



Hälsinglands & Gästriklands
**LANDSKAPS
MÅLTIDER**

Recept och tips med inspiration från matarvet



Under invigningen av de nya entréerna i Färnebofjärdens Nationalpark serverades bland annat tunnbröd med jästsmör, en del av Hälsinglands förrätt.



Nyskapande landskapsmåltider



Sveriges Landskapsmåltider är ett projekt som genererat kreativa och nytänkande tolkningar av våra regionala mattraditioner. Målet har varit att locka nya generationer att upptäcka och uppskatta landskapens unika råvaror och måltidskultur, och på så vis stimulera landsbygdsutveckling och gastronomisk turism i Sverige.

Bakom projektet ligger Folkets Hus och Parker, Gastronomiska Akademien, Måltidsakademien och Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien som tillsammans engagerat kokkar, bagare, råvaruproducenter, designers, konsthantverkare och dryckesutvecklare i hela landet. Resultatet har varit fantastiskt! Nyskapande landskapsmåltider som hyllar traditionerna samtidigt som de bjuder på spännande och moderna smakupplevelser.

Sveriges Landskapsmåltider är en satsning för att bevara och utveckla våra regionala matkulturer, samtidigt som vi skapar nya kulinariska upplevelser för besökare att upptäcka. Vi är stolta över att bidra till landsbygdsutveckling och gastronomisk turism i Sverige, och vi hoppas att du kommer att ta del av och njuta av våra nyskapande landskapsmåltider.

Menyerna för Hälsingland och Gästrikland är skapade av kockarna Daniel Coyet, Fredrik Knief och Hans Erik Holmqvist i samarbete med Per Bill, Landshövding Gävleborg. Flera rätter har också utvalda drycker som passar till.

Målet är att så många som möjligt ska kunna ta del av recepten och att de ska spridas och lagas både i professionella kök och hemma. Vi bjuder även på varianter av recepten för enklare utomhusmatlagning.



Vi älskar kolbullar, skogshuggarmaten som mättar rejält.



Nyrökt böckling är en riktig delikatess!

Insamling av smaker

När arbetet startades tillfrågades länets invånare om vad Hälsingland och Gästrikland verkligen smakar och smakade. Vad är vårt matarv egentligen? Insamlingen av idéer gjordes med hjälp av ett upprop i länets lokala dagstidningar. Vi fick in massor av svar!

Smakpaletten av både smaker, tekniker och maträtter ligger till grund för de recept som sen skapades. Stor vikt har lagts vid att recepten ska kunna säsongsanpassas och att de till viss del är flexibla. Vissa ingredienser kan lätt bytas ut.

Länets matarv sträcker sig från Jungfrukusten i öster och in bland jordbruken, älvarna och skogarna. Gårdens och fåbodens mjölk- och mjölmat är och har varit en stor del av vår mathållning. Hälsingeostkakan är en av våra matkändisar liksom böcklingen. Gävle var under lång tid Sveriges strömmingsmecka. Vi har ett skaffereri i skogen som dignar av viltkött, svamp och bär. Kustremsan utanför Gävle bjuder dessutom på norra Europas största bestånd av havtorn. C-vitaminbomben som kan ersätta syra från citron. Vårt lokala skaffereri är stort och de goda råvarorna många.

Smakminnen från gävleborgarna:

Rökt	Bearnaisesås	Salt fläsk
Älg	Välling	Lingonsylt
Strömming	Pank & Göbb	Välling
Böckling	Pärgröt	Havregrynsgröt
Hälsingeostkaka	Häsensnibb	Rullrån
Kolbullar	Tunnbröd	Bollnäsfil
Gravat	Glöhoppa	Färsk get- och ko-ost
Abborre	Pölsa	Tuppkaka
Gös	Grynkaka	Krämkaka
Havtorn	Sotare	Fläsk (rimmat och rökt)
Inlagt/picklat	Surströmming	Surmört
Ärtsoppa	Knäckebröd	Hjortron
Svagdricka	Tunnbröd	Hälsingefil & långfil
Hälsinge Grevé	Nejonögon	Grynkaka



Havtornsbuskar i Böna fiskeläge utanför Gävle.



Hälsingeostkaka med hjortronsylt.

Gästrikland

Vi hyllar Gästriklands mathantverkare! Till förrätten dukar vi upp ett lyxigt mathantverksbord. Välj dina favoriter och låt de glänsa. Lätt att skala upp och servera till stora sällskap. Det går dessutom fint att äta utan bestick.

Smörgåsbord mathantverket

Välj dina favoritprodukter från Gästriklands mathantverkare. På bilden är det chark från Diléns Saluhall, fröknäcke och ostar från Högbo Närproduktion, veteråg från Épi bageri och gravad- och rökt lax från Bergmans fisk. Självklart kan man byta ut produkterna till andra lokala alternativ.

OST

80 g Mejerskan

80 g Blå betty

FISK

80 g citrongravad lax

100 g rökt pepparlax

CHARK

4 skivor bresaola

8 skivor fänkålssalami

8 skivor salami, stark

BRÖD

4 skivor surdegsbröd

4 skivor fröknäcke

3 msk smör

1 msk rapsolja

flingsalt

1. Skär upp ost och fisk i munsbitar. Lägg på fat eller skärbrädor.
2. Vispa smör med rapsolja, tillsatt flingsalt. Lägg upp i en skål.

DRYCKESVAL

Jädraås The Mosaic Daisy

Abborre, havtornsemulsion med granskott, kålbulle toppad med kål & svamp

ABORRE

480 g abborre, skinnad och byxad
salt
peppar
smör

1. Salta och peppra abborren och stek hårt på skinnsidan i smör.
2. Vänd och ös i smör.

HAVTORNSEMULSION MED GRANSKOTT

2 äggulor
2 msk havtornsjuice (1 dl vatten, 200 g havtorn, koka upp och sila)
3 dl skirat smör
salt och peppar
ev. 1 msk syltade, strimlade granskott.

1. Vispa äggulor och juice fluffigt i vattenbad.
2. Tillsätt smör i en tunn stråle.
3. Smaka av med salt, peppar och om du vill, syltade granskott.

KÅLBULLE

300 g blandad kål (spetskål, svartkål) i grova bitar
1 fänkål i bitar
20 g persilja

7 dl vatten
3 dl vetemjöl
2 dl kornmjöl
salt
smör

1. Mixa kål, fänkål och persilja med slätt med vatten. Tillsätt mjöl och salt, vispa till en jämn smet.
2. Stek hårt i ett plättjärn så det blir ett krispigt yttre och ett mjukt inre.

KÅLBULLETOPPING

150 g blandad kål
120 g säsongens svamp
1 vårlök
1 bananschalottenlök
2 msk olja
2 msk smör
salt & peppar

1. Skär kål, svamp och lök i lagom stora bitar och stek mjuka i olja och smör.
2. Smaka av med salt och peppar.

DRYCKESVAL

Gysinge Brukslager



Har du hört talas om beabältet? Gävle är dess självklara huvudstad. Alla älskar bearnaisesås och vill ha det till allt. När Per Bill tillträdde som landshövding var det just en sån replik han fick, mat- och dryckesintresserad som han är. Ska du flytta till beabältet? Vi har valt att hylla den älskade såsen med en superlokal variant med smak av havtorn. Vår egen lilla citron.



Rabarber och choklad med smak av kaffe & whisky

CHOKLADTERRIN

200 g grädde

200 g choklad

40 g smör

2 tsk Gevalia snabbkaffepulver

2 msk Mackmyra- eller Gammelstilla whisky efter smak

1. Ta fram två microvågsugnsäkra bunkar eller två kastruller.
2. Lägg hälften av grädden, choklad och smör i varje bunke/kastrull.
3. Tillsätt kaffe i ena bunken och whisky i den andra.
4. Värm i microvågsugn på full effekt i omgångar. 15-20 sekunder tills chokladen smält.

5. Mixa krämen slät med en stavmixer.
6. Ta en avlång form som du först fuktar med vatten för att fodra med plastfilm.
7. Häll båda chokladblandningarna samtidigt från var sin långsida så att de möts på mitten.
8. Låt stelna och skär sen i skivor. När man äter kommer det först att smaka kaffe för att sen gå över i whisky. Smakerna möts på mitten.

BAKAD RABARBER

240 g rabarber

2 tsk strösocker

0,5 tsk salt

1. Sätt ugnen på 80 grader.
2. Skär rabarbern i stavar, ca 7 cm långa.
3. Sockra och salta.
4. Lägg dem i en vacuumpåse.
5. Baka i ugnen i 20 minuter.
6. Kyl ner och skär i bitar.

