

# Varför innehåller Sveriges bästa julskinkor och falukorvar tillsatser som nitrit och askorbinsyra?

Välkommen till en kort utbildning där vi försöker räta ut några av frågetecknen. Vi vänder oss till dig som bevakar charkindustrin eller är matintresserad journalist eller bloggare.



Det finns många föreställningar om charkindustrin, många som tyvärr är missuppfattningar. Därför bjuder vi in till en "charkskola" där vi bland annat förklarar:

- Varför det finns salt i charkprodukter?
- Varför tillsatserna behövs?
- Och varför är det inte ett problem?

Utbildningen belyser också hur man bedömer kvalitet, visar på bra och dåliga exempel och bjuder på provsmakning. Allt för att du i framtiden ännu bättre ska kunna förstå och bedöma den svenska charkindustrin.

Utbildningen är anpassad för dig som till vardags bevakar kött- och charkbranschen, eller är matintresserad bloggare, för att ge ökad kunskap om både branschen och tillverkningen av charkprodukter.

Plats: 30/8 SIK, Frans Perssons v. 6, Delsjömotet, Göteborg (vägbeskrivning: [www.sik.se](http://www.sik.se))

Plats: 17/9 Näringslivets hus, Storgatan 19, Stockholm (vägbeskrivning: [www.naringslivetshus.se](http://www.naringslivetshus.se))

Tid: Välj mellan 12.30 – 15:30 och 16:30 – 19:30

Workshopen är kostnadsfri och vänder sig till matintresserade journalister och bloggare.

Anmälan senast 2 dagar innan på [info@charksm.se](mailto:info@charksm.se). Vid frågor, kontakta Dan Melin, 010-516 66 71

## VÄLKOMNA

**CHARK SM**  
SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

Arrangörer

