

PRESSMEDDELANDE

Klädesholmen 2012-03-14

Inbjudan till pressträff på Klädesholmen tisdagen den 20 mars:
**Dags att utse Årets Sill 2012 – Peter Harrysson,
Louise Johansson, Fredrik Zäll och Ewert Ljusberg i årets jury**

Nu är det åter dags att utse Årets Sill. Ständige ordföranden Peter Harrysson med jury har nöjet att bjuda in media till pressträff på Restaurang Salt & Sill på Klädesholmen tisdagen den 20 mars klockan 11.00. Under pressträffen presenteras Årets Sill 2012.

Årets Sill är en premiumsill som varje år utses av en expertjury och som sedan tillverkas i begränsad upplaga till stöd för Sjöräddningssällskapets arbete för att rädda liv till sjöss. Försäljningen av Årets Sill 2011 gav 75 000 kronor till sjöräddningen.

I årets expertjury ingår, förutom skådespelaren och ständige ordföranden **Peter Harrysson**, rockgitarristen och kokboksförfattaren **Fredrik Zäll**, förra årets vinnare av Årets mästarkock **Louise Johansson** samt vissångaren och underhållaren **Ewert Ljusberg**. Dessutom ingår som alltid Sjöräddningssällskapets vd **Rolf Westerström**.

Inbjudan till pressträff

Vad: Juryn presenterar vinnaren av Årets Sill 2012

När: Tisdagen den 20 mars klockan 11.00

Var: Salt & Sill på Klädesholmen, Tjörns västsida

Närvarande: Årets Silljury samt representanter för Klädesholmen Seafood och restaurang Salt & Sill

Ackreditering: Ann Waldeborn, tfn 0702-695301, ann.waldeborn@perspective.se



Årets Sill 2011, "Purjolök och svartpeppar", sålde 75 000 burkar och gav därmed lika många kronor till Sjöräddningssällskapet.

Årets Sill tas varje år fram i samarbete mellan Klädesholmen Seafood och restaurang Salt & Sill på Klädesholmen vars köksmästare skapar fyra moderna och innovativa sillinläggningar. Inläggningarna presenteras sedan för en jury som slutligen utser *Årets Sill*.

Årets Sill börjar säljas på Sveriges nationaldag den **6 juni**, samtidigt som "Sillens dag" firas på Klädesholmen.

På Klädesholmen, på Tjörns västsida, finns en silltradition sedan 1594. Här har man i generationer utvecklat sillen till den inlagda delikatess den är idag. När de fyra kvarvarande konserverfabrikerna på Klädesholmen slogs samman i början av 2000-talet bildades Klädesholmen Seafood, som idag förvaltar den svenska silltraditionens yrkeskunnande och hantverksskicklighet.

För ytterligare information, kontakta:

Ann Waldeborn, presskontakt Årets Sill, tfn. 0702-69 53 01, ann.waldeborn@perspective.se

Sanna 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. 1 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.