



kjottprodukter.no

TINE

Pølser

- Utskjelt av helsefanatikere og elsket av menn?
- Kjapp middag og barnas favoritt
- Har de siste årene hevet seg, med mere kjøtt, mindre salt og masse annet godt
- Årets klasser er:
 - Grillpølse, Wienerpølse, Middagspølse
 - Snadderpølse hot, røkt, urøkt, med ost og åpen klasse
- 192 pølser er bedømt. Listen for medalje henger i år svært høyt. Bare 44 pølser oppnår medalje.
- Det skal kåres en Norgesmester i pølser senere!



kjottprodukter.no

KJØTTPRODUKTER
2016
NM

Pølser 1

- Med en så stor pølseklasser deler vi på utdelingen og jeg starter med Middagspølse, Wiener og sist men ikke minst... ostepølse.
- Disse pølsene utgjør samlet over halvparten av pølsesalget i Norge, i volum.



Middagspølse

- Det selges middagspølser fra dere til dagligvare og andre markeder for nesten 700 mill kr i året, dette er nesten 15 tusen tonn. Nest største pølsekategori, og da er julepølsene ikke medregnet.
- 14 pølser deltok i konkurransen. Det var lite variasjon i produkter, mest røkte kjøttpølser.
- De tre beste produktene i denne kategorien var fra John Haugen as, Fatland Sandefjord as og Jens Eide as.
- Medaljefordelingen er 0 gull, 1 sølv og 0 bronse, hvilket betyr at bare en av disse kom over medaljestreken. De to andre var hårfint under bronsemedalje.
- Om vinneren sier dommerne at den er mild og god i smak og har en fin, passe fast konsistens. Dette er en pølse slik dommerne ønsker en real og god middagspølse.
- Vinneren av årets Middagspølse er **Kjøttpølse reale fra Fatland Sandefjord**



Wienerpølse

- Det selges 11 tusen tonn wiener i året (3 tusen tonn mindre enn middagspølser), men verdien av dem er faktisk litt høyere enn verdien av middagspølsene. Høyere verdi gir også forventning om høy kvalitet
- Mange bedrifter har lang tradisjon å ta vare på og legger selvsagt fortsatt sjelen sin i wiener'n. En tøff klasse, det er ikke lett å bli best i denne klassen med 18 produkter påmeldt. Store og små produsenter er blant medaljevinnerne. Medaljefordelingen er 2 gull, 1 sølv og 4 bronse.
- De tre sølv og gullproduktene er fra
 - Fatland, Finsbråten og UNIL
- Om vinneren sier dommerne: «Hipp hipp hurra! Gleder oss til 17.mai» Pølsen er mild og har svært god smak, er fyldig og har lang ettersmak. Denne overgår hva man kan forvente seg av en perfekt wiener.
- Vinneren, er Wienerpølse real fra Fatland Sandefjord as



Snadderpølse med ost

- I denne klassen er det pølser med bacon, chili, jalapeno, hvitløk. De er laget av svinekjøtt, kylling og sikkert litt storfe. Fellesnevneren er ost og den skal smelte i pølsen når den stekes. Det er 23 pølser i denne kategorien.
- Tine hviler ikke, vi har mange oster som kan brukes! Og vi gjør tydeligvis en god jobb – for dommerne synes det var litt mye ost i noen pølser og litt for store biter i andre.
Det er ingen bronsemedaljer, men hele 4 sølv- og 1 gullmedalje.
- De tre beste produktene i denne kategorien var:
 - Hvitløkspølse med cheddar og jalapeno fra Ingebrigtsen Kjøtt AS
 - Ostechiligrill fra Åkeberg Skoglunn AS
 - Ostechilipølse fra Kuraas AS
- Om vinneren sier dommerne at pølsen har en flott balanse i smaken mellom ost og chili. Den har god saftighet og motstand. Råvaren er super, men ostebiten kunne også i denne vært litt mindre.
- Vinneren av Årets Snadderpølse ost er **Ostechiligrill fra Åkeberg Skoglunn AS**





kjottprodukter.no

Pølser 2

- John fra Tine delte ut prisene til pølsene med størst samlet volum. Jeg skal dele ut til den største pølsetypen – grillpølse (mer enn 17 tusen tonn og over 800 mill i verdi), og 4 snadderpølser som i salgsstatistikkene er ganske små, men svært viktige for pølsesegmentet og store i NM-konkurransen.



