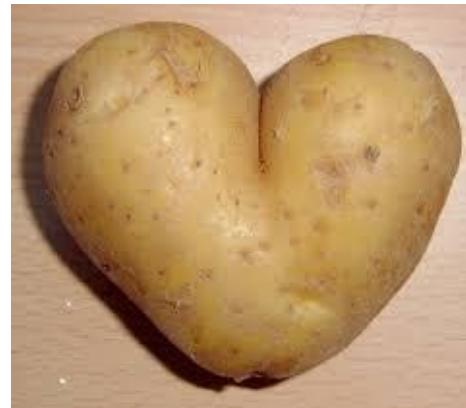




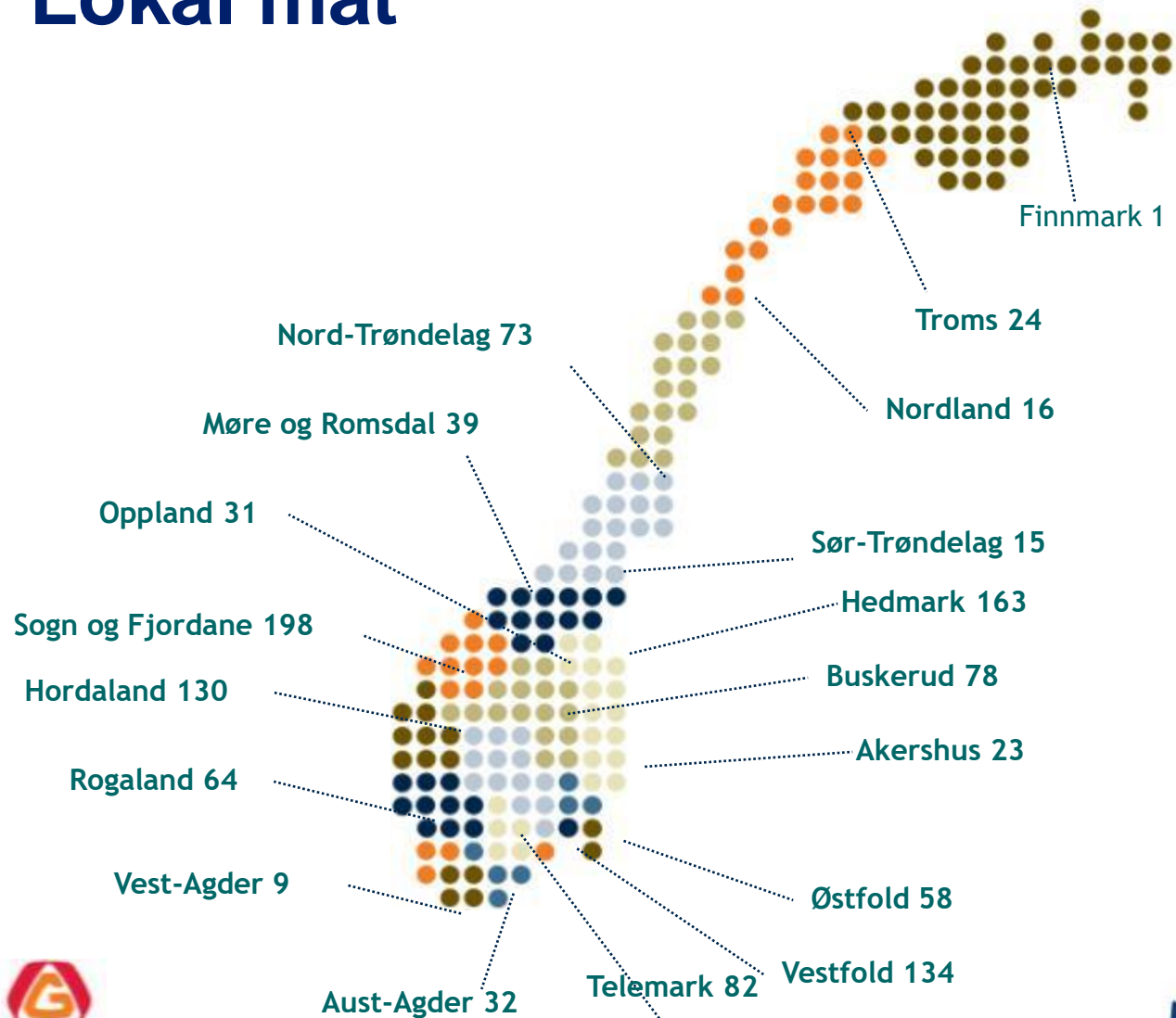


Poteten i mitt hjerte



1140 produsenter - 150 kommuner

Lokal mat





Lokalmat

- Fokus fra alle hold
 - Kunder
 - Leverandører
 - Myndigheder
 - Internt
 - Media



