

Pressmeddelande 24/02/12

2024 års Ostfestival: Svenska Ostars Stjärnor Utsedda med TasteWorthy - Sveriges nya Vetenskapliga Smakgarant!

Efter helgens Osttävling på 10e upplagan av Ostfestivalen är vi stolta att presentera årets vinnare, i samarbete med TasteWorthy - Sveriges nya vetenskapliga smakgarant. Dessa ostar, som representerar det bästa inom svensk osttillverkning, har bedömts av en expertjury enligt TasteWorthys vetenskapliga, sensoriska bedömningsmetodik i ledning av sensorikforskaren Johan Swahn.

Om Osttävlingen

TasteWorthy står ut med sina vetenskapliga smaktester där en noga utvald expertpanel av ostbedömare bedömer produkterna blint. Vi går bortom enskilt tyckande och använder sensorisk vetenskap och statistisk analys. Med TasteWorthy är varje utmärkelse en bekräftelse på utmärkt smakkvalitet och du kan lita på att vinnarna är de bästa inom sin kategori.

I år har den sensoriska expertpanelen bedömt totalt 107 ostar från 9 olika kategorier.

Juryen bestående av: Sofie Törmä, Per Ekstrand, Christina Möller, Bianca Denvall, Katharina Sandberg Lund, Tove Henckel, Jon-Andri Zogg, Jan Ljungblom, Lotta Bäck, Chatrin Jakobsson, Vanessa Lo, Markus Femling, Ulrika Åkesson, Lotta Yrlid, Cecilia Liljedahl, Eva Kallenberg, Karsten Thurfjell, Viktor Wiström, Linnea Engström, Sören Persson.

Tävlingsledare, sensorikforskaren Johan Swahn.

En domare från årets panel kommenterade "vilken nivå det är på ostarna, sådant smaklyft de har gjort över tid". Det är precis det Osttävlingen går ut på, att driva utvecklingen av god smak.

Vinnarna av Ostfestivalen 2024

Totalt delades 24 priser ut, med 8 st 3 stjärnor, 7 st 2 st stjärnor och 9 st 1 stjärna.

"Konkurrensen i år var stenhård och det är ett otroligt svårt smaktest att få utmärkelse i, därför är alla dessa ostar från 1 till 3 stjärnor verkligen utmärkta, och erbjuder det där extra i smakväg" - Johan Swahn, tävlingsledare och sensorikforskaren bakom TasteWorthy.

Vinnar Ostarna:

Vitmögelost

3 stjärnor Råven & Osten Lida Vit

2 stjärnor Lövbergs Gårdsproduktion Christinas Camembert

1 stjärna Gårdsmejeriet Sanda Kymendö

Blåmögelost

3 stjärnor Råven & Osten Lida Blå
2 stjärnor Gårdsmejeriet Sanda Åva Ädel
1 stjärna Strömmens Gårdsmejeri Boltjärn Blå

Grynpig Pressad Ost

3 stjärnor Hagarnas mejeri Camelia
2 stjärnor Gårdsmejeriet Sanda Stegsholm
1 stjärna Skånemejerier Allerum Präst XO

Övrig Pressad Ost

3 stjärnor Hagarnas mejeri Hagbard
2 stjärnor Råven & Osten Lida Gårdsost
1 stjärna Falbygdens Morfars Brännvinsost 18 mån

Mjuk och Halvmjuk Kittost

3 stjärnor Brostorps Gårdsmejeri Denise
2 stjärnor Råven & Osten Råvens Lilla Röda
1 stjärna Jürss Mejeri Tilda

Stekost/Grillost/Eldost

3 stjärnor Råven & Osten Råvens Eldost
2 stjärnor Gårdsmejeriet Sanda Eldost
1 stjärna Brostorps Gårdsmejeri Ko-Lomi

Rundpipig Pressad Ost

3 stjärnor Falbygdens Herrgård 18 mån
1 stjärna Arlafoods Kalmar Farmer House

VitCaprin och Källarlagrad Getost

1 stjärna Skärvångens Bymejeri Vit Caprin

Övrig Ost

3 stjärnor Brostorps Gårdsmejeri Gammaldags Hemost
2 stjärnor Jürss Mejeri Granbarksost
1 stjärna Najas Mejeri Labnehbollar

En hyllning till Smakernas Sverige på Ostfestivalen 2024

Dessa vinnare visar på den mångsidighet och kvalitet som finns inom svensk osttillverkning. Varje ost har blivit noggrant utvärderad för dess unika egenskaper inom utseende, doft, smak och textur, och representerar en resa genom Sveriges rika smaklandskap.

Resultatet av Ostfestivalen 2024 visar att framtiden för svensk ost är innovativ, mångsidig och framförallt utsökt. Se bifogad Ostkarta med alla vinnare.

För mer information om alla vinnarna och deras ostar, besök hemsidan www.tasteworhy.se/ostfestivalen, där de finns publicerade.

För presskontakt:

Johan Swahn, Tävlingsledare & Forskare i Sensorik.
johan@tasteworhy.se / 070 941 0415

Erik Ellström, Ostfestivalen
erik@ostfestivalen.se / 073 334 9862

www.tasteworhy.se/ostfestivalen
www.ostfestivalen.se