

# RESULTATLISTE

KJØTTPRODUKTER



ANIMALIA  
FAGSENTRETT FOR KJØTT



## NORGESMESTERE

### Ferdig stekt/kokt:

Stekt ribbe, Sørlandskjøtt AS

### Julepølse:

Pinnekjøttpølse, Bønes Gårdsmat Drift AS

### Kake:

Karbonader 100 g - 2 stk, Matbørsen AS

### Røkt pinnekjøtt:

Pinnekjøtt av lam, røkt Jacobs Utvalgte, Unil AS  
(Prima Brands AS)

### Urøkt pinnekjøtt:

Henriettes pinnekjøtt urøkt, Fatland Salg AS  
(Fatland Jæren AS)

### Delikatessepålegg:

Gilde Delikatesseskinke hel, Nortura SA

### Julepålegg:

Ribberull 100 g, Nordfjord Kjøtt AS



## Fokus på produktutvikling og innovasjon

For ABC er det helt naturlig å være sponsor for NM, et viktig arrangement og et veldig hyggelig bransjetreff, sier adm.dir. Roar Furuhaug hos Arne B. Corneliusen AS. - Vi er glade for å ha fått med oss Norstamp etikett & emballasje på laget, og dette er et viktig steg for oss, for å bli en enda mer attraktiv leverandør av de produktene som kundene våre kjøper.

- Kvalitetsbevisste forbrukere nyter godt av at bransjen hever blikket og setter produktkvalitet først. Han forteller samtidig at ABC er stolte over at kollegene Ola Stuberg og Tom Emil Høydahl også i år er dommere under NM. I tillegg gir vi fire av Norgesmestrene en ekstra premie, en faglig inspirasjonstur med alle kostnader dekket.

- For oss er det viktig å kunne hjelpe våre kunder med innovasjon og produktutvikling. Vi har f.eks. gjennom flere år jobbet med tiltak for å redusere salt i kjøttvarene. Vegetar-/vegantrenden



følger vi nøye og ser nå at denne flater noe ut. Flere kjente fjes bryter nå med trenden om å avstå helt fra kjøtt, men samtidig blir de kjøttfrie alternativene bare bedre og bedre, så her må man følge med fremover.

Reduksjon av matsvinn er fremdeles en høyaktuell utfordring. Vi ser nå helt klare tegn på at alle ingredienser som har en funksjon i sluttproduktet vil tildeles et e-nummer. Dermed vil nok diskusjonen i fremtiden dreie seg om gode og dårlige e-numre og ikke e-nummerfrie produkter. Bærekraft og optimal emballasje er fortsatt et brennhett tema i markedet.

Furuhaug viser fram prøvekjøkkenet, der ABC inviterer kunder til produktutvikling og demonstrasjoner.

- Stadig har vi kunder innom, som ønsker å utvikle nye produkter eller se på sammensetning og prosess i eksisterende resepter. Vi har også en egen produksjonsavdeling som utvikler og skreddersyr blandinger til våre kunder. Kunden skal føle seg trygg når de handler av ABC, og vi har alltid hatt kvalitet og trygge produkter som fokusområde.

- Produsentene har selvsagt fokus på produktkvalitet hele året, men arrangementer som NM gjør at man strekker seg enda lenger for lykkes, og derfor er NM et godt tiltak for kjøttbransjen, sier Roar Furuhaug.





**5 kokker – fra venstre** – Steve Westerby (Nortura SA), Erik Weum Elnan (Fatland Sandefjord AS), Rune Olsson (Spesialgrossisten Øst AS), Ann-Cathrin Ruud (Gunnar Ruud Catering AS), Åge Iselvmo (Grilstad AS)



**Dommere fra venstre:** Ola Stuberg (Arne B Corneliusen AS), Marit Røttingsnes Westlie (Fru Timian AS), Mats Dahlstrøm (Animalia AS), Vidar Beck (Bokken AS), Per Gunnar Berglund (Campus Scandinavia AS), Atle Sand (Notim AS), Cecilie Maske (Matprat), Marit Evanger (Rørøsmat SA), Tom Emil Høydahl (Arne B Corneliusen AS), Ågot Knudsen (Jacobs på Holtet), Lene Øverby (Nofima AS), Tom Chr Johannessen (hoveddommer) (Nofima AS), Tobias Osberg (Tine SA), Bjørn Tore Teigen (Alimenta AS), Rune Slaatten (Norsk Kjøtthandel AS), Petter Bjørgan (Stiftelsen Norsk Mat), Jørn Skjønhaug (Campus Scandinavia AS), Pål Røstvang (Alimenta AS), Kristoffer Eide (Aquatiq Chemistry AS), Magnus Tvedt-Øresland (Ullensaker kommune)

