



Pressemelding fra  
Det Norske Måltid,  
12.01.18

## Trøndersk dominans i Det Norske Måltid

Under en storslått tiårsfinale for Det Norske Måltid gikk 13 dyktige produsenter helt til topps med sitt produkt. I tillegg ble det delt ut 4 andre priser under matgallaen i Stavanger.

- Fra starten av var alle landets fylker representert, gjennom delfinalene ble dette redusert til 14 fylker. Nå ser vi at Trøndelag med fem priser er landets mattingdepunkt, sier hoveddommer Einar Risvik, fra Nofima, som peker på en nær uavgjort mellom Øst- og Vestlandet som kommer like bak.

### **Kategorivinnere:**

**Årets bakst:** Skjenning, Røra Bakeri AS, Inderøy kommune i Trøndelag

#### **Juryens begrunnelse:**

Vinnerproduktet kommer i en lekker og karakteristisk emballasje med god informasjon om produktet, tradisjonen, serveringstips og produsenten. Produktet har et svært delikat utseende og har lukt og smak som er godt balansert mot råvarene. Konsistensen er perfekt!

Det er svært positivt at lokalt og tradisjonelt håndverk holdes i hevd, slik at produktene gjøres tilgjengelig for flere enn dem som har kunnskap og mulighet til å lage dette selv. Vinneren har beskyttet geografisk betegnelse.

**Årets det grønne - foredlet:** Musserende Eplemost av eple Karin Schneider, Grønvik Gard, Hjelmeland kommune, Rogaland

#### **Juryens begrunnelse:**

Forbrukeren vil ikke være i tvil om hvor vinneren kommer fra. Med tydelig beskrivelse av området og jordsmonnet der produksjonen skjer, kan vi alle se for oss vinnerens stedlige tilhørighet.

Årets vinner er en kompromissløs leverandør av kvalitet, og produktet lukter konsentrert, komplekst og friskt. Smaken er mild og fruktig, og har god balanse mellom syrlighet og sødme. Produktet er flott med karakteristisk design på etiketten som også signaliserer at dette er et premiumprodukt. Utseendet er lett uklart og fylt av mange små bobler.

**Årets det grønne - naturell:** Cerisa Delikatesse potet, Hesnes Gartneri Da, Grimstad kommune i Aust Agder

#### **Juryens begrunnelse:**

Årets vinner har jevn og fin størrelse og holder seg godt under tilberedning. Produktet er håndtert på en varsom og delikat måte fra høsting og frem til forbruker, uten skader.

Lukten er kraftig og søtlig og fargen er dyp og fin. Konsistensen er perfekt og smaken er fyldig. Produktet gir god knekk i munnen og har lang ettersmak. Dette er et svært godt landbruksprodukt, med en sort som dyrkes på et egnet sted og som er odlet frem med omhu fra bonden.

**Årets godbit:** Duga Byggkorn Hele, Duga AS, Rygge kommune i Østfold

**Juryens begrunnelse:**

Årets vinner kommer i en fin og stilren emballasje som har god informasjon om produktet. Produktet lukter og smaker komplekst og nøtteaktig, og oppleves fyldig og godt.

Årets vinner har god konsistens og mange og varierte bruksområder, samtidig som det er svært brukervennlig og enkelt å benytte. Dette er et godt landbruksprodukt med høyt innhold av gunstige næringsstoffer.

**Årets kjøtt - foredlet:** Slegge, ASK Gård foredling, Jevnaker kommune i Buskerud

**Juryens begrunnelse:**

Dette produktet har en svært tydelig og gjennomarbeidet designprofil som gjør det enkelt for forbrukerne å finne det i butikken. Vinneren er innovativ og et friskt pust når det gjelder kjøttforedling i Norge. Dette er en nykommer som er med på å endre norsk kjøttforedlingsbransje.

Produsenten har tatt seg tid til å tørke produktet skikkelig, det lukter fyldig av kjøtt og komplekst av krydder har god tyggemotstand. Fettet gjør at skivene smelter i munnen.

**Årets kjøtt - naturell:** Rørosviddas Perle, Mørbrad av reinsdyr kalv, Rørosrein, Røros kommune, Trøndelag

**Juryens begrunnelse:**

Året vinner kommer i en flott innpakning med god informasjon og har et svært innbydende utseende. Det krever stor innsats og svært god kvalitetskontroll hos produsenten for å få fram produkter av denne kvaliteten.

Dommerne bemerker at det er flott at produkter og råvarer som har lange tradisjoner i Norge gjøres tilgjengelig for et større publikum. Produktet har en ren og fyldig smak og en perfekt konsistens, det er renskåret og pent trimmet med jevn farge. Produktet lukter rent og komplekst av fjell og viltkjøtt.

**Årets meieriprodukt - foredlet:** Solbær-iskrem, Reins Kloster AS, Rissa kommune i Trøndelag

**Juryens begrunnelse:**

Vinnerproduktet kommer i en delikat forpakning, med tydelig designprofil. Årets vinner er håndverksbasert og av høy kvalitet, både på farge, konsistens og smak. Produsenten er kvalitetsbevisst i alle ledd. Basert på svært godt håndverk, skiller den seg fra masseprodusert is.