Grillpølse

- Grillpølser *må* som kjent ikke grilles. De spises faktisk året rundt. 15 grillpølser sto på startstreken.
- For å rangere de tre som omtales i morgendagens VG ble det finalebedømming av 3 pølser. Vinneren var allerede klar, Årets grillpølse, men andre og tredje plass måtte bestemmes. De tre som får VGs omtale og er Norges topp tre i grillpølser, kommer fra; Toten Kjøtt AS, Unil AS og Fatland
- Som vi KLF har nevnt ligger listen høyt for medalje i år. Kun en av de tre oppnår sølvmedalje, hvilket tilsier at den er slik en grillpølse skal være etter dommernes mening: «Dette er en klassisk god og smakfull grillpølse. Bittet er godt og det er fine pølser med riktig farge. Pølsen er saltredusert, men det går ikke på bekostning av smaken».
- Vinneren av årets Grillpølse er **Unil AS' Grillpølse 80%**



Snadderpølse hot

- 13 produkter deltok i klassen. Det er mange sterke opplevelser for dommerne. Mye – eller rettere sagt sterk chili er brukt, ofte sammen med andre krydder eller smakstilsetningen. 4 medaljer er resultatet. 2 bronse, ingen sølv men 2 gull.
- De tre beste produktene i denne kategorien presenteres i VG. Som for to år siden er det Unil, Fatland og A. Strøm-Larsen som kjemper mot hverandre.
 - Debreziner fra A. Strøm-Larsen
 - Jacobs Utvalgte currywurst fra Unil
 - Salsicha picante chili fra Fatland
- Om vinneren sier dommerne at «dette var en pølse med flott smak og god saftighet! Det er god balanse i krydderet, og råvarene som benyttes er bra. Pølsen har flott farge og form.»
- Vinneren er **Debreziner fra Strøm-Larsen**



Snadderpølse røkt

- Hele **65** produkter deltar i denne klassen. Det er mange forskjellige pølser, de er mildt og moderat krydrete pølser. Klassen inneholder et enormt utvalg – løkpølser, mange bratwurst, krakower, lammepølser, kyllingpølser, pølser med taco, urter, sennep, øl og mye mer.
- Det er 4 bronsemedaljer, 7 sølvmedaljer og **4** gullpølser. Og mange flere holder høy kvalitet, selv om de ikke når helt opp til medalje.
- Gullpølsene er i finalebedømming, og de er svært tett bedømt i ordinær bedømming. De 4 er Jacobs Utvalgte Anguspølse med dijon fra UNIL as, Italienske pølse og Lammepølse fra Fatland Sandefjord as og Gourmetpølse fra Åkeberg Skoglunn Pølsemakeri as
- Vinneren er en pølse som får mye skryt for størrelsen. Den er flott i konsistens, passe krydret, er flott i utseende og en eminent god ventepølse.
- Vinneren er fra **Fatland Sandefjord as** og er **Italienske pølse**



Snadderpølse, urøkt

- I klassen inngår rå pølser og alle de urøkte pølsene. Det er 26 deltakende produkter.
- Det er mange urøkte bratwurst, rå chorizo og spesialvarianter.
7 produkter får medalje, og det er hele 5 gull, og 2 bronse.
- Gullproduktene kommer fra Fatland Sandefjord og Finsbråten as. Tre av gullproduktene utmerker seg ekstra og deltar i finalebedømmingen. Det er 2 rå pølser, 2 Bratwurst og 2 er laget av Hampshire – de heter; Rå Salsiccia spiral Hampshire, Rå Bratwurst urøkt Hampshire og til slutt Bratwurst urøkt.
Alle fra Fatland, så vinnerbedriften er det ingen tvil om
- Vinneren er et perfekt pøsemakerarbeid, har god smak med fin balanse i krydder og nydelig ettersmak. Den gir flott tyggemotstand og er passe grov.
Vinneren er **Bratwurst urøkt fra Fatland Sandefjord**



Snadderpølse Åpen klasse

- Av de 18 pølsene som er bedømt i klassen er det 7 pølser i skolemesterskapet.
Dette er pølser med utradisjonell produksjonsmetode, har mye viltkjøtt, eller andre spesielle særpreg, men den skal primært være beregnet for grillen.
- Medaljer deles ut - 2 gull, 1 sølv og 1 bronse.
- Grov elggrill fra Skjåk Turistheim/ Skeid kro AS og Spekegrill fra Brandbu pølsemakeri står til gull!
- Dommerne omtaler vinneren som en artig variant med spennende smaskombinasjoner, som overrasker svært positivt. I starten av smakingen oppfattes smaksbildet litt rotete, men det utvikler seg svært positivt etter litt smaking. Fremstår som en spennende smaskombinasjon. De kjenner lite til smaken av spekeskinken, og pølsen er overraskende lite salt
- Vinneren er **Spekegrill fra Brandbu Pølsemakeri**





