

KLÄDES HOLMEN



PRESSMEDDELANDE

Att: Nyhetschefen

Klädesholmen 2011-12-14

”Årets sill 2011” utmanar traditionella sillinläggningar på julbordet

Julen är den tid på året då vi äter mest inlagd sill. Inlagd sill, löksill och senapssill är de tre storsäljarna. På Klädesholmen Seafood, där man nu tillverkar 75 000 sillburkar per dygn, står de traditionella inläggningarna för 45 procent av försäljningen. Men det är också vid jul som intresset för premiumsillen ”Årets sill”, i år ”Purjolök och svartpeppar”, är som störst. Hittills har man sålt 60 000 burkar – 10 000 fler än vad som såldes totalt av fjolårets ”Senap och maltwhisky”.

– Även om de traditionella sillinläggningarna fortfarande är populärast på julbordet ökar intresset för nya och innovativa smaker varje år. Det experimenteras mycket både på sillfabrikerna och i köken på restaurangerna. Med ”Årets sill” vill vi både bevara silltraditionen och utveckla den genom nya spännande sillinläggningar, säger Per-Aste Persson, vd på Klädesholmen Seafood.

Årets Sill är ett samarbete mellan Klädesholmen Seafood och restaurang Salt & Sill. En krona per burk går direkt till Sjöräddningens arbete för ökad säkerhet till sjöss. Årets sill släpps på nationaldagen den 6 juni.

– Det är stor efterfrågan på ”Årets sill 2011”, ”Purjolök och svartpeppar”. Den har stora chanser att ta plats bland de traditionella sillinläggningarna på julbordet och bli en svensk klassiker. Målet för ”Årets sill 2012” är nu att möta den stora efterfrågan och öka närvaron ute i butikerna, säger Sanna Hermansson, vd på Salt & Sill och initiativtagare till ”Årets sill”.

I Årets Sill-juryn 2011 ingick skådespelaren **Peter Harryson** (juryns ständige ordförande), matkreatören och kokboksförfattaren **Monika Ahlberg**, kocken **Håkan Thörnström**, matbloggaren **Jennie Benjaminsson** samt Sjöräddningssällskapets vd **Rolf Westerström**. Årets Sill 2012 utses i mars och börjar säljas på Sveriges nationaldag den 6 juni, samtidigt som Sillens Dag firas på Klädesholmen.

För ytterligare information, kontakta:

Susanna Hermansson, vd Salt & Sill, tfn: 0304-67 34 80, 0706-65 01 15. E-post: sanna@saltosill.se
Per-Aste Persson, vd Klädesholmen Seafood, tfn: 0706-23 66 23 E-post: pap@kladesholmen.se

Bilder för fri publicering:

www.kladesholmenseafood.se
www.saltosill.se

Klädesholmen Seafood AB är ett modernt företag baserat på generationer av kunskap och erfarenhet. Tidigare var vi fyra självständiga aktörer; Alax, Bråse, Klockbojen och PK Konserver. För att bli starkare och utöka våra möjligheter på marknaden bestämde vi oss 2002 att gå samman till ett gemensamt företag med namnet Klädesholmen Seafood. Därmed skapades ett modernt företag med större produktionskapacitet - väl rustat att möta de ständigt ökande kraven på effektivitet, kvalitet, flexibilitet och marknadsutveckling.

Salt & Sill är en skärgårdskrog med internationellt kök som startade 1999. Med lokala råvaror och starka influenser från kust och hav serveras högkvalitativ mat i inspirerande miljö. I oktober 2008 öppnade Sveriges första flytande hotell i anslutning till restaurangen, som är en mötes- och konferensanläggning med 46 bäddar och verksamhet året runt. Salt & Sill har tilldelats omdömet ”Värt en resa” och ”Whites hjärta” av White Guide samt kvalitetsutmärkelsen ”Västsvensk mersmak” av Västsvenska turistrådet.



Årets Sill 2011 ”Purjolök och svartpeppar” har samlat in 60 000 kronor till Sjöräddningssällskapet.