

Prisvinnande nyheten hampaost till världens största mässa – över 300 000 besökare!

Mossagården har kommit med i årets svenska landslag som representerar produkter som står för tradition och innovation! Under Grüne Woche i Berlin kommer företaget att presentera den prisvinnande hampaosten som så sent som i november vann första pris i Innovation Awards under Nordic Organic Food Fair och var i final i Ät!Stockholm!

- Att bli unikt utvald till landslaget för att lansera vår prisvinnande växtbaserade ost på världens största mässa är en sann ära för mig! Och jag älskar att kunna göra det med låg-processade, fermenterade, ekologiska och hantverksmässiga hampainnovationer. Vi kommer även ha med vår populära hampaolja och Smoothiecykeln, den hoppas jag att landsbygdsministern kommer att prova, säger Ebba-Maria Olson med ett leende.

Den 19 januari 2024 kommer Mossagården stå redo på Grüne Woche i Berlin att ta emot över 300 000 besökare på den internationella livsmedels- och jordbruksmässan. Företaget är utvalt av Jordbruksverket som ett exklusivt livsmedelsföretag att representera Sveriges matkultur. Här får Mossagården ett tillfälle att presentera ekologiska hampalivsmedel - med den i Innovation Awards prisvinnande hampaosten i spetsen - producerade för en internationell marknad. Företaget kommer också att ha med sig Smoothiecykeln, ett stående populärt inslag under mässor och events, och gästerna kan cykla fram sina egna hampaproteinrika Smoothies lite extra förstärkta med den attraktiva hampaoljan.

Jordbruksverkets mål med att finansiera denna satsning är att stärka bilden av Sverige som livsmedellexportör och unikt destinationsmål. Mossagården erbjuder en särskild möjlighet att synliggöra sig som en kommande landsbygdsdestination med sensoriska måltidsupplevelser - detta inom nya HAMPALADAN som i maj kommer att öppna med ett alldeles eget hampacafé och med besökande gästkockar för måltidsevents.

Svensk mat och Sverige som destination står högt i kurs hos tyska konsumenter och i år när Mossagården är med på Grüne Woche har företaget ytterligare en möjlighet att få testa den internationella marknaden och direkt få återkoppling från konsumenterna kring deras nydanande ekologiska hampaprodukter. Förberedelserna pågår redan för fullt för att få allt på plats till invigningen då bland annat Jordbruksverkets Generaldirektör Christina Nordin och Sveriges ambassadör i Berlin Veronika Wand Danielsson kommer att inviga montern.

Mossagården – en kort presentation

Mossagården i Veberöd är en kringbyggd skånelänga byggd år 1811, men Mossagården är också ett företag där navet i verksamheten kretsar kring ekologisk odling som förenas med ekologisk e-handel, prenumeration på grönsakslådor, genbanksklassade djur, gårdsbutik- och trädgårdscafé, samt kulturella inslag ett led av att kultur möter natur. Det har nu gått 25 år sedan Ebba-Maria Olson startade det miljövänliga konceptet med att prenumerera på ekologisk mat och 15 år sedan det startades en klimatsmart hampaodling på gården, väl värt att uppmärksamma. www.mossagarden.se

Pressbilder Mossagården på Grüne Woche: <https://www.gruenewoche.de/de/ueber-uns/ausstellerverzeichnis/#/produkt-detail/preisgekr-nt-hanf-pizzak-se--42a53978-b25a-47fe-9b2d-203055867e5e>.

Pressrelease Jordbruksverket: <https://www.mynewsdesk.com/se/jordbruksverket/pressreleases/svensk-tradition-och-innovation-paa-matmaessan-grune-woche-i-berlin-2024-3293000>.

För mer info, kontakta:

Ebba-Maria Olson

Ebba-maria@mossagarden.se

046-859 71 / 070-32 855 44