kjottprodukter.no

Skolemester pølse

- I år er det ny rekord med deltakelse fra 9 skoler. Skolene sto fritt til å velge hva slags pølse de ville delta med. Noen har kjente pølsenavn, andre er knyttet til sted; Etterstad-pølsa, Nordlyspølser, Strinda-wurst, Ostepølse med chili, Raufosspølsa, Corizopølse av kylling, Lammepølse, Tangens snaddergrill, Grevepølse.
- Pølsene ble bedømt som alle andre pølser i konkurransen, dvs at lista ligger høyt. For skolene dessverre litt for høyt til at noen kan reise hjem med medalje rundt halsen. Men noen av dem snuser på bronsemedaljen.
- Vinneren har laget en pen pølse, som ved steking dessverre får stor fettavrenning ved steking. Kjøttråvarene er gode. Pølsen er saftig og lett men har samtidig god konsistens og spenst. Smaken er god, men det er for mye ostesmak, og litt lite chili. Hadde fettmengden vært redusert kunne noen elever også hengt en medalje rundt halsen for **ostepølse med chili. Den er produsert av elever ved Nannestad videregående skole.**





kjottprodukter.no

Grill 1

Multivac

- Mannens domene?!
- Alt kan grilles, men kjøtt er aldri feil!
- Klassene er delt i:
 - Marinerte produkter, Burgere, Spareribs og Grill spesial.
 - Nest største klasse med 157 produkter.
- Utdelingen er også delt. Vi tar første runde, og presenterer også Norges-mesteren senere i kveld.



Grill 2

Multivac

- Mens pølser og spekemat er produkter med historie og tradisjon, er grillmaten ganske ny. I konkurransen er det tredje gang det kåres Norgesmester i grill arrangeres. At man er ung og fremadstormende betyr også at det skjer en stor og rask produktutvikling. Det imponerer dommerne og de er yre av begeistring og nærmest drysser medaljer over produktene.
- Nå skal vi ta for oss kjøttet som er marinert, inkludert spareribs



Marinert / krydret fugl

- 22 produkter deltar i kategorien. De aller fleste er kylling, men også noe kalkun er med.
- Hele 10 produkter får medaljer, det er 3 gull, 4 sølv og 3 bronse. De tre beste kommer i VG i morgen - og er:
 - Kylling lårfilet med dill og - Buffalo Wings begge fra Stange Gårdsprodukter AS
 - COOP Soltørket tomat kyllingfilet fra Den Stolte Hane
- Om vinneren sier dommerne følgende: *Klubber med utrolig god, fin kryddersmak med sting. Uvanlig med så kjøttfulle og møre vingeklubber.*
- Vinneren av Marinert/ Krydret fugl er: **Stange Gårdsprodukter AS' Buffalo Wings**



Marinert / krydret storfe:

- Klassen inneholder mange spennende produkter, bl.a. Entrecoterull, Brisket og Flat Iron Steak.
10 produkter deltok i konkurransen, og halvparten er medaljeprodukter. 1 bronse 1 sølv og 3 gull.
- De tre best kommer i VG i morgen og er:
 - Gilde Entrecote Ghost Chili Klaus fra Nortura
 - Ytrefilet rødvinssmarinert fra Fatland
 - Amber Ale marinert mørbrad fra Norfersk
- Etter finalebedømming av disse 3 sto vinneren frem. Den får følgende beskrivelse: «Kjøttet er mørt, råvaren er prima. Nydelig, balansert, fin og karakteristisk rødvinssmak.» Dette vil vi ha på grillen i sommer!
- Vinneren er **Rødvinssmarinert ytrefilet fra Fatland!**



Marinert / krydret lam:

- Det er god tilvekst av lammeprodukter i konkurransen. I år er det produkter av lår, bog, skank, biffer og fileter. Hele 12 produkter påmeldt i kategorien. 6 av dem oppnår medaljer, og de øvrige 6 var ikke langt unna bronzen. Det blir utdelt 1 bronse, 1 sølv og 4 gull.
- De 4 Gullvinnerne kjempet i finalebedømmingen. De tre beste produktene var:
 - Marinerte lammelår fra Nordfjord Kjøtt AS
 - Lam ytrefilet rosmarinmarinert fra Fatland
 - Rødvinsmarinert lammemørbrad fra Høvikveien Kjøtt og Kolonial ASAlle tre produktene kommer i VG i morgen.
- Om vinneren er beskrivelsen slik: Den mør og er laget på flotte råvarer, ser fin og delikat ut. Ytrefiletten har en ypperlig balanse i bruken av krydder som gir en nydelig smak.
- Da er det vel ingen tvil om at vinneren er **lam ytrefilet fra Fatland!**



