

Välkommen till en dag för Svensk äppelmust!

3 mars på Kiviks Musteri

Går det att prata om "terroir" när det gäller svensk äppelmust? Svenska Musterier, Centrum för Innovativa Drycker och Högskolan Kristianstad har tillsammans drivit projektet "Den skånska äppelmustens terroir". Nu vill vi dela med oss av resultatet.

Mustaktörer, äppelodlare, aktörer inom livsmedel, café, restaurang... vi är många som tillsammans vill skapa bättre förutsättningar för våra svenska äpplen och svensk äppelmust. Kom, inspireras, nätverka och utbyt tankar och idéer!

PROGRAM

- 9.30 Välkomna med kaffe
- 10.00 Presentation av föreningen Svenska Musterier
- 10.30 Bakgrund till projektet "Den skånska äppelmustens terroir"
Kimmo Rumpunen, Forskare SLU Balsgård, verksamhetsledare Centrum för Innovativa Drycker
- 10.45 Konsumenter kan känna skillnad på smak hos äppelmust – även om musten kommer från samma sort! *Karin Wendin och Therese Svensson*, Gastronomiprogrammet Högskolan Kristianstad
- 11.15 Provsmaakning av äppelmust från samma sort men olika ursprung
- 11.30 Det finns skillnader i kemiska egenskaper hos äppelmust beroende på äpplesort och ursprung! *Kimmo Rumpunen*
- 12.00 Frågestund. Paneldiskussion med representanter från Svenska Musterier, Centrum för Innovativa Drycker, Gastronomiprogrammet Högskolan Kristianstad
- 13.00 LUNCH (möjlighet finns att äta lunch i Restaurang Kärnhuset till en kostnad av 92:-)
-

Eftermiddagen är till för medlemmar i Svenska Musterier. För icke-medlemmar finns möjlighet att på plats bli medlem (medlem 1000:-/år, stödmedlem 100:-/år)

- 14.00 "Svenska Musterier – en möjlighet till PR. – *Tomas André*, PR-byrån Kommuniser
- 14.30 Olika möjligheter att kvalitetsmärka livsmedel. *Halina Agerhem*, Ipsos
- 15.00 Kaffe
- 15.15 Workshop kring kvalitetsmärkning av svensk äppelmust
- 17.00 Avslut

Anmälan görs senast torsdag 26/2 via www.kompass.lrf.se, kod 22953