

Atria Foodservice presenterar Årets sous vide-kock 2013



I höst startar Atria Foodservice tävlingen Årets sous vide-kock i samarbete med Segers och Global. Tre finalister gör upp om titeln "Årets sous vide-kock 2013" på Restaurangexpo den 30 januari 2013 på Kistamässan.

Tävlingen riktar sig till alla yrkesverksamma kockar som har möjlighet att skicka in ett tävlingsbidrag senast den 30 november. Tävlingsbidraget ska bestå av ett eget kreerat recept där huvudkomponenten är en artikel ur Lithells sous vide sortiment.

– Vår ambition är att driva marknaden för sous vide produkter inom kategorin kött. Som en del i den satsningen startar vi Årets sous vide kock. Det är premiär för tävlingen nu i höst och den återkommer årligen framöver! säger Maria Adolfsson, kategorichef för sous vide på Atria Foodservice.

En jury kommer att välja ut de tre bästa bidragen. Finalisterna gör sedan upp i finalen den 30 januari 2013 på Restaurangexpo om förstapriset, en Smart Car.

– Det är smart att laga mat med sous vide därför valde vi självklart ett smart pris, en Smart Car, säger Maria Adolfsson. De senaste åren har vi sett en ökad efterfrågan av produkterna hos såväl storhushåll som restauranger därför känns det otroligt kul att vi kör igång tävlingen.

Atria Foodservice var först med att introducera sous vide produkter på den svenska marknaden redan 1979. Idag innehåller sortimentet 28 olika produkter. Den skonsamma tillagningen ger en hög kvalitet på köttet och samtidigt behåller man näringsämnen. Den låga tillagningstemperaturen gör att man får mindre svinn av vätska och därmed också en saftigare produkt.

För mer information om tävlingen kontakta:

Maria Adolfsson, Produktchef Atria Foodservice, Tfn: 010 482 39 89, maria.adolfsson@atria.se

Besök gärna vår hemsida för mer information; www.atriafoodservice.se

PRESSMEDDELANDE 13 SEPTEMBER 2012

Sous vide är franska och betyder "i vakuum". Namnet kommer sig av att man tillagar maten i en lufttät plastpåse för att på så sätt bevara råvarans naturliga smaker, arom, saftighet och vikt. Det var kocken Georges Pralus som på 1970-talet uppfann sous vide-tekniken när han arbetade på restaurangen Troisgros i Frankrike. Det började med en foie gras som tack vare sous vide behöll sin form och textur på ett bra sätt. Resten är mathistoria.



Atria Foodservice ingår i Atria Scandinavia, ett av Sveriges ledande livsmedelföretag med produktion av förädlade kött- och charkprodukter, delikatesser och måltidslösningar. Atria arbetar med välkända varumärken som Lithells, Sibylla, Pastejköket, Lönneberga, Ridderheims och Falbygdens Ost med en vision om att skapa Skandinaviens mest framgångsrika och spännande matföretag.