



2017-10-06 11:50 CEST

Her kan du købe Danmarks bedste fuldkornshvedebrød!

Godt håndværk, smagfulde brød og skarpere konkurrence end nogensinde før er nøgleordene fra kåringen af Danmarks bedste fuldkornshvedebrød 2017. Konkurrencen "Danmarks Bedste Brød og Kager" blev afholdt af Bager- og Konditormestre i Danmark i København tirsdag d 3. oktober.

10 dygtige bagerier på tværs af landet havde kæmpet sig frem til finalen inden for kategorien "Danmarks bedste fuldkornshvedebrød" i et felt af skarpe konkurrenter.

”Danmarks Bedste Brød og Kager” var i år kendetegnet ved, at én kategori skilte sig positivt ud – nemlig Fuldkornskategorien. Aldrig har niveauet været så højt for samtlige 10 finale brød. Man kan virkelig se, at der bliver arbejdet seriøst og målrettet med udvikling af velsmagende og flotte fuldkornsbrød, i de danske bagerier”, siger Lars Eriksen, produktudviklingschef hos Valsemøllen A/S.

Er du nysgerrig og vil du gerne have fat i Danmarks bedste fuldkornshvedebrød, skal du en tur til det sønderjyske, hvor du finder Byens Brødhus i Sønderborg, som løb med førstepladsen. På andenpladsen går turen et smut til Langeland, nærmere Hedos Bageri i Lohals og som bronzevinder finder vi Sejers Konditori i Sorø.

Håndværksbageribranchen følger med resten af detailmarkedet og sætter de sundere valg på hylderne. *”I en branche, der arbejder med korn og mel, er fuldkorn det oplagte valg. De danske håndværksbagere har derfor masser af fuldkorn på hylderne. Både produkter, som kan mærkes med fuldkornslogoet og produkter, hvor fuldkorn udgør en stor del af varen uden at den dog kan bære logoet”,* siger Anders Grabow, kommunikationsansvarlig for Bager- og Konditormestre i Danmark.

Konkurrencen ”Danmarks Bedste Brød og Kager” har gennem årene udviklet sig til at være Danmarks største og mest prestigefyldte brød- og kagedyst, og den er med til at fremme udviklingen af brød og kager i den danske bager- og konditorbranche. Fuldkorn har siden 2014 udgjort en af de 7 finalekategorier og det glæder branchen. *”For den enkelte bager kan det være en faglig udfordring at bage med fuldkorn. Skal man overholde reglerne for fuldkornslogoet, kræver det stor faglig viden om smag, struktur og hvordan kornet udvikler sig i et brød og derfor er fuldkornskategorien vigtig for os i en konkurrence som Danmarks Bedste Brød og Kager. Det er her fagfolkene kan få lov til at udvikle sig og lege med råvarer, til man får et perfekt slutprodukt”,* siger Anders Grabow.

Fuldkornspartnerskabet var med på finaldagen. Her kunne gæster komme forbi til en fuldkornssnak, få inspiration til retter med fuldkorn samt smage på nogle af finalebrødene med fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen, Fødevarestyrelsen, Bager- og Konditormestre i Danmark, detailhandlen og en række fødevarer virksomheder.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarer virksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36