



Pressemelding fra Det Norske
Måltid, Stavanger 06.01.17

13 vinnere i Det Norske Måltid 2016!

12 finalister har gått helt topps, og det er Sør-Trøndelag og Rogaland som topper pallen med tre priser hver, Oslo er på en god tredjeplass i landets viktigste kåring av kvalitetsprodukter. Og så kom det en overraskende ekstrapris.

I tillegg er det vinnere fra Oppland, Troms, Aust-Agder og Sogn og Fjordane. Juryen har i tillegg valgt å dele ut en spesialpris til et enestående produkt fra Møre og Romsdal.

Her er en komplett oversikt over prisvinnerne:

Årets det grønne foredlet: Vinneren er Grønvik Eplemost – Sommerred fra Grønvik Gard (Rogaland)

Juryen uttaler:

Med sin nydelige farge og komplekse aroma gir dette produktet vann i munnen lenge før man får smakt det. Lange sommerdager her langt mot nord og solid pleie legger grunnlaget for kvaliteten til råvaren som er brukt. Fint samstemt med godt håndverk resulterer dette i et friskt og velbalansert produkt med tydelig råvarepreg.

Årets det grønne naturelle: Vinneren er Rosettkål fra Vang Gård (Oppland)

Juryen uttaler:

Årets vinner arbeider for at norske forbrukere skal få flere fristende produkter å velge mellom i grønnsaksavdelingen. Produktet har et delikat og fristende utseende og en ren og god smak. Vinneren er et resultat av nitidig innovasjonsarbeid, kombinert med unik norsk stedlighet og en stolt bonde som tør å satse på nye produkter til den norske forbrukeren.

Årets godbit: Vinneren er Bringebærsorbet, fra Reins Kloster AS (Sør-Trøndelag)

Juryen uttaler:

Årets vinner satser på kvalitet i alle ledd, noe som gjenspeiler seg tydelig i egenskapene til produktet – fra den flotte emballasjen til det fristende utseende og produktets intense smak. Produsenten satser stolt på lokale råvarer og videreforedler disse til en skikkelig godbit.

Årets kjøtt foredlet: Vinneren er Villsauskank Frøya, fra Dalpro Gårdsmat (Sør-Trøndelag)

Juryen uttaler:

Vinneren har laget et fortreffelig produkt med en tydelig geografisk tilhørighet, der denne tilhørigheten gjenspeiler seg både i historiefortellingen rundt produktet, råvarene som er brukt og ikke minst i smaken. Vinnerproduktet er et eksempel på hvordan en spenstig idé og god innsats fra produsentens side kan gi forbrukeren moderne og brukervennlige produkter, med unik smak basert på tradisjonsrike råvarer.

Årets kjøtt: Vinneren er Årets ferske sommerlam – grillribbe naturell, Gilde Nortura SA (Oslo)

Juryen uttaler:

Vinnerkjøttet er svært saftig og mørt, med en ren, delikat og råvaretypisk smak. Den gode smaken og høye kvaliteten vitner om en ressurs Norge kan være stolt over. Norsk beite mellom fjord og fjell legger grunnlaget, men kontroll og presisjon i videreførelsen er også helt sentrale faktorer for gode produkter til forbrukeren.

Årets meieriprodukt, foredlet: Vinneren er Økologisk Cottage Cheese, fra Rørosmeieriet AS (Sør-Trøndelag)

Juryen uttaler:

Vinneren har laget et svært godt produkt og er dyktig og tydelig i sin kommunikasjon rundt produktet og sitt verdigrunnlag gjennom produktets emballasje. Produktet i seg selv har en ren, men samtidig kompleks smak, og har en fylldighet som skiller det fra andre produkter i samme kategori. Dette viser at vinneren er et premium-produkt, der råvare og produksjon spiller på lag.

Årets ost: Vinneren er Lille Aske, fra Bo Jensen (Rogaland)

Juryen uttaler:

Med sitt innbydende utseende er vinneren en ost som appellerer til osteelskere. Melke kvalitet er et nøkkelord for produsenten, som yster av upasteurisert melk. Osten er frisk og kompleks på smak, og smelter som fløyel i munnen. Dette er en ost vi kan være stolte av at er produsert i Norge, siden kvaliteten er på internasjonalt nivå og fordi dette produktet utvider det norske osteutvalget.

