



Kommercielle Muligheder Nordiske Fødevarer

Masser af gode Årsager hos os til Muligheder.....

- Tættere på Den Gode Råvarer er meget efterspurgt.....
- Tættere på Den Gode Historie er meget efterspurgt.....
- Fokus på Miljø, herunder mindre CO2-belastning er....
- Herunder Økologi, hvor mange nordiske leverandører er....
- Relativt små og fleksible lokale leverandører, som.....



Opblomstring skal ses i sammenhæng med flere ting...

- Den Nordiske Madkultur er blevet moderne.....
- Nordisk Inspirerede Restauranter trækker 'almindelige' mennesker ned til f.eks. Irma.
- Nye Anvendelsesmuligheder er helt essentielt.....



Det er ikke altid lige oplagt.....

- * Varer der VIRKER.....

- * Varer på VIPPEN.....

- * Varer, hvor det ikke lige blev DENNE HER
GANG.....



Irma

VARER SOM VIRKER, men.....



Coop data warehouse



VARER DER VIRKER.....

- **Skyr** er et mejeriprodukt med en lang og traditonsskabende historie i Island. Skyr (udtales [sgir']), er et fedtfattigt (0,2%), syrnet mælkeprodukt med et meget højt indhold af protein. Smagen er frisk og syrlig, og er pga. det store tørstofindhold meget mættende.

Produktet kan udover i Island, findes i Irma, og i to varianter, nemlig en med frugt og en naturel. Fordi det i Danmark er lavet på Thise Mejeri er de, i modsætning til de islandske varianter, økologiske.

I princippet kan skyr spises på alle tider af døgnet, men frugtvarianterne er gode som mellemmåltider, og naturel kan indgå i madlavning og desserter. Prøv f.eks. den traditionelle, islandske udgave til dessert; og fyld et champagneglas med skyr naturel, drys med farin og top af med et skvæt piskefløde.



VARER SOM IKKE LIGE.....

- Rodfrugterne fra **"Den Gode Jord"** er økologi, når det er bedst. Forklaringen ligger i navnet "Den Gode Jord" – for afgrøderne er økologisk dyrket i dyndjord, hvor aflejringer af sø- og havplanter, fisk og skaldyr gennem tusinde år har gjort jorden særlig næringsrig.

På gården Søris i Nordsjælland har landmand Jan Algreen drevet økologisk landbrug i mere end 20 år. Han forklarer, at serien af eksklusive økologiske rodfrugter "Den Gode Jord" er skabt for få det bedste ud af jordens unikke egenskaber. Jorden på Søris er meget anderledes end andre jorde, hvor der bliver dyrket gulerødder, kartofler, rødbeder og pastinak. Gården ligger i et naturfredet område, der er en gammel tunneldal fra Istiden. Da isen trak sig tilbage, efterlod den en række smeltevandssøer – Furesø, Buresø og Jørlunde Sø er bare nogle af dem. Gennem tusinde år har der aflagret sig et næringsholdigt materiale bestående af rester fra vandplanter, fisk og skaldyr. Der er op til 14 meter dynd i jordlaget - og med økologisk drift får man maksimal glæde af jordens næring.

"Den Gode Jord" består i første omgang af gulerødder til at spise rå, lilla gulerødder til madlavning, rødbeder og kartofler. Vi tilbyder to slags gulerødder fordi den lilla Purple Haze er suveræn til at blive bagt, kogt eller stegt, mens fx Bolero er frisk og smagfuld at spise rå. Vi afprøver løbende forskellige sorter – og udvælger dem, der spiller bedst sammen med jordbunden.



VARER DER VIRKER.....

- Kornet til Irmas økologiske mel er dyrket på familiegården Skærtoft på Als og malet langsomt på en stenkværn for at undgå opvarmning. Det bevarer nemlig vitaminerne og mineralerne intakt.



VARER SOM – Overraskende – SER UD TIL AT VIRKE

- Ramsløg



VARER SOM ER PÅ VIPPEN.....

- **Løgismose færdigretter** er dybfrost for feinschmeckere: Når du har lyst til slow-food, men ikke har tid til at lave den. Fælles for de fire nye færdigretter er den formidable kvalitet, der kun kan frembringes over tid af de allerbedste råvarer og lige dele passion, fagkundskab og tilmodighed. Alt laves fra bunden efter stolte traditioner og alle kogekunstens regler, men samtidig ved hjælp af højt specialiserede faciliteter, der sikrer fødevarernes kvalitet fra start til slut. Vælg mellem fire varianter:

Cremet jordskoksuppe - serveres evt. med grillede kammuslinger.

Spansk bondesuppe på hvide bønner og trøfler - serveres evt. med groft brød og ristet bacon.

Boeuf Bourguignon - har boblet længe i rødvin fra Bourgogne efter original fransk opskrift. Serveres evt. med kartoffelmos og en frisk grøn salat. Drys med lidt grofthakket persille.

Kalvespidsbryst - en lækker hovedret, serveres evt. med kartoffelmos eller groft brød og en grøn salat.



VARE, som ikke VIRKEDE, men som NU

Knuthenlund
Økologisk
Gedesødmælk
Indhold: 500 ml