### JULESKINKE

SØLV

- Bayonneskinke, Jens Eide AS

### RIBBE

GULL



- Stekt ribbe, Sørlandskjøtt AS
- Tynnribbe sous vide UNIL+, Unil AS (Fatland Ølen AS)

SØLV

- Stekt ribbe av utegris, Bakken Øvre Gårdsmat AS

### SOUS VIDE SPESIAL

GULL

- Lammeskank Frøya, Dalpro AS
- Kyllingconfit, Stanges Gårdsprodukter AS
- Lammeskank Folkets Stekt Perfekt, Unil AS (Prima Brands AS)

SØLV

- Andeconfit, Stanges Gårdsprodukter AS

BRONSE

- Lammeskank urter og rødvin ca 700 g 7/krt Folkets, Unil AS (Fatland Ølen AS)



### STEK

GULL

- Lammestek m/sjy ca 1,3 kg Folkets stekt perfekt, Unil AS, (Fatland Sandefjord AS)

SØLV

- Henriettes røkt/kokt Lammelår, Fatland Salg AS, (Fatland Sandefjord AS)

## SAMARBEIDSPARTNERE

# TINE Partner Industri – den inspirerende og bærekraftige verdiskaperen

- I TINE Partner Industri bryr vi oss om det som er viktig for deg, og er din samarbeidspartner på verdiskaping, kunnskap, innovasjon og matglede, sier Knut Berge Håkonsen, Key Account Manager i TINE Partner.



- Vårt mål er derfor en økonomisk og bærekraftig verdiskaping der vi bidrar for miljøet og våre sosiale omgivelser. Dette kaller vi bærekraftig verdiskaping, sier han.

- Derfor ønsker vi i TINE Partner

Industri å jobbe enda tettere med våre kunder i kjøttbransjen og jobbe sammen for å opprettholde, ja til og med styrke, både vår og kundens konkurransekraft. Sammen skal vi skape bærekraftige og gode produkter som kunden vil ha.

Vi i TINE Partner Industri er et kommersielt team, som kjenner våre kunders kunder i dagligvare. Vi skal ha et dedikert ansvar for å utvikle nye produkter og tjenester, som igjen kan lanseres i markedet og skape verdi for våre kunder. Ikke minst skal vi ha en klar agenda på bærekraft.

TINEs mål er å skape størst mulig verdi av eiernes melkeproduksjon – nå og i framtiden.

Han understreker at i TINE tror de framtidens vinnere vil være dem som utvikler og produserer produkter og tjenester på en måte som forener samfunns- og miljømessig ansvar med egen lønnsomhet.

TINE Partner Industri har i mange år vært samarbeidspartner i NM i kjøtt og vi ser på NM i kjøtt som en perfekt mulighet for kunden og oss til å bli bedre kjent. Samtidig er kjøttbransjen et viktig marked for TINE Partner, avslutter han.

Ta gjerne kontakt med oss om du og din bedrift ønsker å utvikle nye produkter sammen med oss. Link til nettside: <https://www.tine.no/partner>



## JULEPØLSE SPESIAL

### GULL

- Blodpølse, H Mydland AS,
- Julemør, Nordfjord Kjøtt AS
- Ringdalmør kokt, Ole Ringdal AS

### SØLV

- Kuvertjulepølse, Gunnar Ruud Catering AS
- Innmatpølse, Ekås AS (Arne Børresen AS)

## RØKT JULEPØLSE

### GULL



- Pinnekjøttpølse, Bønes Gårdsmat Drift AS
- Gilde Julepølse røkt, Nortura SA

### SØLV

- Vossakorv, Vossakjøtt AS

### BRONSE

- Grov lammepølse, Skjåkmat
- Bønneskorv, Bønes Gårdsmat Drift AS
- Gilde Vossakorv, Nortura SA



NM-dommer Atle Sand er fornøyd med årets julepølser.

## SAMARBEIDSPARTNERE

# Veien mot nullforbruk av plast i emballasje

- Vi ser på NM som en viktig arena for å løfte kompetanse og standard, og for oss er det et helt naturlig sted å være med, sier markedsdirektør Raymond Wiig i FOODTECH.

FOODTECH er din totalleverandør innen storkjøkken og matindustri. Vi dekker mange fagområder og har dedikerte medarbeidere med faglig bakgrunn innenfor de områdene de jobber med. FOODTECH er din trygge samarbeidspartner for utvikling av lønnsomme løsninger og konsepter, og er delt inn i to selskaper etter fagområder.

FOODTECH INDUSTRI prosjekterer og leverer produksjonsutstyr, komplette produksjonslinjer, service og tjenester til bakeri, næringsmiddel og matindustri.

