

A wedge of blue cheese, possibly Gorgonzola, is the central focus, resting on a rustic wooden cutting board. A metal cheese knife is partially visible on the left side of the board. The lighting is dramatic, casting shadows and highlighting the texture of the cheese and the wood.

MAT & VINMESSEN 2013

GAMLE LOGEN, OSLO | 4.juni | 1600 - 2000

MED ØKOLOGI I FOKUS

Velkommen til Norges største matkulturelle hendelse med over 40 utstillere under ett tak. Her finner du noen av de fremste matprodusenter innen økologisk og lokalmat på plass sammen med det beste innen vin og godt drikke. I en unik atmosfære kan du møte menneskene som gjør det mulig for deg å ta del i autentisk matkultur.

INFO: www.matogvinmessen.no

INVITASJON MAT & VINMESSEN 2013

ØKOLOGI I FOKUS

4. juni, 1600 – 2000 | Gamle Logen, Grev Wedels Plass 2, 0151 Oslo

Norske Vinklubbens Forbund (NVkF) i samarbeid med Slow Food Norge og Bondens Marked ønsker deg velkommen til Mat- & Vinmessen i Gamle Logen. Messen er Norges største i sitt slag med over 40 utstillere innenfor mat og vin. Denne gang har vi fått god hjelp av Bondens Marked med å finne det beste utvalg av økologisk og lokalmat, noe vi gleder oss stort over. I år retter vi fokus mot økologi og økologiske produkter og majoriteten av våre produkter på matsiden vil være økologiske. Flere av vinimportørene vil tilby både økologiske og biodynamiske viner. Som før vil vi tilby anerkjente kvalitetsprodukter som fortjener betegnelsen matkultur.

Du får muligheten til å møte produsenter, importører og andre entusiaster, og samtidig oppleve kulinariske gleder gjennom et rikt utvalg av smaksprøver. Du vil kunne handle direkte fra produsenter, og det vil være mange gode messetilbud tilgjengelig.

PROGRAM 1600 - 2000

Foredrag

- * Olivenolje - det flytende gull
- * Alessio Planeta, vinmaker og eier hos Planeta Sicilia, økologisk vin
- * Økologisk vin, hype eller virkelig kvalitet?

Debatt

Økonomi eller økologi, må vi velge?



UTSTILLERE

Den Blinde Ku – økologiske oster
Via Italia – økomat fra Italia
Heidal landbruksprodukter – spekemat og karbonader av vilt
Johan Persbråten – økologisk lam, fenalår og storfekjøtt
Horgen gård – økologisk storfekjøtt
Alhaug gård – økologiske solbær, solbærsaft og eplemost
Gårdsbutikken Duggurd – særegne økoprodukter
Innigo – most og drikke av Hardangerfrukt
Isrosa – økologisk is
Eggen gardsysteri – økologisk ost
Grøstadgris/Virgenes gård – økologiske kjøttprodukter av svin
Tydalskjøtt – økologisk kjøtt og spekemat
Økologisk spesialkorn – mel og brød bakt i steinovn, bringer egen brødbaker
Smaksverksted med Bondens marked og Kolonihagen
Derinngarden – ost av økologisk melk
Tind – spekevarer
Barcho – olivenoljer og andre delikatesser
Birkelundens lille franske ostebutikk – franske oster
Fenaknoken – spekemat og andre norske delikatesser
Balholm - økologisk saft og cider fra Sogn
Røsilien bigård – økologiske honningprodukter
Gammelgården Lysklæt – økologiske produkter av svin
Hemsedal Flatbrødbakeri – bakevarer og nystekte sveler
Skarvheimen Fjellfisk – rakkfisk av fjelløret
Bondens marked – lokalprodusert mat fra hele Norge
Norgard Aukrust – Biodynamiske urter og krydder m.m.
Balholm/Ciderhuset AS - økologisk fruktsaft og cider

+++

I tillegg har vi 20 utstillere med vinprodukter hvorav flere økologiske og biodynamiske.

Inngang for medlemmer av NVkF og Slow Food Norge: 250,- / andre: 395,-
Påmelding og betaling gjennom deltager.no eller i døren (Obs! begrenset antall)

INFO - PÅMELDING: matogvinmessen.no