

Eriks SÅSER

AV ERIK LALLERSTEDT

Pressmeddelande: 9/9 - 2014

Världens godaste ost, nu som sås.

Eriks nya Parmesansås är den perfekta såsen till kalvkött, fisk och inte minst pasta. En sås med äkta italiensk parmesanost – Parmigiano-Reggiano – den klassiska hårdosten från norra Italien. Såsen lanseras i dag, lagom till hösten och de fylligare smakernas intåg i köken.

Erik Lallerstedt, en av Sveriges mest kända stjärnkockar, vurmar för matlagning med förstklassiga råvaror. Därför var det kanske inte så konstigt att han vände blicken mot matnationernas matnation, Italien, när höstens stora såsnyhet skulle skapas.

Eriks Parmesansås är gjord på äkta parmesanost från trakterna kring Parma i norra Italien. Tillsammans med rapsolja från svenska gårdar och omsorgsfullt utvalda kryddor har Erik lyckats skapa en sås rik på smaker som kan ta maträtter till nästa nivå i höstköket. Testa till exempel till kalvkött, pasta, kyckling eller halstrad lax så kommer du förstå vad Erik menar.

"Att jag länge varit imponerad av italienarnas matlagning är kanske ingen nyhet. Men att jag skulle ta steget och göra en sås baserad på deras signum – parmesanosten – kan nog vara det. Kombinationen av italiensk mattradition och svenska kvalitetsråvaror är helt enkelt lysande, om jag får säga det själv." - berättar Erik Lallerstedt.

Erik Lallerstedt är en av Sveriges mest hyllade kockar och ligger bakom alla recept från Eriks såser och precis som många andra stora kockar har han världen som inspirationskälla. Alla hans såser tillverkas i Sverige och huvudråvaran, rapsolja, kommer uteslutande från svenska gårdar.

För smakprover, en intervju eller högupplösta bilder – kontakta:
Malin Kadestam, på PR-byrån Kelly and Pling
+46 721 65 75 66 malin.k@kellyandpling.com

Svenska Smakupplevelser tillverkar och säljer smakupplevelser av högsta möjliga kvalitet. Vi tycker att alla har rätt till en gastronomisk upplevelse i hemmet.

Erik Lallerstedt är en av våra mest kända och folkkära kockar. Hans restaurang Eriks Fisk var en av de första krogarna i Sverige som belönades med en stjärna i Guide Michelin. Idag driver Erik Gondolen, Vinbaren och Eriks Bakficka.