Det er et stykke igjen på veien til nullforbruk av plast i emballasje,

men ved valg av riktig emballaseløsning kan Foodtech hjelpe deg å oppnå en plastreduksjon på opptil 80 prosent. Gjennom vår produsent av pakkeløsninger, G. MONDINI, kan Foodtech tilby våre kunder muligheten til å redusere sitt plastforbruk ved pakking.

**SLIMFRESH®** | reduserer plastforbruket med opptil 75 prosent. Slimfresh gir deg muligheten til å pakke på foliert papir, noe som reduserer plastemballasjeforbruket betydelig.

**SLICEFRESH®** | reduserer plastforbruket med opptil 75 prosent. Slicefresh er en helt ny forpakning for slicede produkter der emballasjen er basert på 80 prosent papir.



**DARFRESH®** | toppfilmbesparelse på 30-40 prosent, kapasitetsøkning opp mot 35 prosent. Erfaringsmessig gir Darfresh-teknologien produktene en bedre holdbarhet. Produktets utseende vil bli finere, samtidig som produktkvaliteten blir opprettholdt på en optimal måte.

**FOODTECH** 

## ÅRETS MEDALJEVINNERE

### URØKT JULEPØLSE

#### GULL

- Julepølse fin, Alf Strøm-Larsen AS
- Julepølse Kolonihagen, Jens Eide AS

#### SØLV

- Smak\* Julepølse 400 g, Fatland Salg AS (Fatland Sandefjord AS)
- JuleBratwurst fra Grønnsletta, Grønnsletta Gård Reinprecht
- Julepølse, Toten Kjøtt AS
- Kokt julepølse, Brandbu Pølsemakeri AS
- Grov Julepølse, Inderøy Slakteri AS
- Medisterpølse, Skjåkmat

#### BRONSE

- Gilde Sosisser, Nortura SA
- Grovpølse, Dalpro AS
- Coop Sosisser 400 g, Fatland Salg AS (Fatland Sandefjord AS)

### KARBONADE

#### GULL



- Karbonader 100 g - 2 stk, Matbørsen AS

#### SØLV

- Kyllingburger med ramsløk 120 g, Matbørsen AS
- Reinsdyrkarbonade, Alf Strøm-Larsen AS

#### BRONSE

- Karbonade Homestyle 60 g, Grilstad AS (Holmens AS)
- Karbonader, R. Skretting AS

### KJØTTKAKE/BOLLE

#### GULL

- Coop Italienske kjøttboller, Fatland Salg AS (Fatland Ølen AS)

#### SØLV

- Henriettes lammeboller 360 g, Fatland Salg AS (Fatland Ølen AS)
- Kjøtkaku, Skjåkmat
- Gilde Kjøttkaker, Nortura SA

#### BRONSE

- Kjøttkaker, Heidal Landbruksprodukter
- Prior Kylling kjøttboller, Nortura SA

### MEDISTERKAKE

#### SØLV

- Medisterkaker, Toten Kjøtt AS
- Medisterkaker grove, Brødrene Ringstad AS
- Gilde Medisterkaker, Nortura SA

## SAMARBEIDSPARTNERE

# Fokus på bærekraft og innovasjon

- Høy kvalitet, helseaspektet, bærekraft og sikkerhet blir stadig viktigere i kjøttbransjen. NM setter spesielt søkelyset på kvaliteten, og det ønsker vi å være med på, sier daglig leder Bård Hultengren, Multivac AS.

NM i kjøttprodukter er et viktig event, og det er stor prestisje spesielt for dem som får gull og heder. Vi gratulerer alle årets medaljevinnere!

Vi syns det er viktig å få jobbe sammen med våre kunder, spesielt når de velger å drive utvikling sammen med oss. Det er ikke bare lett å være produsent av kjøttvarer i et marked med dyre råvarer, dyr arbeidskraft og hard konkurranse om å være best til lavest mulig pris. Mye spennende skjer innen den norske kjøttbransjen, og det ønsker vi som leverandører til bransjen å være med på. Multivac AS har lange tradisjoner som leverandør til hele matindustrien. For drøyt 50 år siden startet det med vakuumpakningsmaskiner. Nå har selskapet som ambisjon å være



totalleverandør av alt utstyr til pakkeriet, fra enkle maskiner til komplette linjer til næringsmiddelindustrien. Vi er en del av et stort globalt selskap med kontor i over 80 land, samt tredjeparts-samarbeidspartnere innen en rekke komplementerende produkter utover dette. For tiden er det stor fokus på miljø/den grønne linje og mattrygghet. Samtidig som vi leverer mer og mer på emballasje og etiketter, samt produksjonseffektivitet og automasjon/linjeløsninger. Multivac AS overtar som forhandler av

Handtmann og Inotec med salg og service fra 1.1.2024 Handtmann og Inotec er kjente merkevarer i bransjen for Blandere, mikserer, pølsestoppere, etc. samt at Multivac har blitt forhandler av J+P kartoneringsmaskiner og Schröter røykeri anlegg. Multivac er da en partner for flere maskiner i prosessen både før og etter pakking innen næringsmiddelindustrien.

