



VINNARE

SM i Mathantverk 2010

KLASS

Mjukt tunnbröd

VINNARE & POÄNG

Guld Ingrid Öhlund, Skogs-Hildas, Västernorrlands län, 16 p

OMDÖME

Hällakakor Trevlig form i ny storlek, varm och rustik doft som för tankarna till bagarstugan. Välbalanserad smak med havre i efterton.

Hårt bröd

Guld Ingrid Öhlund, Skogs-Hildas, Västernorrlands län, 17 p

Sesamknäcke Proffsigt hantverk uttrycks i både färg och form. Härligt sprött med mild nötaktig smak.

Silver Gunnel Hennebo, Halvar-Jönsgården Börtnan, Jämtlands län, 16,5 p

Paltbröd Förföriskt vackert, blodrött mot silvergrått. Fin krispighet med tydligt bett, mild, välbalanserad smak.

Brons Robin Edberg, Cum Pane ekologisk bakverkstad, Västra Götaland, 16 p

Fröknäcke Vacker mosaik av fröer. Angenäm doft och härlig krispighet. Spännande smaker av rostade fröer, snacksknäcke!

Surdegsbröd på vetesurdeg

Guld Fabian Flinck, Fabian Flincks brödbod, Uppsala län, 18,6 p

Sesamlevain Vacker som en frökapsel, balanserad lukt av rostad säd. Mjukt och tilltalande inkråm. God och nötig smak som man vill ha mer av. Står för sig själv.

Silver Anna Matsson och Camilla Kihl, Gunnebos kaffe-
hus, Västra Götaland, 16 p
Brons Ingrid Öhlund, Skogs-Hildas, Västernorrlands län, 15,5 p

Nyponbröd Välgräddat litet runt bröd med smak av vanilj. Ett fluffigt och otroligt saftigt bröd med balanserad smak.

Italienarn Ett bröd med ett vackert mönster som luktar dessertvin. Supersaftigt med neutral smak.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Surdegsbröd
(endast surdeg)

VINNARE & POÄNG

Guld Ingrid Öhlund, Skogs-Hildas, Västernorrlands län 18,5 p

Silver Jenny Jansson, Burgårdens utbildningscenter, Västra Götaland, 18 p

DELAD Brons Fabian Flinck, Fabian Flinks brödbod, Uppsala län 14,5 p

DELAD Brons Bosse Thuresson, Torsta Kök, Jämtlands län, 14,5 p

Surdegsbröd
(även jäst)

Guld Ingrid Öhlund, Skogs-Hildas, Västernorrlands län, 17,5 p

Silver Anna Matsson och Camilla Kihl, Gunnebos kaffe-hus, Västra Götaland 17 p

OMDÖME

Skuleknalle Ulv i fårakläder. Elastiskt inkräm med en perfekt komposition av frukt, nötter, mjöl och vatten. En symfoni av välbalanserade smaker.

Surdegsbröd Ett vackert rundbröd. som symboliserar den kosmiska spiralen. Frisk doft av aprikosen. En balanserad syrlig, söt och frisk smak. som passar perfekt till blåmøgelostar men också marmelad.

Grand Blanc Klassiskt gott surdegsbröd. som finns att köpa på många ställen i Sverige. Mogen deg, kraftig skorpa. Elastiskt och mildt inkräm.

Dinkeldröm Fantastisk smak och färskhållning. Balanserad kryddformation. Elastiskt och svalt inkräm.

Frukt och mandelbröd Ett perfekt bröd till ost, suverän balans mellan syra, sötma samt salta.

Skogsbröd Ett otroligt vackert intressant bröd med bra syra och bärighet.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Surdegsbröd
(även jäst)

Kakor

Klassisk sylt

Övrig Sylt

VINNARE & POÄNG

Brons Bosse Thuresson, Torsta
Kök, Jämtlands län, 16 p

Guld Fabian Flinck, Fabian
Flinks brödbod, Uppsala län
18,25 p

Silver Fabian Flinck, Fabian
Flinks brödbod, Uppsala län 18 p

Brons Ylva Forsberg, Huså Bröd,
Jämtlands län, 17,25 p

Guld Lotta Persson, Lottaboden,
Gävleborgs län, 20 p

Silver Tina Lindberg, JämtTinas
Havtorn, Jämtlands län, 19,5 p

Brons Kerstin Biärsjö, Hallongår-
den, Skåne, 19 p

Guld Eva Stenvide, Stenvide
matprodukter, Kalmar län, 20 p

OMDÖME

Åsbygdsbröd Ett klassiskt mörkt
rågbröd, som det ska smaka!