RABARBERSORBET

2 ½ dl vatten

3 dl strösocker

500 g rabarber, i bitar

1. Koka vatten och socker till 106 grader.
2. Mixa ner rabarberbitar i sockerlagen.
3. Kör allt i en glassmaskin till färdig sorbet.



Servering av desserten under nationaldagsfirandet på Skansen 2023. 600 st portioner!

DRYCKESVAL

Kaffe på maten från Gevalia

Hälsingland

Tunnbröd, Hälsingeostkaka, sotare, älgkött och rullrån är alla med i landskapsmåltiden för Hälsingland. Ostkakan serveras helt otraditionellt i en glass och tar även plats i varmrätten där den paneras och rullas i rotselleri. Rullrånnet blev orullat och fick istället bli ett lock. Gamla traditioner möter nya!

Tunnbrödets faser

2 kakor mjukt tunnbröd. Skär ut eller stansa ut 12 lika stora bitar.

GLÖDHOPPA MED BRYNT JÄSTSMÖR

4 bitar tunnbröd
3 msk smör + 3 msk till vispning,
rumstempererat
10 g jäst
salt
4 droppar sirap
4 droppar ättikssprit

1. Smält 3 msk smör tillsammans med jäst tills det blir brynt.
2. Låt svalna.
3. Vispa i resterande smör.
4. Smaka av med salt.
5. Rosta tunnbröden i torr panna.
6. Toppa med jästsmör och droppa över sirap och ättikssprit.

SURSTRÖMMING, SOTARE

2 strömmingsfiléer
salt
4 bitar tunnbröd
60 g mjölksyrade grönsaker

1. Dra skinnet av strömmingsfiléerna och salta.
2. Låt rimma i 30 minuter. Torka av.
3. Sota strömmingen med brännare.
4. Toppa tunnbrödet med mjölksyrade grönsaker och strömming.

TORKAT TUNNBRÖD MED LAMMSYLTA OCH LAMBETTA

4 bitar tunnbröd
60 g lammsylta
20 g lufttorkad lambetta

1. Sätt ugnen på 125 grader. Torka tunnbrödet tills det blivit krispigt.
2. Lägg på lammsylta och toppa med lambetta.

DRYCKESVAL

Helsinge Rököl



Skogens konung

400 g älgkött, nacke, bog eller högrev
(kan ersättas med annat lokalt protein
som lamm)

salt och peppar

smör

vatten

1. Sätt ugnen på 125 grader.
2. Salta och peppra köttet, bryn i smör runt om i en stekpanna. Lägg i en ugnform med höga kanter.
3. Fyll vatten halvvägs upp på köttet.
4. Baka i ugnen tills köttet är klart, det tar ca 3 timmar. (Kontrollera genom att sticka en stekgaffel i köttet. Lyft på gaffeln, trillar köttet av är det klart.)
5. Lyft ur köttet och spara buljongen.
6. Sila buljongen i en kastrull och reducera till hälften.

300 g putsat älgkött, filé, biff eller
entrecote

salt och peppar

smör

1. Salta och peppra vald detalj.
Stek i panna till önskad temperatur.
Låt vila innan du skär köttet i skivor.

ROTSSELLERI X 3

1 kg rotselleri

1. Skala rotsellerin och spara skalen.
2. Sätt ugnen på 65 grader.
3. Torka skalen tills de är helt torra.
4. Mixa till fint pulver.

PANERAD HÄLSINGEOSTKAKA RULLAD I ROTSSELLERI

80 g Hälsingeostkaka

rapsolja

rotselleripulver

1. Dela ostkakan i fyra kuber.
2. Värm oljan i en kastrull och fritera ostkakan tills den fått fin färg.
3. Rulla i rotselleripulvret.

ROTSSELLERIPURÉ

600 g skalad rotselleri i tärningar

3 msk smör

salt

1. Koka tärningarna mjuka i vatten.
2. Häll av vattnet och mixa rotselleri och smör till en slät och krämig puré.
3. Smaka av med salt.

