



Krás er ein matvøruframleiðari



© Jens Kr. Vang

Alberg Gaardlykke er leiðari á matvøruvirkinum, Krás í Hósvík, sum eisini hevir góðkent sláturvirki

Skulu vit hava døgurðamat og viðskera mugu vit eisini hava framleiðarar

Vilmund Jacobsen

Krás í Hósvík, sum umframt at vera matvøruframleiðari, eisini hevir góðkent sláturhús, hevir í fleiri ár ment og virkað ymiskar nýggjar vørur úr tí fesda lambskjötinum.

Millum vørurnar, sum fyrítøkan bjóðar eftir fletting um heystarnar, er eitt nú suppukjöt, innbakað lambskjöt og lambsrullusteik.

Tað er einans hugflogið, sum setir mørkini, og hesi mørk royna tey á Krás stóðugt at troyta fyri at menna sítt virksema. Blóðpylsan hjá Krás er eisini millum umtókta vørurnar, sum virkið hevir ment.

Tað eru strong eftirlit, ið skulu yvirhaldast undir fletting og hagarreiðing av kjöti og avroðum, og hetta eru eisini viðurskipti, sum tey á Krás virðismetá sera høgt.

Virkið í Hósvík, sum er góðkent av Heilsufrøðiliga Starvsstovuni, lýkur tískil øll krøv til matvøruframleiðslu.



Stórur eftirspurningur

Á Krás siga tey, at eftirspurningurin eftir tí fesda føroyska lambskjötinum er stórur, bæði á matstovum og úti í handlunum. Føroyskt seyðakjöt er nakað heilt serligt, sum eisini ofta hoyrist millum manna.

Matvøruframleiðslan á Krás virk-

inum fevnir sera breitt, og ein av kendastu framleiðslunum gjøgnum mong ár er umtókta livurposteið til viðskera, umframt rullupylsan, kjøtpylsan og skinsakjotið.

Til feskan døgurðamat verður framleitt malið oksakjöt, kjøtfars, ymiskir útskornir búffar og steikir

av oksakjoti, kotolettir og annað av svinakjoti.

Eisini er fiskafars og tær vælumtókta fiskafrikadellurnar ein partur av breiða úrvalinum hjá fyrítøkuni.

Til frystan døgurðamat verður framleitt saltsprongt lambskjöt, saltsprongt oksakjöt og lambstjógv.

Á Krás í Hósvík roykja tey eitt nú hamburgarrygg og flesk.

Stórkeyp um landið

Matvøruvirkið fór í endanum av 2015 undir eina tænastru, sum tey rópa Stórkeyp.

Tænastran byggir á, at viðskiftafólk í Á-handlum og Samkeyp-handlum kring landið kunnu bíleggja sær vørur í stórri nøgdum til eitt nú føðingardagar, barnadóp, konfirmatiónir, veitslur, grillveitslur ella hvat tað nú kann vera. Bíleggingarseðil til Stórkeyp liggur við diskarnar í handlunum, sum hava hesa tænastru, sum Krás veitir.

Einasta treyt fyri bílegging er, at talan er um fyra kilo ella meira av kjøtvørum. Hinvegin er eingin avmarking, hvussu stórar nøgdirnar kunnu verða. Viðskiftafólk, sum skulu gera eitt stórri keyp, fylla út bíleggingarseðilin og lata hann inn í viðkomandi handli. Síðan kunnu tey heinta og gjalda fyri bíløgdu vørurnar í handlinum dagin eftir.