Drömmar ”En dröm att drömma om”
– ett kakhantverk i perfektion.

Kattungor Inbjudande kaka med en
organisk form och rena, enkla smaker.

**Pepparkaka med spelt och pum-
pakörnor** En igenkännande kaka
med jularomer som fungerar året om.

Äkta blåbärssylt från Loos Fin färg.
Bra, fin blåbärsdoft. Konsistensen
perfekt med fina hela bär. Bra, rik blå-
bärssmak med lagom sötma.

Havtornssylt Mycket vacker färg.
Karaktäristisk havtornsdoft. Fin geléig
konsistens. Underbar smak!

Hallonsylt Fin röd färg. Bra fördel-
ning av bären. Intensiv, underbar hal-
londoft! Bra konsistens. God smak!

Krusbärs- och fläderblomssylt
Vacker färg! Fin sommardoft. Bra
konsistens. Hela, vackra bär och la-
gom geleig. Fin balans mellan krusbär
och fläder. Ett utmärkt mathantverk i
tiden!

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Övrig Sylt

VINNARE & POÄNG

Silver Tua H Wigforss, TuaCultura, Västra götaland, 18 p

Brons Anneli Löfgren, Valåhöjdens Bär, Jämtlands län, 17 p

Klassisk marmelad

DELAD **Guld** Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Stockholms län 18,5 p

DELAD **Guld** Tina Lindberg, JämtTinas Havtorn, Jämtlands län 18,5 p

Silver Anna Ranebo Firma
Anna Ranebo, Stockholm län,
16,75 p

OMDÖME

Äppelsylt med havtorn och whiskey En vacker gyllene färg. Svag men fin doft av whiskey och havtorn. Fina äppelbitar med bra konsistens. Innovativt och en mycket spännande komposition!

Valåhöjdens vilsylt Denna sylt måste vara perfekt till vilt och på julbordet. Fin färg, härlig, kryddig doft. Fin konsistens med mycket bär. Trevligt rinnig. Skojig smak, frisk.

Hallonmarmelad Lyxig med mycket god balans mellan bär, sötma, syra. Spännande med hela bär! Hallonen kommer fram med sin klassiska smak. En upplevelse man inte kommer att tröttna på.

Halltornsmarmelad En grym, suverän marmelad med total upplevelse, där två olika världar möts i en vacker harmoni men ändå står på sina egna ben.

Svartvinbärsmarmelad Underbart god och vacker.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk 2010

KLASS

Klassisk marmelad

Gelé

Grönsaks-
marmelad

VINNARE & POÄNG

Brons Anneli Löfgren, Valåhöjdens Bär, Jämtlands län, 15,5 p

Guld Lotta Johansson, Östergötlands län, 18,5 p

Silver Anette Stigsdotter, Ozt & Sånt, Blekinge län, 18 p

Brons Tina Persson, Kvarnbackens bär, Värmlands län, 16,5 p

Guld Berit Henriksson, Rönngården, Jämtlands län, 13 p

Silver Annika Sahlin, Helsingesparris, Gävleborgs län, 12,75 p

OMDÖME

Valåhöjdens blåbärs-marmelad En god marmelad, packad med bär. Tydlig doft och smak av blåbär.

Lingongelé med enbär, timjan och vodka En välbalanserad smakresa med friskhet där lingonen möts upp av toner från timjan och enbär. Allt i en skön harmoni och perfekt konsistens.

Jordgubb Champagne Gelé Harmoni av jordgubb och champagne. En lös gelé som smälter i munnen. Smaskigt gott.

Lingongelé med enbär Helt perfekt konsistens. Ett mycket bra hantverk där doft och smak ger toner av övermoget lingon.