 **MULTIVAC**



## Produktutvikling og verdiskaping i fokus!



Vår eksistens er basert på at vi klarer å finne gode løsninger for våre kunder. Kunden er i fokus, men hva betyr det hos oss i Alimenta?

Vi jobber med innovasjon og verdiskaping for våre kunder. Vi har et eget team med produktutviklere, som i hovedsak består av kokker. De er eksperter på smak, krydder, sammensetting av funksjonelle produkter som gir Innovasjon, forteller salgssjef Øyvind Solvang.

Til å hjelpe oss har vi god hjelp av flere pøsemakere med lang fartstid som bidrar til å lage gode produkter. For tiden jobbes det mye med smaker for sommer/grill 2024, men også på områder som bærekraft, helse og allergenfrie løsninger sier produktutviklingssjef Sven Nelvik.

I vår produksjon har vi mulighet til å lage blandinger av ulike tørrvareingredienser, som er tilpasset den enkelte kunde. Reseptene vi utvikler

blandes og pakkes i alt fra store sekker og 25 kgs sekker, ned til mindre forbrukerpakninger.

Alimenta heier på norske kjøttbedrifter, og synes NM er en unik profilering av bransjen på en positiv måte!



### PINNEKJØTT SPESIAL

#### SØLV

- Pinnebrog urøkt Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)

#### BRONSE

- Pinnekjøtt av lam, Aron-Mat AS
- Pinnekjøtt av villsau, Dalpro AS
- Garden Oppheim Røkt pinnebrog, Sjur Søndrål ENK

### RØKT PINNEKJØTT

#### GULL



- Pinnekjøtt av lam, røkt Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)
- Røkt Pinnekjøtt av lam, H Mydland AS
- Pinnekjøtt røkt, Nordfjord Kjøtt AS

#### SØLV

- Røkt pinnekjøtt, Gunnar Ruud Catering AS
- Henriettes pinnekjøtt røkt, Fatland Salg AS (Fatland Jæren AS)
- Gilde Eldhusrøkt pinnekjøtt kappet, Nortura SA (Vossakjøtt AS)

#### BRONSE

- Pinnekjøtt av lam røykt, Ole Ringdal AS
- Pinnekjøtt røkt Smedstuen, Jens Eide AS

### URØKT PINNEKJØTT

#### GULL



- Henriettes pinnekjøtt urøkt, Fatland Salg AS (Fatland Jæren AS)
- Tind Pinnekjøtt, Grilstad AS
- Garden Oppheim Urøkt pinnekjøtt, Sjur Søndrål ENK
- Urøkt Pinnekjøtt, Nordfjord Kjøtt AS
- Stranda Pinnekjøtt - urøkt, Grilstad AS

#### SØLV

- Pinnekjøtt, R. Skretting AS
- Pinnekjøtt, Bønes Gårdsmat Drift AS

#### BRONSE

- Pinnekjøtt av lam, Heidrun AS
- Xtra pinnekjøtt urøkt, Fatland Salg AS (Fatland Jæren AS)
- Pinnekjøtt, Jens Eide AS

### DELIKATESSEPÅLEGG FJØRFE

#### GULL

- Prior Kalkunfilet naturell skivet, Nortura SA

#### SØLV

- Stange Kyllingfilet med krydder, Sørlandskjøtt AS
- Kyllingfilet naturell, Norsk Kylling AS
- Stange Kalkunfilet pastrami, Sørlandskjøtt AS

# Med 30 års spesialisering sørger vi i Neraal Maskin for å levere maskiner i verdensklasse til den norske næringsmiddelindustrien.

Vi er nok en gang stolt sponsor for NM i kjøttprodukter.

Dette er noe kundene våre er opptatt av og snakker om og vi vil veldig gjerne være med på moroa.

NM i Kjøttprodukter setter søkelys på kvalitet, det skjerper og inspirerer kundene våre til å nå målene sine kvalitetsmessig.