RÅSTEKT ROTSSELLERI

100 g skalad rotselleri i tärningar

rapsolja

1 msk smör

persilja, hackad

salt och peppar

1. Stek tärningarna mjuka i olja.
2. Runda av stekningen med smör.
3. Tillsätt persilja och smaka av med salt och peppar.

DRYCKESVAL

Helsing Pilsner



Rullrån på hälsingevis

RULLRÅN

50 g smör
¾ dl strösocker
1 dl vetemjöl
1 dl vatten

1. Smält smör och socker.
2. Tillsätt mjöl under vispning och späd med vatten.
3. Värm ett råjärn och grädda rånerna ca 15-20 sek på varje sida.
4. Behåll rånerna platta. Det ska användas som lock till efterrätten.

HÄLSINGEOSTKAKEGLASS

(Lagom mängd för glassmaskin, blir mer än 4 port.)
200 g Hälsingeostkaka, tärnad
1 dl florsocker
rapsolja till stekning

1. Panera ostkakan i florsocker.
2. Stek bitarna hårt i en panna och låt svalna.

GLASSGRUND

8 dl grädde
1 dl mjölk
1 ½ dl äggulor
2 ½ dl strösocker

1. Koka upp grädde och mjölk.
2. Vispa äggulor och socker fluffigt.
3. Slå den varma gräddmjölken i äggsmeten och värm i en kastrull till 80 grader.

4. Dra av från plattan och vispa tills temperaturen är 50 grader.
5. Vänd ner ostkakan.
6. Kör i glassmaskin.

OSTKAKA KLASSISK

60 g Hälsingeostkaka i tärningar
1 dl grädde

1. Värm osttärningarna i grädden så att den tjocknar.

HÄLSINGEOSTKAKEBRULÉE

80 g Hälsingeostkaka
strösocker

1. Dela ostkakan i 4 bitar.
2. Sockra ovansidan och karamellisera sockret med brännare till en knäckig yta.

GARNERING

16 st hallon
20 st blåbär
(eller de bär som är i säsong)

DRYCKESVAL

Järvsö Musteri, Rabarber/Jordgubb





Vi äter ute ikväll

Vår ambition är att sprida våra recept till så många kockar och matlagare som det bara går. Ju fler som lagar rätterna desto roligare och på inget annat sätt kan vi få dem att bli nya klassiker på våra tallrikar.

För att göra det ännu lättare och för att recepten och tankarna kring just våra landskapsmåltider ska spridas, har vi också tagit fram enklare recept som utgår från att man ska kunna laga maten utomhus.

Så här får du nu 6 st varianter som utgår från de längre recepten. Precis som med dem så uppmuntrar vi till att köpa från dina närmaste lokala producenter och förädlare. Det finns mycket tunnbröd, korv, must, ost, kött, sylt och grönsaker att välja på. Det kan aldrig bli fel när råvarorna är bra.

På matvarden.se kan du söka i vår matkarta efter lokala leverantörer. Gå in och botanisera. Kanske säljer din granne köttlådor eller ägg?



Scanna QR koden
och hitta den lokala
maten!

Smörgåsbordet på en skärbräda

Gör det enkelt när du ska ut i naturen. Ta med dig lokal korv, salami eller en bit lufttorkat kött. Smidigt att ta med i ryggsäcken med en fin skärbräda och en kniv. Bara att skära upp och servera medan elden tänds.



Skogshuggarnas och kolarnas mat - Kolbulle

Kolbullar är den perfekta utflyktsmaten att bjuda på. Björkved rekommenderas att elda med för att få riktig hetta. Kolbullarna ska stekas över öppen eld i en välanvänd gjutjärnspanna. För att kunna hantera den när det blir hett så kan man behöva förlänga handtaget med en kraftig pinne. Att ha en grillvante på sig underlättar. Det finns också speciella lättviktspannor med långa skaft som är lättare att bära med sig, framtagna speciellt för kolbullar.

