

Studiebesök hos Trångsvikens chark.

Efter att länge ha befunnit oss på hemmaplan lyfte vi våra vingar ut i aprilvädret och 27 april gjorde vi ett studiebesök på Trångsvikens chark med intressant guidning av Marcus Färnström. Försedda med skoskydd, hårnät och plastrockar lotsades vi genom tre hygienzoner och sedan runt i lokalerna med förnämlig information om produktionskedjan från köttstycken via malning, blandning osv till färdiga korvar. Alla korvar består av ungefär samma "smet" men med olika spännande kryddningar. Här görs inte enbart korv utan diverse andra läckerheter som pölsa, bacon, blodpudding, rökt karré mm, totalt 25 olika produkter. De äldsta recepten är från företagets start, de nyaste från 50-talet. Totalt 8 ton korv tillverkas per vecka, den mest kända produkten är den klassiska raka falukorven. Förutom korvmakandet görs packning, etikettering, distribution mm av inalles 4 anställda. Produkterna säljs huvudsakligen i Mellannorrland. Charkuteriet firar i år 90-årsjubileummen och har funnits i nuvarande lokaler sedan 2006. Vilken pärla, denna blomstrande jämtländska industri med långa traditioner