Kvalitet står også i høysetet når Neraal Maskin velger sine leverandører - uansett om vi snakker om lagesprøyter, steikemaskiner, hakker, kverner eller røykeanlegg, så har vi knyttet oss til noen av de største og mest kvalitetsbevisste leverandørene i markedet. Disse leverandørene, som Fomaco, Hoja, Laska og Fessmann har bidratt med innovativ produktutvikling i årevis, og er leverandører som sitter på svært



mye kunnskap rundt dette med å lage gode kjøttprodukter. Dette prøver vi i Neraal Maskin å utnytte til det fulle, slik at det skal komme våre kunder til nytte. Vi ser frem til arrangementet og håper vi kan knytte enda tettere bånd til kundene våre ved å delta og bidra som sponsor i NM i kjøttprodukter.







NM-dommer Bjørn Tore Teigen er lidenskapelig opptatt av pinnekjøtt.

## Service, kvalitet og miljø våre nøkkelord

- Nopla er en ledende norsk produsent av resirkulerbare, sprøytetøppte plastprodukter. Vi jobber for å endre måten plastprodukter produseres, brukes og resirkuleres på, forteller salgsdirektør Martin Blixt.

- Våre kjøttkasser produseres i en moderne fabrikk hvor 100 prosent av energien kommer fra fornybar energi. Tilnærmet alle våre produkter er laget av matvaregodkjent resirkulerbar eller resirkulert plast.

Nopla har lang erfaring innen både design, prosjektledelse, utvikling av nye former, serieproduktproduksjon og salg. Vi kontrollerer alle deler av verdikjeden og forstår hvordan de henger sammen.

Ingen kunde er for stor eller for liten for Nopla. Vi har alle standardprodukter på lager og for større prosjekter finner vi den beste løsningen sammen, sier Blixt.

Nopla – En norsk kvalitetsleverandør.



## ÅRETS MEDALJEVINNERE

### BRONSE

- Stange Kyllingfilet naturell, Sørlandskjøtt AS
- Prior Kyllingfilet Naturell skivet, Nortura SA
- Kyllingfilet basilikum og rosmarin, Norsk Kylling AS

### DELIKATESSEPÅLEGG LAM/SAU

#### GULL

- Kokelår i form, Fana Kjøtt AS

### BRONSE

- Varmrøkt lammelår, Inderøy Slakteri AS
- Røkt Lammelår, Solberg Pettersen AS
- Kokelår i skiver, Meny Oasen Bergen

### DELIKATESSEPÅLEGG SVIN

#### GULL



- Gilde Delikatesseskinke hel, Nortura SA
- Gilde Skinkestek skivet, Nortura SA
- Grøstad Krydderskinke, Unil AS (Prima Brands AS)
- Skinkestek 100 g Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)
- Pragerskinke upresset 100 g Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)
- Pragerskinke 500 g Unil+ Idsøe, Unil AS (Prima Brands AS)

#### SØLV

- Skinke m/salvie 100 g Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)
- Kolonihagen - Økologisk pepperskinke, Sørlandskjøtt AS
- Grøstad Pepperskinke, Unil AS (Prima Brands AS)

- Juleskinke m/nellik 100 g Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)
- Grillskinke, Meny Oasen Bergen
- Delikatesseskinke, Bønes Gårdsmat Drift AS
- Kolonihagen - Økologisk kokt skinke, Sørlandskjøtt AS
- Grøstad Kokt skinke, Unil AS (Prima Brands AS)

### BRONSE

- Røkt Juleskinke, Nordfjord Kjøtt AS
- Våre Beste - Skinke, Sørlandskjøtt AS
- Gilde Dillmarinert svinenakke skivet, Nortura SA
- Våre Beste - Krydret skinke, Sørlandskjøtt AS

### DELIKATESSEPÅLEGG STORFE

#### GULL

- R. Deli Pastrami, Sørlandskjøtt AS

### BRONSE

- Roastbeef Søndersrødtunet, Søndersrød Dagligvaredrift AS
- Pastrami 100 g Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)

### HVERDAGSPÅLEGG OG STORHUSHOLDNING

#### GULL

- Røkt Bogskinke, Fana Kjøtt AS
- Gilde Krydderskinke skivet, Nortura SA
- Prior Kyllingfilet Paprika & urter, Nortura SA
- Coop Kokt skinke 150 g, Fatland Salg AS (Fatland Sandefjord AS)

## SAMARBEIDSPARTNERE

# Norsk kjøtt er av ypperste klasse

En hilsen fra administrerende direktør i Stiftelsen Norsk Mat, Nina Sundqvist – Stiftelsen Norsk Mat har vært en stolt samarbeidspartner for NM i Kjøttprodukter i flere år. Kjøttbransjen er en av våre viktigste samarbeidspartnere, og vi arbeider godt sammen både med bonde, foredling, matindustri og butikk. Sammen sikrer vi at forbrukerne får norske kjøtt- og fjørefprodukter av ypperste klasse.

