

SVANTES

Vilt & Bär

SÅ NÄRA NATURLIGT
DU KAN KOMMA



NATURLIGT VILDA SMAKER

Svantes Vilt & Bär grundades 2002 på idén att erbjuda produkter av högsta kvalitet. Svante Renberg som startade företaget hade redan då lång erfarenhet av branschen. Idag drivs Svantes Vilt & Bär av nästa generation Renberg och delägare som har vuxit in i företaget genom åren. Tillsammans tar vi företaget till nya nivåer och för in de genuina tillredningsmetoderna och smakerna av skog och fjäll i moderna hem, välrenommerade restauranger, eko-matkassar och butiker över hela Sverige.

Vår specialitet är att förädla viltkött och delikatesser från de svenska fjällens vidder som sedan får uppskattas och upplevas både i hemmen och på restauranger. Vi kan stolt konstatera att vi är det naturliga ledet mellan naturen och den goda måltiden.

Klimatsmart produktion och ekologiska råvaror

Det som är ledord idag har varit en självklar del av Svantes Vilt sedan starten. Vilt, fågel och fjällfisk är alla ekologiska livsmedel och det skulle aldrig falla oss in att använda onaturliga tillsatser i våra produkter. Dessa produkter tillreds också i traditionell anda genom rökning, torkning och gravning, vilket gör produkterna hållbara på ett naturligt sätt. Vi har alltid legat i framkant för en hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion, som är skonsammare för miljön och klimatet. Det är också det som lockar fram de naturligt vilda och utsökta smakerna i våra produkter.

Bären vi hanterar har mognat intensivt under midnattssolen till riktiga superbär. På bärsidan är vi stor leverantör till hälsokosten. Men vi säljer också hjortron, blåbär och lingon rensade och frysta precis som de är.

Låt dig väl smaka av delikatesser från fjällens vidder och Norrbottens skogsland förädlade hos Svantes Vilt.





FÖRÄDLING AV SMAKER – ETT HANTVERK

Vi på Svantes Vilt förädlar förstklassiga råvaror på ett hantverksmässigt sätt. Vi har tagit vara på och utvecklat klassiska traditioner i beredningen av vilt. Gamla tekniker som rökning, torkning och gravning har vi fört ett steg längre, vilket gör varje produkt unik, och idag har vi ett antal specialiteter som vi är extra stolta över. Vi kan inte tänka oss något godare vid elden ute i skogen och på spisen hemma i köket än vår lätttrökta saltade suovas, eller att skära sig en bit torkat renkött under en skidturl.

Vårt produktutbud består av renskav, älgskav, bär och ytterligare ett antal delikatesser och förädlingar. Du är varmt välkommen in på www.svantesvilt.se för att läsa mer om varje produkt.



MASKINER OCH FÖRPACKNINGSMATERIAL FÖR
Livsmedelsindustrin • Småskalighet • Butiker och storkök



Peter Norin
i Sundsvall AB



070-224 15 11 • www.peternorinab.se

På Svantes arbetar handplockade och platsupplärda medarbetare som alla delar kärleken till de genuint vilda Norrbottniska smakerna och dofterna. Det är kanske därför vi också är uppskattade av alla våra kunder, oavsett om det är en butiksägare, restaurangägare, besökare i vår butik eller leverantör av våra produkter. Hos Svantes möts alla med ett leende, för vi vet att tillsammans bidrar vi till en mer hållbar, sund och god matkultur.

VÄLRENOMMERADE RESTAURANGEN

"LOKAL OCH NÄRPRODUCERAD LYX"

Felicia Fagerström är kock på det internationellt kända och mångfaldigt prisbelönta designhotellet Treehotel i Harads. På de säsongsanpassade faten till celebra gäster från världens alla hörn har viltprodukter från Svantes Vilt & Bär en given plats:

– Allt viltkött och även hjortron, blåbär och lingon tar vi från Svantes Vilt & Bär. För oss är det en lyx att kunna ha så fantastiska produkter lokalt och närproducerat. De är väldigt uppskattade, många tycker att det är spännande att få smaka.

Treehotels matfilosofi är att spegla alla säsongers smaker och fånga känslan av omgivning och natur. Traditionella smaker som renskav och rätter av viltfärs finns med, men de kreativa kockarna skapar också kulinariska nytänkande smaker på hög nivå med vilt och bär som bas, från förrätt till dessert.

– Älgkalvbiff och renkalvinnanlår finns ofta med i våra menyer. De har också jättegoda korvar och olika varianter av älg och renkött som vi använder.