KOLBULLAR

5 dl vatten

3 dl vetemjöl

1 dl kornmjöl

1 tsk salt

ca 400 g rimmat sidfläsk, i bit

300 g ister till stekning

(rapsolja är ett alternativ)

rårörda lingon, eller lingonsylt till servering

1. Blanda ut lika delar vatten och mjöl och salt till en slät smet. Låt den stå och svälla.
2. Tärna fläsket i mindre bitar. Ska du förbereda för en utflykt så är tipset att skära det klart hemma och ta med i en bytta. (Om man ska steka till många kan man även försteka fläsket hemma, men glöm inte att ta med fett.)
3. Smält ister eller häll i rapsolja i den heta gjutjärnspannan. Använd också fett från fläsk. Snåla inte med fett! Det ska nästan friteras i pannan.
4. Slå över smet över det stekta fläsket, så bitarna precis täcks. När kolbullen börjar bli fast i konsistensen, lossa den i kanterna så att den flyter upp och friteras i fett. Vänd kolbullen och stek den färdig på andra sidan. För att den ska bli knaprig så krävs mycket fett. Servera den heta kolbullen med en bra lingonsylt och njut av matarvet!

Kolbullar till alla!

Eldost i bitar är ett gott alternativ till det salta fläsket. Det finns flera lokala mejerier som producerar olika stekostar. Tillsätt ordentligt med fett vid tillagningen, rapsolja tål höga temperaturer. Vill man ha den vegansk så kan man steka kantareller eller annan skogssvamp istället för ost eller fläsk. Glöm inte att salta svampen ordentligt.



Chokladkaka med smak av kaffe- & whiskyganache

CHOKLADKAKA

80 g smör
2 ägg
2 dl socker
1 dl vetemjöl
3 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
½ msk salt
1 msk Gevalia snabbkaffe

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smält smöret tillsammans med kaffet på svag värme under omrörning.
3. Vispa ägg och socker hårt cirka 8 minuter.
4. Tillsätt det smälta kaffesmöret.
5. Sikta ner resten och blanda väl.
6. Slå smeten i en avlång form med smörpapper i botten.
6. Baka av i mitten av ugnen ca 15–20 min.
7. Låt kakan svalna och kyl den.



WHISKYGANACHE

200 g grädde
200 g choklad
40 gram rumstempererat smör
2 msk whisky

1. Koka upp grädde och slå den över chokladen.
2. Mixa i smöret i mindre bitar med en stavmixer, undvik att mixa ner luft i chokladen.
3. Ta ut kakan och häll ganachen jämt över den nedkylda kakan.
4. Kyl kakan. Skär upp kakan med varm kniv så får du skarpa kanter.

Under Outdoor-festivalen på Djurgården 2024 serverade vi chokladkakan med lite flingsalt på. Given succé!





Hälsingland är lite av ett gränsland när det gäller tunnbröd. Här möts traditioner från norra Norrland (t ex användning av korn och hur bröden benämns) med Dalarnas tradition med potatis och mellersta Sveriges "vita knäckebröd" – ett lite tjockare och helt torrt tunnbröd som "knäcks" när det bryts.

Källa: Tunnbrödsakademien



Tunnbrödsklämman med färsk ko-ost

Både hårt och mjukt tunnbröd är älskat i vårt län och i de flesta byar och hembygdsgrändar finns fortfarande bagarstugor. Att baka på mjöl som malts på lokalt spannmål gör att bröden blir unika för just vår trakt. Precis som annat mathantverk så brukar recepten föras vidare genom att man blir invigd i baklagen. Recepten brukar vara hemliga och alla har sina speciella sätt att baka på.

Köp eller baka ditt tunnbröd och fyll med lokala ostar, chark och grönsaker. Här är ett bröd med färsk ko-ost, färskost och gröna blad. Enkelt och gott!

Skogspytt på älg & rotselleri



400 g älgkött, nacke, bog eller högrev
(kan ersättas med annat lokalt protein
som lamm)
salt och peppar
smör

STEKT ÄLGKÖTT

300 g putsat och tärnat älgkött.
(t.ex filé, innanlår eller rostbiff)
rybs- eller rapsolja
1 msk smör
salt & peppar

1. Stek bitarna i rybs- eller rapsolja i het panna så de får fin stekyta.
2. Runda av stekningen med smör.

RÅSTEKT ROTSELLERI

100 g skalad rotselleri i tärningar
rybs- eller rapsolja
1 msk smör
persilja, hackad
salt och peppar

1. Stek tärningarna mjuka i olja.
2. Runda av stekningen med smör.
3. Tillsätt persilja och smaka av med salt och peppar.

