

SMAKA PÅ SMÅLAND MED FC GRUPPEN

Vi är en del av destinationerna Jönköping och Småland och vi vill självklart vara med och bidra till att öka livsmedelsproduktionen i Jönköping län. Vi är stolta över våra lokala producenter och använder oss av deras lokala produkter i så stor mån som möjligt.

Bageriet

90% av allt fika och bröd vi serverar är bakat i vårt alldeles egna bageri, Bageriet, som ligger på Elmia. Det vi inte bakar själva köper vi från lokala familjeföretaget Malmborgs Konditori.

Mjök och grädde

All vår mjök och grädde kommer från gårdar i Jönköping med omnejd och paketeras på Arlas mejeri i Jönköping.

Ost

Till produktionen av osten vi främst använder oss av används mjök från gårdar i södra Sverige och osten produceras i Götene. Vi använder oss även av Boxholms ost, Brostorps ost och Vrigstads ostkaka.

Smör

Smöret vi använder oss av produceras i Jönköping samt Emå mejeri i Småland.

Mjöl

Vi använder oss av mjöl från Nordmills som är grundat i Malmö.

Fläsk

I största möjliga mån använder vi oss av fläskkött från Smålandskött. Utöver det använder vi oss av Svensk rapsgris.

Nöt

Majoriteten av vårt nötkött kommer från Småland men vi använder även till viss del högrev från Irland samt ryggbiff från Finland. Vår nötbog kommer från Ölanda Säteri i Skövde och våra hamburgare och annat nötkött kommer från Bjursunds slakteri nära Valdemarsvik.

Korv

Majoriteten av vår korv kommer från Ebbarps Norrgård i Lekeryd, korven stoppas för hand i Aneby. Vi använder oss även av korv från Vaggeryds Chark.

Kyckling

Vi använder oss av öländsk kyckling från Guldfågeln.

Fisk

Vår fisk kommer från Leröy i Göteborg, generellt sett kommer fisken från Sverige, Norge, Island samt Nordsjön. Vi kan delge exakt information om vart fisken kommer ifrån och MSC detaljer vid efterfrågan.

Godis

Vårt godis kommer från Bubs Godis i Jönköping och våra polkagrisar från Gränna.

Grönt och torrvaror

Våra grönsaker samt torrvaror levereras av Mårdskog Lindqvist som är beläget i Jönköping.