

Renlycka

– ett samiskt kvalitetssigill
för renkött

FOTO Tina Staffrén



REN SMAKUPPLEVELSE • SAMISKT URSPRUNG • KVALITET • OMSORG OM DJUR OCH NATUR

Kvalitetssigillet tydliggör den samiska kulturens samhörighet med renen och renköttet. Sedan urminnes tid har renskötseln utvecklats hand i hand med naturen utifrån traditionell kunskap om renens förhållande till natur, människa och kultur.



RENLYCKA
WWW.RENLYCKA.SE

RENLYCKA ÄR EN MATUPPLEVELSE, EN REN NJUTNING AV KÖTT FRÅN FRITT BETANDE RENAR

Kvalitetssigillet Renlycka borgar för att renprodukterna håller hög kvalitet, från den levande renens skötsel av kunniga renskötare i ett unikt skötselsystem, till förädling av köttet via de samiska förädlingsföretagen. Detta är viktigt med tanke på produktens profil som hantverksmässigt naturproducerad med djupa traditioner och den etniska kopplingen till naturfolket samerna.

Renlycka-produkterna kommer från renar som gått på naturbete från samebyarna på svensk sida av Sápmi och förädlas enligt de kvalitetskrav Renlycka ställer.

Den traditionella samiska matkulturen baseras på vad naturen ger. Ren- och älgkött, fågel, fisk, bär och örter är de vanligaste råvarorna. Samerna har levt och utvecklat sin kultur i arktisk miljö i årtusenden. Det är ett bra bevis på att det samiska köket innehåller alla näringsämnen som människan behöver.

Renen lever fritt på naturens bete och under god omvårdnad av duktiga renskötare. Sommartid betar renen proteinrika örter och gräs. På hösten tillkommer svamp och andra växter i dalgångarna.

Under vintern finns renen i lavrika skogsområden för att på våren åter börja flykten mot vårbetesland och fjäll. I maj börjar ett nytt renår då kalvarna föds.

Som naturbetande djur har renen ett kött rikt på mineraler och vitaminer. Proteinhalten är cirka 22 procent och fetthalten är låg med ett genomsnittligt värde på 3 procent. En stor del av fettet består av nyttiga fleromättade fettsyror, så kallat omega-3 fett.

Resultatet av naturen, renen och renskötarens arbete är ett livsmedel av högsta kvalitet.

Samerna är Europas enda urfolk. Landet Sápmi sträcker sig från Kolahalvön i Ryssland från norr, genom norra Finland, Norge och Sverige ända ner till Dalarna.



FOTO Sven Skaltje



SÁMIID
RIIKKASEARVI
Svenska Samernas Riksförbund · s s r

Samernas Riksförbund
Magasinsgatan 7
903 27 Umeå
090-14 11 80
info@sapmi.se
www.renlycka.se