MATKREATÖREN:

”GALET BRA KVALITET PÅ PRODUKTERNA”

Svantes och Sebastian Gröndal har samarbetat i flera former. Gröndal arbetar som kock på ICA Kvantum i Boden och driver även företaget Gröndals matupplevelser. För Gröndal är samarbetet självklart:

– Vi försöker använda så mycket lokalproducerat som möjligt, och där är Svantes ett givet inslag. På Gröndals vill vi lyfta fram det lokalproducerade, och att ha möjligheten att få presentera de kvalitetsprodukter som Svantes erbjuder, bara 40 minuter ifrån oss, är både förmånligt och en ynnest. Det är faktiskt galet bra kvalitet på Svantes Vilt!

Sebastian Gröndal har även medverkat som kock i TV4:s matstudio flertalet gånger:

– Varje gång jag gästade TV4 har jag haft med mig minst två produkter från Svantes. Det kan ha varit tjäder, björn eller ren, i olika former. Enligt mig borde Svantes produkter vara ett stående sortiment i fler matvaruhandelsbutiker.

– Lika självklart som mellanmjölken är, lika självklart borde det vara med Svantes älgstek eller renfilé!

Anledningen till att samarbetet fungerat så bra, förutom kvaliteten på produkterna, är enkel:

– Alla jag pratat med på Svantes är så jänkla trevliga! Vi har en väldigt bra personlig kontakt. Jag kan ringa dit när som helst och blir alltid bemött på ett tillmötesgående och lösningsorienterat sätt.

– I Norrbotten finns det ett unikt produktsortiment av högkvalitativa råvaror. Från skogarna, fjällen, havet och sjöarna. Här finns guldgruvet i svensk matkultur och dessa guldgruv finns att köpa direkt från Svantes butik i Harads. Har ni vägar förbi måste ni besöka dem!

LEVERANTÖREN:

”VIKTIGT FÖR OSS ATT RENARNA TAS OM HAND BRA, DET GÖR SVANTES”

Carl Johan Utsi känner Norrbotten lika bra som sin egen ficka. Som mångårig renskötare på de vidöppna fjällen kan han allt om att bedriva hållbar renproduktion där naturen brukas på ett sätt som inte påverkar miljön. Renarna får leva ett stressfritt liv under naturliga förutsättningar och det bidrar till den höga kvaliteten på det renkött Svantes Vilt & Bär sedan säljer:

– Renskötsel är speciell på det viset att renen är frigående och fribetande till fullo. Det är viktigt att den aspekten kommer fram i slutprodukten. Att upprätthålla den tanken är något Svantes Vilt och Bär lyckas väldigt bra med.

För att upprätthålla denna idé har Svantes bland annat en egen hage vid anläggningen i Harads där renar får tillbringa en ostressad tillvaro:

– Det är så klart viktigt för oss att renarna tas om hand bra även under sina sista dagar, vid frakt och hos uppköparen. De ska få tillräckligt med dryck och mat och leva i en så ostressande miljö som möjligt. Detta är något som Svantes uttrycker sig ta på allvar och något jag som leverantör verkligen kan skriva under att Svantes gör.

– Något som också är väldigt viktigt för förtroendet mellan uppköpare och leverantör är att vi och Svantes delar synen på hur vi ska sköta produktionskedjan utifrån ett hållbart perspektiv. Allt under väldigt speciella förhållanden med full vinter och levande djur där djuren ska leva i sitt naturliga habitat ända fram till slakt.

SVANTES

Vilt & Bär

Edeforsvägen 73, 960 24 Harads

0928-100 50

Info@svantesvilt.se



GLOBALA MÅLEN
för hållbar utveckling

Vi arbetar hållbart

Att arbeta lugnt, metodiskt och hållbart har alltid genomsyrat hela Svantes Vilts verksamhet. Genom dessa grundläggande inslag i vårt dagliga arbete tar vi också ansvar för en bättre och mer hälsosam morgondag. Genom detta ansvarstagande gör vi vårt för att bidra till några av de globala hållbarhetsmål som finns på FN:s agenda 2030.

Vill du veta mer om dessa mål?

Besök www.globalamalen.se.



**BODENS
ENERGI**

Bodenwatten

Ren el sedan 1905.

Välj klimatsmart för framtiden.

Bodens Energi har producerat, distribuerat och sålt el och fjärrvärme sedan 1980. Vi kan stolt erbjuda ett helt lokalproducerat och klimatsmart alternativ genom vårt elavtal Bodenwatten. Det är tryggt för dig och bra för miljön att välja Bodens Energi.

bodensenergi.se