Morotsmarmelad med hjortron och rom Klar härlig färg. I doften känner man tydligt av morot och hjortron. Bra balans mellan syra och sötma.

Tomatmarmelad med vanilj En vacker, homogen marmelad. Bra kvalitet. Doftar väldigt gott av vanilj och tomat. Intressant med apelsin och citron i.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk 2010

KLASS

Grönsaks-
marmelad

VINNARE & POÄNG

Brons Birgit och Lars-Göran
Turding, Ljusgrönt, Skåne,
12,5 p

OMDÖME

Hallon- och paprikamarmelad

Doftar väldigt gott av paprika och hallon och chili. En vacker marmelad med mycket bra konsistens.

Övrig marmelad

Guld Lotta Johansson, Östergötlands län, 12,5 p

Jordgubbsmarmelad med basilika, chili och peppar

Kul kombination, nytänkande. Basilika-jordgubb är smaker som gifter sig i burken. Att använda peppar med jordgubbar är ett vågat drag, som lyckas.

Silver Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Stockholms län, 12,25 p

Äppelmarmelad Calvados/vanilj Enkla, rena och välbalanserade smaker. Calvadosen höjer smaken på äpplet, väldigt harmonisk marmelad.

Brons Annisette Rosenholm, Annis Marmelader, Stockholms län, 12,25 p

Drottning med twist God balans mellan frukt, choklad och sötma. En trevlig marmelad med spännande smaker.

Chokladpraliner

Guld Anders Laby, Familjen Laby AB, Dalarnas län, 17 p

Fjällbjörk En ljus pralin med len konsistens som smälter i munnen med innovativ smak av "fjällbjörksolja".

Silver Kattarina Karlström, Trollab AB, Jämtlands län, 16 p

Skogsdröm En vacker pralin med välbalanserad smak av hallon och mörk choklad. Yrskeskicklighet utfört med gott handlag!

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Övrig hantverkskonfekt

VINNARE & POÄNG

Guld Tina Lundberg, JämtTinas
Havtorn, Jämtlands län, 18 p

Silver Carina Johansson, Luleå
konfektyr, Norrbottens län, 17 p

Chutney

Guld Birgit och Lars-Göran Tur-
ding, Ljusgrönt, Skåne, 15 p

Silver Katharina Ångström-
Isacsson, Äppelfabriken, Stock-
holms län, 14,25 p
Brons Kerstin Biärsjö, Hallongår-
den, Skåne, 13,5 p

Grönsaks-
inläggningar

Guld Lotta Johansson, Östergöt-
lands län 14,5 p

Silver Eva Stenvide, Stenvide
Matprodukter, Kalmar län, 14 p

OMDÖME

Marmeladkonfekt av havtorn Ele-
gant marmeladkonfekt med bra hav-
tornsbalans. Fin syra och härlig färg.

Hallontoppar En vuxen barndoms-
klassiker med smak av handplockade
hallon, vacker form, perfekt konsis-
tens!

Rabarberchutney En suverän chut-
ney, där grundråvaran framträder tyd-
ligt, som balanseras med en bra kom-
bination av curry och vinäger.

Rabarberchutney Rabarberchutney
som flörtar med en härlig rökig, het
currydoft. En bra balans i smakerna.

Krusbärschutney En färgrik och
vacker chutney. Äntligen hittar vi en
fin plats för ett bortglömt bär.

Skogstokig Produkt med nytän-
kande där man tagit tillvara på vad
skogen har att erbjuda. Doften och
smaken av julkryddor harmonerar
fint med bären. En given inläggning
till viltgrytan!

Sandwichpickles Busig, lekfull, relis-
haktig produkt. Skuren på ett annor-
lunda sätt. Juryn blir sugen på korv.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Saft

VINNARE & POÄNG

Guld Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Jämtlands län, 19 p

Silver Berit Henriksson, Rönngården, Jämtlands län, 18 p

Brons Berit Henriksson, Rönngården, Jämtlands län, 17 p

OMDÖME

Hallonsaft En hallonsaft för den kräsne. Vacker att se på med en mycket intensiv smak. En vuxensaft.

