste- og agurkstaver rullet i ekte kokt skinke

Oppskrift

10 min Lett 1 porsjoner

Rallarvegen racettesmørbrød

Oppskrift

20 min Lett 4 porsjoner

Wrap med fetaostkrem og ekte kokt skinke

Oppskrift

15 min Lett 4 voksne porsjoner