



Mediameddelande
24.10.2017

Fazers chokladmästare deltar i choklad-VM

Fazers chokladmästare Eero Paulamäki representerar Finland i kvaltävlingarna till World Chocolate Masters. Kvalen arrangeras i Köpenhamn i oktober. I tävlingen skapar de främsta konditorerna i världen unika chokladverk.

Den nordiska uttagningen inför de sjunde världsmästerskapen går av stapeln den 31 oktober. Fazers **Eero Paulamäki** deltar som enda finländare. Temat för årets tävling är "Futropolis" – framtidens megastäder. Framtidens städer har grönt hjärta och i dem möts alla färger, kulturer och stammar. Tävlingen handlar om chokladens och kakaon framtid, och tävlingsdeltagarna bör utnyttja detta tema i färg, form, lukt och känsla i sina bidrag.

Eero har femton års professionell erfarenhet som konditor, och arbetar nu som konditormästare på Fazer Café på Glogatan i hjärtat av Helsingfors. Han har förberett sig för tävlingen i månader, men håller sina ambitiösa recept strikt hemliga fram till tävlingen. Deltagarna ska baka en chokladbakelse, tillreda snacks av choklad och göra en imponerande skulptur, allt med Futropolis-tema.

"I framtidens megastäder är grönskan och närproducerad mat viktiga, som motvikt till den täta befolkningen. Dessa teman tar jag upp i mina skapelser. Jag använder nordiska ingredienser och smaker, som hjortronhonung och lingonhonung som har producerats i Nurmijärvi speciellt för detta tillfälle, och naturligtvis också själva bären", berättar Paulamäki.

Eero Paulamäki upprätthåller Fazers mästartraditioner

Karl Fazer var den första konditormästaren på Fazer Café på Glogatan och många av de recept som han skapade för över 100 år sedan används fortfarande av Eero Paulamäki.

"Fazer har långa traditioner inom konditori- och chokladbranschen, då Karl Fazer öppnade vårt första café år 1891. Eero representerar den senaste generationens konditormästare på Fazer, på samma adress på Glogatan som Karl Fazer på sin tid. Tävlingar som choklad-VM ger våra anställda möjlighet att utveckla och visa upp sina talanger", säger **Miika Kostilainen**, som ansvarar för Fazer Cafés verksamhet.



Högklassig tävling

Choklad-VM är en tävling som ordnas vartannat år av Barry Callebaut, världens största chokladtillverkare. Deltagarna i den nordiska uttagningen kämpar om äran att få representera hela regionen i finalen på Salon du Chocolat Professionnel-mässan i Paris i höst.

”Nivån är mycket hög redan i uttagningarna. I tävlingar kan jag experimentera med helt nya arbetssätt och tekniker inom chokladtillverkning, som jag normalt sett inte får tillfälle att använda. Jag har lärt mig mycket, och mycket av det kan jag använda också i mitt arbete på Fazer Café. Tack vare tävlingarna har jag också blivit vän med fantastiska personer runt hela världen och blivit bekant med sådana, som jag tidigare bara läst om i böcker och tidningar”, säger Eero Paulamäki.

Ytterligare information:

Miika Kostilainen, chef för affärsenheten Fazer Cafés, tel. 040 486 9832
Taina Lampela-Helin, informatör, Fazer-koncernen, tel. 040 668 4600
E-postadresserna har formen fornamn.efternamn@fazer.com

Fazers medietelefon är öppen vardagar klockan 8–16, tfn 040 668 2998

Instagram & Twitter
#suklaamestari , @FazerSuomi, @EeroPaulamaki

Fazers historia och traditioner
<http://www.fazergroup.com/sv/om-oss/history--heritage/>

Bilder:

www.fazergroup.com/media
Bildbanken - Media/Press – World Chocolate Master 2017

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är Mat med mening. Fazers framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2016 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till närmare 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser