

NORES

INNKJØPSPARTNER

Pressemelding

Årets beste pinnekjøtt er kåret

Mandag 9. oktober arrangerte Nores kåringen av «Årets pinnekjøtt» for 29. året på rad. Rundt 100 fagfolk innen hotell- og restaurantbransjen møttes på Cornelius i Bergen for å teste årets pinnekjøtt. Juryen smakte seg gjennom pinnekjøtt fra fem leverandører i en blindtest, og kåret H. Brakstad Eftf. AS til «Årets pinnekjøtt 2017».

«Det er alltid kjekt å gjøre det bra når man er med i en test, å gå helt til topps er en stor inspirasjon for alle våre ansatte som jobber hardt for å lage gode varer», sier Øyvind Lavik, daglig leder i H. Brakstad Eftf.

Kvalitet teller høyest

Selve kåringen gjøres ved at de 100 fagpersonene smaker seg gjennom de ulike leverandørenes pinnekjøtt ved en blindtest og med en påfølgende avstemning. De ulike leverandørene ble målt på kjøttets smak, konsistens og utseende. Årets leverandører var Strøm-Larsen, Nortura, H. Brakstad, Grilstad og Brødr Ringstad.

- «De siste årene har det vært svært jevnt i teten, men i år skilte vinneren seg ut med klart høyest poengsum», sier innkjøpssjef Petter Ravik i Nores. «Vi anbefaler leverandørene å stille med mest mulig sammenlignbart kjøtt til testen. Alle 5 leverandørenes kjøtt var av høy kvalitet, men i år var det Brakstad som skilte seg ut som den klare vinner på testskjemaene», sier Ravik.

Om vinnerkjøttet sa juryen blant annet; Pinnekjøtt slik det skal være, godt balansert og rikt på smak, nydelig konsistens, fristende utseende og en klar vinner.

Laget på den tradisjonelle måten

H. Brakstad har vunnet den prestisjefylte testen flere ganger tidligere, senest i 2015, og daglig leder hos H. Brakstad Eftf., Øyvind Lavik, forteller at de har 50 års erfaring med å lage pinnekjøtt. «Store deler av produksjonen foregår på en tradisjonell måte. Vi kjøper inn store fine lam, som rett nok er litt dyrere, og tar

NORES

INNKJØPSPARTNER

ingen snarveier i prosessen det er å lage pinnekjøtt. Vi lar også kjøttet tørke på naturlig måte uten klimarom», sier Øyvind.

Bildetekst:

Raymond Mikkelsen fra De Bergenske (i midten) tok imot prisen på vegne av H. Brakstad. Her sammen med medlemsrådgiver i Nores, Cecilie F. Framholt, og innkjøpssjef i Nores Petter Ravik.

For ytterligere informasjon:

H. Brakstad Eftf. AS: Øyvind Lavik, tlf. 55 93 66 75

Nores SA: Petter Ravik, tlf. 92 80 87 12

Foto: Jonas Bostöm, Montag, tlf. 40 48 24 15

Om Nores SA

Nores er en av de ledende innkjøpsorganisasjonene i Norge og Sverige. Medlemmene består av veletablerte hoteller og restauranter, både enkeltbedrifter, eiergrupperinger og kjeder. Samlet innkjøpsvolum i 2017 er over 2,5 milliarder kroner.