



Pressemelding fra  
Det Norske Måltid,  
Stavanger 09.11.2016

## - Høyt nivå blant finalistene i Det Norske Måltid 2016

Det var den unisone tilbakemeldingen fra finalejuryen etter at de har smakt seg gjennom alle produktene for å finne årets vinnere. Juryen møttes i Oslo denne uken, men resultatet blir ikke kjent før under finalen den 6. januar 2017.

- Ryktene har gått om at det er mange gode produkter og høyt nivå, og det kan jeg virkelig skrive under på, sier en av finaledommerne, Tom Victor Gausdal (Sølv Bocuse d'Or 2005 og Strand restaurant).

Etter innledende delfinaler i Bergen, Oslo, Trondheim og Tromsø møttes finalejuryen den 8. november i Oslo. - Det var en tøff oppgave å velge vinnere blant så mange gode produkter, og det var ekstra kjekt at smaker fra hele landet var representert, sier den kjente kokken Kari Innerå (tidligere landslaget, nå BA53).

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 Ishavsørøye, Sigerfjord Fisk AS, Nordland

**Årets sjømat villfanget:** Norway Seafoods Torskeloin, Norway Seafoods AS, Nordland

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

**Årets sjømat villfanget:** Villkveite filet, Domstein Sjømat AS, Rogaland

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

**Årets sjømat foredlet:** Røkt Ishavsørøye, Sigerfjord Fisk AS, Nordland

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

**Årets det grønne – naturelle:** Rosettkål, Vang Gård, Oppland

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

**Årets det grønne – naturelle:** 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, Klostergarden, Rogaland

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

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

**Årets kjøtt foredlet:** Hockey, Ask Gård Foredling, Buskerud

**Årets kjøtt foredlet:** Gravet og lettrøkt flatbiff av reinsdyr, Brurskanken 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:** Nyr, 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

Vinnerne blir offentliggjort under den store matgallaen og finalen i Stavanger 6. januar 2017.  
Billetter kan kjøpes på [www.detnorskemaltid.no](http://www.detnorskemaltid.no).

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 [detnorskemaltid.no](http://detnorskemaltid.no)

[Facebook.com/detnorskemaaltid](https://www.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. Det Norske Måltid eies og drives av Ipax Mat AS.