

Vasslesorbet från Ostmakeriet på Rindö vinnare av Ät!Stockholm 2021

Ostmakeriet på Rindö stod som vinnare i Ät!Stockholm 2021. Den vinnande produkten är Ostmakeriets Vasslesorbet, gjord på biprodukten från företagets osttillverkning. Ät!Stockholms tre jurygrupper med ordförandena Jacob Holmström, Krögare, Gastrologik, Sara Maxence, Innovation Manager på ICA Sverige samt Anna Henning Moberg, Ansvarig för projektutveckling och testköksverksamhet på Torsåker gård/Axfoundation prisade produkten för att med nyskapande gastronomi ge en underutnyttjad råvara nytt liv.

Priserna delades ut alldeles nyss under det livesända event som arrangerades av Projekt MatLust/Södertälje kommun, Region Stockholm och Länsstyrelsen i Stockholm.

Priserna delades bl.a. ut av Gustav Hemming (C), Tillväxt-, Samhällsplanerings- och Skärgårdsregionråd, Region Stockholm, och Sven-Erik Österberg, Landshövding i Stockholms län. Publikens pris delades ut av tävlingens kulinariske profil Fredrik Eriksson. Matprofilen och tv-kocken Lisa Lemke ledde finalen av Ät!Stockholm 2021.

- Vår vasslesorbet är ju otroligt god, det hade nog stor betydelse, tror Anna Kälvebrand och Elin Lindqvist, två lyckliga vinnare från Ostmakeriet på Rindö. Och att vi använder en restprodukt som finns på alla mejerier i enorma kvantiteter.

Första pris: Ostmakeriets Vasslesorbet

Lag: Ostmakeriet på Rindö AB.

Huvudråvaror: Vassle, socker, vatten, citronsaft, guarkärnmjöl.

Kontaktpersoner: Anna Kälvebrand & Elin Lindqvist.

Juryns motivering: "Här får en underutnyttjad råvara nytt liv och ett älskat livsmedel en rejäl uppfräschning. Med goda samarbeten och nyskapande gastronomi visar producenterna vägen mot framtidens mat. Ett recept för andra att skapa sina varianter av och med potential att slå stort. En läskande innovation med härlig textur som ger mersmak!"

Andra pris: Temp:ish Your Style Naturell Helbit

Lag: Green Kitchen Roslagen AB.

Huvudråvara: Matlupinböna (Regent) 96,6%, äppelcidervinäger, fermenteringskultur.

Kontaktperson: Sophia Lovén.

Juryns motivering: "God smörig doft och bra tuggmotstånd gör att den här produkten sticker ut mot konkurrenterna - juryns smaklökar hurrade! Att den dessutom har bra näringsprofil och är baserad på svenska baljväxter gör detta till en het kandidat i proteinskiftet. Extra plus för en kvävefixerande blommande gröda i växtföljden."

Ät!Stockholm är en matinnovationstävling med syfte att uppmärksamma nya, hållbara och innovativa livsmedelsprodukter baserade på svenska råvaror. Målgrupp för tävlingen är små och medelstora livsmedelsföretag som är förädlare, råvaruproducenter eller matlagare. Tävlingen arrangeras av Region Stockholm, Länsstyrelsen i Stockholm, Södertälje kommun och Projekt MatLust. Webb: www.ätstockholm.se. Facebook: <https://www.facebook.com/atstockholmtavlingen/>. Instagram: https://www.instagram.com/at_stockholm/.

Arrangörer

Tredje pris: Fryspizza

Lag: Varma Sverige.

Huvudråvaror: Vetemjöl, potatis, fårost, ost, lök, krossade tomater.

Kontaktpersoner: Helge Skånberg & Bjarki Birgisson.

Juryns motivering: "Storsäljande skräpmat får ny kostym! En svensk tolkning av en klassiker med stor marknadspotential som med sin innovativa topping kan stötta lokala marknader. Det här är företaget med stort hjärta som genom sitt arbete bidrar till mer inkludering, ett hållbarare samhälle och nu även betydligt godare snabbmat."

Publikens Pris (via digital omröstning under liveeventet): Fryspizza

Lag: Varma Sverige.

Huvudråvaror: Vetemjöl, potatis, fårost, ost, lök, krossade tomater.

Kontaktpersoner: Helge Skånberg & Bjarki Birgisson.

Omröstningen skedde via menti.com och Varma Sverige fick 30% av rösterna.

Mer information om dagens tävlande och jurygrupper finns på www.ätstockholm.se.

Kontakt:

Eva Helén, Tävlingsledare, Ät!Stockholm & Utvecklingsstrateg, MatLust

Tel: 08-52303757, e-post: eva.helen@sodertalje.se.

Daniel Dworetsky, Kommunikation, Ät!Stockholm & Företagsutveckling, MatLust

Tel: 08-52304805, e-post: daniel.dworetsky@sodertalje.se

Ät!Stockholm är en matinnovationstävling med syfte att uppmärksamma nya, hållbara och innovativa livsmedelsprodukter baserade på svenska råvaror. Målgrupp för tävlingen är små och medelstora livsmedelsföretag som är förädlare, råvaruproducenter eller matlagare. Tävlingen arrangeras av Region Stockholm, Länsstyrelsen i Stockholm, Södertälje kommun och Projekt MatLust. Webb: www.ätstockholm.se. Facebook: <https://www.facebook.com/atstockholmtavlingen/>. Instagram: https://www.instagram.com/at_stockholm/.

Arrangörer