



Affärsidé med KRAV godkänd produktion

❖ Svensk Ostronskivling i ett kretslopp



Hållbarhet, Hälsa & Mervärden

❖ Till vår produktion använder vi:

- Kravhalm från närliggande gårdar.
 - Halm har en bra struktur för ostronskivling att växa i.
- KRAV Lucern.
 - Baljväxt som är torkad och pelletrerad.
- Vatten



Hållbarhet, Hälsa & Mervärden

❖ Från halm till substrat

- Halm och lucern hackas, blandas, befuktas och pastöriseras i en blandarmakin vid 70°C.
- Sedan sker en fermentationsprocess där många biologisk, kemiska och fysikaliska faktorer samverkar och gör substratet lämpligt för Ostronskivling att växa i.



Hållbarhet, Hälsa & Mervärden

❖ Ympning

- Efter två dygn matas det färdiga substratet ut och "ympas".
 - Det enda i vår produktion som inte är svenskt är mycelet, som endast utgör 0,7%. Alltså 99,3% är svenska råvaror.
- Mycelet är odlat på spannmålskärnor som blandas ut i substratet och varje kärna blir nu en groddpunkt för mycelutväxt.



Hållbarhet, Hälsa & Mervärden

❖ Förpackning

- Det ympade substratet förpackas i balar som placeras på rullvagnar.
- Varje bal väger ca 25 kg och ger 6-7 kg färsk Ostronskivling.
- Det är en utväxtperiod på 6-8 veckor.



Hållbarhet, Hälsa & Mervärden



Småklasar på väg
5 dagar sedan håltagning



Skördeklar svamp
11 dagar sedan håltagning

Hållbarhet, Hälsa & Merv

❖ Skörd och leverans

- Det är först de sista 4-5 dagarna som svamparna producerar sporer.
- Den stam vi använder av Ostronskivlingen producerar sparsamt med sporer. De mesta av sporena upptas i ett filtersystem med vattenspoling.
- Ostronskivlingen skördas efter 11 dagar, vägs in i 2kg lådor, packas på pall och kyls ner till 2°C i ett dygn för att sedan transporteras till grossist.



Hållbarhet, Hälsa & Mervärden

❖ Plasten sprättas bort

❖ Restsubstratet tippas i en kärra som lantbrukaren senare hämtar



Hållbarhet, Hälsa & Mervärden

❖ Restsubstratet tippas sedan i en kompost för att spridas ut på de åkrar som ingår i växtföljen som halmen kommer ifrån.



Marknadsföring

Vi säljer vår Ostronskivling till butik, restaurang, storkök och skolor via grossist. I samarbete med grossisterna är vi ute i butiker och demonstrerar vår svamp.



Marknadsföring

- ❖ Vi besöker även en del marknader.
- ❖ Annonserar även i vissa mattidningar.
- ❖ Vi finns även på Facebook och där tillsammans med andra sociala medier ser vi en stor potential att nå ut till fler konsumenter.



Erfarenhet & Framtid

Fungigården är nya i branschen, medan Funginova har stor erfarenhet från forskning om matsvampar och odlingstekniker. Funginova har odlat Ostronskivling sedan 1995.



Nyskördade klasar



7 dagar, öppen låda, 8-10 grader



18 dagar, 2-4 grader, dragfritt



18 dagar, öppen låda, 8-10 grader

Erfarenhet & Framtid

Vi har som mål för framtiden att bli så energi- och miljöneutrala som det går i vår svampproduktion.

