

SpisVel

Produkter der lever op til
Nøglehullets kriterier

Mange mennesker køber dagligt fastfood, fordi det er nemt og billigt. Samtidig er der flere undersøgelser, der peger på, at forbrugerne efterspørger et bredere sortiment af sundere fastfood produkter.

Dette er baggrunden for projekt SpisVel, hvor en gruppe af kokke, detailister, producenter og forskere har sat sig for at udvikle nye, sundere fastfood produkter med et højt kulinarisk niveau.

Fakta om projekt SpisVel

SpisVel

Mål for SpisVel

Målet har været at udvikle nye fastfood produkter. Foruden at smage godt skal disse produkter også være bæredygtige og udgøre et sundere alternativ. Samtidig skal SpisVel produkterne bidrage til et positivt løft for producenterne image og forbrugernes efterspørgsel som 'det sundere valg'. I produktudviklings-processen er der således også taget hensyn til, hvilke effekter produkterne har for miljøet, forbrugernes sundhed/købsadfærd og virksomhedernes økonomi.

SpisVel – et samarbejde på tværs

Den unikke, brede sammensætning af projektgruppen bag SpisVel sikrer, at fokus på sundhed, smag og salgbarhed fastholdes hele vejen fra den kulinariske udvikling til hylden hos detailisten. Projektgruppen består af DTU Fødevareinstituttet, Madkulturen, Ålborg Universitet, Fødevarestyrelsen, McDonald's, Q8, Statoil, Easyfood, Nr. Onsild Slagtehus, Kødgros Vest A/S, DLG Foods, Lantmännen Schulstad A/S, og Rose Poultry.

Centralt i projektgruppen er også et kulinarisk team, bestående af kokkene Carsten Kyster og Ronny Isvik samt Cand. Pæd. i Ernæring og udviklingskonsulent Winnie From Thesbøl.

Resultater for projekt SpisVel

Denne præsentation viser et udsnit af de produkter, der er resultat af projektets kulinariske del. Produkterne er udviklet, så de lever op til nøglehulsmærkets ernæringsmæssige krav om f.eks. mere fuldkorn og flere grøntsager. Kravet om bæredygtighed er indfriet ved passende portionsstørrelser, mindre spild og brug af årstidens råvarer.

Sidst – men ikke mindst – har de nye produkter fundet nåde for et forbrugerpanel og det kulinariske teams kritiske smagsløg. Nogle produkter er allerede i handlen, mens andre er lige ved at være klar.

Vi håber, at alle produkter får en lang levetid og når ud i hele landet til glæde for de mange, der ønsker sig et sundere, nemt og velsmagende måltid. Uanset om dette måltid indtages på farten, på tankstationen, i burgerrestauranten, i kantinen, i sportshallen – eller et helt andet sted.

**For yderligere
spørgsmål kontakt**
Gitte Gross, projektleder,
SpisVel: 2160 6806
gigr@food.dtu.dk

Kyllingefrikadeller

Frikadellerne får et friskt nordisk islæt med smag af æbler og timian. De tilsatte kerner giver en saftig og god konsistens.



Producent:
Nr. Onsild slagtehus
Kontaktperson:
Conni Schougaard
TLF. 9852 5874



Producent:
Lammefjords Grønt
DLG Food
Kontaktperson:
Henrik Lindskov
TLF. 2129 9063

Frikadelle og rustik rodfrugtblanding

Den nordiske kyllingefrikadelle på en bund af rodfrugter giver hinanden godt modspil: bid, saftighed og smag af æble og timian op imod de rustikke rodfrugter giver tilsammen velsmag.

Pulled chicken

Sousvitetilberedningen og en særlig krydderblanding med bl.a. canadisk spidskommen giver et meget saftigt og aromatisk produkt.



Producent:
Kødgros Vest A/S
Kontaktperson:
Finn Jensen
TLF. 2655 1526

Producent:
Lantmännen
Kontaktperson:
Tina Lindeløv
TLF. 2369 6974

Cafébolle med chili

Dejlig bolle med en smagfuld og saftig krumme, tilpas sprød skorpe og en mild varm smag af chili.



Pulled chicken burger

En bolle med godt bid og et fyld hvor sprøde rodfrugter og bløde salatblade giver modspil til kyllingekødet og den syrlige og lidt stærke smag af syltet rødkål. Spreaden tilføjer en raffineret smagsbaggrund.