Hallonsaft En söt och god hallonsaft. Perfekt till bakverk och bullar.

Svartvinbärssaft Ren råvarukaraktär, distinkt smak av solmogna svarta vinbär.

Glögg

Guld Ann-Christine Engberg, Kretsloppshuset, Jämtlands län, 17 p

Silver Lotta Persson, Lotta-Boden, Gävleborgs län, 15,5 p

Brons Tina Lundberg, JämtTinas Havtorn, Jämtlands län, 14 p

Lingonglögg Från skogens skafferi hämtas råvaran till denna smakrika och elegant kryddiga glögg..

Äkta midvinterglögg från Loos Sommaren hälsar på i juletider och gifter sig med skogens kryddor.

Havtornsglögg Spännande och annorlunda glöggsmak. Skapar nyfikenhet om glöggtraditionen.

Övrig dryck

Guld Elisaberth Faxälv, Hällesjö Bigård, Jämtlands län, 19,5 p

Silver Katharina Ångström-Isacsson, Äppelfabriken, Stockholms län, 19 p

Havtornsnektar Havtornsdryck som överraskar med utsökt arom och med en färg av GULD som tar GULD.

Lingonnektar Lingondryck när den är som bäst. Allt på sin plats, sötma, läskande syra och beska.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Varmrökt fisk

VINNARE & POÄNG

Guld Monica Persson, Börtnans fjällvattenfisk, Jämtlands län, 18,5 p

Silver Ola Johnsson, Kiviks Ål- och laxrökeri AB, Skåne, 18 p

Gravad fisk

Guld Monica Persson, Börtnans fjällvattenfisk, Jämtlands län, 17,5 p

Inlagd fisk

Guld Ola Johnsson, Kiviks Ål- och laxrökeri AB, Skåne, 17,5 p

Värmebehandlad korv

Guld Tomas Bergström, Jasiri Gårdsslakteri, Örebro län, 20 p

OMDÖME

Varmrökt regnbågsfilé Välgjord produkt med härliga färger både ovanpå och inuti. Läckert saftig och smakrik. Fullkomlig i sin enkelhet.

Varmrökt laxfilé Vackert utseende kombinerat med utmärkt smak och konsistens. En välbalanserad produkt med intressanta smaktillbehör.

Dillgravad regnbågsfilé Med en enkel och klassisk kryddning i kombination med perfekt mognad är detta vår vinnare. Den friska aromatiska doften ger associationer till sötsur sås. Denna gravade regnbåge kan man äta njutningsfullt hela veckans sju dagar.

Äpelsill från Kivik En god överraskning med frisk lukt och lagom konsistens i fiskköttet kombinerat med krispiga äppelbitar. Slutsatsen är en mycket god produkt med välavvägd smak.

Hjortbratwurst En hantverksmäsigt perfekt korv! Saftig, gott kryddad. Den bästa produkten i hård konkurrens.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Värmebehandlad
korv

VINNARE & POÄNG

Silver Krister Franzén, Franzéns
Charkuterier, Uppsala län,
18,5 p

OMDÖME

BK Det kräver mod att presentera en blodkorv i en tävling som denna. Juryn blev glatt överraskade av den goda doften och smaken med balanserad kryddning, typisk för blodkorv av fransk typ.

Lufttorkat kött

Guld Ingrid Dahlberg, Wannborga på Öland AB, Kalmar län
20 p

Lufttorkad fårfiol En originell och innovativ produkt med rustikt utseende. Smaknyanser och en smakrikedom som får juryn att häpna. Den möra och mjuka konsistensen lyfter även den produkten till vinnarklass..

Silver Bosse Thuresson, Torsta
Kök, Jämtlands län, 19,75 p

Storåbränna ÄLG En silvermedalj med guldkant! En traditionell produkt med välbalanserad smak. Mjuk och mör konsistens som smälter på tungan. Rök- och köttarom är mycket väl avstämt.