DRYCKESVAL

Helsinge Pilsener





Hälsingeostkaka med skogens bär

Klassisk Hälsingeostkaka tillagas oftast i ugnen. Man skär den i skivor, lägger dem omlott i en form, häller grädde över och värmer dem tills det blir lite yta på ostkakan. Här steker vi först ostkakan i skivor i smör. Det blir en knäckig, god yta. Sen avslutar vi med att låta grädden koka med i stekpannan. Självklart serverar vi Hälsinglands mest kända matarv med skogens bär.

STEKT HÄLSINGEOSTKAKA

500 g Hälsingeostkaka i skivor

3 dl grädde

smör till stekning

2 dl blåbärs- eller hjortronsylt

1. Stek Hälsingeostkakan i smör så den får en fin yta på båda sidor.
2. Häll över grädden och låt den koka sig lite tjock kring ostkakan.
3. Servera med sylten och kokkaffe!





Lokalt på bordet

Det har varit viktigt för oss att, i alla avseenden, jobba med lokala producenter. Inte bara vad gäller de ingredienser som ligger på tallriken utan också valet av allt det andra till det dukade bordet.

Mångfalden av skickliga och spännade keramiker, glasblåsare, slöjdare och andra hantverkare i Gävleborg är imponerande. Att lyfta det lokala även i dukningen höjer måltidsupplevelsen ytterligare.

Precis som i valet av råvaror och förädlade produkter så vill vi slå ett slag för att välja hantverk och dryck utifrån vad som är nära just för dig. Låt våra val inspirera dig att söka upp din närmaste keramiker, slöjdare, bryggare, odlare eller charktillverkare.

På bilderna hittar du rekvisita från våra samarbetspartners: *Växbo Lin, Annas Keramik, Återbrukshyttan, Duro Tapeter, Nordic Minimal, Smé Johan, Glashyttan i Högbo Bruk samt Snellmans Träsmak.*



Kockarna bakom recepten

Menyerna har utformats av de tre kockarna Hans Erik Holmqvist, Fredrik Knief och Daniel Coyet. Alla har sina rötter här. Fredrik kommer ifrån Järbo och Daniel från Sandviken, Gästrikland. Hans Erik är upp vuxen i Arbrå, Hälsingland. När de fick uppdraget kändes det både nervöst och ärofyllt.

–Vi ville gå till botten med vad vi och allmänheten tänker på när vi pratar om matarvet i den här regionen. Men oavsett vad vi skulle komma fram till visste jag att vissa kommer att tycka att vi gjort ett bra jobb och andra inte. Mat är oerhört personligt och det beror på vad man har för egna preferenser och matarv, säger Hans Erik.

Arbetet med att ta fram menyerna blev en riktig smakresa genom historien. Vi har till exempel träffat en äldre dam i Hälsingland som bakade tunnbröd över öppen eld.

–Man kan bjuda gäster på hela eller delar av menyerna och jag hoppas att folk kan känna stolthet över matarvet. Råvarorna kan man hitta oavsett var man bor. Tanken är att vem som helst ska kunna återskapa rätterna hemma, säger Daniel.

Vi vill rikta ett särskilt tack till Gävleborgs dåvarande Landshövding Per Bill som gav oss uppdraget och som dessutom varit med på provsmakningar och matchat dryckerna till rätterna.

Tillsammans för vi vidare matarvet måltid efter måltid!



Produktion: MatVärden

Finansiering: Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

Foto maträtter sid 6-17, 35 och 37: Alexander Lindström

Foto sid 2-5, sid 23 och blåbär och kaffekokning sid 31: Linda Elverstig

Foto sid 4, kolbullar, och sid 18: Lisa Walleräng

Matfoto utomhus och kockarna sid 36: Karolina Olson Haglund



Med bra råvaror är du hemma

Vi vill att så många som möjligt ska vilja laga de recept som är framtagna för Hälsinglands och Gästriklands landskapsmåltider. Här finns inspiration för att bjuda på en bit av vår region. Vi har också gjort varianter på recepten som passar till utomhusmatlagning. Många av ingredienserna är dessutom utbytbara. Ta det som är i säsong! Använd färskas hjortron istället för hallon, gös istället för abborre, helt enkelt det som erbjuds från de producenter som finns i din närhet.



Läs av koden och du kommer direkt till MatVärdens matkarta.
Här kan du söka på förädlare och råvaror. www.matvarden.se

