

**PRESSMEDDELANDE 2012-09-11**

## **Guldbiljett till Operakällaren i Goohs mat**

Stefano Catenacci kommer under hösten synas i TV4:s storsatsning Kockarnas Kamp där mästerkockar möts i utslagningsmoment. Gooh, där Stefano är den som står bakom alla recept, har under hösten en tävling där man genom att hitta en av ett fåtal gömda guldbiljetter har chansen att komma till Stefano på Operakällaren och laga mat med mästerkocken själv.

Under veckorna 40-47 kommer ett litet antal guldbiljetter att gömmas på Goohs förpackningar. De lyckliga som hittar en biljett kommer bjudas in till Operakällarens kök, och där ges en helt unik möjlighet att laga mat tillsammans med Stefano Catenacci.

- Vi är oerhört stolta och spända på Stefanos medverkan i Kockarnas Kamp, där Stefano kommer bli ett känt ansikte för svenska folket. Vi tror att möjligheten att få komma till mystikomsusade Operakällaren lockar många matlagningsintresserade, vilket Goohs konsumenter är. Eftersom Operakällarens hämtmatskoncept är lagat från grunden av passionerade kockar, väljer de just Gooh, de dagar tiden inte räcker till för hemlagat. säger **Sara Larsdotter**, marknadschef på Gooh.

Det vinnaren behöver göra är att skicka in guldbiljetten tillsammans med ett ifyllt formulär som finns att hämta på Goohs hemsida. Information kommer sedan skickas ut till vinnarna om detaljer för eventet på Operakällaren.

Även Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och mannen bakom Goohs recept, är spänd inför hösten.

- Jag ser fram emot att ta emot ett gäng passionerade hemmakockar som får prova på att laga mat här hos mig. De kommer förmodligen gå härifrån med en upplevelse för livet!

### ***Höstnyheter på Goohs meny***

Under ett år varieras Goohs meny ständigt, med ett stort antal skiften av rätter. Först ut som nya rätter hösten 2012 är *Pasta med svampsås, persiljemarinerade champinjoner & ostronskivling* samt *Pasta med krämig ostsås, Parmesan, Italico, Gorgonzola & broccolistjälkar* (rekommenderat försäljningspris för båda rätterna 45:90 kr). De finns i butik från början av september. Så här berättar kökschef **Stefano Catenacci** om svamprätten:

- En härlig vardagsrätt för hösten! Här har jag använt mig av de fina svamparna ostronskivling och champinjon, som ger en matig och rustik smak. Persiljan ger säsen

en fräsch touch. Den här rätten serverar jag på vardagarna med ett glas mjölk eller mineralvatten, på helgen steker jag tärnad pancetta och strör över och dricker ett glas vitt vin till.

Om osträtten säger Stefano:

- Den här rätten har jag komponerat för att man ska kunna unna sig något riktigt gott även på en vardag. Den rika ostsåsen gjord på italienska ostar fångas upp fint av pastans form och broccolistjälkarna ger ett bra tuggmotstånd. Ät den till lunch med mineralvatten till eller njut den till middag med ett glas kallt vitt. Servera gärna med en sallad och en stekt kycklingfilé!

Under hösten kommer också en nygammal favorit tillbaka – nämligen *Skånsk Kalops med potatis*. De gör entré från vecka 45 och rekommenderat utpris är 65:90 kr.

### **Om Gooh**

Gooh är hämtmat från Operakällaren. Alla recept tas fram och kvalitetssäkras av Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och maten tillagas sedan av våra egna restaurangköckar. Vi använder alltid de finaste, färskaste råvarorna och du hittar enbart svensk kött och fågel i våra rätter. Inga onödiga tillsatser, konserveringsmedel eller färgämnen. Bra mat, utan genvägar! Gooh är en del av Lantmännen. Med svenska bönder som ägare finns en djupgående tradition av ansvarsfull produktion av livsmedel – från jord till bord. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, genom servicehandeln, som företagslösningar och i vår egen måltidsbutik. Läs mer på [www.gooh.se](http://www.gooh.se)

*För mer information, kontakta:*

Jonas Regné, VD Gooh, Tel: 0709 27 80 01, E-post: [jonas@gooh.se](mailto:jonas@gooh.se)

Sara Larsdotter, Marknadschef Gooh, Tel: 0725 338485, [sara.larsdotter@gooh.se](mailto:sara.larsdotter@gooh.se)

*Mer om kampanjen:* [www.gooh.se/guldbiljetten](http://www.gooh.se/guldbiljetten)

*Mer om de nya rätterna:* [www.gooh.se/meny](http://www.gooh.se/meny)

Nedanstående bilder, och fler, hittar du på: [www.gooh.se/Om-Gooh/Pressbilder/](http://www.gooh.se/Om-Gooh/Pressbilder/)

**Bild 1: Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och pappa till alla Gooh-rätter**



**Bild 2: Pasta med krämig ostsås, Parmesan, Italic, Gorgonzola & broccolistjälkar**



**Bild 3: Pasta med svampsås, persiljemarinerade champinjoner & ostronskivling**



**Bild 4: Operakällarens Skånska kalops, serveras som sig bör med potatis och morötter**