Marinert / krydret svin:

- Svinekjøtt er mye brukt på grillen og kategorien er størst blant de marinerte/krydrete produktene med 26 produkter bedømt. Det er stor og hard konkurranse i toppen! Hele 7 gull, 2 sølv og 2 bronse deles ut.
- Det skilte minimalt på 6 av gullproduktene og de måtte rangeres av dommerne i plenum. Norfersk, Nortura, Nordfjord Kjøtt og Smedstuen gård har levert de 6 produktene

I VG vil disse 3 som topp tre omtales med heder og verdighet:

- Røykte koteletter uten ben fra Smedstuen Gård AS
- 2 Nortura produkter Gilde Glazed Pork Belly - Sousvide grill og Gilde Urtemarinert svinefilet
- Superlativene uteblir ikke, og med denne omtalen fra dommerne vil vi garantert finne vinneren på landets mange griller:
«Dette var en filet med fantastisk flott saftighet og mye god smak med tydelig preg av urter. Råvaren er bra og produktet er veldig innbydende.»
- Vinneren er: **Gilde Urtemarinert svinefilet**



Spareribs

- For mange er spareribs synonymt med svin. Men som tidligere år er det også med andre kjøttslag. Ingen tvil om at det meste i kategorien er av svin, men går de av med seieren? Alle er i år ferdig kokt og klar for finish på grillen.
- 17 produkter har deltatt, og av dem oppnår 2 bronse, 1 sølv og 2 gull.
- De tre beste produktene i denne kategorien var:
 - Spareribs av lam - urter og hvitløk fra Unil AS
 - Spareribs Marinert Kokt fra Grilstad Storkjøkken
 - Spareribs med bbq saus fra Kløverkjøtt ASDe to beste ble skilt med finalebedømming – men alle tre kommer i VG i morgen.
- Om vinneren sier dommerne; «En sparerib som står frem i mengden. Den har en veldig god røyksmak, og avpasset BBQ-sausmak. Mør, saftig og god med flott farge og finish.»
 - **Vinneren er Spareribs med bbq saus fra Kløverkjøtt AS**





kjottprodukter.no

Grill 3

- Burgere har høysesong i grillmånedene og er da best når de er stekt på grill. Først har vi de rå burgerne.
- Så har vi ferdig stekte eller halvsteekte burgere som måtte få egen kategori – burger spesial.
- Og så er det noen spesialiteter – grillspyd og sammensatte produkter som er blitt til kategorien grill spesial
- I disse 3 kategoriene skal vi nå kåre Årets produkt



Burger

- I Grillklassen er Burgere desidert største kategori med 35 produkter. Tidligere var det mange burgere av enklere kvalitet. Nå mente grillmesteren vår Steve at veldig mange har tatt skrittet opp i eliteklasse - det han betegner som restaurantburgere. Burgere av storfekjøtt er i flertall, men også kylling og svineburgere er med
13 produkter oppnår medalje - 6 bronse, 4 sølv og 3 gull.
- Gullproduktene presenteres i VG i morgen og er:
 - Tina Hamburger fra Norfersk AS
 - Gilde Hamburger Homestyle av høyrygg fra Nortura
 - Limosinburger fra Fatland
- Om vinneren sier dommerne at dette er en saftig burger med god lukt og kjøttsmak. Krydderne er velbalanserte og den er passe salt. Den henger godt sammen og ser bra ut. Lekkert!
- **Årets burger er Gilde Hamburger Homestyle av høyrygg fra Nortura**



Burger Spesial

- I Burger spesial-klassen er det både lam og kylling. 10 produkter deltok, og de kaprer 3 medaljer; 1 sølv og 2 gull.
- Medaljeproduktene i denne kategorien var
 - Kyllingburger timian og hvitløk fra Ytterøykylling
 - Sliders av kylling og ost fra Den Stolte Hane AS
 - Burger av lam fra Smedstuen Gård AS
- Vinnerproduktet omtales slik:
- **Vinneren av Årets Burger Spesial er Sliders av kylling og lam fra Den Stolte Hane AS**



