



Pressemelding fra
Det Norske Måltid,
Stavanger 26.09.2016

15 av landets fylker har finaleplass i Det Norske Måltid 2016

Finalistene til Det Norske Måltid 2016 er nå klare, med stor geografisk spredning over hele landet. Det er en god utvikling.

- Nå er finalistene klare og vi gleder oss enormt over at produkter fra hele landet når opp til finalenivå i landets viktigste kåring av matkvalitet, sier prosjektlederne Kristin Austigard og Sigve Skretting.

Etter innledende delfinaler i Bergen, Oslo, Trondheim og Tromsø skal finalejuryen samles i november. - De får en tøff oppgave, fordi vi ser at det er svært høy kvalitet på finalistene. Det gleder oss når dommerne melder tilbake at de skulle ønske at de kunne sende flere til finalen. Da er vi på rett vei, påpeker Austigard og Skretting.

Finalejuryen består av juryleder Einar Risvik (Nofima), Tom Victor Gausdal (Strand), Wenche Andersen (TV2), Kari Innerå (BA53), Frode Selvaag (Ryfylkekokken), Roar Hildonen (To rom og kjøkken), og Gunnar Nagell Dahl (Fylkesmannen i Hordaland).

Her er finalistene i Det Norske Måltid 2016, sesong 9:

Årets sjømat oppdrett: Økologisk laks, Flakstadvåg laks AS, Troms

Årets sjømat oppdrett: SALMABRG, Salmon Brands AS, Oslo

Årets sjømat oppdrett: Fersk Ishavsrøye, Sigerfjord Fisk AS, Nordland

Årets sjømat villfangst: Norway Seafoods Torskeloin, Norway Seafoods AS, Nordland

Årets sjømat villfangst: Mørnet Biff av Hval, Myklebust Hvalprodukter AS, Møre og Romsdal

Årets sjømat villfangst: Villkveite filet, Domstein Sjømat AS, Rogaland

Årets sjømat foredlet: Halvors Boknafisk loin, Halvors Tradisjonsfisk AS, Troms

Årets sjømat foredlet: Røkt Ishavsrøye, Sigerfjord Fisk AS, Nordland

Årets sjømat foredlet: Porsmarinert Einerrøykt Svanøy laks, Svanøy Røykeri AS, Sogn og Fjordane

Årets det grønne – naturlige: Rosettkål, Vang Gård, Oppland

Årets det grønne – naturlige: Økologiske poteter fra Sandholt & Eftedal, Svanepotet AS, Vestfold

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

Årets det grønne – foredlet: Grønvik Eplemost, Grønvik Gard, Rogaland

Årets det grønne – foredlet: Grønvik Eplemost – Summerred, Grønvik Gard, Rogaland

Årets det grønne – foredlet: Lippertdrikke Eple & Bringebærjuice, Frode Lippert, Østfold

Årets kjøtt: Lammecarré av Klosterlam, Klostergården, Rogaland

Årets kjøtt: Limousin Mørbrad, Oppdal Smak og Behag / Megarden Limousin, Sør-Trøndelag

Årets kjøtt: Gilde Årets ferske sommerlam – Grillribbe naturlig, Gilde, Nortura SA, Oslo

Årets kjøtt foredlet: Hockey, Ask Gård Foredling, Buskerud

Årets kjøtt foredlet: Gravet og lettrøkt flatbiff av reinsdyr, Brurskanen Rein, Nordland

Årets kjøtt foredlet: Villsauskank Frøya, Dalpro Gårdsmat, Sør-Trøndelag

Årets godbit: Havsnø Flaksalt, North Sea Salt Works AS, Møre og Romsdal
Årets godbit: Superknask knekkebrød – med havsalt, Energimat AS, Rogaland
Årets godbit: Bringebærsorbet, Reins Kloster AS, Sør-Trøndelag
Årets godbit: Rørosls Blåbærsorbet, Galåvolden Gård, Sør-Trøndelag
Årets meieriprodukt foredlet: Økologisk Cottage Cheese, Rørosmeieriet, Sør-Trøndelag
Årets meieriprodukt foredlet: Rørosls Tjukkmjølksis med solbær, Galåvolden Gård, Sør-Trøndelag
Årets meieriprodukt foredlet: Nýr, Grøndalen Gård, Akershus
Årets tradisjonsøl: Nøgne Ø Norsk Høst, Nøgne Ø Det Kompromissløse Bryggeri A/S, Aust-Agder
Årets tradisjonsøl: Okkelberg, Stjørdals Bryggeriet, Nord-Trøndelag
Årets tradisjonsøl: Vestlandskyss – Bringebær Saison, Lysefjorden Mikrobryggeri, Hordaland
Årets sider: Kvitanesen – Poesider 2016, Ulvik Frukt & Cideri, Hordaland
Årets sider: Balholm Handverkcider med humle, Balholm AS, Sogn og Fjordane
Årets sider: Balholm Handverkcider økologisk, Balholm AS, Sogn og Fjordane
Årets ost: Råblå, Grindal Ysteri AS, Sør-Trøndelag
Årets ost: Myrull, Grindal Ysteri AS, Sør-Trøndelag
Årets ost: Lille Aske, Bo Jensen, Rogaland

Den store matgallaen og finalen blir i Stavanger 6. januar 2017. - I fjor var det fullt hus stor stemning, så det er bare å merke denne datoen allerede nå, sier Austigard.

Kontakt:

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

Det norske måltid er på Facebook.com/detnorskemaaltid

Twitter: @DNMaltid Instagram: @detnorskemaltid #dnmaltid16

Det Norske Måltid startet i 2008 og er nå landets viktigste matpris. Visjonen er å synliggjøre mangfoldet i lokalmat og bidra til næringsutvikling.