

PRESSMEDDELANDE 2012-02-22

Garanterat goda nyheter från Gooh

Gooh – Operakällarens hämtmatskoncept – inför nu en smakgaranti på alla sina rätter. Den konsument som inte är nöjd med sin smakupplevelse bjuds på valfri ny rätt. Syftet är att uppmuntra fler att våga prova Gooh. Under våren introduceras också ett antal nyheter på menyn och nygamla favoriter gör åter entré.

- Syftet med vår Smakgaranti är att få nya konsumenter att våga prova Gooh samt att få "gamla" konsumenter att våga prova nya rätter. Kampanjen ger oss också tillfälle att prata om våra goda smaker, vårt matkunnande och vår jämna höga kvalitet, säger **Jonas Regnér**, vd på Gooh.

Det konsumenten behöver göra är att fylla i ett smakgarantiformulär och skicka in den tillsammans med kvitto och i retur kommer en värdekupong som gäller för en valfri ny Gooh-rätt i dagligvaruhandeln.

Under ett år varieras Goohs meny ständigt, med minst ett tiotal skiften av rätter. Först ut som ny rätt 2012 blir en *Rödspättafilé med hummersås och dillpotatispuré*. Den finns i butik från mitten av februari (rekommenderat försäljningspris 69:90 kr). Så här berättar kökschef **Stefano Catenacci** om rätten:

- Jag brukar kalla rödspättan för sjötungans lillasyster. Det är en fin fisk med fast kött och bra smak. Smakmässigt gifter den sig också underbart med den milda hummern i såsen. Till en riktig potatispuré som denna används så klart äkta smör och mjölk, inga genvägar till ett gott resultat!

Ytterligare en nyhet som finns i butik från mitten av februari är *Kycklingbröstfilé i spenat- och basilikasås med tagliatelleknyten* (rekommenderat försäljningspris 59:90 kr).

- Spenat, basilika, vitt vin och lite vitlök samsas fint i såsen, hittar in mellan pastabanden i tagliatelleknytena och skänker dem sin runda smak. Vi använder naturligtvis en svensk kycklingbröstfilé och toppar av med ett par körsbärstomater, för att skänka färg och fräschör till rätten. En lyxig pastarätt när du vill unna dig en fin matstund, säger **Stefano Catenacci**, kökschef på Operakällaren och mannen bakom alla Goohs recept.

Under våren kommer också nygamla favoriter tillbaka – däribland *Lamm- & nötfärsbiffar med dinkelris och het indisk curry* samt *Limekyckling med citrongräs och kokosmjölk*. De gör entré från vecka 19 och rekommenderat utpris är 59:90 kr.

Om Gooh

Gooh är hämtmat från Operakällaren. Alla recept tas fram och kvalitetssäkras av Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och maten tillagas sedan av våra egna restaurangkockar. Vi använder alltid de finaste, färska råvarorna och du hittar enbart svensk kött och fågel i våra rätter. Inga onödiga tillsatser, konserveringsmedel eller färgämnen. Bra mat, utan genvägar! Gooh är en del av Lantmännen. Med svenska bönder som ägare finns en djupgående tradition av ansvarsfull produktion av livsmedel – från jord till bord. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, genom servicehandeln, som företagslösningar och i vår egen måltidsbutik. Läs mer på www.gooh.se

Mer om Smakgarantin: www.gooh.se/smakgaranti

Mer om de nya rätterna: www.gooh.se/meny

För mer information, kontakta:

Jonas Regné, VD Gooh, Tel: 0709 27 80 01, E-post: jonas@gooh.se

Stina Yones, Marknads- & Produktchef Gooh, Tel: 076 886 36 04, stina.yones@gooh.se

Nedanstående bilder, och fler, hittar du på: www.gooh.se/Om-Gooh/Pressbilder/

Bild 1: Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och pappa till alla Gooh-rätter



Bild 2: Jonas Regné, VD Gooh



Bild 3: Lamm- & nötfärsbiffar med dinkelris & het indisk curry (nyhet v 19)



Bild 4: Skånsk kalops med potatis, morrötter & lagerblad

