

1.700 smagsoplevelser i Herning

Næsten 800 forskellige oste var sammen med et væld af andre mejeriprodukter og fødevarer som fx honning og kødpålæg klar til at blive kigget på, lugtet til og smagt på, da dørene blev åbnet til International FOOD Contest (IFC) i MCH Messecenter Herning tirsdag den 1. november.

Britisk ost vinder international mejeridyst i Herning

En lagret cheddar sikrede det britiske Arla-mejeri Taw Valley Creamery sejren i ostekategorien under International FOOD Contest. Det er andet år i træk, at mejeriet vinder. På Arla-mejeriet Taw Valley Creamery i Devonshire i det sydlige England har de styr på det der med at fremstille ost, der smager af noget.

Gourmet-ost med dansk whisky

Traditionen tro blev der også dystet om Mejeribrugets Gourmetpris, hvor det er kokke, madskribenter og bloggere, som står for bedømmelsen. Her går man efter den ganske særlige smagsoplevelse, og i dette års dyst markerede Arlas Unika-serie sig med sejre i tre ud af fire produkter. Et af vinderprodukterne var Troldhede Mejeris dehydrerede skimmelost „Sirus“ tilsat dansk whisky fra Stauning, som blev nummer et i kategorien „blød ost“.

Dutch Deli's oste blev prisvindere

Andrés økologiske gårdoste med hhv. gede- og fåremælk, der har lagret i 4 måneder fik sølvmedalje ved årets i IFC konkurrence. Andrés øko-

logiske gårdost af komælk med bukkehornsfrø fik bronze. Dutch Deli's oste har ligget i den hollandske top 3 over gårdoste de seneste par år.

Vindersalami fra Slagter Munch

I konkurrencen for de øvrige fødevarer – også kaldet FOOD-kategorien – vandt Slagter Munch årets mesterskab i „kød og fjerkræ“ med en Umbria salami. Vinder i kategorien for fiskeprodukter blev Centralrøgeriet med „Fynbolaksen“, mens Skærøgaard for andet år i træk løb med sejren i vin-kategorien. Denne gang med en „Don Brut“.

Kilde: International FOOD Contest/FoodTech/Dutch Deli



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK