

## Vinderne af Sol over Gudhjem Produktprisen 2024 er fundet



Foto: Mamas Daal - vinderne af MAD-kategorien med Mamas Saib Chutney

**Sol over Gudhjem har igen sat dansk madiværksætter i centrum med kåringen af vinderne i Produktprisen 2024. Den spændende finale fandt sted hos Folkets Madhus, hvor de mest innovative og kvalitetsbevidste producenter inden for kategorierne MAD, DRIKKE, KONFEKTURE og INNOVATION blev hyldet. SuperBrugsen og Kvickly har i år været samarbejdspartnere for den prestigefyldte konkurrence.**

Sol over Gudhjem har siden 2014 været drivkraften bag Produktprisen, der har til formål at fremme nye, spændende danske produkter og bringe dem ud på hylderne i landets butikker.

Et ekspertpanel bestående af Michael Rahbek (chef for Coops egne mærker), Louise Beck Brønnum (gastrofysiker, Kost Studio), Mikkel Maarbjerg (kok og restauratør, Restaurant VIE), Mads Battefeld (ejer, Sushi Anaba) og Magnus Laier Sonne (kok og produktudvikler, Smage-Compagniet) har vurderet og kåret årets vindere.

Vinderne af Produktprisen 2024:

**MAD:** Mamas Daal med Mamas Saib Chutney

Dommer Magnus Sonne udtaler: "*Chutneyen vandt, fordi den havde en ægte autenticitet i sin smag. Den smagte af kærlighed – lige fra mamas hænder. Den var perfekt balanceret i alle grundsmage. Særligt kryddringen var elegant og balanceret med varme krydderier, og styrken er fuldstændig spot on. Og så er det en fantastisk fortælling.*"

**DRIKKE:** Mikkeller med Raspberry Rush

Dommer Mads Battefeld udtaler: "*Mikkellers Raspberry Rush bliver ved med at overraske. Man finder hele tiden nye smage og dybder i den, og den er virkelig en fremragende og overraskende god alkoholfri øl.*"

**KONFEKTURE:** Frossenpind med Blodappelsin Bo

Dommer Michael Rahbek udtaler: "*Blodappelsin Bo fra Frossenpind er næsten den perfekte tretrinsraket af en ispind. En lækker og afbalanceret flødeis, der suppleres af en dejlig forfriskende smag af blodappelsin. Man tror, smagsløgene har fået en perfekt oplevelse, lige inden et dejligt kick af chili rammer – alt sammen i en fremragende smagsekspllosion, der behager både ganen og maven.*"

**INNOVATION:** True Gum med True Dates "Sweet Peach"

Dommer Louise Beck Brønnum udtaler: "*Jeg spiser ikke selv slik, men hvis jeg gjorde, ville det nok være True dates der lå i slikskuffen. Jeg savner de gode gamle ferskenvingummier, og det er ret vildt, at True Gum har fået dem til at smage så meget som dem. De har valgt nogle dadler, som teksturmæssigt giver den samme vingummiformemmelse – det er ret flot ramt og godt tænkt.*"

Udover et 1-årigt medlemskab til Sol over Gudhjem Kaffeklub får alle kategorivinderne også en skræddersyet rådgivningssession med eksperter inden for fødevareudvikling fra både Coop og Sol over Gudhjem.

**PUBLIKUMSPRISEN:** Højsgaard Mikrovineri løb med Produktprisen med hele 529 unikke stemmer for deres Hybenvin.

Samarbejdet mellem Sol over Gudhjem og Coop understreger SuperBrugsen og Kvicklys engagement i at støtte lokale producenter og bringe innovative produkter til forbrugerne.

Magnus Laier Sonne, produktudvikler hos Smage-Compagniet, udtaler om konkurrencens betydning:

"Det har været en fantastisk dag, og det har været superspændende at smage produkterne endnu engang. Deltagerne havde rettet til på deres produkter siden udvælgelsen, og det har bare været et sindssygt stærkt felt af produkter. Produktprisen spiller en vigtig rolle for dansk madinnovation ved at give nye og spændende produkter en platform og anerkendelse. Det skaber et incitament for producenter til at tænke kreativt og nytænkende, hvilket i sidste ende kan gavne hele fødevarersektoren."

Han tilføjer om kvaliteten af årets deltagere:

"Dagens vindere har både budt på masser af spændende innovation, grundsmagene og teksturen fungerede, og håndværksmæssigt og smagsmæssigt har det været helt i top. Kvaliteten af de indsendte produkter viser, at dansk madkultur er i konstant udvikling, og at vi har en underskov af dygtige producenter, der formår at kombinere traditionelle metoder med moderne innovation. Dette års deltagere har virkelig sat barren højt for fremtidig fødevareudvikling i Danmark."

Finalen kan streames på [www.detgodedanske.dk](http://www.detgodedanske.dk) fra den 6. september kl. 07.00

For yderligere information, kontakt venligst:

Mathilde Thykier, kommunikationsansvarlig, Sol over Gudhjem

Mail: [mathilde@solovergudhjem.com](mailto:mathilde@solovergudhjem.com)

Tlf.: +45 2735 2052

[Billedmateriale fra finalen kan findes her](#)