

Medlemmernes favorit

Finalister



Nordjylland - Thisted Bryghus

Thisted Bryghus har brygget øl i Thy siden 1902 med respekt for godt håndværk og stolte bryggetraditioner. Siden 1995 har bryggeriet og Coop arbejdet sammen om at gøre økologisk øl tilgængeligt for flere danskere. I dag lever samarbejdet videre i Thy Økologisk-serien.



Midtjylland - Thise Mejeri

Siden 1988 har vi i Thise Mejeri været med til at udvikle økologien i Danmark. Som et uafhængigt andelsmejeri ejet af økologiske landmænd fremstiller vi økologiske mejeriprodukter som skyr, ost og mælk med respekt for råvaren. Samarbejdet med Coop går tilbage til 1995.



Syddjylland - Højer Pølser

Siden 1897 har Højer Pølser skabt pølser med karakter med afsæt i sønderjysk marsk, familie og originalt slagterhåndværk. Her forenes respekt for råvarer og faglig stolthed, så smag, kvalitet og historie kan mærkes i hvert bid.



Fyn - Katrine & Alfreds

Siden 1948 har Katrine & Alfreds dyrket grøntsager i Bellinge på Fyn med fokus på innovation, god smag, omtanke for miljøet og kærlighed til håndværket. Som familievirksomhed gennem generationer har vi udviklet vores sortiment med tomater, agurker, peberfrugter og salat til danske familier.



Sjælland og Sydhavnsøerne - Fejø frugt

Siden 1968 har Fejø Frugt dyrket dansk frugt på Fejø, hvor det milde klima giver særligt gode vækstbetingelser. Som familievirksomhed gennem tre generationer samarbejder vi med Coop om at udvikle et bredt sortiment af æbler, pærer og blommer gennem sæsonen.



Hovedstaden - Hansens Is

Hos Hansens Is starter god is med gode råvarer. Derfor laver vi is af økologiske råvarer, frisk mælk og fløde samt nøje udvalgte ingredienser som lokale jordbær, hjemmebrændt nougat og vanilje fra Uganda. Få, naturlige ingredienser og godt håndværk er umagen værd.



Bornholm - Bornholmergrisen

Bornholmergrisen er en lokal ø-specialitet, hvor dyrene opdrættes med mere plads og mere halm. Grisene er født, opdrættet og slagtet på Bornholm og fodres med mindst 70 % lokalt foder. Høj fedtmarmorering og modning giver mørt, saftigt og smagfuldt kød, der hylder bornholmsk håndværk og kvalitet.