Grill spesial

- Kategorien består av grillspyd, sammensatte produkter og spesialiteter.
Når det gjelder grillspydene sier dommerne at det skal mye til for å imponere dem. Fantasien skal brukes, men sørg for at produktene er både tyggbare og ikke saltet i hjel - Det er en stor fordel for å nå opp til de edle medaljene.
- 16 produkter er i kategorien. Medaljefordelingen er 2 Gull og 2 sølv. Gullet går til et grillspyd av lam fra UNIL og tapasmix pølser fra Grilstad storkjøkken
- Om vinneren sier dommeren at det er en pakke pølser med flott størrelse og spennende smaker. Vi snakker om..
- **Årets Grill spesial som er Tapasmix pølser fra Grilstad AS**





kjottprodukter.no

Spekepølse

- Hvem har ikke hatt spekepølse på skolematen? Salami og fårepølse er de vanligste, men i denne klassen finnes det foruten disse to også Krydret spekepølse og en åpen klasse.
- Mindre fett og salt er krav som er kommet til disse produktene, men hvordan går det med de nye variantene mot de tradisjonelle?
- Etter kveldens forrett skal Norgesmesteren kåres!



Fårepølse

- Fårepølse – et tradisjonsprodukt
Ca 1300 tonn selges hvert år – det er 15 % av alle spekepølser.
I konkurransen er det den minste kategorien med bare 4 deltakere. Det er da mange fler som lager gode fårepølser – hvorfor er ikke dere med?
I 2014 var det ingen som fikk gull, nå er det 1. I tillegg deles det ut 1 sølv og 1 bronse.
- 2 Vossinger er med i år og får medalje, det gjør også Trønderfår
- Dommerne beskriver vinneren som veldig god, spenstig i smak og utseende med feilfrie råvarer.
- **Årets fårepølse er Eldhusrøykte fårepølse fra Vossakjøtt AS!**



Krydret spekepølse

- De sterkt krydrete pølsene er nest minste kategori i Spekepølseklassen. 15 Produkter, 4 tar gull, 1 sølv og 1 bronse.
- Det inngår hvitløk, jalapeno og chili i mange produkter. Men det er ikke nødvendigvis kryddermengden som avgjør.
- Gullmedaljene er:
 - Topp Tursnack fra H. Mydland AS
 - Vossaspianata fra Vossakjøt AS
 - Jacobs Utvalgte chorizo, fra UNIL
 - Tindsnacks med sydlandske urter fra Tind Spekevarer as
- Om spekepølsen som vinner sier dommerne at den har god smak og lukt, er balansert men ganske mild
- **Vinneren er Topp Tursnack fra H. Mydland AS**



Salami

- Største blant spekepølser med nesten 5000 tonn i årlig salg, til en verdi av over 800 mill kr. Og salget har økt de siste årene med nærmere 1000 tonn/200 mill kr.
- Ikke største kategori i konkurransen med 26 deltakere. Det er hard konkurranse og 9 medaljer deles ut. Under bronsestreken er det tett som hagl av produkter. Det deles ut 2 bronse, 4 gull og 3 sølv.
- Snakker man med folk om salami så har alle sin favoritt. Den kan være fra små eller store produsenter.
- Tre av de beste i år kommer fra de to største produsentene og er landsdekkende. De finnes vel i alle landets dagligvarebutikker. I gullstriden blander også en liten produsent seg inn
- Det blir gull til Håland Kjøtt as, Nortura får også en gull, mens Grilstad får gull for Gull- og Jubelsalami
- Om vinneren sier dommerne: «Produktet smaker og lukter godt - fint snitt og mer enn forventet. Det er laget på fine råvarer og har delikate skiver» I dommernes finalerangering går seieren til...

Gilde Favoritt Salami



Spekepølse, åpen klasse

- Med 37 produkter er dette den største spekepølseklasse. Her er mange mørpølser, svartpølser, øl- og tapaspølser. Det er veldig tett i bedømmingen og hele 16 medaljer. Når ytterligere 10 produkter er rett oppunder bronsekravet viser det høy klasse. Det deles ut 7 gull, 5 sølv og 4 bronse.
- Produktene som er øverst på gull-lista er fra 3 bedrifter:
 - Tind Spekevarer med Speka pølse med akevittkrydder og Speka pølse med rein og svarte bær.
 - Så har vi en Mørpølse fra Nordfjord Kjøtt AS
 - og Ekstra modnet strandamør fra Grilstad
- Beskrivelsen av vinneren er slik: «Fint utseende, flott balansert smak. Kjempefin balanse i smak og fin tyggemotstand, det er et strøkent produkt som hel pølse og når den skjæres, ingen antydning til tørkerand. Et topp produkt!»
- **Vinneren er Speka pølse med akevittkrydder fra Tind!**





kjottprodukter.no

Spekekjøtt

- Speking er tradisjon, **og annet enn** fenalår og spekeskinke vinner våre ganer.
- I klassen for fri utfoldelse er det mye spennende, kje og elg er noen.
- I forhold til spekepølser selges bare halvparten så mye spekekjøtt, med ca 4000 tonn til en verdi av 900 mill kr



