






DIN EKONOMI. Kräftor 2008

										
	Pandalus Färskturkiska kräftor (<i>Astacus leptodactylus</i>)	Pandalus Kinesiska jumbokräftor, frysta (<i>Procambarus clarkii</i>)	Icas eget märke Turkiska bergsjökräftor, frysta (<i>Astacus leptodactylus</i>)	Lobster Kaukasiska bergssjökräftor (Ryssland), frysta (<i>Astacus leptodactylus</i>)	Ullmo Färskkräftor från Spanien (<i>Procambarus clarkii</i>)	Ullmo Frysta bergssjökräftor från Kaukasus (Armenien) (<i>Astacus leptodactylus</i>)	Ullmo Kinesiska kräftor, frysta (<i>Procambarus clarkii</i>)	Ullmo Spanska kräftor (<i>Procambarus clarkii</i>)	ABC Seafood Svenska färska insjökräftor, signal (fr Vättern, enligt butiken)	Seacold food AB Frysta kinesiska kräftor (<i>Procambarus clarkii</i>)
Köpställe	Hemköp city	Vi Matpressen	Ica Aptiten	Ica Aptiten	Daglivs	Vi Matpressen	Vi Matpressen	Coop Hornstull	Ica Supermarket Fridhemsplan	Hemköp city
Pris	189:–	79:90	159:–	159:–	249:–	119:–	49:90	69:90	249:–	59:90:–
Antal kräftor	24–30 st	17–22 st	24–30 st	16–22 st	20–30 st	24–30 st	16–22 st	24–30 st	21 i vår hink	17–22
Utseende	Ljust laxfärgade, hyggligt stora	Galet knallröda, stora klor	Snyggt orange-röda, välproportionerade	Apelsinfärgad. Stort huvud, små klor	Från snyggt röda till oaptitligt grådaskiga	Blek och ämlig	Knallröd med jätteklor	Trevlig skalfärg, grådaskigt kött	Rödfläckiga, ojämn storlek, stora klor	Rödsvart, insektsliknande
Smak	Ganska salta, för lite dillsmak	Unken, dyig smak	God dillsmak, bra balans i smakerna	Söt med dillfrödoft	Dysmak, äckliga	Obehaglig, smakar dy	Intetsägande smak, dill saknas	För lite dillsmak, salta	Hög dillsmak, välbalanserat mellan salta och skaldjurssötma	Söt smak med dragning åt lakrits
Kommentar	Okej kött, klassisk kräftskivekräfta	Skalet är större än köttet, gummiartat kött, helt ointressanta	Bra kokt, mjäll och saftig	Bra konsistens, inte så mycket smak	Bottennapp, oätlig	Smulig konsistens, oaptitliga	Okej bland sumpkräftorna (<i>Procambarus clarkii</i>), hyfsad konsistens	Köttet smakar som uppblött papper	Godast! Klar vinnare.	Bra konsistens, fullt uthärdlig smak
Totalbetyg 0–5	3.	1.	4.	2.	0.	0.	2.	1.	5. BÄST!	2.

Kräftpanel 2008: Magnus Henriksson, redaktör vinochgastronomi.se, Mats Holmberg, Namn och Nytt-redaktör, Berit Lyregård, chef DN:s provkök, Elin Peters, matredaktör DN Söndag.