LOKALMAT

- Gårdsmat
- Mat med lokal identitet
- Mat med opprinnelse
- Kortreist mat
- Ureist mat
- Nisjemat..
 - Spesialitet
 - Beskyttede betegnelser
 - Nyt Norge



LOKALMAT

- Smak
- Lokal identitet
- Produksjonsmetode
- Tradisjoner
- Produkthistorie

FJELL MANDEL
FRA TYDALEN

500 m
over havet

30,-
KG



FOODTECH

A photograph of two men in a greenhouse. The man in the foreground, wearing a light blue shirt, is looking intently at a tomato held in the hands of the man behind him, who is wearing a dark jacket. The scene is filled with green tomato plants and ripe red tomatoes. A semi-transparent grey horizontal bar is overlaid across the middle of the image, containing the text 'Trender.....'.

Trender.....



Trender

.Ærlige og ekte produkter

.Tilbake til røttene

.Sunnhet og helse

.Enkelhet

Historiene MÅ fortelles...





Kommunikasjon

- Beskriv smak
- Råvarens opprinnelse; region, sted, gård etc
- Sortsnavn
- Stedegen smak
- Sunnhet og helse
- Årstid, sesong
- Fortell en historie
- Skap assosiasjoner og bilder

Kommunikasjon

- Klippfisk brandade
- Brandad of Clipfish



Kommunikasjon

Ingrediensene i retten:

Klippfisk fra Jakop & Johan Dybvig i Ålesund, Årets Klippfisk 2006

Fjellmandel fra Oppdal, beskyttet geografisk betegnelse

Økologisk Røros smør

Tine Kremfløte

Eldhusrøkt bacon fra Voss

Kruspersille



Kommunikasjon

Gammeldags stappe på fjellmandelpotet fra Oppdal og klippfisk servert med sprøstekt bacon og persilledryss

Luftig potetmos tilberedt av fjellmandelpotet fra Oppdal med saftige stykker av klippfisk, sprøstekt bacon og persilledryss

Klippfisk fra Jakop & Johan Dybvik i Ålesund og fjellmandelpotet fra Oppdal.

Luftig mos smaksatt med økologisk Røros smør, kremfløte og saftige stykker av dampet klippfisk og sprøtt bacon.



Kneplukkede jordbær fra Frosta

Store søte Koronabær fra Lian gård serveres med







Mulighetsrommet

- Forstå forbrukeren
 - Bruk
 - Kunnskap
 - Spiser
 - Handler
 - Lager mat



Mulighetsrommet

Eliminer poteter som er for våte

1 liter vann + 90 g salt

Potetene skal synke

Poteter som flyter er ikke egnet og får andre bruksområder

Eliminer poteter som er for tørre

Synkepotetene has i..

1 liter vann + 120 g salt

Potetene skal flyte

Poteter som synker er ikke egnet fordi de er for tørre og får andre bruksområder



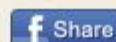
#BjertnæsogHoel







Potato Types



293

There are more than 100 varieties of potatoes sold throughout the United States. Each of these varieties fit into one of seven potato type categories: russet, red, white, yellow, blue/purple, fingerling and petite. Learn more about the characteristics and cooking recommendations for each type below. To see videos about what makes each type of potato unique, please visit our [Potato Type videos](#) page.

Russet Potatoes

Red Potatoes

White Potatoes

Yellow Potatoes

Purple/Blue Potatoes

Fingerling Potatoes

Petite Potatoes

Russet Potatoes



Appearance: medium to large, oblong or slightly flattened oval, light to medium russet-brown, netted skin, white to pale yellow flesh.

Texture: floury, dry; light and fluffy; hearty skin that is chewy when cooked.

Flavor: mild; earthy; medium sugar content

Preferred uses: baking, frying, mashing, roasted

ALL ABOUT POTATOES

Microwave Cooking

Potato Types

Potato History and Facts

Buying & Storing

How to Cook Potatoes

Weekly Recipes



Get a new potato recipe
each Tuesday



Potato Varieties



Have a fluffy middle

[See fluffy recipes](#)

Typical varieties

Maris Piper or King Edward

When cooked they are fluffy in the middle.

Try them as jackets, roasties or chips.



Are firm to the bite

[See salad recipes](#)

Typical varieties

Charlotte or Maris Peer

When cooked it feels firm to the bite

Try them in a salad or served as an accompaniment



Have a smooth texture

[See smooth recipes](#)

Typical varieties

Desiree

When cooked they have a nice smooth texture

Try them cooked in a sauce, mashed, boiled or as wedges.



CERISA

CAMERA

ROMA

LABELLA

ESME

ROMA

CAROLUS

EXCELLENCY

ROMA

206

