

Rein frå Jotunheimen - nytt gullprodukt



Lokal råvare: I løpet av september lanserer Gilde ein ny serie med rein frå tre tamreinlag i Jotunheimen.

– Høgfjellsrein frå Jotunheimen og Valdres er Nortura og Gilde si store satsing på eit fantastisk produkt frå Jotunheimen.

ARVE DANIELSEN
arve.danielsen@fjuken.no

Det er fabrikksejef Odd Erik Sveen ved Nortura sitt anlegg på Otta som seier dette. I løpet av september lanserer Gilde ein ny serie med kun fire tusen utvalde rein frå Jotunheimen. Gullprodukt.

Eksotisk
– Regional mat er i vinden.

Fleire forbrukarar er bevisste på kor maten kjem frå. Vi vil fokusere på opphav kombinert med kvalitet. Ingen annan leverandør på marknaden tilbyr rein kun frå Jotunheimen. Eksotisk og av høg kvalitet, og som tilfredsstiller bevisste kundar, seier Odd Erik Sveen. Nortura og Gilde hentar reinkjøtt frå dei tre tamreinlaga Lom, Vågå og Fram.

Kvalitet
3. september er det slaktning i Fram tamreinlag i Valdres. Lom tamreinlag ANS slaktar 10. - 11. september på Grønhø, og Vågå Tamrein AS slaktar 16. -17. september på Valdresflya. Lom har eige slakteanlegg på Grønhø, medan Vågå leiger inn Midt-Norsk Mobilsakt på Valdresflya. Frå slakteanlegga blir skrottane køyrt til Nortura

på Otta og skore ned der. Høgfjellsrein frå Jotunheimen og Valdres kjem i butikkane til Ultra Meny.
– Helst hadde vi sett at produktet vart spreidd over heile landet, seier Sveen som har stor tru på dette. Fabrikksejefen på Nortura framhevar kvaliteten på reinkjøttet frå Jotunheimen.
– Slaktevekta er mykje større. Dette er kvalitet og ei merkevare. Jotunheimen er kjent, vi kan ikkje ta med kjøtt av rein frå andre plassar i landet i dette produktet, seier Sveen.
– Kva betyr denne satsinga for slakteriet på Otta?
– Det sikrar vidareforedling av lokal råvare og det vil trygge arbeidsplassar, seier Sveen.

Forventningar
Leiar Pål Grev i Vågå Tamrein

AS og Magnar Hansen i Lom Tamreinlag ANS tykkjer dette er spennande.
– Her får vi ei unik vare, seier Pål Grev. Han er glad for at det blir gjort noko ut av reinen. Ikkje minst at det blir synleg kvar produktet kjem ifrå. Grev fortel at tamreinlaget i Vågå var med i eit forprosjekt med merking av mat for å synleggjere kvar den kjem frå. Dette prosjektet og Matmerk vart lagt ned.
– Jotunheimen er eit namn folk kjenner, seier Grev som har store forventningar til det nye produktet. Det var Magnar Hansen som kom med forslaget om eit produkt av rein frå Jotunheimen i fjor. Han er glad for at Nortura og Gilde tok ideen.
– Det betyr mykje å sjå reinkjøtt frå Jotunheimen. Dette er kva-



***Bevisste:** – Regional mat er i vinden. Fleire forbrukarar er bevisste på kor maten kjem ifrå, seier Odd Erik Sveen i Nortura.*

litet. Det er det ikkje tvil om, seier Hansen.



***Kvalitet:** – Rein frå Jotunheimen er kvalitet, seier Magnar Hansen.*



***Unik:** – Her får vi ei unik vare, seier Pål Grev i Vågå Tamrein AS.*