

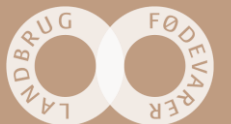


Puk Maia Ingemann Holm

Chefkonsulent, mad, måltider og ernæring

Afdeling for Ernæring, Landbrug & Fødevarer

Noget at leve af. Noget at leve for.





”Gris er godt”

- Grisekød har mange fantastiske kulinariske kvaliteter
- Gris er en del af den danske madkultur
- Gøre op med at grisekød opfattes som gammeldags hverdagsmad og som mindre lækkert og spændende end andre typer kød
- Mere lækker gris på restauranternes menukort øger forbrugernes præference

Noget at leve af. Noget at leve for.



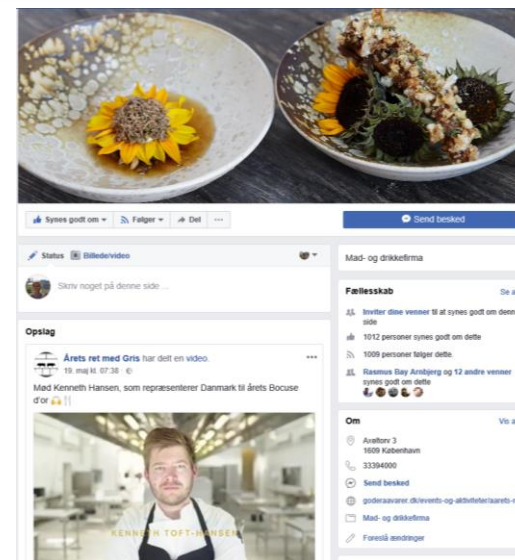


Konkurrencen

- Kører på Facebook og Instagram - #Åretsretmedgris
- Alle kan indstille gourmetrestauranter i konkurrencen
- Foregår på Hotel- og Restaurantskolen i Valby den 29. oktober 2018

– hvem er din favorit udi højgastronomiske retter med gris?

Noget at leve af. Noget at leve for.





Du er inviteret

- Vær med til at skabe en fest
- Få inspiration
- Plej dit netværk
- Spis en dejlig frokost



Noget at leve af. Noget at leve for.



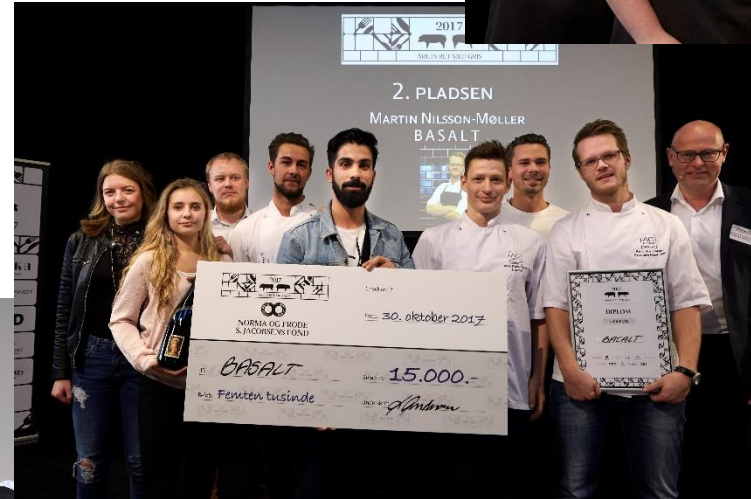


Boost konkurrencen

- Hjælp os med at omtale konkurrencen med et professionelt 'glimt i øjet'
- Leg videre med opskrifterne i dit regi
- Brug gris i dit køkken, udforsk mulighederne og kommuniker det
- Kontakt Lizzie Andersen, liz@lf.dk eller Jane Korsgaard, jko@lf.dk

Noget at leve af. Noget at leve for.





Noget at leve af. Noget at leve for.

