

ØKOLOGISK GULD:

Innovative øko-produkter kåres til Foodexpo

Mere end 100 økologiske produkter er tilmeldt konkurrencen om prisen 'Økologisk Guld', der løber af stablen til fødevaremessen Foodexpo i Herning. Prisen sætter fokus på de mest innovative og velsmagende øko-produkter og udvælges dels af et professionelt dommerpanel og dels af gæsterne på messen. Vinderne kåres mandag den 19. marts til Økologisk Brancheaften.

Ingefær kombucha, linsehummus, flydende urter, græsyoghurt, svedjerug og mousserende te er blandt de mere end 100 nye økologiske produkter, som er tilmeldt konkurrencen 'Økologisk Guld'. Konkurrencen finder sted til fødevaremessen Foodexpo, som begynder på søndag.

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 økologiske varer af høj kvalitet, og det vil vi gerne hylde. Det høje innovationsniveau og den konstante produktudvikling indenfor økologi er med til at gøre det rigtig interessant at være økologisk forbruger eller kunde i de professionelle køkkener. Det spiller en afgørende rolle for den massive vækst, vi ser i salget af økologiske varer i både dagligvarehandlen og foodservice-sektoren. Til Foodexpo er hele branchen samlet, så det er en fantastisk og oplagt ramme for Økologisk Guld, siger Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening.

Gæster og dommere udvælger produkter

De økologiske fødevarereproducenter har selv tilmeldt deres produkter til den særlige guld-stand, som er placeret i Hal J1 - en af tre øko-haller til Foodexpo. Her kan gæsterne fra messens åbningsdag søndag den 18. marts gå på opdagelse og stemme på deres favoritprodukt.

Om mandagen den 19. marts kommer to hold af professionelle dommere på banen. Om formiddagen nominerer et detail-dommerpanel og et foodservice-dommerpanel tre produkter indenfor henholdsvis tre og fire kategorier: mejeri, drikkevarer, kolonial samt kød og pålæg. Om eftermiddagen voterer dommerne om, hvem der skal løbe med guld. Og om aftenen kåres vinderne i forbindelse med Økologisk Brancheaften, hvor også messe-gæsternes favoritprodukt udpeges.

Det professionelle dommerpanel bedømmer produkterne blandt andet ud fra kriterier som innovationsgrad, værdi for pengene, smag, emballage og produkthistorie.

Kun produkter som er introduceret efter sidste Foodexpo, dvs. efter d. 1. april 2016, kan deltage i Økologisk Guld.

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