

# Johnny's® överraskar med en svart (ja, svart!) majonnäs!

**Inför årets grillsäsong lanserar Johnny's® en helt ny produktserie – majonnäser. Nyheterna kommer i tre varianter: American Style Mayo, Hickory Mayo och Black Garlic Mayo. De krämiga majonnäserna blir det perfekta tillbehöret till grillad mat och lyfter smaken i en matig macka eller wrap.**

Johnny's® majonnäser är krämiga och smakrika. Med inspiration från det amerikanska köket passar de perfekt till grillade burgare, pommes frites eller som dipp till grillade grönsaker. Johnny's® mayo finns både som naturell och i två spännande smaker – hickory och black garlic. Majonnäserna produceras i Johnny's® fabrik i Eslöv av noga utvalda råvaror som ägg från frigående höns och rapsolja.

**Johnny's® American Mayo** är len och frisk med en krämig konsistens och fin syra. Den harmonierar fint med andra smaker och är därför en bra grund i en sås eller dressing. Servera den tillsammans med grillade kycklingvingar eller låt den utgöra basen i en hemgjord coleslaw.

**Johnny's® Mayo Hickory** är smakrik och rökig med en härlig eldig färg. Dubbelrökt paprika, hickory, cayennepeppar och farinsocker ger en djup och balanserad smak som passar perfekt som dressing på en klassisk burgare eller som tillbehör till grillat kött.

**Johnny's® Mayo Black Garlic** är en svart (ja, svart!) vitlöksmajonnäs med en rund, karamelliserad och brynt smak. Den fermenterade vitlöken ger tillsammans med den rostade löken ett djup och en tydlig karaktär. Servera den som tillbehör till heta calamares, kyckling eller i en wrap med grönsaker och grillad haloumi.

Black garlic är en form av fermenterad vitlök. Den karaktäristiska smaken och färgen utvecklas genom en process som kallas maillardreaktion – en reaktion mellan kolhydrater och aminosyror. Black garlic är rik på den femte grundsmaken umami som karaktäriseras av sin fyllighet.

Du hittar Johnny's® majonnäser på ICA och Coop. Rekommenderat cirka pris är 23 sek. Majonnäsen säljs i en genomskinlig squeeze-flaska om 250 ml. Samma material i flaska och kork underlättar återvinning.

## **För mer information, smakprover eller högupplösta bilder, kontakta:**

Frida Källgren, Brand Manager, O. Kavli AB

Mail: [frida.kallgren@kavli.se](mailto:frida.kallgren@kavli.se)

Mobil: 073-942 29 41

O. Kavli AB omsätter 900 miljoner SEK och har ca 225 anställda i Sverige. Tillverkning sker vid våra anläggningar i Älvsjö, Eslöv och Åbo. Företaget marknadsför varumärkena Kavli, Eriks såser och dressingar, Johnny's®, Hultbergs®, Västerviks senap®, Bärri®, Tigers yoghurt, Bollnäsfil®, Perstorp ättika, Planti®, Druvan®, Lyckans Ost® och Graveleij®. Vi är en del av Kavli Group som omsätter ca 3,8 miljarder SEK och finns i Norge, Finland, Sverige och England. Kavli Group ägs av en stiftelse vars syfte är att verksamhetens överskott ska gå till välgörande ändamål. Under år 2018 delas 138 miljoner kronor ut från Kavlifonden.



**Recepttips!**

**Wrap med grillade grönsaker, halloumi och Johnny's® Mayo Black Garlic (4 p)**

1 ½ dl matvete  
½ huvud sommarvitkål  
1 äpple  
½ dl olivolja  
1 röd paprika, gärna grillpaprika  
1 paket halloumi  
1 knippe salladslök  
4 mjuka stora tortillabröd  
1 dl Johnnys® Mayo Black Garlic

**Så här gör du:**

Tänd grillen. Koka matvetet enligt anvisning på förpackningen. Skär kål och äpple i klyftor och paprikan i mindre delar. Ringla olivolja över grönsakerna och halloumin och grilla dem tills de mjuknat och fått fin färg. Blanda matvetet med Johnnys® Mayo Black Garlic. Grilla tortillabröden snabbt och fyll dem med matvete, grönsaker och halloumi.