Producent:
Cafébolle med chili
/ Lantmännen
Pulled chicken naturel
/ Kødgros Vest A/S
Grønsagsspread
/ Samsø Syltefabrik, DLG Food
Salatblanding (gul), Råsyltet
rødkål og Grøn salat
/ Lammefjords Grønt
DLG

Madmuffins

En madmuffin der udgør et helt lille mellemmåltid. Der er smag og bid i den sprøde muffin. Disse varianter indeholder kartoffel og krydret chorizo, saftig kylling og søde majs eller rodfrugter.

Producent:
Easyfood A/S
Kontaktperson:
Kirsten Møller Jensen
TLF. 2540 9673

1



Madmuffins

med kartoffel og chorizo (1)
med kylling og majs (2)
med kylling og rodfrugter (3)

2



3



Råmarineret rodfrugt

Et råsyltet produkt af sprøde rodfrugter og kinaradise. Syrligt og saftigt. Fortræffeligt som fyld i sandwich med kyllingefrikadelle eller andet mildt smagende fyld.



Producent:
Vi leder i øjeblikket
efter en producent, der
vil producere produktet
Kontaktperson:
Gitte Gross, SpisVel
TLF. 2160 6806



Producent:
Lammefjords Grønt
DLG
Kontaktperson:
Henrik Lindskov
TLF. 2129 9063

Råsyltet rødkål

Råsyltet rødkål - og ikke andet. Som fyld i salater og sandwich eller blandet i en coleslaw. Råsyltet kål egner sig også til Coleslaw: Rør lige dele skyr og tykmælk sammen. Smag til med salt og peber og tilsæt den råsyltede kål.

Empanadas

Den klassiske empanada får her fyld af groftsnittet grønkål, chorizo og hytteost. Det giver en saftig og krydret smag, der giver modspil til det grove, men lette brød.



Producent:
Easyfood A/S
Kontaktperson:
Kirsten Møller Jensen
TLF. 2540 9673



Producent:
DLG Food Grain
DLG Food
Kontaktperson:
Peter Marthedal
Andersen
TLF. 2059 3932

Grød af danske gryn med frysetørret frugt

Kombinationen af de fire kornsorter giver grøden en rustik konsistens med et godt bid og en unik smag. Grøden er afprøvet med talrige tilsætninger: frysetørret frugt, frisk, tørret frugt og nødder. Den kan udgøre et fuldt måltid eller et mellemmåltid, alt efter tilsætning.

Grøntsagsspread

Med aubergine og grillet peberfrugt (1)
 Med pastinak og æble (2)
 Spreads vigtigste funktion er at danne
 baggrund og sammenhæng i en sandwich.
 Det egner sig også som sundere dip f.eks.
 til grøntsagsstænger, grove grissini etc.

Producent:
 Samsø Syltefabrik
 DLG Food
Kontaktperson:
 Henrik Reimar
 TLF. 2343 4810



En krydret spread, der består af
 grønsager, tilsmagt med krydderier
 og rørt med nogle dråber olie.



En syrlig og sød spread af æble og
 pastinak, med en snert af æbleeddike.
 God som baggrund for røgede, krydrede
 fyld i sandwich.

Torskefrikadeller

Saltet torsk i en fars med kartoffel, persille og
 koriander samt en snert af cayenne giver en
 meget raffineret smagspallet.

2-3 stk. i et måltid med en salat eller en varm
 grøntsagsblanding. Eller serveret med brød.



Producent:
 Vi leder i øjeblikket
 efter en producent, der
 vil producere produktet
Kontaktperson:
 Gitte Gross, SpisVel
 TLF. 2160 6806



Ny Nordisk Salat 'Asien' til 7-eleven

Kina- og grønkål, edamme bønner og kerner. Skandinavien og Asien. Misopasta, ingefær, æbleeddike og honning samler salaten i en frisk smagspallet. (1)
Er nøglehulsmærket.

Ny Nordisk Salat 'New York' til 7-eleven

Skandinavien møder New York er tanken i denne salat, hvor grønkål, kerner og pulled chicken giver bid, smag og mæthed. Ingredienserne er "hotte" i USA. (2)
Er Nøglehulsmærket.

Producent:

7 - eleven

Kontaktperson:

Max Schellenbauer
Nielsen
TLF. 2725 2540

GrovGrilledChicken burger, Mc Donald's

GrovGrilledChicken er en kyllingeburger med grillet kylling, rødbederelish og juliennemix.



Producent:
McDonald's
Kontaktperson:
Stine Green Poulsen
TLF. 3131 3158



Producent:
McDonald's
Kontaktperson:
Stine Green Poulsen
TLF. 3131 3158

Grilled chicken & chutney wrap, McDonald's

Grilled Chicken & Chutney wrap er med grillet kylling, rød peber og tomat chutney.

