

Pressmeddelande 2013-04-26

Hottest Chef Contest 2013 avgjord:

William Westlund är årets hetaste kock

Det är sjätte året i rad som Arvid Nordquist HAB arrangerar matlagningstävlingen Hottest Chef Contest. Årets tävlingsuppgift var att skapa en medelhavsinspirerad varmrätt med två sorter TABASCO® Brand Pepper Sauce. William Westlund från Dackeskolan vann årets upplaga som igår avgjordes på Måltidens hus i Grythyttan.



Fem duktiga finalister gjorde upp om vinnartiteln på Måltidens hus i Grythyttan och William Westlund, sistaårsstudent på Dackeskolan, var den som imponerade mest på juryn och tog hem segern i den populära tävlingen. Vinnarrätten blev: Mörbräserad kalvkind med Original TABASCO® Brand Pepper Sauce och tomat, krämig polenta, bakade steklökar och tomater samt friterade kaprisbär och gremolataolja.

Juryns motivering lød: "Bra tolkning av tävlingsuppgiften med rätt råvaruval och proffsigt hantverk. Det var en snygg presentation och en rätt där TABASCO® Brand Pepper Sauce lyfts fram på rätt sätt."

- Sistaårsstudenterna från Sveriges Hotell- och restaurangskolor fortsätter att imponera med kreativa och välsmakande rätter. Finalisternas bidrag har hållit en genomgående hög kvalitet och konkurrensen har liksom tidigare år varit hård, säger Annica Karlsson TABASCO® Development Chef.

Med framgångsreceptet tog William hem förstapriset som är en utbildningsresa till Avery Island i USA, TABASCO® Brand Pepper Sauce ursprung. I vinsten ingick även ett set med tre franska klassiska kockknivar samt en elegant, handgjord sauteuse.

På andraplats kom Emil Sjöberg från Nyköping Strand Utbildningscentrum och tredjepriset gick till Emil Bergström från Dackeskolan.

För mer information, vänligen kontakta:

Monica Wadell, Nordic Product Manager

Tel: 08 – 799 18 35 eller e-post: monica.wadell@arvidnordquist.se

Annica Karlsson, TABASCO® Development Chef

Tel: 070- 895 84 22 eller e-post: annica.karlsson@arvidnordquist.se

Arvid Nordquist HAB är ett svenskt familjeföretag som grundades 1884. Idag har bolaget verksamhet i samtliga nordiska länder och nettoomsättningen uppgick 2009 till 1 500 MSEK. Företaget erbjuder detaljhandeln, restauranger och grossister ett spännande kvalitetssortiment av livsmedel och drycker samt har ett eget kafferosteri som producerar Classic kaffe, ett känt och väletablerat varumärke i Sverige.

TABASCO® Brand Pepper Sauce – en het klassiker

TABASCO® Brand Pepper Sauce är ett av världens mest kända varumärken inom smaksättning. Den finns i fem varianter i Sverige: TABASCO® Brand Green Pepper Sauce, den gröna lite mildare smaken, TABASCO® Brand Garlic Pepper Sauce, också den lite mildare, med vitlökssmak, TABASCO® Brand Chipotle Sauce med röksmak, Original TABASCO® Brand Pepper Sauce, det röda originalet och den starkaste av smakerna, TABASCO® Brand Habanero Pepper Sauce.

TABASCO® Brand Pepper Sauce tillverkas av McIlhenny Company som grundades redan 1868 i Louisiana. Enligt familjelegenden fick grundaren Edmund McIlhenny några heta pepparfrön av en resande från Centralamerika. McIlhenny planterade fröna och experimenterade med olika pepparsåser innan han till slut hade skapat den röda klassikern.

TABASCO® is a registered trademark for sauces and other goods and services; TABASCO, the TABASCO bottle design and label designs are the exclusive property of and licensed by McIlhenny Company, Avery Island, Louisiana, USA 70513. www.TABASCO.com