



 **MAT-
SKATTER**
FRA NORGE


A|S|K|O
SERVERING



Hva er Matskatter fra Norge?

Vi definerer Matskatter som norske produkter med unik kvalitet, i kombinasjon med klar lokal identitet og en god historie.

Hvorfor bør jeg ha Matskatter menyen?

Gi dine gjester kulinariske opplevelser de sent vil glemme. Med Matskatter på menyen, kan du tilby autentiske smaker av Norge, samtidig som du fremmer norske tradisjoner, kvalitet og bærekraft. Ved å ta i bruk Matskatter gjør du menyen din både unik og spennende for dine kunder. Bytter du ut en tradisjonell råvare, kan du få en helt nyskapende og innovativ rett, unik for ditt serveringssted. Engasjer kunden ved å fortelle en historie rundt rettene du serverer!

Hva er bra med Matskatter?

Mange norske produsenter legger vekt på å ta vare på naturressurser, økologisk dyrking og etisk dyrehold. Dette gjør norsk lokalmat til et ansvarlig valg for serveringsbransjen.



VISSTE DU AT...

...verdens beste ost er norsk?
Gangstad Gårdsysteri tok
gull med Nidelven Blå
i Oste-VM 2023.



Hvor finner jeg Matskatter fra Norge?

Så enkelt finner du Matskatter i askoservering.no

1. Gå inn på askoservering.no
2. Velg «varesøk»
3. Huk av for «Matskatter fra Norge»

Nå får du opp alle produktene som er en Matskatt. Du kan også filtrere på kategori, leverandør og andre merkeordninger.

VISSTE DU AT...

...vi har over
2000 Matskatter
i vårt sortiment?



UTVALGTE MATSKATTER



Gangstad Gårdsysteri

Suksessen vår handler om å ta seg tid. Tid til å stelle godt med kyrne, og tid til å yste den beste osten.



Balholm

Bestefar Andreas plantet ut frukthagen i 1922. Barnebarnet Åge så nye muligheter til å utnytte frukten på.



Den Sorte Havre

Svarthavren har vært dyrket i Norge siden før vikingtiden. Urkornet har en unik smak, og er i tillegg veldig sunt.



UTVALGTE MATSKATTER

Bamsrudlåven

Ideen om å lage iskrem ble klekket da det kom en frier fra nabogården med melk i spannet og fridde til odelsjenta på gården.

Bamsrudlåvens iskrem er basert på egg, melk og kjærlighet!



Ask Gård

Vi mener mat skal være det det utgir seg for å være. Vi bruker ingen kunstige tilsetningsstoffer, bare kjøtt, fett og urter. Slikt blir det god spekemat av.



Finnmark Rein

Finnmark Rein har kjøtt som er lett å lage og er kraftig på smak. Dyrene ferdes fritt på Finnmarksvidda hele året. Gode forhold for dyrene gir den beste kvaliteten.



UTVALGTE MATSKATTER



Hovelsrud Gård

Kyllingene går fritt ut og inn i en stor hage med frukttrær og bærbusker. Her kan kyllingen løpe fritt. Inne i huset har de økologiske kyllingene god plass; de lever i mindre grupper, har sandbad, jord, høy, mineralsteiner og vagler.



Kaikanten

Vi holder til på fiskeværret Ballstad i Lofoten. Her ligger vi midt i matfatet, omringet av fantastiske råvarer. Vårt fokus er å lage tradisjonell kvalitetsmat med den gode hjemmelagde smaken.

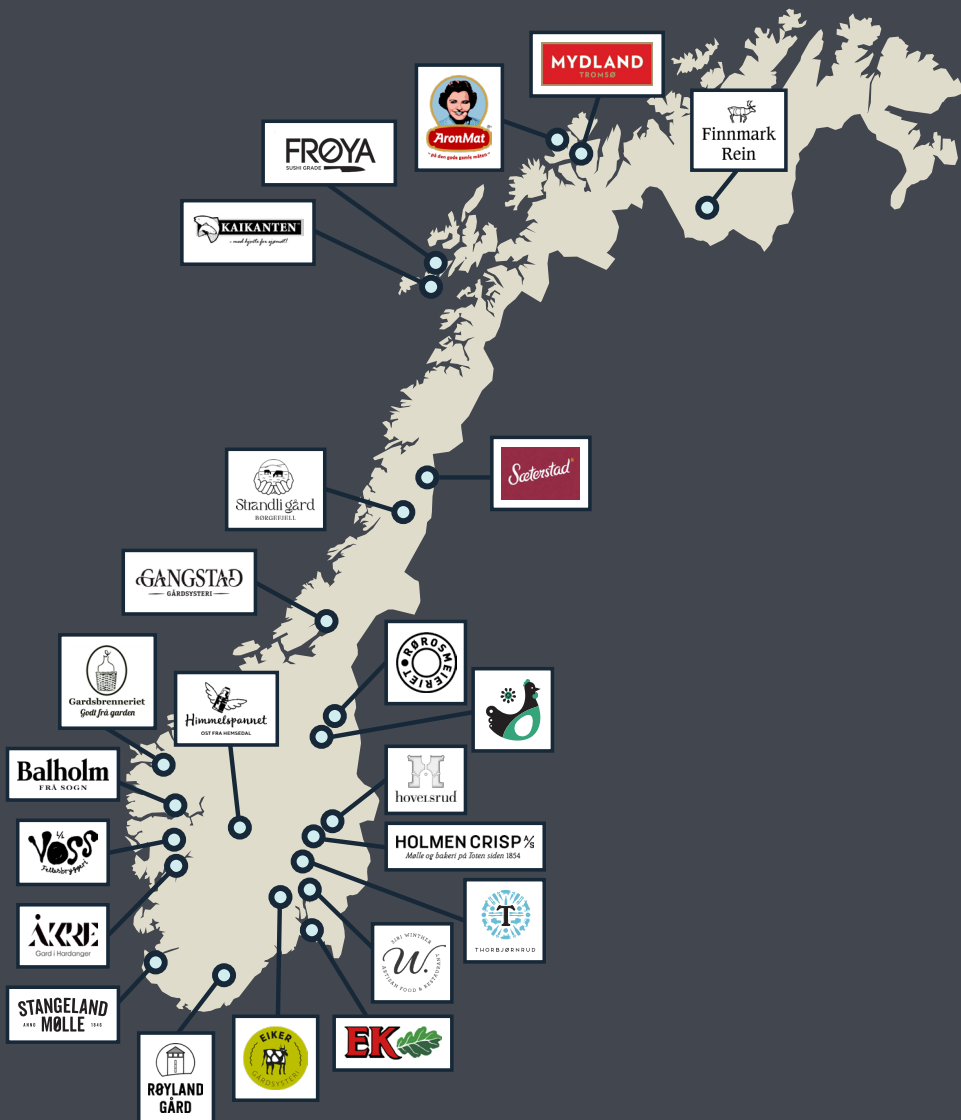


Rørosmeieriet

Rørostraktene er en region med sterke mattradisjoner som Rørosmeieriet strekker seg langt for å ivareta. Vi jobber for å være Norges fremste økologiske meieri.



Noen av våre Matskatt-leverandører





Matskatter er tradisjon, kvalitet og matglede.
Sett en Matskatt på menyen og fortell en god
historie til dine gjester!

Du finner informasjon om Matskatter
på askoservering.no, eller ta kontakt
med din markedskonsulent.



Les mer om Matskatter
på askoservering.no

A|S|K|O
SERVERING