Speket svinekjøtt, oppskåret

- Største produkt blant spekekjøtt er oppskåret spekeskinke – det er ca 2300 tonn eller halvparten av salamivolumet. Likevel er det nesten like mange påmeldt i denne kategorien med 25 produkter. Det er gledelig å se en fremvekst av norske kvalitets-spekeskinker. Noen har fortsatt en vei å gå på for å få jevn kvalitet på produktene.
- 4 produkter får gull, 1 sølv og 1 bronse. Og 2 produkter var rett bak bronsemedalje.
- Gullproduktene i denne klassen er Stranda marmorert svin fra Grilstad, Gilde St Kristina langtidsmodnet spekeskinke 24 mnd, Jacobs Utvalgte spekeskinke og Umberto spekeskinke fra H. Mydland AS
- Om vinneren sier dommerne at spekeskinken er mør og har balansert moden smak. Den kommer i tynne skiver, er godt mørnet, med fasthet. Skivene skilles lett uten at de revner. Rett og slett et produkt med høy kvalitet.
- **Vinneren i speket svinekjøtt oppskåret er Umberto spekeskinke fra H. Mydland AS**



Spekekjøtt, åpen klasse

- Dette er en spennende klasse, med elg, rein, storfe, and, svin og lam. Det er flere som har fått til riktig så gode og flotte produkter, de oppnår selvsagt medalje. 3 sølv, 2 bronse, og 5 gull
- Gullproduktene er:
 - Fenalår av kje fra Heidrun AS
 - Spekerull av elg fra Inderøy Slakteri AS
 - Spekeskinke fra Heidal Landbruksprodukter
 - Strandalam fra Grilstad
 - Godt modna skinke i bit fra Tind spekevarer
- Om vinneren sier dommerne at dette er Helt topp! Meget god skinke!! kjempegod smak, og passe salt, veldig mør og fin 😊
- Årets spekekjøtt åpen klasse er **Spekeskinke fra Heidal Landbruksprodukter**



Fenalår helt

- Det selges i følge statistikken under 400 tonn hele fenalår, og er et bitte lite produkt. Men det er et svært gjevt produkt og mange vil være best. Noen bedrifter har gått sammen om Fenalår fra Norge – som produserer både tradisjonell og modnet. Vil vi se det i resultatene i konkurransen?
- 11 hele fenalår er med i konkurransen. Mange av produktene holder høy kvalitet, men noen faller gjennom, mulig på grunn av feil oppstått i prosessen.
5 produkter får medalje – alle oppnår faktisk gull. Et produkt er i nærheten av bronse et par her ok, mens de øvrige må nok sikre prosessen litt bedre
- Gullproduktene er fra H. Mydland AS, Aron Mat AS, Solberg Pettersen AS, Tind Spekevarer og UNIL.
- I finalen ender det først opp med en bykamp, mellom 3 bedrifter. Kanskje noen ser muligheten til å lansere Fenalårhovedstaden Tromsø?
- Avgjørelsen faller i siste runde med hoveddommers dobbeltstemme.
- Om vinneren sier dommerne: «Nydelig smak og god modningsaroma. Nydelig sødme. Godt avpasset salt. Konsistensen er svært mør med god struktur. Utseende er bare flott, nydelig trimmet. Det er jevnt modnet og tørket.
- Vinneren er **Fenalår fra Solberg Pettersen AS**



Hederspris Økologisk

- 9 økologiske produkter var påmeldt konkurransen i pølse-, burger- og baconklassene. De kommer fra 3 bedrifter.
- Flere av produktene blir bedømt med gode resultater. De oppnår ingen medalje men er jevnt over gode.
- Et produkt fremstår over de andre i bedømmingen. Det er en pølse av type bratwurst. Den er et fint håndverk, med tiltalende struktur, god lukt og er passe salt. Smaksbredden er ikke helt slik dommerne vil ha det, pepper er litt for dominant.
- Hederspris Økologisk gis til **Bratwurst økologisk fra Brødrene Ringstad as.**



Matmerkprisen



kjottprodukter.no

KJØTTPRODUKTER
NM
2016



kjottprodukter.no

Grillproduktserie

- 14 bedrifter har meldt på produkter til hedersprisen Grillproduktserie. Bedømmingen ble gjort av en liten, dyktig og effektiv jury, Si hvem det var.
- Hedersprisen skal gis til en Produktserie av grillprodukter, knyttet sammen gjennom design, måltidsløsning eller andre elementer. Kriterier som bedømmes er sammensetning, salgsvennlighet, marked og emballasje. I vurderingen legges det også vekt på fornyelse og utvikling av kategorien grill.