Norge kan være stolte av hele matproduksjonen, men kanskje kjøtt og fjørefproduksjonen i særdeleshet. Vi har dyrehelse og dyrevelferd i særklasse, vi følger strenge norsk regler i hele verdikjeden og vi kan dokumentere det! Gjennom kvalitetssystemet i landbruket har vi et godt internkontrollsystem. Når det kobles mot Nyt Norge-garantien, ja så gir vi forbrukeren en garanti både for opprinnelse samt at både bonde og bransje har ting på stell. Virkelig et sterkt konkurransefortrinn for norsk kjøtt!

NM i kjøttprodukter er en fest! For det første er det et svært viktig arrangement for å styrke det allerede gode omdømmet til norsk kjøtt. For det andre viser det mangfoldet og kvaliteten i en viktig bransje. Og skal du få fram at produktet ditt er laget på norske råvarer, er Nyt Norge det aller mest effektive merket du kan bruke. Hele 94 prosent av forbrukerne kjenner det.

Det siste året har vi sett at selvforsyning er en stadig viktigere grunn til at forbrukere ønsker å velge norsk mat. I Norge har vi bare tre prosent dyrkbar mark, men vi har mye utmarksbeite. Vi bør bruke jorda vi har rundt oss til å produsere mest mulig av maten vår selv. Utmarksbeitene våre kan brukes til å produsere norsk kjøtt av høy kvalitet fra friske dyr. Vi vet at norsk kjøtt og riktig merking er viktig for forbruker, og de skal kunne ha tillit til produktene våre. Koblingen mellom Kvalitetssystemet i landbruket er med på å bygge denne tilliten. Jeg er glad for at kjøttbransjen ser



verdien i dette siden kjøtt er den største kategorien vi har innen den offisielle merkeordningen.»

– NM i kjøtt er et arrangement jeg alltid gleder meg til. Når de beste i bransjen møtes til dyst, ligger det utrolig mye fagkunnskap bak hvert eneste produkt. Jeg ser fram til å smake meg gjennom medaljevinnerne.

Lykke til!  
Nina Sundqvist.





NM-dommer Ola Stuberg bedømmer et av de 220 påleggsproduktene i konkurransen

- Kokt skinke 500 g, Alf Strøm-Larsen AS
- Gilde Løvtynn krydderskinke, Nortura SA
- Gilde Kalverull skivet, Nortura SA
- Kokt skinke håndlaget, Sørlandskjøtt AS
- Røkt bogskinke, Meny Oasen Bergen
- Kokt Skinke, Fana Kjøtt AS

#### SØLV

- Gilde Løvtynn ekte kokt skinke, Nortura SA
- Svinepållegg skivet 400 g UNIL+, Unil AS (Fatland Sandefjord AS)
- Kokt skinke, Meny Oasen Bergen
- Roastbiff 90 g 6/krt Folkets, Unil AS (Fatland Sandefjord AS)
- Coop Kyllingfilet paprika & urter 100 g, Den Stolte Hane AS (Fatland Sandefjord AS)

#### BRONSE

- Gilde Grilla skinke skivet, Nortura SA
- Coop Kyllingfilet pepper 100 g, Den Stolte Hane AS (Fatland Sandefjord AS)
- Hverdagsskinke, Meny Oasen Bergen
- Gilde Løvtynn Provencefilet, Nortura SA

#### POSTEI/PATÉ

##### GULL

- Bjerke Grov leverpostei, Bjerke Spekemat & Delikatesse AS

##### SØLV

- Pepperpate, Brandbu Pølsemakeri AS
- Gilde Fleskepølse bit, Nortura SA

##### BRONSE

- Leverpostei grov ovnsbakt, Grilstad AS

## NM viktig for utviklingen av bransjen

- NM er en viktig arena for utvikling av norske kjøttprodukter og -produsenter. Derfor er det naturlig for oss å være samarbeidspartner, sier Nofimas pølsemakermester Tom Johannessen. Han har vært dommer i konkurransen i en årrekke, er nå hoveddommer og er kjent som en verdifull diskusjonspartner og raus kunnskapsformidler for kjøttprodusenter i alle størrelser.

Kjøtt er et viktig forskningsområde i Nofima. Vår kompetanse bygger på mange års forskning om sammenhengene mellom råvarens kvalitet og kvaliteten på produktet, hvordan spisekvaliteten på animalske råvarer kan forbedres gjennom optimal prosessering, og bruk av hurtige målemetoder for prosesskontroll og måling av kvalitet.

Vi jobber med og for norske kjøttprodusenter i alle format - fra den lille nystartede lokalmatprodusenten til de aller største.



