

Vem serverar Årets Skånska matupplevelse?

På fredag avgörs finalen i restaurangtävlingen Årets Skånska Matupplevelse på mässan Älska Mat & Vin i Malmö. Det är fyra Skånska restauranger som tävlar med goda skånska råvaror. Tillagningen, serveringen och helhetsupplevelsen bedöms av en jury som består av både proffs och matglada amatörer.

Årets Skånska Matupplevelse är en helt ny tävling som genomförs i samband med Älska Mat & Vin på Slagthuset i Malmö. Matmässan lockar varje år tusentals matglada besökare till Malmö och denna gång kan de följa när duktiga kockar och servis från fyra skånska restauranger skapar sin version av Årets Skånska Matupplevelse

– Målet är att de ska skapa den godaste, vackraste och skånskaste matupplevelsen. Det ska bli oerhört spännande att se resultatet. De har goda förutsättningar, råvarukorgen är fylld med härliga skånska matvaror. Bland annat höstlamm, rotfrukter, äpplen, svamp, Allerum Svecia och andra mejeriprodukter, säger Madelen Risén, på Skånemejerier Storhushåll.

Vandringspris

Restaurangen som vinner får under ett år titulera sig Årets Skånska Matupplevelse 2013. De vinner en tjugusig vandringspokal och ett fint diplom att sätta på väggen. Den vinnande menyn kommer dessutom att serveras på restaurangen i sex veckor efter tävlingen.

Bedömningen görs dels av en proffsjury som består av tre kockar, en hovmästare, en kreatör och en representant från Skånemejerier, dels av en Konsumentjury med 16 personer som tagits fram i en tävling på Skånemejeriers Facebooksida.

Skånes restauranger bjöds tidigare i höst in till tävlingen. Utifrån en given råvarukorg fick de presentera en meny och ett koncept som bedömdes av en jury. Juryn valde sedan ut de mest kreativa och intressanta tävlingsförslagen.

Lagen i finalen:

Falsterbo Golfklubb
Casino Cosmopol, Malmö
Häckeberga Slott
Skanörs Gästgivareregård

Tider:

Fredag 26 oktober, 8.30 – 18.00

Lagen tävlar i två pass. På förmiddagen startar matlagningen 9.30 och på eftermiddagen startar matlagningen 12.30

18.00, prisutdelning.

Tävlingen Årets Skånska Matupplevelse arrangeras av Skånemejerier i samarbete med Smaka på Skåne, Skånska Matupplevelser samt Frans Suell och Jörgen Kocks gymnasiet i Malmö.

För mer information kontakta:

Madelene Risén, marknadsansvarig, Skånemejerier Storhushåll, 040-31 39 27.

Bifogas:

Lista på råvaror i tävlingens råvarukorg

Skånemejerier värnar om den svenska mjölkbonden och om mångfalden på den svenska mejerimarknaden. Bland våra varumärken finns Skånemejerier, Bravo, Allerum, Hjordnära, Åsens Lantmjölk och Lindahls. Vi sysselsätter drygt 600 medarbetare direkt och många fler i vår närhet. Cirka 520 mjölkbönder i Skåne och Sydsverige levererar mjölk till våra mejerier.

Vi på Skånemejerier är ödmjukt tacksamma för det kraftfulla konsumentstödet i södra Sverige som gett oss en stark position som mejerialternativet i Sverige.