



– Vit halda, at vit duga rættiliga væl at gera livurpostei, og vit halda eisini, at vit saktans kunnu kappast við útlenska veitaran av fronskum livurpostei, sigur Alberg Gaardlykke

Mynd: Jens Kristian Vang

Franskt livurpostei úr Hósvík

Tíðliga í heyst kemur eitt nýtt livurpostei á føroyska marknaðin. Hetta er eitt sonevnt franskt livurpostei, sum er meiri malið, meiri kremað og meiri delikat, sum tað verður rópt. – Nú ætla vit at gera eina veruliga roynd at taka kappingina upp við útlenskar útbjóðarar

Vilmund Jacobsen

Tað er ikki at taka munnin ov fullan at siga, at Krás dugir at gera livurpostei. Tað heldur føroyski marknaðurin, og tað heldur dagligi leiðarin á matvøruvirkinum í Hósvík eisini.

– Jú, vit halda, at vit duga rættiliga væl at gera livurpostei, og vit halda eisini, at vit saktans kunnu kappast við útlenska veitaran av fronskum livurpostei. Vit hava tí gjørt nakrar ítøkiligar royndir, og vit halda, at vit eru komin væl áleiðis. Seint í august vænta vit at verða klárir á føroyska marknaðinum við nýggju og forvitnisligu vøruni.

Tað sigur Alberg Gaardlykke, sum hevur dagligu leiðsluna á Krás í Hósvík um hendi.

Eitt tons

– Sum er, hava vit trý sløg av livurpostei. Vit hava okkara góða, gamla í silvurbakka, bacon livurpostei í svørtum bakka, og síðan er soltið

livurpostei í gullbakka. Vanliga framleiða vit livurpostei mikudag, sum síðan verður pakkað hósdag. Umleið eitt tons av livurpostei hjá Krás fer út á føroyska marknaðin um vikuna.

Dagligi leiðarin sigur, at tey á

roynd og soleiðis taka kappingina upp við útlenska útbjóðaran.

Meiri delikat

Vit spurdu eisini Alberg Gaardlykke, hvat franskt livurpostei í veruleikanum er.

➤ **Tað er ikki soleiðis, at franskt livurpostei endiliga kemur úr Fraklandi**

Krás eru komin rættiliga væl áleiðis við fronskum livurpostei. Hann sigur, at bakkin verður 200 gram, og síðan verður liturin á bakkanum ein annar enn teir litir, sum longu eru brúktir.

– Vit vita, at franskt livurpostei verður selt í Føroyum, men vit vita ikki, hvussu nógv verður selt. Nú ætla vit so at gera eina veruliga

– Tað er ikki soleiðis, at hetta endiliga kemur úr Fraklandi. Hetta er heitið á einum livurpostei, sum er meiri malið og finari. Tað er meiri kremað og meiri delikat, sum tað verður rópt. Hinvegin eru sløgini, vit longu hava, meiri grovhakkað.

Hann vísir á, at franskt livurpostei eisini er meiri neutralt og soleiðis ikki so sterkt kryddað.

Rættur hjá Krás

– Vit hava samstarv við útlenskan framleiðara av kryddaríi og eru í lýtuni í holt við sættu royndina við fronskum livurpostei. Okkara samstarv við útlenska veitaran byggir á, um ov nógv – ella ov lítið – er av hesum ella hasum kryddarínum, og síðan verða tillagingar gjørdar, til vit eru nøgd við okkara vøru.

Alberg Gaardlykke sigur, at Krás eigur allar tær blandingar, sum matvøruvirkið ger við livurpostei, og tí er eisini hetta franska teirra eigna framleiðsla og rættur.

– Tað er altíð spennandi við nýggjum vørum, og vit eru eisini spent eftir at síggja, hvussu viðskiftafólk fara at taka ímóti fronskum livurpostei úr Hósvík, leggur hann aftrat.

vilmund@sosialurin.fo

➤ **Krás hevur samstarv við útlenskan framleiðara av kryddaríi og er nú í holt við sættu royndina við fronskum livurpostei**