Lufttorkat korv

Guld Lars Hansson, Bjärhus
gårdsbutik, Skåne, 20 p

Tysk salami Vår favorit! Gyllenbrun färg och en form som inspirerar till avsmakning. Fräsch och god röklukt. Bra motstånd och konsistens. Smakrik, balanserad och mycket tydlig röksmak. En korv som tilltalar den svenska matkulturen.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Lufttorkat korv

VINNARE & POÄNG

DELAD Silver Sören Lundgren,
Gårdscharken, Jämtlands län,
18 p

DELAD Silver Sivert Rosenholm,
Hällesjö Chark, Jämtlands län,
18 p

Värmebehand-
lat kött

Guld Siw Persson, Ockelbo kyck-
ling, Gävleborgs län 20 p

Silver Katrin Andersson, Åkes
slakt och styckning, Dalarnas län
19 p

Pressad ost

Guld Roland Svensson, Tor
Norrman Skärvångens Bymejeri,
Jämtlands län, 17,25 p

Silver Kristina Åkermo, Oviken
ost, Jämtlands län, 16,25 p

OMDÖME

Ren ren Mycket god korv som har en bra balans mellan ren- och enbärss-
maken. Det skapar en ”vild” karaktär.
Jämn fin färg med bra struktur. En
klar exportprodukt!

Calabrese-spinata Spännande rus-
tikt utseende. Doftar tydlig kött och
torkat. Trådig grov struktur som lever
upp till det rustika utseendet. Mycket
upplevelse på både insida och utsida.

Varmrökt kycklingklubba Eleganta
kycklingben som överraskar. Rökig
fräsch lukt. Saftiga med ett bra tugg-
motstånd. Perfekt till picknicken och
juryns favorit som ny innovativ pro-
dukt.

Rökt skinka En produkt som över-
raskade trots sitt oputsade utseende.
Kraftig rökning som bjöd på ett saftigt
kött med bra salta. Det här vill juryn
äta mer av.

Skärvångens Flyttost En tegelstens-
färgad skönhet, med intensiv och
god, stark smak. En ost med ”stark”
karaktär så ”håll i hatten”.

Blenda En vacker vällagrad ost på
får-komjolk, med en underbar bland-
ning av smaker och aromer. En superb
representant för en väl vårdad ost.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Pressad ost

VINNARE & POÄNG

Brons Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri, Jämtlands län, 16,25 p

Smör

Guld Hjördis och Olde Ljuslin, Kittelbergets Gårdsmejeri, Jämtlands län, 16,75 p

Silver Jeanette Söderblom Johnsen, Malin Norén, Eskesta Gårdsmejeri, Uppsala län, 15,75 p

Syrad ost

Guld Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrlands län, 18,5 p

Silver Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrlands län, 18 p

Brons Kristina Åkermo, Oviken ost, Jämtlands län, 16,8 p

Oljemarkinerad ost

Guld Jette Jacobsen, Jette's Gårdsmejeri, Västerbottens län, 17,4 p

Silver Marianne Pallars, Jarse Ost Gävleborgs län, 17,25 p

Brons Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri, Västernorrlands län, 16,4 p

OMDÖME

Jungfru Marie En vällagrad solgul hårdost med utpräglad kittsmak. En sann gourmetost för kittostälskaren. ”Kitt vad god den är.”

Kryddsmör Ett gediget hantverk som utmärker sig från övriga. En väl processad produkt. Ett passande kryddsmör till köttbiten.

Klöverbloms Smör Fantastisk god smörsmak från den feta fjällkomjölken. En given vinnare vid en mer omsorgsfull presentation.

Snödskalle Under sitt anonyma yttre döljer sig en hel symfoni av smaker och syrlighet i en bra sälta.

Ranklev Lantlig ost i fransk kostym med balanserad syra

Alba Förnämlig salladsost som passar till den bästa matlagare.

Olivia Bredbar charm och innovativ konsistens med välbalanserad kryddsmak.

Chilina En värdig representant på tapas-bordet.

Snöberg Estetiskt tilltalande med tydlig karaktär av fårmjolk samt genialisk enkel kryddning.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Vit Caprin

VINNARE & POÄNG

Guld Martin Söderkvist, Järvsö
Getost Gävleborgs län, 18 p

OMDÖME

Vit Caprin En välgjord ost som vittnar om gott hantverk och professionellitet. Resultatet är en excellent formad ost med rik och komplex smak.

