



Kan matkulturopplevelser gjøre
oss mer attraktive?

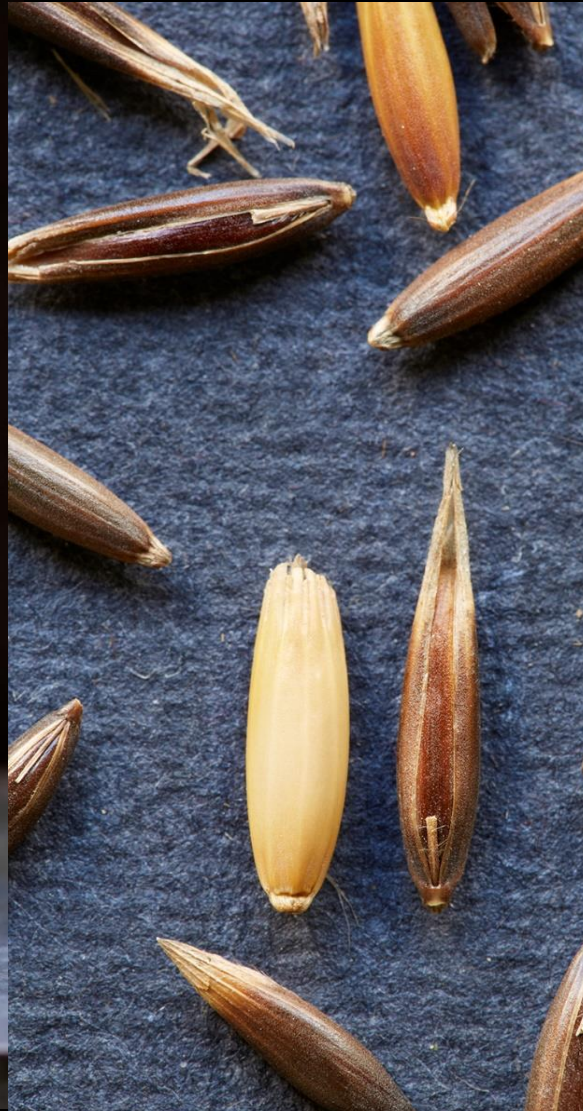
Ingunn B. Anstensrud

Den Sorte Havre



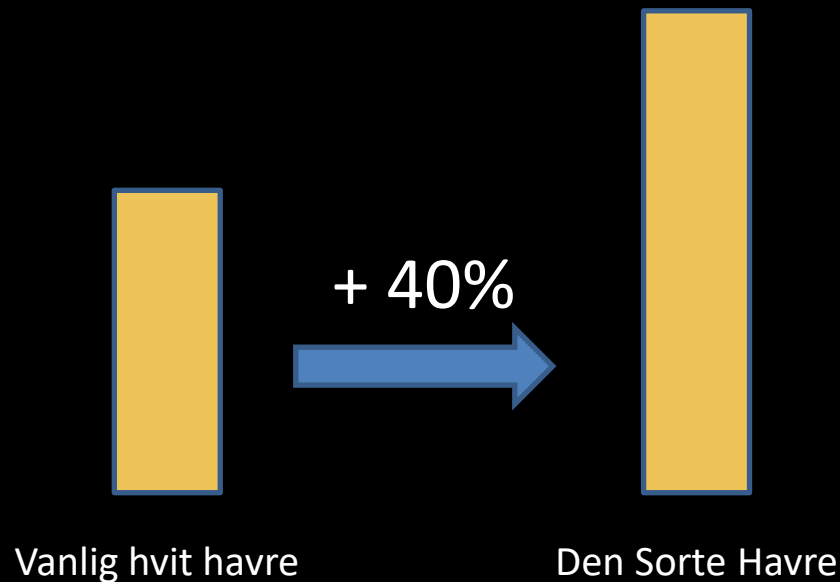
DEN SORTE
HAVRE™

Hva er svarthavre?



Sort utenpå og gull inni

- svarthavre er ernæringsmessig overlegen vanlig hvit havre



Minst 40% mer umettet fett enn i vanlig havre, 10 % mindre karbohydrat og relativt likt på andre næringsstoffer



Hvorfor «forsvant» svarthavren?

- Hvit havre ble importert fra Tyskland på slutten av 1800-tallet
- Ga vesentlig mer avling enn svarthavre
- «Utradert» svarthavren på kort tid
- Overlevde som for til elitehester



Den Sorte Havre – en ren norsk urhavre

1. Ingen bruk av sprøytemidler. Nå også Debio sertifisert fra juli 2020
2. All havren dyrket på egen gård og 15 nøye utvalgte gårder i nærområdene
3. Svarthavre er ernæringsmessig og smaksmessig annerledes enn vanlig hvit havre
4. Eneste urkornet tilgjengelig på det norske og internasjonale havregryn-markedet i dag
5. Hedret med hele 5 Spesialitetsmerker for sin unike smak



En stadig voksende familie med produkter av urkornet svarthavre...



© Foto: Hanen



DEN SORTE
HAVRE™

Lansering av kafe og gårdsbutikk i 2019



Matkulturformidling med alle sansene



Kortreist kunst og kortreist mat i Den Sorte Havre Kafé og Gårdsbutikk



Royalt besøk i Våler med både kortreist kunst og mat på menyen



DEN SORTE
HAVRE™



12/42

PRAT OG MAT: Her blir kronprinsen servert loka mat fra "Den sorte havre". - Vi spiser mye av deres produkter hjemme, sa kronprinsen fornøyd.

Foto: Ingvild Romnæs Brynildsen

Potensiale når reiseliv & mat & kultur spiller sammen



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022





DEN SORTE
HAVRE™

Vi streber etter å lage verdens sunneste havre og fantastiske smakfulle produkter som får frem det unike i urkornet svarthavre

TAKK FOR MEG!