Dag Henning

Reksnes

Nyskapning

SEE skriver

- 8 bedrifter har meldt på 17 produkter til hedersprisen Nyskapning.
- Bedømmingen ble gjort av en liten, dyktig og effektiv jury, si hvem det var.
- Formålet med hederspris nyskapning: Kjøttbransjen trenger nyskapning og vi ønsker derfor å gi ut en pris som fremmer innovasjon, design og produktutvikling: Det står innsenderne fritt til å definere hvilke produkter som sendes inn, men det skal være lansert (ikke relansert) etter 1.1.2015. Vi ser etter en ny type produkt eller kjent produkt i ny vri.
- Påmeldingen må begrunnes – hva er nytt og hvorfor fortjener dette produktet en slik pris. Både bedømmingsresultat og andre forhold som appell, salgsvennlighet, emballasje og marked vil vurderes.



kjottprodukter.no

KJØTTPRODUKTER
NM
2016

Grillproduktserie

- 14 bedrifter har meldt på produkter til hedersprisen Grillproduktserie. Bedømmingen ble gjort av en liten, dyktig og effektiv jury, Si hvem det var.
- Hedersprisen skal gis til en Produktserie av grillprodukter, knyttet sammen gjennom design, måltidsløsning eller andre elementer. Kriterier som bedømmes er sammensetning, salgsvennlighet, marked og emballasje. I vurderingen legges det også vekt på fornyelse og utvikling av kategorien grill.



Dag Henning

Reksnes

Nyskapning

SEE skriver

- 8 bedrifter har meldt på 17 produkter til hedersprisen Nyskapning.
- Bedømmingen ble gjort av en liten, dyktig og effektiv jury, si hvem det var.
- Formålet med hederspris nyskapning: Kjøttbransjen trenger nyskapning og vi ønsker derfor å gi ut en pris som fremmer innovasjon, design og produktutvikling: Det står innsenderne fritt til å definere hvilke produkter som sendes inn, men det skal være lansert (ikke relansert) etter 1.1.2015. Vi ser etter en ny type produkt eller kjent produkt i ny vri.
- Påmeldingen må begrunnes – hva er nytt og hvorfor fortjener dette produktet en slik pris. Både bedømmingsresultat og andre forhold som appell, salgsvennlighet, emballasje og marked vil vurderes.



kjottprodukter.no

KJØTTPRODUKTER
2016
NM



kjottprodukter.no

Bacon

- I skiver, hele stykker og terninger
- Kan brukes på og i alt hevdes det
- Noe en bare MÅ ha i kjøleskapet!
- 8,5 tusen tonn fersk bacon og nesten 1000 tonn fryst selges årlig, til en verdi av ca 1,1 mrd kr.
- Vi skiller mellom Bacon i skiver og Bacon spesial
- Hvem lager Norges beste bacon, og vil de i så fall bli omtalt i neste baconbok? Det får vi vite under middagen som ledes av en ekte bacon-konferansier.



Bacon i skiver

- Det er 25 produkter fra sør til nord i landet som er bedømt, og 14 oppnår medalje. 4 gull, 6 sølv og 4 bronse.
- Gullbaconet er:
 - Gilde Frokostbacon fra Nortura sa
 - Bacon uten svor fra Kuraas AS
 - Bacon i skiver fra Fatland AS
 - Bacon i tynne skiver fra Grilstad as
- For å skille ut årets bacon i skiver så fikk dommerne se og smake gullbaconet en runde til. Dommerne beskriver vinneren slik: «Et veldig bra bacon. God stekefarge med god baconsmak avbalansert av røyk og salt. Produktet er slik dommerne vil ha et ett bacon.
- **Vinneren er Bacon uten svor fra Kuraas AS**



