

PRESSMEDDELANDE

Stockholm, 16 oktober 2013

Grekiska kexet Caprice får tre guldstjärnor i internationellt smaktest

Wienerånet Caprice, med en härlig fyllning av hasselnöts- och kakaokräm, har uppmärksammats som en exceptionell smakupplevelse i International Superior Taste Awards. En jury bestående av kockar från Europas mest prestigefyllda kulinariska föreningar har belönat Caprice med 3 guldstjärnor, det högsta betyget som finns.

Caprice, som produceras av kextillverkaren Papadopoulos, är sedan länge en favorit hos konsumenterna och lika gott som tillbehör till glass som till kaffet. Det populära rånet, som har en fyllning av hasselnöt- och kakaokräm, produceras i Grekland och exporteras till över 40 länder över hela världen.

Utöver konsumenternas uppskattning har Caprice nu också uppmärksammats i det stora internationella smaktestet International Superior Taste Awards. Jurymedlemmarna utgörs av kockar och sommelierer kopplade till International Taste & Quality Institute, iTQi, och är ofta omnämnda som talanger inom mat och dryck i guider som Michelin och Gault Millau. Bedömningen av produkterna i International Superior Taste Awards görs utifrån ett blint smaktest och tar hänsyn till egenskaper såsom utseende, doft, textur och smak.

Caprice var en stor favorit hos juryn som belönade rånet med tre guldstjärnor, det högsta betyget en produkt kan få. Med sitt krispiga rån och sin oemotståndligt krämiga fyllning utmärkte sig Caprice som en exceptionell smakupplevelse enligt juryn.

För mer information och bilder, kontakta:

Frida Lind
Geelmuyden Kiese
fl@geelmuyden.kiese.se
073-655 31 01

För information om försäljningsställen, kontakta:

Eric Wollberg
Sevan
08 - 546 070 00

Om E.J. Papadopoulos S.A.

Papadopoulos är ett grekiskt företag som startades 1922. Företaget har sedan 1981 haft ett starkt fokus på export och finns idag representerat på 5 kontinenter och i över 40 länder. Genom företagets fokus på produkternas kvalitet och förestagsmottot att leverera kvalitet, invasion och respekt till sina kunder har man ända sedan starten haft ett högt anseende hos konsumenterna. Som ett ytterligare kvalitetsbevis är också alla Papadopoulos fastigheter och aktiviteter certifierade genom ISO 9001:2008 för kvalitetsledning och ISO 22000:2005 för livsmedelssäkerhet. Papadopoulos kvalitetsprodukter kombinerat med kunskapen inom marknadsföring och distributörernas kännedom om de lokala marknaderna har bidragit starkt till företagets dynamiska expansion över hela världen.