

Pressmeddelande 2013-01-21

Skånska Hallonfröjd gör upp i Matverk 2013

På torsdag tävlar skånska Team Söderåsen med sin dryck Hallonfröjd i riksfinalen av Matverk 2013.

Team Söderåsen var ett av 12 lag som ställde upp i den lokala landskapstävlingen under Ålska Mat & Vin-mässan på Slagthuset i Malmö den 28 oktober och vann 1:a pris. Den skånska deltävlingen arrangerades av Smaka på Skåne och Livsmedelsakademin. Juryns motivering var "Enkelhet i råvaran, kombinationen av egenodlade ekologiska hallon och ekologiska skånska äpplen, som ger rena tydliga, äkta smaker och naturlig färg".

Team Söderåsen består av Calle Laurén, Fruemöllans Bär, Cecilia Jörlevik, Skäralids Restaurang och Gun Hagström, Centrum för innovativa drycker, SLU Balsgård.

Calle Laurén och hans fru Martina driver Fruemöllans bär i Klippan och är odlare av hallonen samt idéskaparna av Hallonfröjd.

Cecilia Jörlevik driver Skäralids restaurang och står för smaksammansättningen av drycken samt serveringstips.

Gun Hagström är biträdande projektledare för Centrum för innovativa drycker och har hjälpt till med att få en skonsam tillverkning av drycken.

– Vi har länge velat göra våra egna produkter, men inte riktigt vetat hur. Vi tog därför kontakt med Innovativa Drycker på Balsgård som menade att det var klart att de skulle hjälpa till med förädlingen, säger Calle Laurén.

Att samarbetet skulle resultera i en ekologisk hallondryck var egentligen lite av en slump. Från början var tanken en helt annan.

– Vi åkte till Balsgårds provkök med tanken att göra en havtornsdryck med äpple, men det fullkomligt skar sig – inte visuellt men i munnen. Som tur var hade vi även med oss hallon som vi testade istället och så uppstod Hallonfröjd.

Den 24 januari hålls finalen i Matverk i samband med Gastronomiskt Forum i Nyköping och vinnaren belönas med 75 000 kronor som ska användas till tjänster för att lyfta produkten på marknaden. Tanken med Matverk är att nya kvalitetsbedömda matprodukter ska synas på allt fler butikshyllor. De 21 delfinalisterna representerar olika delar av Sverige och bedöms enligt flera kategorier som ätupplevelse, utseende, förpackning och potential att lyckas på marknaden.

– Matverk är en praktisk manifestation. Utöver att gastronomin flyttar ut där den hör hemma, på landsbygden där råvarorna produceras, innebär det en rad nya produkter till butik, storkök och restauranger, säger hedersordförande i Gastronomiska Samtal, Mathias Dahlgren om tanken bakom tävlingen, där också flera av Sveriges ledande kockar och inflytelserika personer inom Matlandet Sverige deltar.

För mer information kontakta:

Andreas Larsson, tävlingsledare för regionen Skåne, Smaka på Skåne, andreas.larsson@livsmedelsakademin.se, 0735-25 82 81

Calle Laurén, Fruemöllans Bär, 0701-47 83 70

Cecilia Jörlevik, Skäralids Restaurang, 0435-44 23 32

Gun Hagström, Centrum för innovativa drycker, SLU Balsgård, 0705-84 00 05

Läs mer på www.smakapaskane.se eller www.gastronomiskasamtal.se.





Om Livsmedelsakademin

Livsmedelsakademin är det självklara navet i ett av Europas mest intressanta livsmedelskluster.

Inom Livsmedelsakademin arbetar livsmedels-, måltids- och förpackningsnäringarna, handeln, universitet och högskolor, myndigheter och lantbrukets organisationer sida vid sida för att utveckla livsmedelsnäringen.

Livsmedelsakademin bidrar till skapandet av mötesplatser, nätverk och projekt som underlättar dialog och förnyelse och höjer innovations- och konkurrenskraften i hela livsmedelsbranschen. Vår verksamhet är organiserad i det övergripande området Samverkan & Framtid och de fem verksamhetsområdena Innovation & Entreprenörskap, Jobb & Karriär, Måltidsglädje, Smaka på Skåne och Livsmedelsförpackningar.

Livsmedelsakademin skapar framtidens livsmedels- och måltidsnäring. Läs mer på www.livsmedelsakademin.se.

Om Smaka på Skåne

Smaka på Skåne är en satsning på att göra Skåne till en kulinarisk frontregion genom utveckling av småskalig matproduktion och kulinarisk turism. Läs mer på www.smakapaskane.se.