



Pressemelding fra  
Det norske måltid,  
Stavanger 08.01.015

## Åtte vinnere i Det norske måltid er klare!

8 superprodukter er kåret til landets beste i finalen under Det norske måltid. Tyngdepunktet for vinnerne er langs kysten fra Rogaland til Sør-Trøndelag. Vinnerne ble hedret med hele mat-Norge tilstede i Stavanger i kveld.

Produktene er vurdert etter smak, konsistens, utseende og regional forankring. Finalejuryen består av Bent Stiansen (juryleder), Wenche Andersen, Gunnar Nagell Dahl, Jan Kåre Johansen og Miriam Østvik Jenssen.

Årets vinnere er:

**Vinner av Årets det grønne – naturelle:  
Piccolotomater, Wiig Gartneri AS, Rogaland**

Juryen sier: Vinneren er et flott produkt med deilig sødme og frisk smak. Alle tomatene i pakken er godt modnet, noe som viser produsentens yrkes stolthet og fokus på godt håndverk, for å gi forbrukeren et godt produkt. En klar vinner i sin kategori.

**Vinner av Årets det grønne – bearbeidet:  
Friskpressed Rabarbra Naturell, Köhler-paviljongen, Rogaland**

Juryen sier: Vinneren er et flott og delikat produkt med nydelig farge og god smak. Produktets innhold har et godt samsvar mellom produktnavn og ingredienser. Produktet er lekkert emballert, både når det gjelder flaske og etikett, og har en klar historisk og regional identitet.

**Vinner av Årets kjøtt – naturelle:  
Heil Lårsteik "Black Turkey", Økodrift Homlagarden AS, Hordaland**

Juryen sier: Vinneren er et nytt produkt med svært positive signaler, og viser nytenkning fra produsentens side. Kjøttet er mørt og saftig med god struktur og med god smak av kalkun. Juryen peker på bærekraften bak produktet. Det er økologisk og kalkunene har fått bevege seg på store, grønne arealer ute. Dette er en framtidsrettet produksjon!

**Vinner av Årets kjøtt – bearbeidet:  
Fenalår av villsau, DalPro Gårdsmat, Sør-Trøndelag**

Juryen sier: Vinneren er et produkt med fin farge, kjøttet er mørt og veldig godt på smak. Kjøttet er passe saltet og har en delikat fåresmak. Fenalåret er laget av villsau og har en tydelig identitet. Produktet er en soleklar vinner i sin klasse.

**Vinner av Årets meieriprodukt – naturelle og bearbeidet:  
Kraftkar, Tingvollst, Møre og Romsdal**

Juryen sier: Vinneren er en meget god ost som er resultat av godt håndverk. Osten er en karakterost som er passe modnet. Den kremaktige konsistensen står veldig bra til den kraftige og fylldige smaken.

**Vinner av Årets godbit – åpen kategori:  
Klippfisk 321 Ovn, Jakob og Johan Dybvik AS, Møre og Romsdal**

Juryen sier: Vinneren er et meget bra og forbrukervennlig produkt. Forpakningen er fin og produktet representerer nyteknning i og med at det henvender seg mot et yngre publikum og er enkelt å bruke. Produktet bidrar med god utnyttelse av fisken og er skinn og benfritt. Dette kan motivere flere til å spise klippfisk, i tillegg til å bruke produktet til flere retter enn bacalao.

**Vinner av Årets sjømat – oppdrett naturelle:  
Vesters (flatøsters) Vest i havet AS, Hordaland**

Juryen sier: Vinneren er et ferskt og rent produkt. Produktet lukter av kai og smaker friskt og deilig av hav. Flatøstersen har et svært delikat utseende og en klar regional identitet. Juryen mener det er flott vi produserer østers i Norge, og håper flere forbrukere får muligheten til å kjøpe produktet i fremtiden.

**Vinner av Årets sjømat – bearbeidet:  
Røkelaks, Ryfylkelaks AS, Rogaland**

Juryen sier: Vinneren er et svært delikat sjømatprodukt. Smaken er mild, laksen er optimalt saltet og man får følelsen av at produktet «smelter på tungen». Røkelaksen lukter godt, og kjøttet er akkurat passe fett.

Kontakt:

Kristin Austigard [ka@ipaxmat.no](mailto:ka@ipaxmat.no) mobil: (+47) 90 19 38 77  
Det norske måltid er på Facebook.com/detnorskemaaltid

Twitter: @DNMaltid Instagram: @detnorskemaltid #dnmaltid14

Det norske måltid startet i 2008 og er nå landets viktigste matpris. Flott å få frem mangfoldet i lokalmat på TV2 fra 2011. Ipax Mat tok i 2014 over Det norske måltid som deler ut viktige priser for syvende år på rad.