

FERSKAR GRÆNOLÍUR ÚR ÍSLENSKUM JURTUM

Nielsen restaurant framleiðir grænolíur úr vannýttum íslenskum jurtum, ýmist villtum, ræktuðum eða hliðarafurðum af ræktuðum jurtum sem annars færu til spillis.

Fyrsta vara Nielsen restaurant til að fara á markað er grænolía sem er bragðbætt með ferskri íslenski hvönn.

- Íslensk framleiðsla
- Bragðgóð - næringarrík - lífræn
- Unnið úr vannýttu hráefni
- Færir matseldinni fagmannlegt handbragð

HRÁEFNIÐ

Hvönn er afar bragðgóð og næringarrík jurt sem vex villt á Íslandi. Hún er lítið sem ekkert notuð í matseld á íslenskum heimilum nú til dags en var þó tíður gestur á borðum landsmanna hér áður fyrr. Hvönnin er ein af þeim vannýttu auðlindum sem landið hefur upp á að bjóða þar sem hún vex og fellur ár eftir ár nánast ósnert.

Hvannarlaufin sem notuð eru í olíuna eru handtýnd í villtri náttúru Íslands og eru tekin af jurtinni án þess að rífa hana upp með rótum. Hvannarlaufin eru unnin saman við bragðhlutlausu lífræna grænmetisolíu sem dregur fram alla bestu bragðeiginleika hvannarinnar.

Hvannarolían hentar vel sem hollur og góður kostur sem gerir annars bragðlítið salat að veislumat. Olíuna má einnig nota til þess að bragðbæta og skreyta hvaða rétt sem er og færir matseldinni fagmannlegt handbragð á svipstundu.

TEYMIÐ

Kári Þorsteinsson er útskrifaður matreiðslumeistari og hefur unnið við matreiðslu í tæp 20 ár. Hann hefur starfað á mörgum af flottustu veitingastöðum landsins svo sem Michelin stjörnu staðnum Dill restaurant.

Sólveig Edda er með mastersgráðu í markaðsfræði og alþjóðaviðskiptum frá Háskóla Íslands, hefur óbilandi áhuga á öllu sem tengist mat og er mikill sælkeri.

Saman mynda þau sterkt teymi sem hefur mikla ástríðu fyrir matargerð og ekki síst úr íslensku hráefni. Með Nielsen vörulínunni vilja þau deila þessari ástríðu sinni með sem flestum.



SAGAN

Nielsen restaurant opnaði 9.maí 2019 með það að leiðarljósi að nýta staðbundið hráefni og sýna þá endalaus möguleika sem matarkistan Austurland hefur uppá að bjóða.

Frá opnun staðarins hefur notkunin á viltum jurtum á matseðlinum vakið mikla athygli og ekki síst hvannarolían.

Ítrekaðar fyrirspurnir matargesta um olíuna og hvar eða hvort hún fengist keypt urðu að viðskiptahugmynd sem Sólveig og Kári ætla sér að fylgja eftir.

MARKAÐURINN

Með vitundarvakningu síðustu ára sem ýtir undir framleiðslu og neyslu á innlendum vörum sem og nýtingu á vannýttum auðlindum teljum við markaðinn fyrir þessa vöru vera að stækka jafnt og þétt. Eins og er eru engar íslenskar grænolíur í sölu hérlendis og teljum við því vel vera tækifæri fyrir slíkar vörur. Ætlunin er að höfða til heilsu- og umhverfislega þenkjandi heimila þar sem áhugi á mat og matargerð er mikill. Stefnt er að því að byrja sölu á hvannarolíunni á Nielsen restaurant en einnig í sérverslunum og matarmörkuðum sem hafa íslenska framleiðslu, hollustu og/eða umhverfismál að leiðarljósi. Þar að auki er stefnt að því að sækja inn á ferðamannamarkaðin þar sem olían er tilvalinn matarminjagripur.

TÍMALÍNA



2019 MAÍ

Nielsen restaurant opnar Þróun uppskriftarinnar



2019 JÚN



2020 SEPT-NÓV

Til sjávar og sveita
- startup prógram



2021 SEPT

Hvannarolían á markað



2022 JÚN

Fleiri vörur bætast
við vörulínuna

FRAMTÍÐARSÝN

Þegar Hvannarolían er komin í sölu mun vörulínan breikka og fleiri grænolíur bætast við úrvalið. Einnig er stefnt framleiðslu á fleiri sælkeravörum sem allar munu eiga það sameiginlegt að vera unnar úr vannýttu hráefni eða hliðarafurðum sem falla til við okkar eða annarra framleiðslu.

FYRIR NÁNARI UPPLÝSINGAR UM NIELSEN RESTAURANT OG HVANNAROLÍUNA MÁ HAFNA SAMBAND Í GEGNUM TÖLVUPÓST NIELSENRESTAURANT@GMAIL.COM EÐA WWW.NIELSENRESTAURANT.IS

NIELSEN
OLÍUR