

Pressmeddelande 2012-04-25

Hottest Chef Contest firar fem år:

Årets hetaste kock utsedd

Erik Seger från Nyköping Strand Utbildningscentrum korades igår till årets hetaste kock på matmässan Gastro Nord i Stockholm. Med en rätt inspirerad av Louisianas hetta och rökighet vann han juryns uppskattning och dessutom en resa till tabascons ursprung, Avery Island i USA.



För femte året i rad arrangerade TABASCO® / Arvid Nordquist HAB Hottest Chef Contest - en matlagningstävling öppen för studenter som går sista året vid någon av Sveriges hotell- och restaurangskolor.

Årets uppdrag var att skapa en varmrätt innehållandes närproducerade råvaror med lamm som huvudingrediens, samt två av TABASCO®s berömda pepparsåser. Sex finalister gjorde upp om vinnartiteln på matmässan Gastro Nord i Stockholm och Erik Seger, sistaårstudent på Nyköping Strand Utbildningscentrum, var den som imponerade mest på juryn.

Vinnarrätten blev: Helstekt lammentrecote och lammkorv samt varierande grönsaksgarnityr och syrlig lammsky. (Ekologiskt lamm från Mollstaberg säteri och grönsaker från Sörtorp). Med framgångsreceptet tog Erik hem förstaplatsen och en utbildningsresa till tabascons ursprung, Avery Island i USA. I vinsten ingick även ett set högklassiga kockknivar samt en elegant sauteuse.

Juryns motivering löd:

Erik har tolkat uppgiften bra med en vacker och vårlig presentation där närproducerade råvaror möter Louisianas hetta och rökighet.

– Femårsjubileet av Hottest Chef Contest har varit fullspäckat med inspiration och våra finalister har tagit fram fantastiskt goda rätter med oväntade smakkombinationer. Konkurrenten har liksom tidigare år varit hård och studenterna från Sveriges Hotell- och restaurangskolor har än en gång visat vad de går för, säger Annica Karlsson TABASCO® Development Chef Tabasco.

På andraplats kom Stefan Halvardsson från Hotell & Restaurang 3 Tannbergsskolan, Lycksele och tredjepriset gick till Hilding Jakobsson från Dackeskolan, Mjölby.

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 väl etablerat varumärke i Sverige.

För mer information, vänligen kontakta:

Malin Bolander, Nordic Product Manager 070-876 19 92, malin.bolander@arvidnordquist.se
Annica Karlsson, TABASCO® Development Chef 070- 895 84 22,
annica.karlsson@arvidnordquist.se

TABASCO® Brand Pepper Sauce – en het klassiker

TABASCO® Brand Pepper Sauce är ett av världens mest kända varumärke inom smaksättning. Den finns i fem varianter i Sverige: den mildare Gröna, Garlic med vitlökssmak, Chipotle med röksmak, det röda originalet och den turbostarka med Habanero.

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