

KÅRET PÅ FOODEXPO:

Vinderne af Økologisk Guld 2018 er fundet

Syv økologiske produkter blev i aftes kåret som vindere af konkurrencen Økologisk Guld 2018. Prisen sætter fokus på de mest innovative og velsmagende øko-produkter og blev overrakt til Økologisk Brancheaften på Foodexpo i Herning.

Syv øko-produkter blev hyldet, da mere end 300 repræsentanter fra øko-branchen var samlet til Økologisk Brancheaften på fødevareremessen Foodexpo i Herning i aftes. De økologiske produkter blev kåret som vindere i konkurrencen 'Økologisk Guld 2018', der uddeles til økologiske produktnyheder, der markerer sig på bl.a. smag, innovation, emballage, produkthistorie og værdi for pengene.

Mere end 100 økologiske produkter var tilmeldt konkurrencen i henholdsvis kategorierne 'detail' og 'foodservice', og to professionelle dommerpaneler udvalgte i går deres favoritter indenfor hver kategori.

Blandt detail-produkterne udpegede dommerne følgende guldvindere: Økologisk Hindbærsodavand fra Macarn, Chia Berry Flax-granola fra GRØD, plantefars fra Løgismose og Oialla-is fra Hansens is. I foodservice-kategorien løb følgende produkter med guld: Blue fra Copenhagen Sparkling Tea Company, Salt of Hearts fra Mill & Mortar og Det Store Økologiske Osteproduktionskit fra Naturmælk.

Vilde med mousserende øko-te

Aftenens helt store vinder blev Copenhagen Sparkling Tea Company, der ud over at vinde i drikkevare-kategorien blandt foodservice-produkter, også vandt publikumsprisen.

Søndag og mandag har de mange tusinde gæster på Foodexpo kunnet gå på opdagelse blandt de mange øko-produkter, der var tilmeldt konkurrencen, og stemme på deres favoritprodukt. Ligesom det professionelle dommerpanel, kastede de deres kærlighed på den alkoholfrie mousserende te, 'Blue'.

- Det er en helt fantastisk anerkendelse, som bekræfter os i, at vores produkter har et stort potentiale. Det er fedt at mærke, at folk har forstået vores produkt – som jo er en helt unik og ny drikkevarekategori, siger sommelier Jacob Kocemba, der stiftede Copenhagen Sparkling Tea Company i begyndelsen af 2017 sammen med partner og direktør Bo Sten Hansen.

- Det er helt vildt at modtage prisen fra både dommere og publikum. Det er en kæmpe blåstempling af vores produkt, at både dem, der skal forhandle og købe vores produkter, er så begejstrede for det. Det kunne ikke være bedre. Vi er meget glade, siger Bo Sten Hansen.

Hylder øko-innovation

Det er 16 år siden, at Økologisk Landsforening første gang satte spot på den økologiske innovation med uddeling af Økologisk Guld.

- De danske øko-producenter udvikler hele tiden nye, spændende øko-varer af høj kvalitet, og det er værd at hylde. Det høje innovationsniveau og den konstante produktudvikling indenfor økologi er med til at gøre det rigtig interessant både at være økologisk forbruger og kunde i de professionelle køkkener, siger Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening, som overrakte priserne til vinderne.

Kun produkter, som er introduceret efter sidste Foodexpo (d. 1. april 2016), har kunnet deltage i Økologisk Guld 2018.

Dommernes begrundelser:

DETAIL:

Drikkevarer:

Macarn, Økologisk Hindbær sodavand

- Den smager naturligt af hindbær. Smagen er autentisk og velafbalanceret.
- Nu kan man endelig give børnene rød sodavand med god samvittighed.

Kolonial:

GRØD, Chia Berry Flax

- Der er taget alle de rigtige valg på indhold.
- Hver eneste bid er god.

Kød & pålæg:

Løgismose, økologisk plantefars med kikærter og rød peberfrugt

- En smagsoplevelse, velafbalanceret.
- En modig opskrift med kapow på smagen.

Mejeri inkl. ost, æg og is:

Hansens + Oialla

- Højoktan flødeis med potent chokolade og kakaonibs

FOODSERVICE:

Drikkevarer:

Copenhagen Sparkling Tea Company, Blue

- Den har hele pakken, udstråler eksklusivitet uden at være uopnåelig.
- Kompleks aroma.
- Godt alternativ til andre alkoholfrie produkter.

Kolonial:

Mill & Mortar, Salt of Hearts:

- Kompositionen i smagen er helt fantastisk – der dukker hele tiden nye elementer op
- Overraskende smag

Mejeri inkl. ost, æg og is:

Naturmælk, Det Store Økologiske Osteproduktionskit

- Produktet tilfører kategorien noget helt nyt.
- Mange af produkterne i dag trækker håndværket ud af køkkenerne – det her produkt sender danskerne ind i køkkenerne igen.

For yderligere spørgsmål:

Per Kølster, formand, Økologisk Landsforening, tlf. 22 22 07 37

Birgitte Jørgensen, chefkonsulent, Økologisk Landsforening, tlf. 24 34 90 49

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52