Konsistensen er kremet og glatt og har hele biter av bær, noe som gir konsentrert og deilig smak. Vinnerproduktet er basert på økologisk produksjon og lokale ingredienser.

**Årets ost:** Munkeby, Munkeby Mariakloster, Levanger kommune i Trøndelag

**Juryens begrunnelse:**

Osten har enkel emballasje med tydelig logo og profil som gjør at osten er lett å kjenne igjen. Ostens skorpe har en sterk og kompleks aroma, mens selve ostemassen er svært kremete, og har fyldig smak.

Osten er perfekt modnet over tid og saltsmaken er balansert. Årets vinnerprodukt er laget på upasteurisert melk, og var en av de første med dette i Norge. Vinneren har vært med på «småskalarevolusjonen» for osteproduksjon i landet de siste 15 årene.

Osten er svært ettertraktet.

**Årets sider:** Edel sider 12%, Åkre AS, Ullensvang kommune, Hordaland

**Juryens begrunnelse:**

Årets sider kommer i en pen flaske med tydelig designprofil. Den er dyp gyllen på farge og klar, med en kompleks aroma av modne epler.

Vinneren er tørr og dette gjør at sideren passer godt til mat. Den har tydelig syrlighet, men er balansert. Årets vinner har god og rik konsentrasjon i eplemak og fruktighet og har mye kullsyre.

**Årets sjømat - foredlet:** Dybvik Loins Utvannet, Jakob & Johan Dybvik, Sula kommune, Møre og Romsdal

**Juryens begrunnelse:**

Årets vinner er et produkt som tydelig speiler norske tradisjoner og som benytter høykvalitetsråvarer foredlet med godt håndverk.

Årets vinner er et innovativt produkt, der produsenten tilpasser tradisjonsprodukt til moderne forbrukere. Slik holdes tradisjonene rundt produktet og råvaren i hevd. Produsenten tar den norske forbrukeren seriøst, og lager produkter etter forbrukerens behov.

Årets vinner kommer i praktisk forbrukerforpakning, med svært god informasjon på emballasjen og godt med serveringsforslag. Fiskestykkene er veldig fine med lukt av hav, de er perfekt utvannet og dette gir rik smak på råvarene og nydelig saltbalanse.

**Årets sjømat - oppdrett:** Fersk Ishavsørøfilet, Sigerfjord Fisk AS, Sortland kommune i Nordland

**Juryens begrunnelse:**

Årets vinnerprodukt har frisk og ren lukt. Konsistensen er saftig med en lett jordlig smak. Vinnerproduktet har flotte fiskefileter med god fasthet på fiskekjøttet og er pent trimmet. Tydelig designprofil med god informasjon gjør produsenten lett gjenkjennelig for forbrukeren.

**Årets sjømat - villfanget:** Langeloins brett pakket, Domstein Sjømat AS, avd Stavanger, Stavanger kommune, Rogaland

**Juryens begrunnelse:**

Årets vinnerprodukt har et delikat utseende, en mild fiskesmak og gir en saftig munnfølelse. Produktet lukter rent og ferskt av hav og fiskekjøttet er nydelig hvitt og fast. Dommerne bemerker at det er flott at produsenten gjør produktet tilgjengelig for forbrukerne.

**Årets øl:** Rødskjegg, Hogna Brygg, Midtre Gauldal kommune i Trøndelag

**Juryens begrunnelse:**

Årets vinner har en smak som er balansert, med godt humlepreg, tydelig bittersmak og kraftig skum. Ølet har en flott farge, er lett uklart og har en kompleks aroma av kaffe, sjokolade, karamell og tydelig maltpreg med godt integrert humle.

Det er bra med informasjon på emballasjen og dommerne liker beskrivelsen med et «smakshjul» på bitterhet, sødme og fruktighet for forbrukerne veldig godt. Ølet er korrekt allergenmerket. Vinnerproduktet har en fremtidsrettet, lett og miljøvennlig innpakning med solide papiretiketter. Finalejuryen mener dette gir et premium uttrykk.

Dommerne bemerker at vinnerproduktets navn passer svært godt for «Imperial Red Ale» øl.

**Andre priser - hver enkelt med verdi på 100.000 kroner:**

**Årets Matspire:** Slegge, ASK Gård foredling, Jevnaker kommune i Buskerud

**Årets forsprang:** Dybvik Loins Utvannet, Jakob & Johan Dybvik, Sula kommune, Møre og Romsdal

**Matkanalens pris:** Slegge, ASK Gård foredling, Jevnaker kommune i Buskerud

- I løpet av 10 år med Det Norske Måltid, ser vi at det er internasjonalt høyt nivå på det som produseres her i landet. Mange produsenter fanger opp tilbakemeldingene fra juryene og jobber videre for å løfte seg, sier hoveddommer Einar Risvik fra Nofima.

Det var stjernekokken Even Ramsvik som stod for menyen under matgallaen der han serverte retter basert på de 39 finaleproduktene.

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

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

Det norske måltid er på Facebook.com/detnorskemaaltid

Twitter: @DNMaltid Instagram: @detnorskemaltid #dnmaltid17

Det Norske Måltid startet i 2008 og er nå landets viktigste matpris. Målet er å synliggjøre mangfoldet i norsk matproduksjon og bidra til næringsutvikling.