

Argentiskt-svenskt företag med mycket hjärta

– Varje fredagkväll satt min far och jag mittemot varandra vid köksbordet och åt med sked ur en burk med dulce de leche, berättar Hernán Marcovecchio.

Nu förser han oss med den argentinska delikatessen via sitt företag Pampas Deli.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Dulce de leche betyder söt mjölk och det är just vad det är, karamelliserad kondenserad mjölk. Den är ljusbrun och len, som kolasås, men inte lika söt.

– Den består till sjuttiosju procent av färsk mjölk från den argentinska korasen Holando Argentino och har bara sexton procent tillsatt socker, berättar Hernán Marcovecchio.

Han är från Argentina och tillsammans med hustrun Karin har han startat företaget Pampas Deli.

Bro mellan länderna

Hernán och Karin träffades i Italien då de båda jobbade på Tetra Pak. Nu bor de i Lund, har sonen Marco och satsar för fullt på sitt företag.

Hernán insåg snabbt hur matintresserade svenskarna är och hur många olika smak-influenser som finns här. Något avtryck av Argentina hade han dock svårt att hitta. Nu ser han Pampas Deli som en bro mellan de två länderna – på mer än ett sätt.

– Argentina är ett land med fyrtio miljoner människor, men med naturresurser tillräckliga att föda fyrahundra miljoner människor. Ändå lever nästan en femtedel av invånarna i extrem fattigdom.

Hernán och Karin vill göra skillnad och tror på det sociala entreprenörskapet. Ett led i detta är att låta en krona från varje såld produkt gå till Hungerprojektet, som arbetar genom att väcka lokal entre-



Hernán och Karin Marcovecchio introducerar argentinska smaker i de svenska köken. Sonen Marco skulle gärna ställa upp som provsmakare, men får vänta ett litet tag till.

prenörskapsanda och för att få till bestående förändringar.

Provsmakningar

Produkten har börjat säljas i butiker i framför allt Skåne och Stockholm, men också via webben. Den finns i tre varianter, en som man kan äta direkt, en speciell för bakning och en för glasstillverkning.

Marknadsföringen inleddes i höstas. För att nå ut till så många som möjligt har de valt att gå via bakglada bloggare och Facebook och egen blogg.

Det blir också många demonstrationer i butik. För att få stå i butik och göra sådana krävs att man har en utbildning i livsmedelssäkerhet. Det fick Hernán känna på då han blev avvisad i en affär när han inte kunde visa upp något certifikat.

Därefter anmälde sig båda två till Menyörkortet – livsmedelshygien, som

finns både på engelska och svenska. Hernán talar bra svenska, men när han vill vara helt säker på att han uppfattar allt rätt, går han gärna över till engelska.

Eftersom kursen är webbaserad passade den bra in i deras vardag.

– Kursen var riktigt bra och jag lärde mig mycket om olika förebyggande åtgärder, säger Hernán.

Produktutveckling

Karin har kvar sin tjänst på Tetrapak, men just nu är hon föräldraledig och försöker hinna baka så mycket som möjligt – produktutveckling för företaget.

– Jag har alltid älskat att baka och nu testar jag olika recept med dulce de leche i muffins, tårter, macroner och till och med semlor.

Drömmen är ett kafé, men till att börja med fokuserar de på den här produkten. □