



## Undersökning bekräftar: Snellmans medvurst är ren

På grund av hepatit E-virusdebatten som har dykt upp de senaste veckorna har Snellmans Köttförädling Ab ännu på eget initiativ låtit undersöka köttet som används som råvara för produktionen av medvurst. Prover som undersökts vid det oberoende Eurofins Scientific Finland Oy-laboratoriet har visat sig vara fullständigt rena.

– Vi ville ytterligare säkerställa kvaliteten och fläckfriheten hos Snellmans medvurst, eftersom hepatitinfektioner har väckt osäkerhet hos många konsumenter. Hepatit E har aldrig hittats i Snellmans medvurstprodukter. Vi har månat om kvaliteten på våra råvaror och utvecklat våra processer i över 70 år, säger **Roland Snellman**, vd för Snellmans Köttförädling Ab.

Snellmans medvurst tillverkas i Jakobstad av inhemskt kött, som kommer från våra familjegårdar. Processsäkerheten garanteras ytterligare av det internationellt erkända IFS Food-certifikatet.

### Tilläggsuppgifter:

Roland Snellman, vd  
Snellmans Köttförädling Ab  
roland.snellman@snellman.fi  
044 796 6365

Snellmans Köttförädling Ab är ett familjeföretag från Jakobstad som har tillverkat högkvalitativa kött- och charkprodukter i 70 år. Företaget tillverkar sina produkter utgående från principer de inte ger avkall på, hög köttinhalt och inga onödiga tillsatssämnen. Vid fabriken i Jakobstad jobbar ca 900 människor. Snellmans Köttförädling Ab ingår i livsmedelskoncernen Snellman Ab.