

Ny svensk salami smaksatt med O.P. Anderson Aquavit

Reimersholms snapskydderi har tillsammans med Sverigeskafferiet tagit fram en alspånsrökt älgsalami i två olika versioner. Det hängtorkade älgköttet har rökts och smaksatts med O.P. Anderson respektive Herrgårds Aquavit. Den nya älgsalamin kommer finnas hos flertalet av Sverigeskafferiets återförsäljare från slutet av november och kostar ca 89 kr.

– Vi vet att Sverige har alla förutsättningar att göra fantastiska delikatesser. I strävan att utveckla en svensk kvalitetssalami var siktet från början inställt på älg i kombination med det bästa av svenska smaker. Valet föll på snaps eftersom både älgkött och snaps tillhör våra svenska stoltheter och det kändes naturligt att kontakta Reimersholms snapskrydderi för ett samarbete, säger Lasse Schönemyr, från Gourmet Sverigeskafferiet, som ligger bakom idén att smaksätta salami med snaps.

Älgsalamin har lufttorkat i fyra veckor för att sedan rökas med alspån. I framställningen av salamin har snapsen varit med under hela processen och de karaktäristiska kryddorna från O.P. Anderson ger en framträdande smak.

– Vi jobbar mycket med snapsen som smakförhöjare i olika sammanhang och det känns verkligen kul med den här typen av produktutveckling. De klassiska akvavitkryddorna anis, fänkål och kummin går bra ihop med all typ av rökt kött och ger även en elegant eftersmak åt salamin, säger Petra Strandberg, Senior brand manager på Pernod Ricard.



I samband med lanseringen av älgsalami smaksatt med O.P. Anderson lanseras även en motsvarighet kryddad med Reimersholms Herrgårds Aquavit, vars fatlagrade karaktär tillsammans med smaken av koriander gifter sig bra med det rökta älgköttet.

Båda versionerna av salamin kommer att finnas tillgängliga i flertalet av Gourmet Sverigeskafferiets återförsäljare från och med slutet av november, bland annat på Östermalmshallen och NK Saluhall i Stockholm, Saluhallen Briggen i Göteborg och Mästerlivsbutikerna i Malmö. Båda produkterna kostar ca 89 kr.

Högupplösta bilder finns att hämta på <http://vinsprit.mezzo.dk> Användar-ID: guest Lösenord: guest Sökord: O.P.Anderson

Närmare upplysningar

Jonas Odland, kryddmästare, Pernod Ricard, tel: 08-744 72 55, e-post: jonas.odland@pernod-ricard-nordic.com

Petra Strandberg, senior brand manager, Pernod Ricard, tel: 08-744 73 36, e-post: petra.strandberg@pernod-ricard-sweden.com

Filip Göransson, Jung, tel: 08-410 556 72, e-post: filip.goransson@jungrelations.com

Lasse Schönemyr, Sverigeskafferiet, tel: 031-25 25 77, lasse@sverigeskafferiet.se