



2012-03-22

Nu är det dags för Hamburger-SM 2012

Den första juni är det åter dags för Hamburger-SM. Är du amatörkocken som kommer ta hem äran och segern? Då är det hög tid att komponera den bästa burgaren och skicka in ditt recept till oss. Årets tema är Grand de Luxe och första pris är en resecheck till ett värde av 20 000 kr.

Det blir den sjätte upplagan av Hamburger-SM som igen tar plats på stora scenen i Kungsträdgården. Med smaker som gruyèreost, pepparrot, salami och sparris har det varit tydligt att endast fantasin satt begräsningarna på de vinnande hamburgarna tidigare år. I år höjer vi ribban ytterligare.

- Målet med tävlingen är att finna en utsökt hamburgare. Hur detta uppnås är upp till varje enskild kock. Faller hamburgaren oss i smaken finns det en chans att den kommer med på vår meny, säger Richard Bergfors, VD på Max och ordförande i juryn för Hamburger-SM.

Årets tema är Grand de Luxe, vilket betyder saftigare kött med bättre kvalitet hos oss på Max. Vad är Grand de Luxe för dig? Är det lite extra kärlek eller någon speciell ingrediens? Är höjden av lyx kanske något vegetariskt? Valet är helt och fullt i dina händer.

Så här gör du för att tävla:

Gå in på www.hamburger-sm.se och följ instruktionerna för att lämna ditt tävlingsbidrag. Tio finalister kommer att gå till semifinal och av dem går fem vidare till final. Finalen äger rum den första juni på Stora Scenen i Kungsträdgården i Stockholm under evenemanget Smaka på Stockholm. Första pris är en resecheck till ett värde av 20 000 kr.

Sista anmälningdagen är 6:e maj.

För mer information, kontakta:

Kiki Karlsson, pr-koordinator
Kiki.Karlsson@max.se
Tfn: 070-1016593

Om Max

Max är Sveriges första hamburgerkedja och grundades 1968. Den familjeägda kedjan är marknadsledande och föregångare med fettsnåla produkter, bland annat var man först i branschen med nyckelhålmärkta måltider och GI-burgare. I framgångsreceptet ingår också valfrihet och mat tillagad på beställning. Både nötkött och kyckling är svenskt. Företaget är dessutom världens första restaurangkedja som koldioxidmärker sina måltider samt klimatkompenserar hela verksamheten från jord till bord till 100 procent genom trädplantering i Afrika. Målet är en verksamhet helt fri från fossila bränslen. Idag har Max 88 restauranger i Sverige och Norge, och väntas öppna ca 6-8 under 2012. Max omsatte 1,4 miljarder 2011. www.max.se