

# Kollagen er foretrukket av forbruker

Hvordan ble testen gjennomført:

**Målgruppe:** Vanlig forbrukere uten bransjetilknytning

**Sted:** Umami 14-15 Februar

**Antall respondenter:** 221

**Metode:** Vi delte ut to pølsebiter (ca 1/3 pølse)

**Spørsmål stilt\*:** Hvilken av disse to pølsene liker du best? \*

**Testprodukter:** Produsert på samme sted, med samme farse og utstyr, kun forskjellig tarm

Vi har varer på  
lager i kaliber 21  
Ta kontakt!

\*Det ble brukt en Ipad med følgende beskrivelse av produktene i smakstesten

1. Hvilken av disse to pølsene liker du best? \*

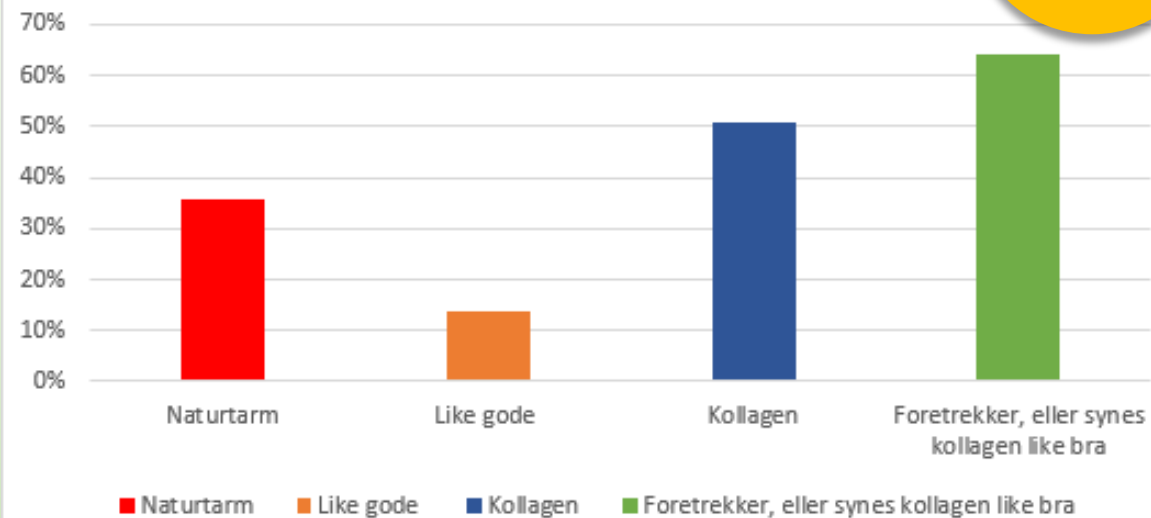
V945N

H662K

Like gode

+ Legg til ny

Resultater smakstest kollagentarm, 221 respondenter



Kollagentarm  
scorer best i  
smakstest!

## Kostnadsbilde

Nesten halv pris i innkjøpskostnad.

Ensartet kaliber gir mindre kokesvinn.

Ensartet lengde gir mindre overvekt ved fastvekt.

Øker farten med 30-40% under utstopping.

Mindre tid på kundehenvendelser (seig tarm).

Mindre ressursbruk på oppfølging og leveranser av «feil vare».

## Kvalitet

Gir ikke uønsket egensmak (tarmfett)  
Gir bedre mørhet enn naturtarm.

Du vil eliminere kundeklager på «seig tarm».  
Alltid et godt utgangspunkt mikrobiologisk  
Letter opplæring av nye operatører.

Du vil kunne se forskjell på ender og overflate.

Gir mindre «knekk» enn naturtarm.  
Kan virke mer industriell enn naturtarm.

## Deklarasjon

Kan deklarerer uten bruk av tarm i navnet (pølseskinn av storfeprotein eller proteintarm av storfe).

Tarm/naturtarm er ikke selgende for den yngre generasjon.

Gir en annen deklarerer enn naturtarm.

## Miljø/bærekraft

Når pølsene blir like lange kan man optimalisere plast pr pakke.

Tarmen produseres i Europa.