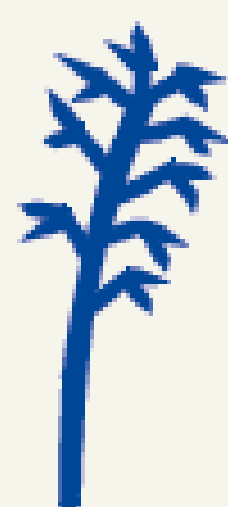


Om oss

Akademien för Svenska produkter med skyddade beteckningar är en ideell förening och ett nätverk som samlar svenska livsmedel med EU:s kvalitetsmärkningar SUB (Skyddad Ursprungsbeteckning) och SGB (Skyddad Geografisk Beteckning).

Vi lyfter fram det speciella med Sverige: unika produkter som vuxit fram ur våra landskap, traditioner och hantverk. Produkter som inte bara berättar om råvaran, utan också om smaken, platsen och människorna bakom. Vårt mål är att göra dem synliga, tillgängliga och efterfrågade – i butik, på restaurang och i människors medvetande.

I Sverige finns råvaror och produkter värda att resa för, upptäcka och minnas. Genom att samla producenter, föreningar och andra aktörer i ett levande nätverk sprider vi kunskap, stärker varandra och skapar gemensam kraft. Allt för att visa det speciella med Sverige.



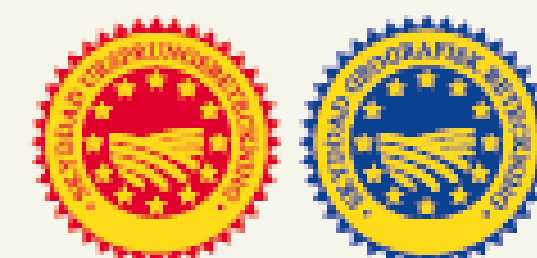
Vi är Akademien för Svenska produkter med skyddade beteckningar.

Ett nätverk som lyfter det bästa ur svensk matkultur. Genom att samla producenter, sprida kunskap och skapa gemensam synlighet ger vi råvaror och produkter med SUB och SGB den plats de förtjänar. På menyer, i butik och i människors medvetande.

Tillsammans visar vi det speciella med Sverige.

SKYDDAD URSPRUNGS-BETECKNING (SUB)	SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING (SGB)
 Hela processen inkl. råvaran ska komma från en geografiskt avgränsad plats.	 En del av processen ska ske i ett geografiskt avgränsat område.

AKADEMIN FÖR SVENSKA PRODUKTER
MED SKYDDADE BETECKNINGAR



Det speciella med Sverige

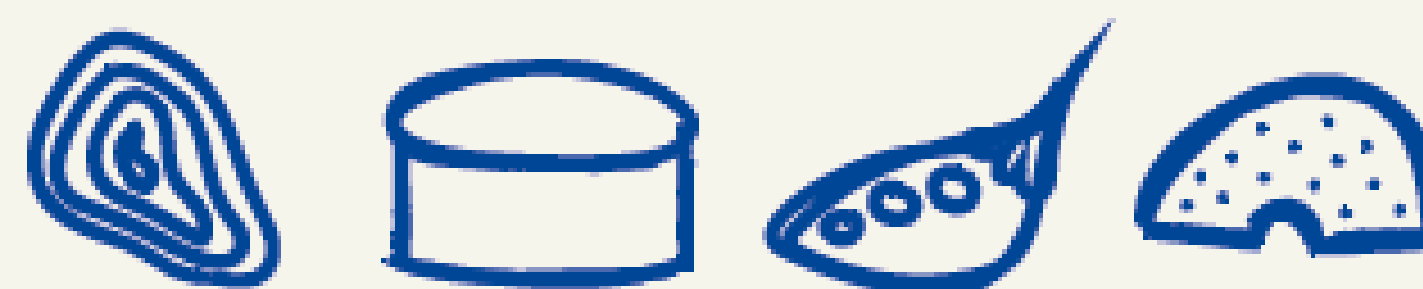


Foto: Sebastian Boudet

Våra medlemmar

Kaffeost

Mild, fast färskost med lätt sötma och en unik egenskap att inte smälta i het dryck. Har sitt ursprung i norra Sverige och är starkt knuten till samisk och tonedalsk matkultur.

Skedvi Bröd

Rustikt, hålat knäckebröd bakat på råg, med smak av rostade barrtoner och rostat mjöl, gräddat på gjutjärn i vedeldade ugnar. Produceras i Stora Skedvi, där plats och metod skapar brödets unika kännetecken.

Värmländskt Skrädmjöl

Grov malning av rostad havre med robust smak och rustik konsistens – idealisk för rustika bakverk och kulturspännmålngröt. Kvalitet och rykte är kopplad till Värmländsk tradition och råvaruförhållanden.

Vänerlöjrom

Fin kornighet, krämig men lätt textur och ren insjökaraktär med mild, balanserad sälta. Tillverkas av siklöjans rom som fiskas i Väneren och bereds lokalt genom varsam rensning och lätt saltning enligt tradition.

Kullings Kalvdans

Len, krämig och söt dessert med ljuvlig konsistens – en fest för smaklökar. Västergötlands landskapsdessert, där lokalt hantverk och kultur definierar produktens karaktär.

Äkta Gröna polkagrisar

Klassiska röd vita karameller med frisk pepparmintsmak och spröd konsistens. En delikatess och en symbol för svenskt konfektyrhantverk. Tillverkas i Gröna enligt traditionella metoder som går tillbaka till 1800-talet.

Wrångebäcksost

Rundpipig hårdost med fyllig, nötig smak och balanserad sälta. Den har en krämig konsistens och en arom som fördjupas sig med lagringen. Osten produceras på mjölk från kor som betar i Västergötland och ystas på Almnäs Bruks gårdsmejeri.

Grebbestadsostron

Skimrande av pärlmor med ren, frisk havssmak, tydlig sälta och mineralrik eftersmak. Vildfångade i de naturliga ostronbankarna vid Grebbestad där saltvatten, strömmar och bottenmiljö ger ostronen deras särprägel.



Vindelrökt Skinka

Varmrökt helmuskelskinka med intensiv röklighet, en tydlig sälta och en grandsöt, umami smak – med doft av lägereld och whisky. Tillverkas i traditionella murade ugnar eldade med alved.

Upplandskubb

Traditionellt mjukt bröd med luftig struktur och mild, syrlig smak – en unik variant i det svenska brödlandskapet. Framställs genom kolning enligt traditioner inom Upplandsområdet.

Sörmlands Ädel

En blåmøgelost med krämig konsistens, fyllig sälta och en rund, lite nötig smak. Tillverkas i Sörmland enligt etablerad tradition för blåmøgelostar, vilket ger osten dess särprägel och namn.

Hännlamb

Ett mörkt fårkött med djup, örtig smak påverkad av den gotländska foderfloran. Hännlamb är kött från lamm och får av rasen gutefår som föds upp och förädlas inom ett avgränsat område.

Gotlandslinsen

Fast och smakrik lins med toner av smör, rostade solrosfrön och hasselnöt – en riktig exklusiv smakupplevelse. Har odlats och förädlas på Gotland sedan medeltiden.

Bruna Bönor från Öland

Små, runda bruna bönor med mild, fyllig smak. Odlas enligt tradition på Öland där jordmån och klimat bidrar till dess unika smak och textur.