



Västerbottensost söker Sveriges landskapspizzor. Foto: Roland Persson

2021-09-06 08:00 CEST

Efterlysning: Västerbottensost® söker Sveriges landskapspizzor!

Landskapsblommor, landskapsdjur, landskapsrätter och nu landskapspizzor. Det är Västerbottensost ambition. Genom en nationell tävling bjuder Västerbottensost in svenska folket att skapa 25 nya pizzor som ska representera det unika och goda Sverige har att erbjuda – från Lappland i norr till Skåne i söder.

”Att få vara med och utse svenska folkets egna landskapspizzor blir ett roligt uppdrag. Det är ett inspirerande initiativ av Västerbottensost som hyllar både

matglädje och lokala mattraditioner, något som jag som kock värdesätter högt.
Säger jurymedlemmen **Emmah Strömberg, representant från Svenska Juniorkocklandslaget** och kock på Ètoile

Länk till tävlingen:<https://vasterbottensost.com/landskapspizza/>

Vilka råvaror och lokala mattraditioner representerar bäst våra landskap? Och hur smakar de på en pizza tillsammans med Sveriges nationalost Västerbottensost?

Knäckebrödsbotten i Dalarna? Tunnbrödsbotten i Värmland? Löjrom i Norrbotten? Rökt makrill eller böckling i Västergötland? Gås eller falafel i Skåne? Det är upp till svenska folket att låta inspirationen flöda och skapa dessa pizzor.

Juryn utser 25 vinnande pizzor

En jury bestående av Ostmästare Thomas Rudin och representanterna; Emmah Strömberg, kock på Ètoile, och Eric Hristov, kock på Restaurang Hasselbo, från Svenska Juniorkocklandslaget väljer tillsammans ut en vinnande pizza per landskap.

Utöver smakkombinationen kommer pizzorna att bedömas utifrån utseende och kreativ höjd. Samtidigt kommer juryn leta efter lokal unicitet i form av råvaror, traditioner och tillagningssätt. Med andra ord hur väl pizzorna representerar de valda landskapen. Men i slutändan handlar matglädje om att det ska vara roligt och smaka gott, så det kommer såklart att vara en viktig parameter i juryns arbete.

”Pizzan har blivit som ett fenomen i våra hem, där Västerbottensost också fått en kär plats. Samtidigt är Sverige ett fantastiskt matland med ett rikt skafferi av fina och goda råvaror från både skog och hav. Den förmånen vill vi gärna uppmuntra och påminna om”. Säger **Maria Forsner**, Brand Manager för Västerbottensost.

Fina priser till vinnarna

Utöver äran belönas skaparna av de 25 vinnande landskapspizzorna med fina pizzapriser från det norrländska familjeföretaget Gourmetstål som tillverkar pizzastål av hög kvalitet. Tävlingen pågår mellan 30 augusti och 10 oktober 2021 och återfinns både i butik och i Västerbottensost digitala kanaler.

För mer information, kontakta:

Maria Forsner, Brand Manager Västerbottensost®

Email: maria.forsner@norrmejerier.se

Telefon: 070-10 88 317

En bit svensk mathistoria

Västerbottensost har en lång och mytomspunnen historia med anor ända sedan 1872 då mejerskan Ulrika Eleonora Lindström skapade receptet. Sedan den dagen har Ostmästare efter Ostmästare fört hantverket vidare. På samma sätt har generationer av ostälskare fört vidare traditionen att njuta av Västerbottensost. Än idag tillverkas Västerbottensost enligt samma hemliga recept på det lilla mejeriet i Burträsk. Och än idag är Västerbottensost med sin unika smak, en liten men speciell bit av svensk mathistoria.

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av 410 lokala bönder varav 330 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter cirka 540 årsanställda och omsätter ca två miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997