



Mediatiedote
15.3.2017

Fazerilta valloittava Wicked Rabbit -kasvisruokakonsepti

Fazer lanseeraa uuden Wicked Rabbit -kasvisruokakonseptin. Wicked Rabbit tarjoaa erityisen herkullista ja elämyksellistä kasvisruokaa. Konsepti pyrkii hauskalla tavalla muuttamaan suhtautumista kasvisruokaan. Wicked Rabbit lanseerataan pop-up-ravintolana What's cooking Helsinki -ruokakarnevaalissa Teurastamolla 8. huhtikuuta. Taidokkaasta ja herkullisesta illallisesta vastaa syksyllä olympiakultaa voittanut Fazer Culinary Team.

Kasvisten käytön lisääminen on ruokailun kestävästä kehitystä edistävä trendi, jota Fazer on pyrkinyt viime vuosina tukemaan vahvasti. Kasviksiin kannustaminen on näkynyt Fazerin ravintoloissa muun muassa ruokien esillepanossa, kokkien koulutuksessa sekä kasvisreseptien kehittämisesä. Suomen juhluvuonna aiheen merkitys kasvaa entisestään, sillä Fazerin ravintoloissa kasvisruoka on valittu vuoden tärkeimmäksi teemaksi. Teeman kunniaksi lanseerataan uusi kasvisruokakonsepti Wicked Rabbit.

"Joustava kasvissyönti eli fleksaus sekä kiinnostus omaa hyvinvointia kohtaan ovat nostaneet kasvisruoan suosiota. Haluamme olla mukana muutoksen kärjessä ja tehdä asiakkaillemme helpoksi syödä terveellistä ja maukasta ruokaa. Wicked Rabbit vie kasvisten vallankumousta ravintoloissamme askeleen eteenpäin", kertoo Fazer Food Servicesin gastronomia- ja tuotekehitysjohtaja **Marianne Nordblom**.

Kujeileva kani muistuttaa kasvisten herkullisuudesta

Kasvisruokakonseptin tunnistaa ovelasta kanista, jolla on pilkettä silmäkulmassaan. Wicked Rabbit pyrkii avartamaan makumaailmoja ja muuttamaan hauskalla tavalla suhtautumista kasvisruokaan.

"Kujeilevan kanin taituroima ruoka on niin hyvää, että siihen jää koukkuun. Wicked Rabbit vie maukkaudellaan ruoan uusiin ulottuvuuksiin ja hyvin kauas niin sanotusta "pelkästä pupuruoasta". Kyseessä on elämyksellinen ja herkullinen uusi konsepti, joka nyt vain sattuu olemaan kasvisravintola", kuvailee Nordblom.

Uuden konseptin avulla Fazer haluaa tarjota herkullista ja värikästä ruokaa jokaiseen makuun. Laadukkaat kotimaiset kasvikset mahdollistavat Wicked Rabbitin monipuolisen ruokalistan, jossa on runsaasti erilaisia variaatioita sesonkien mukaisista raaka-aineista.

"Kasvisruoka on nykypäivänä huomattavasti monipuolisempaa kuin aikaisemmin. Trendikkäät vihannekset nostavat suosiotaan ja täyttävät kauppojen valikoimat – esimerkkeinä lehtikaali, kurpitsa, mustajuurri ja maa-artisokka. Wicked Rabbitin ruokalistalla hyödynnetään erityisesti porkkanaa, josta saa varioitua kirjavia makunautintoja", jatkaa Nordblom.



Wicked Rabbit -kasvisruokakonsepti lanseerataan What's cooking Helsinki - ruokakarnevaalin illallisella Teurastamolla 8.4. Taidokkaasta ja herkullisesta illallisesta vastaa kokkiolympialaissa olympiakultaa voittanut Fazer Culinary Team.

Tapahtuma & liput

Illallisen lippuja on tilattavissa Tiketistä ennakkoon:

www.tiketti.fi/Wicked-Rabbit-Vegetarivintola-pop-up-Teurastamo-Helsinki-lippuja/45744

Tapahtuman verkkosivut: www.whatscookinghel.com/illallinen

Lisätietoja:

johtaja, gastronomia ja tuotekehitys, Marianne Nordblom, Fazer Food Services Suomi, p. 040 0605778

viestintäjohtaja Satu Ikäheimo, Fazer-konserni, p. 050 380 4996

Sähköpostiosoitteet ovat muotoa etunimi.sukunimi@fazer.com

#moregreens #fazerculinaryteam

Fazer-konserni

Fazer on kansainvälinen perheyritys, joka tarjoaa leipomo-, makeis- ja keksi- ja viljat tuotteita sekä ruokailu- ja kahvilapalveluita. Fazerilla on toimintaa kahdeksassa maassa ja vientiä noin 40 maahan. Fazerin missio on luoda makuelämyksiä. Fazerin menestys on sen perustamisesta lähtien vuonna 1891 perustunut parhaaseen tuotteiden ja palvelun laatuun, rakastettuihin brändeihin, osaaviin ihmisiin ja vastuulliseen toimintatapaan. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2015 oli yli 1,5 miljardia euroa ja yrityksessä työskentelee lähes 15 000 henkeä. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä periaatteita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja YK Global Compactin periaatteisiin.

Kun haluatte hyvää