



Pressemelding fra  
Det Norske Måltid,  
Bergen 05.09.15

## 10 finalister videre etter delfinalen på Bergen Matfestival!

Nå har Bergensjuryen smakt på 25 produkter inkludert øl, og 8 kategorier har blitt vurdert. Nå er det klart hvilke 10 produkter som er videre til finalen.

- Det har vært flott å være tilstede på Bergen Matfestival Bønder i bydn. Dommerne har jobbet grundig og nøyaktig under smakingen av de 25 produktene som er med på denne delfinalen, sier prosjektleder Kristin Austigard.

### ***Her er de som går videre til finalen:***

Årets sjømat villfanget: **Ferske reker**, Sirevaag AS, Rogaland, **Sjøfrossen villfanget torskefilet**, Ramoen AS, M-36 fabrikktråler, Møre og Romsdal, **Ulkefilet**, Domstein Sjømat AS, Rogaland. (Denne kategorien er ferdig vurdert i Bergen)

Årets sjømat foredlet: Gravet Regnbueørret, Leiren Laks AS, Hordaland

Årets det grønne – naturelle: Sjitne Gulerøde, J&J Wiig DA, Rogaland

Årets det grønne – foredlet: Plommesylte frå Hardanger, Lutro in Vitro, Hordaland

Årets kjøtt foredlet: Skinka frå Suldal, Fjellmat frå Suldal AS, Rogaland

Årets ost: Fjellgeit, Bo Jensen, Rogaland

Årets godbit: Lammebratwurst med pinnekjøtt, Røroskjøtt AS, Hedmark

Årets tradisjonsøl: Slaget på Vågen, Lysefjorden Mikrobryggeri, Hordaland

Det er flere deltakere som skal vurderes på Matstreif i Oslo neste helg, og på Mathallen i Trondheim 17.09, se [detnorskemaltid.no](http://detnorskemaltid.no) for hvem som er med i Oslo og Trondheim.

Juryleder i Bergen har vært kokken Anders Rødseth Isager, med bakgrunn fra Gastronomisk Institutt og Norsk Sjømatsenter. Med er også kokk Hanne Frostad, kjøkkensjef ved Alvøparken Trude Norevik, og Adam Schive Bjerck fra Adams Matkasse.

### **Neste delfinaler:**

**Lørdag 12.09 i Oslo på Matstreif** med juryleder **Einar Risvik**, forsker og professor i Nofima. Restauratør og kokk Jørn Lie, matblogger og kokebokforfatter Trine Sandberg og TV2s Wenche Andersen er også i juryen.

**Torsdag 17.09 i Trondheim på Mathallen** med juryleder **Roar Hildonen**, restauratør med Torom og kjøkken i Trondheim. Kjøkkensjef Lars E. Vesterdal, journalist og hobbykokk Ole Jacob Hoel og Anne Karin Statle fra Lofotmat er med i Trondheimsjuryen.

Alle de 33 finalistene i Det Norske Måltid 2015 er med i konkurransen om å bli Årets Matspire, en pris som deles ut av Matmerk. Prisen består av tjenester for å utvikle produktets merkevare og markedspotensial videre og har en verdi på 100.000 kroner.

Resultatet av de tre delfinalene er 33 finaleprodukter. 11 av dem kan vinne. Den store matgallaen og finalen blir i Stavanger fredag 8. januar 2016. - Vi ønsker alle velkommen dit, og regner med fullt hus og stor stemning, så bare noter datoen allerede nå, sier Austigard.

Kontakt:

Kristin Austigard [ka@ipaxmat.no](mailto:ka@ipaxmat.no) mobil: (+47) 90 19 38 77

Sigve Skretting [ssk@ipaxmat.no](mailto:ssk@ipaxmat.no) mobil: (+47) 90 75 10 25

Det norske måltid er på Facebook.com/detnorskemaaltid

Twitter: @DNMaltid Instagram: @detnorskemaltid #dnmaltid15

Det Norske Måltid startet i 2008 og er nå landets viktigste matpris. Det Norske Måltid eies og drives av iPax Mat AS.