



Tørrfiskforum
4. Mai 2018
Anne Karine Statle

Matstreif 2017



Ca 200.000 besøkende
Forbruker festival



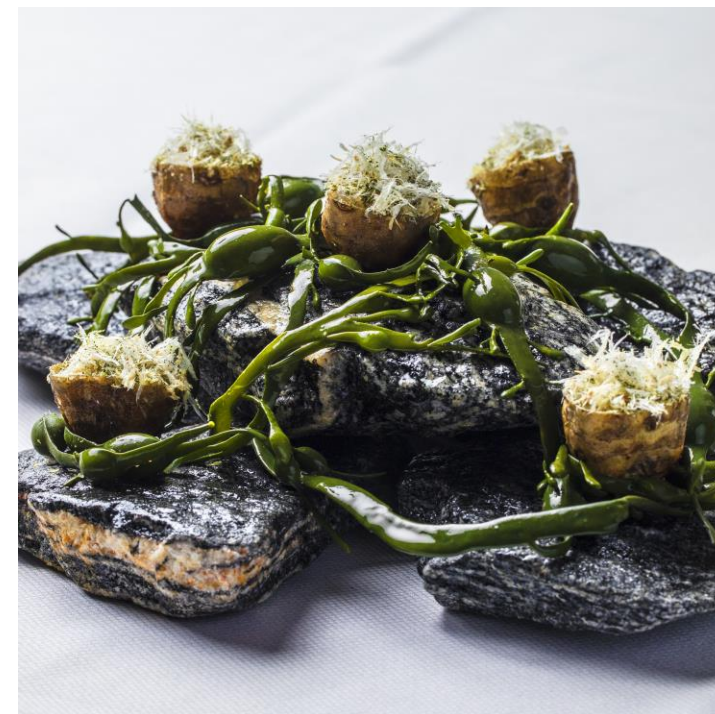
- Matmerkteltet
- Testet 200 gr. og 400 gr. Pakninger
- Utsolgt før slutt

Ganefryd med tørrfisk



Christopher W. Davidsen vant både "Beste ganefryd" og Årets kokk i 2015. (Foto: Morten Holt)

Oppskriftene skal være en **Ganefryd med tørrfisk fra Lofoten**, en **hovedrett «surf and turf»** med **Lerstangkylning** fra den norske produsenten **Gårdsand**, kombinert med enten **norsk sjøkreps**,



Årets tørrfiskkokk
Verdensmester i tapas
2017 – Bøe Dalelv/tørrfisk



@Masterchef Italia



HISTORIE

PRODUKTER

OPPSKRIFTER

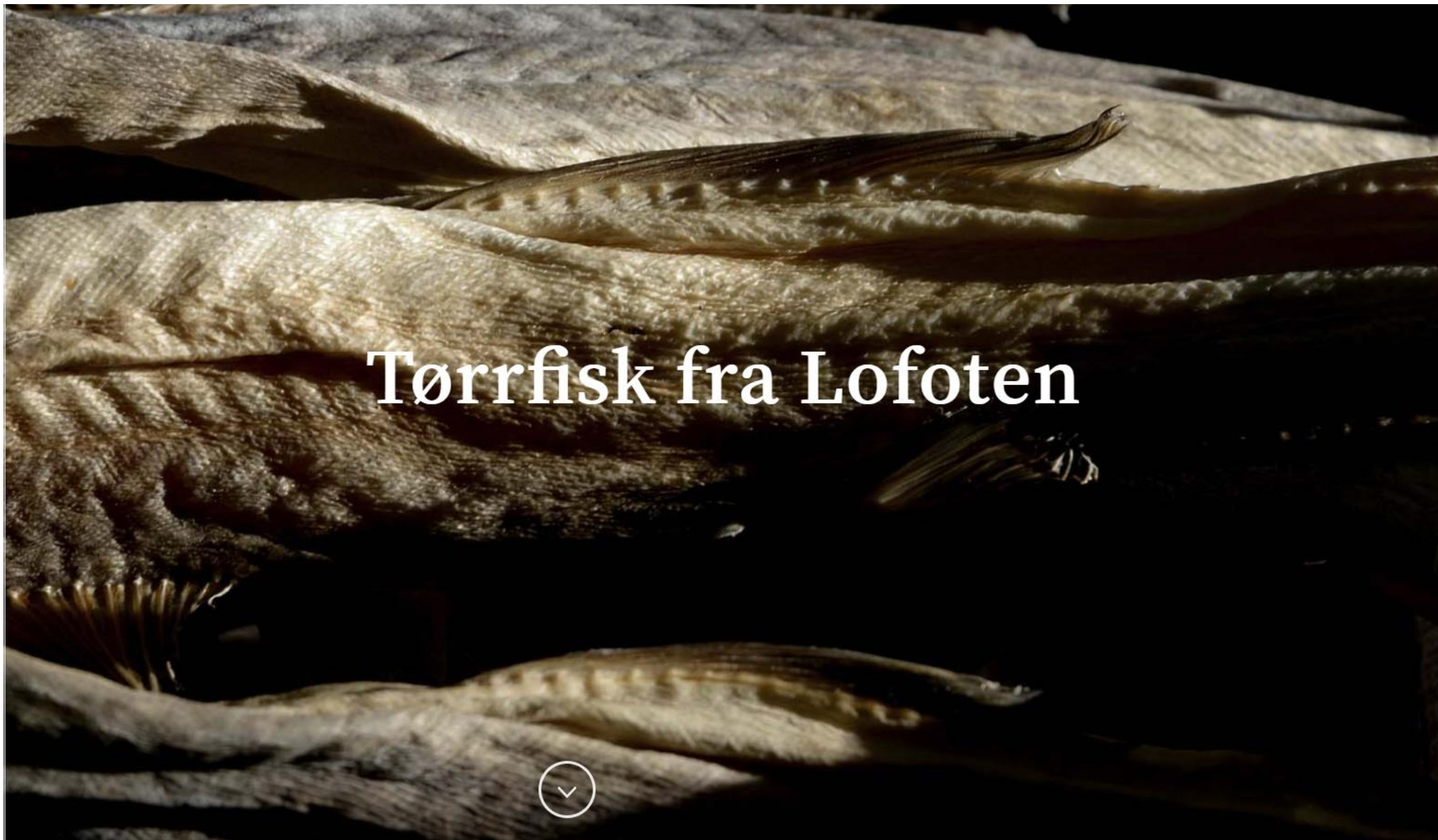
PRODUSENTER

RESTAURANTER

NYHETER



PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION





Backstage:

- Profil for TFL
 - [Hjemmeside](#)
 - Bilder
 - Kjernehistorie
 - Sosiale medier





Etterspørrel etter bruk av PGI merket

- Ferdigstille lisensavtale
- Test av avtalen

Videre planer:

- Test på Matstreif
- Tørrfiskfestival i Napoli

Mål: Noma effekt

«Alle restauranter i Norge burde ha tørrfisk på menyen. I alle fall de som satser litt, og bryr seg.»

Øyvind Bøe Dalelv