

Välkommen till Mellanbygden i norra Västerbotten!

I den här delen av länet har mattraditionen rötter som kan härledas till jordbruket, skogen och havet. Det är också här som den mytomspunna Västerbottensosten blir till – gjord på mjölk som bara kan produceras på plats. Ingen vet varför.

För dig som besöker oss har vi tagit fram en lokal delikatessallrik så att du kan få ta del av hela denna smakrika region. De restauranger som erbjuder tallriken har själva gjort sina tolkningar på läckerheterna som står till buds, vad sägs om varmrökt lax med nässelpesto eller Sveriges bästa leverpastej 2016? En närmare presentation får du på plats. Och blir du

sen sugen på att köpa hem något av det du äter får du tips på var du kan hitta produkterna!

Hela Umeåregionen har under de senaste åren utvecklets till en matdestination som allt fler väljer att besöka – med smaker utöver det vanliga som helt enkelt inte går att skapa någon annanstans än i Västerbotten. När du tagit den första tuggan kommer du att förstå vad vi menar.

Vill du ha fler tips på restauranger och gårdsbutiker hittar du det på vår hemsida: www.visitumea.se

Låt dig väl smaka!



1 Överklintens kvarnhotell

www.overklintenskvarn.se

2 Stenfors gård

www.stenforsgard.se



Dela gärna med dig av din matupplevelse!
#visitumea

Västerbottenstallrik från Ostriket



Lokala delikatesser från hela Västerbotten samlade på en tallrik!
Här finns smaker från havet, skogen och åkrarna, alla tolkade och tillagade
med tradition, passion och kreativitet. Och så en gnutta norrländsk mystik.