

De nye smakene

Årets største matslipp er i gang. Til uken er hundrevis av nye produkter på vei ut i butikkhyllene.

Av Nina Andersen, Trond Solberg (foto), Jan Petter Lynau (foto)

16. februar 2014

«Nasjonalskatten» brunost kommer i en smøremyk variant på tube, mens tilhengerne av makrell i tomat kan glede seg til en finmalt type kryddret med basilikum.

«Grandisen» kommer med ost på begge sider, og det lanseres en gulost med små hull for luftigere smak og lettere å tygge.

Mandag startet årets største utrulling av nye matvarer i butikkhyllene.

VG har testet 30 av årets matnyheter som produsentene selv har stor tro på.

ENGELSK FILETBACON
Grilstad, 120g

Grilstad **ENGELSK FILETBACON**

100% SVINEKJØTT
ROKERØKT

SKIKKELIG BACON ER TØRRSALTET
OG RØKT MED FLIS. IKKE TILSATT VANN.
FILETBACON ER ET MAGRERE BACON.
BACON FROST OG LAGRETT.

Best i test!

VG

Dom: Deilig smak av røkt bacon! Et kjempealternativ til vanlig bacon, og mye magrere. Mange bruksområder.

Terningkastene viser hvilke matvarer VGs testpanel har tro på, og hvilke vi tror vil slite i markedet.

Utvalget i VGs test er en blanding av tre typer produkter:

- Krever liten innsats og er raske å tilberede.
- Rene og lite bearbeidede produkter.
- Fokus på sunnhet.

Hvert år flopper en rekke nye produkter fra matvarebransjen, mens andre blir store suksesser.

Når flere hundre nye produkter og relanseringer kommer inn døren i matbutikkene, må flere av dagens flopper ut.

Årets første lanseringsvindu preges av flere rene og ekte produkter.

Til topps gikk det engelske filetbaconet fra Grilstad, og sikret seg dermed terningkast seks!

– Her er det ikke jukset med hverken røyksmak eller kjøtt, sa panelet, som ba om å få servert en ekstra runde med filetbacon under testen.

Flopper

Smaksfloppene i VG-testen ble pastramiosten og de små joikakakene fra pose.

Som tidligere dukker det også denne gangen opp to nye «grandiser». Nyheten marinert pepperbiff falt ikke helt i smak, og endte på terningkast fire.

Årets matslepp viser en økende trend med raske og sunne mellommåltider, på vei til eller fra trening.

Mange sverger også til et lite måltid mellom lunsj og middag.

Utvalget er derfor stort av yoghurtbegre med og uten kornblandinger, og tørket frukt.

Spesialkuttet havre skal gi den spiseklare havregrøten mer tyggemotstand, og gi energi til de mest travle av oss.

Q-meieriene vil gjøre hverdagen enklere ved å lansere lett melk og skummet melk i kartonger på 1,75 liter.

For de med hang til søtt, øker sjokoladeplatene i størrelse, og Laban-familien har fått to nye familiemedlemmer i skum og gele.

Kjedenes egne nyheter

Samtidig med årets første matslepp, kommer også Coop, NorgesGruppen, ICA og Rema 1000 med matnyheter under egen merkevare (EMV).



PASTASAU: Ricotta og parmesan i ny pastasaus fra Ica.

– Vi lanserer totalt 51 nye matvarer under våre egne varemerker i produktvinduet 17. februar, sier konstituert informasjonsdirektør Kristin Paus i Coop Norge.

Hos ICA har de stor tro på sin Selection-serie.

– Vi kommer med tre ulike pastasauser med spennende smaker som for eksempel squash og aubergine, forteller kommunikasjonsrådgiver Lise Mette Kjellberg i ICA Norge.



FERSK&FERDIG: «Pastabøtte» med saus og pasta adskilt fra Unil.

I kategorien mat og drikke kommer NorgesGruppen med 35 egne merkevare-nyheter.

– Den mest innovative enkeltnyheten som kommer fra våre merker er en helt ny pasta-bøtte fra Fersk & ferdig, for folk i farten med liten tid, sier kommunikasjonssjef Kine Søyland i NorgesGruppen.

I hyllene til Rema 1000 finnes det allerede nye og miljøvennlige brusflasker fra Grans.

Dette svarer produsentene:

Stabburet: – FUN Light er et attraktivt merke som vi i mange år har hatt svært god vekst på. Vi har gjort en omfattende forbrukertest av FUN Light Jordbær Kiwi, og den scoret veldig bra. Hele 71 prosent av de voksne og 79 prosent av barna svarte at de liker smaken godt eller svært godt, sier Bjørn Brennskag i Orkla Foods Norge.

Lerum: – ZERoh! er en ny serie leskedrikk som inneholder fem friske smaksvarianter, noe for enhver smak. ZERoh! er et godt alternativ til sukkerholdig drikke og bidrar til å øke det viktige inntaket av vann – hver dag, sier Cecilie Garfalk i Lerum.

Kavli: – Kavli ønsker å bidra med innovasjon i ostedisken. Jeg oppfordrer alle til å smake på produktet, og gjøre seg opp sin egen mening. PastramiOst er et godt og næringsrikt pålegg som kombinerer kvalitetsost og pastrami, sier Karl Johan Ingvaldsen i Kavli Norge AS.

Nortura: – Joika Minis har samme oppskrift som den originale Joika. Den eneste endringen er at geitosten i sausen er erstattet med fløtemysost. Dette er gjort for å gi maten en mildere smak som vi tror kan falle bedre i smak hos barn. Bollene er også de samme, men mindre i størrelse, sier Elin Ytterdahl Tohje i Nortura SA.

Disse satt i testpanelet

- Mona Halvorsen, cateringdronning, restauranteier og kokebokforfatter.
- Kari H. Bugge, ernæringsfysiolog og fagsjef hos Grete Roede AS.
- Stephan Karlsen, stor interesse for mat, og en ivrig hobbykokk.
- Glenn Due, over normalt matinteressert, besøker jevnlig stjerne-restauranter i Europa.
- Hanne Stensvold, matblogger, matjournalist og redaktør av «Matmisjonen».
- Espen Smith, mat- og ølkjenner, foredragsholder og ølbokforfatter.

- Jon Krog Pedersen, matansvarlig i VGs matportal [godt.no](https://www.godt.no)

Testfakta

- Vareutvalget er plukket ut av VGs journalister, basert på produsentenes egne forslag til nye produkter de selv har stor tro på blant årets matnyheter.
- De varene som ikke var å få kjøpt i butikk, har VG fått tilsendt fra produsentene.
- Testen ble gjennomført torsdag 6. februar i VGs redaksjonslokaler.
- Smak, innovasjon og nyhetsverdi er vurdert. To av nyhetene er ikke vurdert på smak.
- Pris er ikke vektlagt, da flere av matvarene ikke var ute i butikk da testen ble gjennomført.
- Kokk Jacob Karlsson fra VGs kantine har bistått med tilberedning av varmrettene.