Bacon spesial

- Her finnes det som ikke er ordinært skivet bacon; kyllingbacon, bacon i terninger, black pepper bacon, engelsk bacon, grillbacon, filetbacon, pancetta og hamburgerbacon for å nevne noe.
- Mange sterke prestasjoner her, 4 får Gull og 1 oppnår Bronse.
- De tre gullproduktene i toppen er:
 - Pancetta Pasta fra Håland Kjøtt AS
 - Gilde Stjernebacon i Terninger fra Nortura
 - Varmrøkt bacon fra H. Mydland AS
- Om vinneren sier dommerne: «Elegant smak, super røyksmak, meget bra saltsmak på dette produktet som selges i bit.»
- Vinneren er **H. Mydland AS med Varmrøkte bacon**





kjottprodukter.no

NM Spekepølse

- Spekepølseklassen består av kategoriene
 - Krydret spekepølse der Topptursnack fra H. Mydland ble årets produkt.
 - Årets Fårepølse er Eldhusrøyskt fårepølse fra Vossakjøt.
 - Årets salami er Gilde Favoritt salami og
 - Årets spekepølse åpen klasse er Speka pølse med akevittkrydder fra Tind spekevarer.
Disse 4 møttes til finale.
- Der gjaldt utslagsmetoden. Produktet flest dommere stemte ned gikk ut. De andre var med på en ny runde. Til slutt sto man igjen med en vinner.
- Vinneren er fra den største kategorien spekepølser.
- Norgesmester spekepølse 2016 er **Gilde Favoritt salami fra Nortura**



NM Pølse

- Hele 8 Årets produkter møttes i finalen. Disse var:
 - Grillpølse 80% fra UNIL
 - Kjøttpølse reale fra Fatland Sandefjord as
 - Debreziner fra A. Strøm-Larsen as
 - Ostechiligrill fra Åkeberg Skoglunn Pølsemakeri AS
 - Italienske pølse fra Fatland Sandefjord as
 - Bratwurst urøkt fra Fatland Sandefjord as
 - Winerpølse reale fra Fatland Sandefjord as
 - Spekegrill fra Brandbu pølsemakeri as
- Finalebedømmingen ga svaret. Vinneren er fra samme kategori som vant for 2 år siden. Produktet er også veldig likt det som vant da
- Norgesmester i Pølse 2016 er **Bratwurst urøkt fra Fatland Sandefjord as**



NM Spekekjøtt

- Vi begynner med å repetere Årets produkter fra tidligere i dag.
 - Årets Fenalår helt – Fenalår fra Solberg Pettersen as
 - Spekekjøtt åpen klasse – Spekeskinke fra Heidal Landbruksprodukter
 - Speket svinekjøtt, oppskåret – Umberto spekeskinke fra H. Mydland as
- Finalebedømmingen av disse avgjorde tittelkampen. Vinneren har allerede blitt bemerket som spesialitet og har lånt navnet fra en italiensk polfarer.
- Vi gratulerer **Umberto spekeskinke fra H. Mydland as som Norgesmester Spekekjøtt 2016**



NM Grill

- I Grillklassen har vi tidligere kåret 8 Årets produkter. For nyankomne så repeterer vi gjerne vinnerne
 - Gilde Hamburger Homestyle av Høyrygg. 160 g
 - Coop sliders kylling og ost fra Den Stolte Hane Jæren
 - Grilstads Tapasmix pølser
 - Stange Buffalo wings
 - Lam ytrefilet rosmarinmarinert fra Fatland Ølen
 - Ytrefilet rødvinmarinert (av storfe) fra Fatland Ølen
 - Gilde Urtemarinert svinefilet
 - Spareribs med bbq saus fra Kløverkjøtt
- Norgesmesteren ble kåret i finalebedømming av dommerne i plenum. De satt igjen med et produkt de var særs tilfreds med.
- Norgesmester Grill 2016 er av storfe og er Ytrefilet rødvinmarinert fra Fatland Ølen



NM Bacon

- Sist gang et bacon ble Norgesmester var i klassen for Kjøkkenklart tilbake i 2008. Da vant Finsbråten. Nå er det en egen baconklasse og vi skal kåre Norgesmester i bacon.
- 44 bacon som deltok i klassen, 8 av dem tok gullmedalje, 6 sølv og 5 bronse.
Tidligere i dag ble 2 årets produkter kåret:
 - Årets bacon i skiver – Bacon uten svor, skåret, fra Kuraas as
 - Årets bacon spesial – Varmrøkt bacon, fra H. Mydland as
- Disse 2 kjempet om Norgesmestertittelen i finalen.
- **Norgesmester i bacon 2016 er Bacon uten svor skåret, fra Kuraas as**

