



Pressemelding fra Det
Norske Måltid, Stavanger
08.01.15

11 stolte prisvinnere i Det Norske Måltid 2015!

11 finalister har gått helt topps i landets viktigste kåring av kvalitetsprodukter. Vinnerne kommer fra 13 av landets 19 fylker.

- Flere regioner utmerker seg og det er ekstra gledelig at det er økende interesse for å delta. I 2015 var det rekordmange produkter med høy kvalitet og det gjorde juryarbeidet ekstra utfordrende. Det har vært små marginer, uttaler juryleder Einar Risvik, seniorforsker ved Nofima og visiting professor ved Universitetet i Stavanger.

Produktene er vurdert etter smak, konsistens, utseende og regional forankring. Finalejuryen består av professor ved Nofima Einar Risvik, (juryleder), Wenche Andersen (TV2), Kjartan Skjelde (Tango/TV3), Guro Helgesdotter Rognså (Gastronomisk Institutt) og Lars Erik Vesterdal og Anders Isager.

Årets sjømat oppdrett: Vinneren er Salma Loin fra Salmon Brands AS

Juryen uttaler: Design, teknologi og produkt gir inntrykk av ypperste kvalitet, lukter friskt av sjø og har en ren og god smak. SALMA representerer innovasjon i norsk matproduksjon på en fantastisk måte.

Årets sjømat, villfanget: Vinneren er Ulkefilet fra Domstein sjømat AS

Juryen uttaler: Brukervennlig pakning og produkt gjør en for mange ukjent råvare tilgjengelig for et stort publikum. Lukter storhavet på en tiltalende måte og smaker nydelig!

Årets sjømat, foredlet: Vinneren er Grava regnbuørret fra Leiren Laks

Juryen uttaler: Et kvalitetsprodukt med moderne uttrykk, basert på tradisjoner utviklet gjennom generasjoner. Lukter og smaker mildt og behagelig og er lett å presentere delikat.

Årets Det grønne, naturelle: Vinneren er Skitne Gulerøde fra J & J Wiig DA

Juryen uttaler: Forteller historien om produktet i klartekst gjennom pakningens budskap. Med sitt naturlige utseende, jevne størrelser og usminkede smak var juryen aldri i tvil.

Årets kjøtt: Vinneren er Jæren smak Ribbe fra Prima Jæren AS

Juryen uttaler: Vinneren har med dette produktet virkelig vist at ”det går an”. Fortellingen om kjøttets geografiske opphav gjør sammen med kjøttfylde, marmorering, mørhet og smak et perfekt produkt.

Årets Kjøtt foredlet: Vinneren er Skinka frå Suldal, fra Fjellmat frå Suldal AS

Juryen uttaler: Gode råvarer, produksjon og modning i fantastisk natur gjør at produktet hevder seg blant de beste, uttrykket ”smelter på tunga” blir ofte brukt når skinken serveres.

Årets meieriprodukt, foredlet: Vinneren er Røros rømme, fra Rørosmeieriet AS

Juryen uttaler: Magisk, perfekt, unikt. Treffer blink med utseende, smak og konsistens. Kvalitet i alle ledd, med utgangspunkt i en ukuelig respekt for råvarens spesielle egenart.

Årets ost: Årets vinner er Valdres Ost Fosheim, fra Valdresmeieriet AS

Juryen uttaler: God aroma, kompleks smak, særegne saltkrystaller og en karamellaktig god ettersmak. Emballasjen er lekker og gir god informasjon om prosessen som ligger bak.

Årets Godbit: Vinneren er TREAK, fra Ekta Gødt DA

Juryen uttaler: Godbiten er en helt ny kombinasjon av råvarer fra vill natur og norsk landbruk. Eldgamle tradisjoner forteller om egenskaper som kurerte sykdommer og er beskrevet som fjellheimens godteri.

Årets Det grønne, foredlet: Vinneren er Økologisk Rød Aroma Eplemost, Fra Dyre Gård

Juryen uttaler: Produktet har en lekker emballasje og gir et eksklusivt inntrykk. Lukt og smak er nydelig, med god sødme og med tydelig aroma fra råvaren.

Årets tradisjonsøl: Vinneren er 6060 Lys Øl, fra Grim & Gryt Økobryggeri AS

Juryen uttaler: Med utgangspunkt i landets mange ølbryggertradisjoner, står vi her overfor et produkt som virkelig reflekterer dette. God balanse av aroma, smak, friskhet og lukt. Ølet oppleves særdeles behagelig å drikke.

Publikumsprisen: Vinneren er Skitne Gulerøde fra J & J Wiig DA

Dette er en pris der vinneren er stemt frem blant finalistene av de 520 gjestene i salen under finalegallaen til Det Norske Måltid, i regi av DnB.

NB! Foto av vinnerne er kontinuerlig lagt ut på www.detnorskemaltid.no og kan fritt lastes ned mot kreditering ved publisering.

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: @detnorskemaaltid #dnmaltid15

Det Norske Måltid startet i 2008 og er nå landets viktigste matpris. Målet er å skape et utstillingsvindu for norske råvarer og å jobbe for økt markedsføring, næringsutvikling og bærekraftig produksjon. Ipax Mat tok i 2014 over Det Norske Måltid.