



Pressemelding fra
Det Norske Måltid,
Trondheim 17.09.15

9 nye finalister klare etter delfinale i Mathall Trondheim!

Rundt et bord med hvit duk kom de siste 24 delfinalist-produktene på tallerken etter tallerken inn til Trondheimsjuryen.

Rammen rundt delfinalen er Mathall Trondheim, der juryleder Roar Hildonen fra restaurant To rom og kjøkken tok ledelsen sammen med kjøkkensjef på Sjødøst Lars E. Vesterdal, journalist og hobbykokk Ole Jacob Hoel og Anne Karine Statle fra Lofoten Mat.

- Dagen har vært spennende og vi har fått oss noen overraskelser, sier juryen. De har smakt seg gjennom 24 produkter og har fått både utfordringer og stort spenn i smaksopplevelsene.
- Det er fint å se engasjementet produsentene legger ned i det de lager, og vi ser kvalitetsforskjeller både i smak og innpakning, påpeker juryen.

Finalister fra delfinale Trondheim 17.09:

Årets sjømat foredlet: Røkt Lakseloin`s med pepper & Cognac (Kaldrøkt) Garnviks Røkeri, Sør-Trøndelag

Årets kjøtt foredlet: Tørrsaltet bacon, Lundal Nord AS, Nordland

Årets meieriprodukt foredlet: Økologisk Røros Rømme, Rørosmeieriet AS, Sør-Trøndelag

Årets meieriprodukt foredlet: RørosIs Tjukkmjølksis m/tyttebær, Galåvolden Gård AS, Sør-Trøndelag

Årets meieriprodukt foredlet: RørosIs Fløteis m/molte, Galåvolden Gård AS, Sør-Trøndelag

Årets ost: Kvit Kjerringøy, Kjerringøy Gård, Nordland

Årets godbit: Tørket Reinkjøtt, Skodi Rein AS, Finnmark

Årets tradisjonsøl: 6060 Lys Øl, Grim & Gryt Økobyggeri, Møre og Romsdal

Årets det grønne – foredlet: Einerbærsirup, Ekta gødt DA, Oppland

Finalister fra delfinale Matstreif 12.09:

Årets sjømat oppdrett: SALMA loin, Salmon Brands AS, Oslo

Årets sjømat oppdrett: SALMARAW, Salmon Brands AS, Oslo

Årets sjømat oppdrett: Fjord ørret, Hallvard Lerøy, Hordaland

Årets sjømat foredlet: Absolut tradisjon røykelaks, Mikals Laks AS, Rogaland

Årets det grønne – naturelle: Skjærgaardsløk, Skjærgaarden gartneri, Vestfold

Årets det grønne – naturelle: Snackpaprika, Miljøgartneriet Rogaland

Årets kjøtt: Vaktelkjøtt, Ryfylke vaktel, Rogaland

Årets kjøtt: Ytrefilet reinsdyr kalv, Rørosrein AS, Sør-Trøndelag
Årets kjøtt: Jæren Smak Ribbe, Prima Jæren, Rogaland
Årets kjøtt foredlet: Gullros, Spekepylse av 100% telemarkskyr, Vinje Slakteri as, Telemark
Årets ost: Valdres Ost, Valdres Meieriet, Oppland
Årets godbit: Treak Ekta gødt DA, Oppland
Årets tradisjonsøl: Pilegrimspilsener, Sundbytunet bryggeri & destilleri AS, Akershus
Årets det grønne – foredlet: Økologisk Rød Aroma Eplemost - Spesialitet Dyre Gård, Østfold

Finalister fra delfinale Bergen 05.09:

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

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. - Nå ser vi at alle finalistene holder høyt nivå, og konkurransen er knivskarp. Vi er veldig stolte av bredden og rekken finalister. Derfor ønsker vi alle velkommen til å smake alt dette på matgallaen i januar, sier prosjektlederne i Det Norske Måltid Kristin Austigard og Sigve Skretting.

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.

Kontakt:

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

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

Det norske måltid er på [Facebook.com/detnorskemaaltid](https://www.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.