Nofimas visjon er bærekraftig mat til alle. Vi forsker for:

- Mørere kjøtt
- Bedre utnyttelse av råvarene
  - Mer innmat inn i matvarene
  - Ikke-destruktive målemetoder for bedre kvalitetskontroll
  - Bruk av enzymatisk hydrolyse for nye anvendelser av restråstoff
- Sunnere kjøttprodukter, som spekemat med mindre salt
- Mer miljøvennlige emballaseløsninger til kjøttprodukter, som bruk av

tynnere og resirkulerbar plast og pakkegassløsninger som øker holdbarheten og reduserer matsvinnet.

Nofima er et ledende matforskningsinstitutt som driver forskning og utvikling. Vi leverer internasjonalt anerkjent forskning og løsninger som gir matnæringene konkurransefortrinn langs hele verdikjeden.



## ÅRETS MEDALJEVINNERE

### RULL

#### GULL



- Ribberull 100 g, Nordfjord Kjøtt AS
- Coop Okserull 150 g, Fatland Salg AS (Fatland Sandefjord AS)
- Xtra Ribberull 150 g, Fatland Salg AS (Fatland Sandefjord AS)
- Ribberull, Ole Ringdal AS

#### SØLV

- Ribberull 150 g 6/krt Folkets, Unil AS (Fatland Sandefjord AS)
- Lammerull av villsau, Dalpro AS
- Lammerull, Skjåkmat
- Porchetta 100 g Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)

#### BRONSE

- Okserull hel 600 g, Aron-Mat AS
- Lammerull skåret, Kuraas AS
- Okserull skåret, Aron-Mat AS
- Lammerull, H Mydland AS

### SYLTE

#### GULL

- Plukksylte, Inderøy Slakteri AS
- Sylte, Heidal Landbruksprodukter
- Sylte, Gunnar Ruud Catering AS

#### SØLV

- Tromsøsylte hel, Aron-Mat AS
- Håndlagd Sylte, Brandbu Pølsemakeri AS
- Gilde Julesylte bit, Nortura SA

#### BRONSE

- Ribbesylte, Nordfjord Kjøtt AS

### FERDIGMAT

#### GULL

- Lys lapskaus, Kuraas AS

#### SØLV

- Lasagne, Matbørsen AS
- Boeuf Bourguignon, Matbørsen AS

#### BRONSE

- Green curry, Matbørsen AS

## SAMARBEIDSPARTNERE

Trenger du **etikett**  
eller **emballasje**?

Vi kjenner kjøttbransjen!

ETIKETT / FILM / KARTONG / BØLGEPAPP / BEGER / DESIGN

**NORSTAMP**  
etikett & emballasje



NM-dommerne Per Berglund og Vidar Beck smaker på ett av de 70 pinnekjøttene som ble bedømt

## Animalia – Vi styrker hele verdikjeden

Vi er sponsor fordi vi er opptatt av at forbrukerne skal ha tilgang til spennende og bærekraftige produkter av høy kvalitet og et stort mangfold fra stolte norske kjøttprodusenter. For å få til dette, må alle ledd i verdikjeden ha riktig og oppdatert kunnskap, sier administrerende direktør Edel-Anita Westhagen i Animalia.

NM representerer hele spennet i kjøttbransjen, fra de minste håndverksprodusentene til de store markedsledende aktørene. Selv om spennet er stort fra de minste til de største, er det uansett alltid fagkunnskap som danner grunnlaget for trygge og gode produkter. Animalia har ambisjoner om å være kjøtt- og eggbransjens foretrukne leverandør. Vi jobber for å styrke bærekraft og langsiktig konkurransekraft for bonde og bransje gjennom å levere

kunnskapsbaserte, nyttige og kostnadseffektive tjenester.

Et eksempel på dette er våre pilotanlegg for skjæring og prosessering. Vi bistår gjerne din bedrift med å optimalisere skjæremønstre og skjæreutbytte, kvalitetskontroll av kjøttråvare og sorteringer, opplæring, og produktutvikling innen bl.a. spekemat.

Vi bidrar til økt verdiskaping, reduserte kostnader og høy tillit til bransjen blant annet gjennom vårt arbeid innenfor dyrehelse og dyrevelferd, mattrygghet, kjøtteknologi, automasjon og prosess og produktutvikling. Kjøtt og helse og bærekraftig kjøttproduksjon er også viktige satsingsområder.

Kort sagt: Vi har kunnskap og praktisk erfaring langs verdikjeden fra jord til bord innenfor kjøtt og eggproduksjon.




