



PRESSEMELDING 11.1.2019

Juryens utvalgte 2018

Spesialprisen deles ut de gangene dommerne i Det Norske Måltid ønsker å hedre et fantastisk produkt. Ekstra oppmerksomhet gis i år til Prima Jæren og UNIL for deres produkt Lam mørbrad fra Jacobs Utvalgte.

Blant de [36 produktene nominert i årets finale i Det Norske Måltid](#) ble dommerne i de ulike juryene så begeistret for ett produkt at de valgte å gi det en egen pris, Juryens utvalgte.

Lam mørbrad fra Jacobs Utvalgte er renskåret og mørt kjøtt med rutet fettlokk. Prima Jæren stiller høye krav til vekt, fettmengde og kjøttfylde på hele lam. Bønder som treffer denne kvalitetsstandard oppnår et betydelig kvalitetstillegg. Lamme mørbraden blir krydrer med havsalt og sort pepper den sous-vides for optimal mørhet og saftighet før den sendes til butikker. Kunden bruner produktet lett i pannen og steker det ferdig i ovnen. Etter rundt 15 minutter er kjøttstykket perfekt tilberedt.

Juryen uttaler:

I år tildeles prisen fordi vinneren ansees av dommerne å være et spennende og innovativt produkt, og dommerne håper at prisen kan være til inspirasjon for andre produsenter. Vinneren er et godt eksempel på hvordan man kan ta en tradisjonsrik, norsk råvare, og gjøre den om til et perfekt tilberedt produkt. Vinneren kombinerer nytenkning og teknologi, og dommerne begeistres særlig over at vinneren hjelper forbrukeren til å oppnå smakfulle resultater i eget kjøkken

Om Det Norske Måltid:

Det Norske Måltid er en pådriver for norsk, mangfoldig og bærekraftig mat- og drikkeproduksjon. Vi ønsker å bidra til at nye produkter og råvarer får mulighet til vekst, slik at flere forbrukere blir bevisst norsk matkvalitet og mangfold..

Det er andre gang prisen deles ut. I 2016 fikk [Havsnø Flaksalt](#) fra North Sea Salt Works AS (Møre og Romsdal) Juryens utvalgte.