Årets sider (ny kategori i 2016): Vinneren er Balholm Handverkcider med humle fra Balholm AS (Sogn og Fjordane)

Juryen uttaler:

Vinneren har en frisk og gyllen farge og er floral og kompleks på duft, der preg av råstoffet kommer tydelig fram. Smaken er frisk og balansert. Vinnerproduktet gir et svært godt inntrykk allerede når man får flasken i hendene, siden den oser av kvalitet. Produsenten berømmes for sitt arbeid med å få norsk sider ut på markedet og for å vise at det i denne prosessen også er mulig å leke seg med spennende smaskombinasjoner.

Årets sjømat foredlet: Vinneren Halvors Boknafisk Loin fra Halvors Tradisjonsfisk AS (Troms)

Juryen uttaler:

Med utgangspunkt i en lang tradisjon, har vinneren laget et kvalitetsprodukt basert på en ettertraktet og eksklusiv råvare. Dommerne uttaler at produktet har et svært delikat utseende og en ren, typeriktig smak. Nøkkelen til den unike smaken ligger i råvarekvaliteten i kombinasjon med en finstemt konserveringsteknikk.

Årets sjømat oppdrett: Vinneren er SALMABRG fra Salmon Brands AS (Oslo/Hordaland)

Juryen uttaler:

Årets vinner viser hvordan nytenkning og råvarekvalitet kan kombineres på en forbilledlig måte og komme forbrukeren til gode. Årets vinner er kjent for sin satsning på kvalitet og forbrukervennlige produkter, og har satt standarden i bransjen for hvordan fersk fisk kan foredles og selges. I årets vinnerprodukt utvider vinneren sin portefølje med et produkt som gjør det enklere for forbrukerne å velge fisk, og viser samtidig hvordan råvaren kan utnyttes til fulle.

Årets sjømat villfanget: Vinneren er Villkveite filet fra Domstein Sjømat AS (Rogaland)

Juryen uttaler:

Produsenten tilbyr med årets vinnerprodukt kvalitetsråvarer fra norske farvann til folket. Produsenten gir med dette produktet forbrukerne anledning til å tilberede herremåltid i hverdagen, og viser hvor viktig ressurs havet er. Produktet har et delikat utseende og smaker rent og ferskt.

Årets tradisjonsøl: Vinneren er Norsk Høst fra Nøgne Ø Det Kompromissløse Bryggeri AS (Aust-Agder)

Juryen uttaler:

Vinnerølet er et uklart øl med delikat farge, en fruktig nese og god konsentrasjon i smaksbildet, kombinert med en kremet og frisk munnfølelse. Produsenten har siden oppstarten vært med å på å sette Norge på ølkartet og har vært en viktig driver i håndverksølutviklingen i Norge. Selv om Norge har svært lange bryggetradisjoner, er vinnerølet et sjeldent produkt, i ordenes rette betydning, siden dette er et øl som utelukkende er brygget på norske råvarer.

Juryens spesialpris: Vinneren er Havsnø Flaksalt fra North Sea Salt Works AS (Møre og Romsdal)

Juryen uttaler:

Ikke alle produktene vi får inn til Det Norske Måltid passer som fot i hose i sin kategori. Det kan likevel være snakk om fantastiske produkter som fortjener heder og ære. Dommerne i de ulike juryene i år ble så begeistret for dette produktet at de valgte å gi det en egen pris, som vi har kalt «Juryens utvalgte». Prisvinneren er et svært delikat produkt, og representerer en tradisjon som ikke har blitt holdt i hevd i Norge i senere tid. Det er derfor svært gledelig at noen satser på en slik produksjon. Man kan kalle dette produktet både et «helt rent naturprodukt» og et produkt som viser norsk stedlighet på svært konkret vis.

DNBs PUBLIKUMSPRIS: Vinneren er Grønvik Eplemost – Summerred fra Grønvik Gard (Rogaland)

Dette er en pris der vinneren er stemt frem blant finalistene av de 500 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/presse 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

Twitter: @DNMaltid Instagram: @detnorskemaltid #dnmaltid16

Det Norske Måltid startet i 2008 og er 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.