

FAST FOOD RS. | **foodnet.se**

NU ÄVEN SOM  
E-TIDNINGAR!

**UTE NU!**

KLICKA FÖR ATT

PRENUMERERA  
PÅ RS

PRENUMERERA  
PÅ FAST FOOD

#### Nyheter

Sök i  
nyhetsarkivet

Press

Platsannonser

Evenemang 2009

Kalendarium

Branschlänkar

Annonsera här

Kontakta oss

Bolagstorget

#### FAST FOOD

Prenumerera

Annonsera

Om Fast Food

Självtester

#### RS

Prenumerera

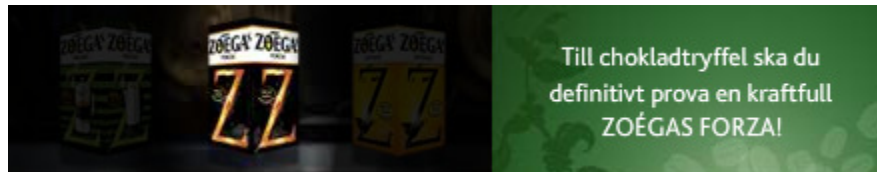
Annonsera

Om RS

Samarbetspartners

Till Startsidan

PUL & cookies



#### Nyheter

## Jämtländska delikatesser på nobel efterfest

2009-12-09

**Den jämtländska mousserande drycken Sav och Ovikens Ost är ett par av de produkter som kommer att serveras på Nobel NightCap - nobelfestens officiella efterfest.**

Nobelpristagare, internationella forskare från hela världen, kungafamiljen, diplomater, representanter från politik och näringsliv och speciellt inbjudna gäster ska i anknytning till Nobelfesten få möjlighet att avsmaka två av jämtlands delikatesser. Det är efterdyningar av CNN-reportaget i somras och framgången för Sav™ internationellt som skapat intresset för produkten. Ovikens Ost har också blivit inbjuden för att komplettera den drycken och skapa en helhet i smakaraktären.

– Det är ett utmärkt tillfälle att få marknadsföra jämtländska produkter och smaker i ett detta fantastiska sammanhang menar Peter Mosten skaparen och grundaren till Sav. Detta är en bra uppvärmning inför Världsutställningen i Shanghai nästa år.

Ovikens Ost och Sav har skapat stort intresse när smakerna tillsammans prövats i olika sammanhang. Kristina Åkermo, Ovikens Ost menar att det är kul att småskalig livsmedelsförädling i Sverige och jämtland i synnerhet, får möjlighet att vara med på den "stora scenen".

Koskenkorva gör kvällens drink, som baseras på Koskenkorva Vodka Lingonberry. Som en hyllning till Alfred Nobel har den döpts till "Noble Explosion".

– En explosion är ju den ultimata symbolen för Nobel, så vi valde att med återskapa en explosion i glaset, säger Patrik Holtari från Altia.

Receptet hittar du här:

#### "The Noble Explosion"

4 cl Koskenkorva Vodka Lingonberry  
1.5 cl sockerlag  
2-3 färska jordgubbar  
6-10 myntablad

Metod: Muddla, skaka och sila

Glas: Martini

Garnering: Flamberat apelsin zest

Börja med att hälla alla ingredienser, inklusive jordgubbar och mynta, i en shaker och muddla. Addera isen och skaka om. Sila ner i ett cocktailglas.

Skala en apelsin, och var noggrann med att inte få med det vita, beska

#### Produktnyheter

Soygurt Vanilj  
Carlshamn

Naturliga fonder

"Taggat" från F

Juldryckerna fr

Kardus - med s  
tobak från Gua

"Tatuerade" vir

#### På gång

19/1 Svensk  
d'Or  
28/1 Årets K

#### Nyhetsbrev

Registrera di  
nyhetsbrev.

[Klicka här!](#)

#### Tävla och v

Här  
tidigare

#### Tester och s