



PRESSEMELDING

MINIMESSE MED LOKALE, KORTREISTE MATPRODUSENTER

Regional Matkultur Østfold, Akershus og Oslo arrangerer minimesse i samarbeid med NHO Reiseliv. Målet er å vise frem den gode lokale maten, samt øke serveringen av lokal mat i vår region. På Kulinarisk Akademi møter lokale matprodusenter serveringsbransjen 16. mars.

Benytt derfor anledningen til å treffe lokale produsenter fra Østfold, Akershus og Oslo.

Regional Matkultur har invitert ca. 500 kjøkkensjefer fra Østfold, Akershus og Oslo til minimesse på Kulinarisk Akademi, Maridalsveien 87B, Oslo. Tirsdag 16. mars.

Messen er åpen for kjøkkensjefene og andre inviterte mellom kl. 13.00 til 16.00.

Lokale produsenter med produkter som dekker alt fra kjøtt, ost, grønnsaker, fisk, flatbrød, lefse og ulike drikkeprodukter stiller med hver sin stand og smaksprøver.

Kom for en prat og en smak, og tips om behandling og bruk av varene.

Fra Akershus kan du få smake og teste ut:

Granmo Gård med flere sorter poteter
Gourmetsopp.no med økologisk Kongeøsterssopp
Den Blinde Ku med sine oster
Øvre Ringi Gård gårdspresset eple
Grøndalen Gårdsmeieri med ferskosten Nyr
Tømte-Tunet med mange sorter poteter
Persbråten Gård med fenalår mm

Noen eksempler fra Østfolds spiskammers er:

Korsvold Gård som produserer økologiske grønnsaker
Brødr. Ringstad med økologisk og annet kjøtt
Buer med lefser
Troll-Salmon med laks
Holli Mølle med mel og polert spelt
Løken, Frøshaug og Nedre Grini Gård med Liveché – kylling
Bakstearven med flatbrød og lefser
Stabburstua med geleer, oljer og annet tilbehør
Ek Gårdskjøkken, egebaserte desserter. Vinner av Det Norske Måltid 2009
Olseng Bærgård, økologisk solbærsaft

Arrangementansvarlige:

John Erik Haugunn, NHO reiseliv, mobil 98 26 05 70

Lill-Ann Gundersen, Norges Vel, prosjektleder Regional Matkultur, mobil 91 13 65 81.

Vil du vite mer om Regional Matkultur, så gå inn på www.regionalmatkultur.no

Gratis inngang. Velkommen!