



PRESSINBJUDAN

Karlsson's Gold är den svenska premiumvodkan gjord av finaste färskpotatis från Bjärehalvön. Nu kommer Karlsson's Gold 25.

Välkommen att prova Karlsson's Gold 25, med lägre alkoholhalt och tydlig karaktär av färskpotatis.

Kärleken till potatis och ambitionen att utveckla en smakrik vodka ligger bakom Karlsson's Gold. Master Blender Börje Karlsson har i flera år arbetat för att på bästa sätt få fram den lena och komplexa smaken från färskpotatisen på Bjärehalvön.

Nu kommer en ny medlem i familjen Karlsson med lägre alkohol och tydlig karaktär av färskpotatis; Karlsson's Gold 25.

Välkommen till en pressträff med färskpotatis i glas. Vi pratar om svensk dryckeshistoria och kulturarv, om potatis och smaker, om vodka och procent. Vi provar Karlsson's Gold 25 tillsammans med svenska smakbitar signerade Erik Lallerstedt.

TID: Tisdagen den 9 mars kl 15 - ca 16.30

PLATS: Restaurang Gondolen, Stadsgården 5 vid Slussen i Stockholm

Christian Gylche, vd Spirits of Gold, berättar om varför man har valt att ta fram en dryck med lägre alkoholhalt än originalvodkan och om hur resten av världen tar emot den svenska färskpotatisen i destillerad form.

Dan Berntsson, potatisexpert, ledamot av Potatisakademien och författare till Potatisboken, berättar om potatisens komplexa smak, om svenskarnas förhållande till den älskade knölen och om potatisbrännvinets plats i den svenska matkulturen.

Börje Karlsson, Master Blender, berättar om årtal av experiment för att få till den rätta blandningen av Solist, Princess och andra förstklassiga potatissorter.

Åsa W Karlsson, årets kvinnliga sommelier 2002 och föreläsare vid Restaurangakademien, leder provningen och lotsar er genom smakerna.

OSA senast den 5 mars till elin.unden@varprbyra.se, 08-660 02 53, 0733-5026 25.