**ANIMALIA**

## ÅRETS MEDALJEVINNERE

### JULESPESIAL

#### GULL

- Gilde Syltelabber, Nortura SA

### LUTEFISKBACON

#### GULL

- Lutefiskbacon, Nordfjord Kjøtt AS
- Bacon i terninger, Ole Ringdal AS

#### SØLV

- Lutefiskbacon, H Mydland AS
- Lutefiskbacon, Bønes Gårdsmat Drift AS

#### BRONSE

- Lutefiskbacon 180 g Jacobs Utvalgte, Unil AS (Prima Brands AS)

### ÅPEN KLASSE

#### GULL

- Kjøttsuppe, Inderøy Slakteri AS
- Pork belly, Sørlandskjøtt AS
- Flatbird med oregano, hvitløk og paprika, Stanges Gårdsprodukter AS
- R. Saftig svineknokke med pepper, Sørlandskjøtt AS

#### SØLV

- Coop Rå Italienske boller 360 g, Fatland Salg AS (Fatland Ølen AS)
- Lapskaus, Solberg Pettersen AS

#### BRONSE

- Ajour Biff Stroganoff, Nortura SA (Matvarehuset AS)
- Serveringsklar skivet kyllingfilet soltørket tomat og basilikum, Norsk Kylling AS
- Bidos, Solberg Pettersen AS

### BESTE ØKOLOGISK

- Julepølse Kolonihagen, Jens Eide AS



### BESTE SKOLE

- Lillehammer-rullen, Lillehammer videregående skole avd. sør



### ÅRETS STJERNESKUDD

- R. Saftig svineknokke med pepper, Sørlandskjøtt AS

## SAMARBEIDSPARTNERE

# Er der for kunden

- NM er viktig for oss for å treffe kundene, følge med på det som skjer og vise oss fram, sier daglig leder Petter Breigutu i Bokken AS.

Oppslutningen er stor blant produsentene. Det gjør at kvaliteten på produktene er høy da utmerkelsene man får kan være av stor betydning for de enkelte bedriftene og man gjør sitt ytterste for å oppnå heder og ære. Stor deltakelse medfører bredere utvalg for forbrukerne å velge i. Nye varianter av produkter dukker også opp.

-Vi har fortsatt mange produkter vi kan tilby. Så håper vi bransjen klarer å utvikle seg slik at vi får et bredt utvalg av produsenter. Samtidig ønsker jo mange å vokse, og får de store produsentene økt markedsandel er det visse begrensninger i forhold til vekst i volum og antall produsenter. Som forbrukere håper vi jo at de tre som styrer dagligvaresektoren ønsker å tilby oss et bredt utvalg og sortiment. Der må vi som forbrukere kreve mer.





Alle sanser i bruk når NM-dommer Pål Røstvang bedømmer pinnekjøtt.

## Vi vil være blant de beste

NM i kjøttprodukter er en sentral konkurranse. Vi ønsker å være blant de aller beste skolene, og vi ønsker å støtte opp om arbeidet med å heve kompetansen og stoltheten innen næringen, sier avdelingsleder Tord Huse.

Etterstad videregående er glad for å kunne bidra til at bransjen opprettholder de gode mattradisjonene. Skolen har i lang tid hatt linjer innen restaurant- og matfag. Ved skolen ønsker man å lage et godt fellesskap og skape grobunn for samarbeid, nysgjerrighet og innovasjon hos både elever og ansatte. I den sammenhengen glir konkurransene i NM fint inn. Skolen setter stor pris på samarbeidet, og tilliten til å få være en del av arrangementet.

Vår utdanning skal være i forkant. Vi utdanner elever som i nær framtid skal arbeide i kjøttbransjen. Det er helt



avgjørende at den kompetansen de får fra oss er oppdatert og framtidsrettet, sier han.

Vår leveregel er: En skikkelig yrkesskole.

**ETTERSTAD VGS**

## Våre sponsorer:



**MULTIVAC**

**nopla**



**NORSTAMP**  
etikett & emballasje

**FOODTECH**



## Fakta om NM i Kjøttprodukter

I 1983 inviterte kjøttbransjen for første gang til fagkonkurranse. Bransjen har omfavnet muligheten til å vise stolthet, kvalitet og bredde. Leverandører og øvrig fagmiljø bidrar sterkt i gjennomføringen og sikrer troverdighet og høyt nivå. I 1994 ble det for første gang kåret en Norgesmester.

For bedriftene er NM en effektiv arena for testing av egne produkter. Tilbakemeldingene på smak og konsistens fra fagdommerne gir en viktig pekepinn på hvordan produktene kan perfektioneres. Titler og edelt metall i NM er viktig for de ansatte som hver dag jobber med å få frem de beste produktene. Forbrukerne, innkjøpere og media legger merke til hvilke produkter og bedrifter som gjør det bra. NM i kjøttprodukter er åpen for alle bedrifter og arrangeres av KLF Servicekontor AS.



*Se komplett resultatliste og les mer om arrangementet på [kjottprodukter.no](http://kjottprodukter.no)*