Övrig ost

Guld Kristina Åkermo, Oviken
ost, Jämtlands län, 20 p

Kumminost Arkitektonisk stringent form, utstrålar professionellt hantverk. Fantastisk färg och en tilltalande taktil yta. Homogen och smidig konsistens. Komjölksdoft med inslag av kummin. Påtagligt elegant smak med angenäm syra och sälta.

Silver Roland Svensson, Tor
Norrman, Skärvångens Bymejeri,
Jämtlands län, 17,5 p

Randie En fin ost med tydliga lager av ko- och getmjölk som avtecknar sig fint i ostens snittyta. Lätt angenäm doft av champinjon och en fin balanserad smak med sälta, syra och nötig eftersmak.

Brons Jeanette Söderblom
Johnsen, Malin Norén, Eskesta
Gårdsmejeri, Uppsala län, 16 p

Svarta Agnes En jämn och regelbunden vaxad ost med frisk syrlig arom och doft av komjölk. Balanserat syrlig med lång eftersmak. sälta. Det här vill juryn äta mer av.

Källarlagrad
getost

Guld Sigrid Kuusiniemi, Stengärde
getgård, Jämtlands län,
16,5 p

Källarlagrad getost En ost med imponerande storlek och vildmögelyta i vackra höstlövskulörer. En angenäm jordkällardoft med tydlig syrlighet och vidhäftande eftersmak. En genuin källarlagrad getost.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Camembert/
Brie

VINNARE & POÄNG

Guld Roland Svensson, Tor
Norrman, Skärvångens Bymejeri,
Jämtlands län, 16 p

Silver Björn Kvist/Terje Erik
Garberg, Löt Gårdsmejeri, Öster-
götlands län, 15,5 p

Brons Roland Svensson, Tor
Norrman, Skärvångens Bymejeri,
Jämtlands län, 15 p

Mese

Guld Martin Söderkvist, Järvsö
Getost, Gävleborgs län, 17,5 p

Silver Tove Graeffe, Meåfors Get-
gård, Västernorrlands län, 16,5 p

Mjuk kittost

Guld Elisabeth Andersson, På-
verås Gårdsmejeri, Västra Göta-
land, 14,5 p

Silver Kristina Åkermo, Oviken
ost, Jämtlands län, 14 p

OMDÖME

Skärvångens getbrie Vacker ost
med en väldigt fin snittyta och kon-
sistens. Mild och behaglig getsmak,
en balanserad och god ost.

Löts Getbrie Lockande utseende
som öppnar smaksinnet mot en trev-
lig Brie. Smaken är trevlig och ange-
näm.

Skärvångens brie Vacker ost med
fin konsistens som smakar bra.

Getmese En vacker ljusbrun mese
med traditionell karaktär både i doft
och smak. Lättillgänglig och god.

Getmese Nästintill perfekt kombi-
nation av utseende och smak. Tydlig
mesekaraktär.

Påverås Brun Vacker ost, ser smak-
lig ut. Stor och djup smak med lång
eftersmak och fin sälta.

Rubra Vacker elfenbensfärgad snitt-
yta, fint homogen med en djup och
långvarig eftersmak.

SM i Mathantverk 2010



VINNARE

SM i Mathantverk

2010

KLASS

Blåmögelost

VINNARE & POÄNG

Guld Jan Hammar, Hillsands
Getgårdi, Jämtlands län, 17 p

Silver Agneta Larsson, Ström-
mens Gårdsmejeri, Västernorr-
lands län, 16,5 p

Brons Kristina Åkermo, Oviken
Ost, Jämtlands län, 16 p

OMDÖME

Hillsands blå En mycket vacker ost
med fin smidighet och god nötig
smak.

Boltjärn Blå En excellent ost gjord
med ett ypperligt hantverk!

Magna Mycket bra blåmögel-
spridning som ger en fin snittyta. Fin
smörighet i konsistensen och en ren
blåmögel smak.

SM i Mathantverk 2010