

PRESSMEDDELANDE 2011-11-09

Efterfrågat långkok – klart på 3 minuter

Vi svenskar lägger allt mindre tid på vår matlagning. I snitt får vardagsmatlagningen ta 15 minuter, samtidigt som det finaste vi kan tänka oss är långkok, högkvalitativa råvaror och mat lagat med omsorg. Gooh svarar upp mot båda trenderna och lanserar en Skånsk Kalops med morötter och potatis – ett klassiskt långkok som nu endast tar 3 minuter att tillaga.

- Våra undersökningar visar att matlagningen är något som både skapar stress och dåligt samvete. Många önskar att de hade tid, inspiration och energi att laga mat från grunden till sin familj, varje dag – men verkligheten kommer emellan och det slutar med halvfabrikat och dåligt samvete. Vi vill bevisa att det finns färdiglagad mat med kvalitet som på en topprestaurang, berättar **Jonas Regnér, vd på Gooh.**

Vecka 45 gör Goohs klassiska Kalops entré i utvalda dagligvarubutiker. Det är ett traditionellt långkok på högrev med skivad morot, kryddpeppar och lagerblad. Serveras som sig bör med kokt potatis. Givetvis är det råvaror med svenskt ursprung.

- Min tanke är att kunna erbjuda konsumenten god, vällagad och hälsosam mat – även när de inte har tid och lust att laga den själv. Många av våra gäster efterfrågar traditionell husmanskost och långkok. Därför relanserar vi nu denna efterfrågade klassiker som serverats på Operakällaren genom tiderna, berättar **Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren.**

Det är Stefano Catenacci som ligger bakom alla Goohs recept, men till den här rätten fick han lite hjälp. Receptet till Kalopsen är direkt taget ur Operakällarens receptsamling och är en gång komponerat av Werner Vögeli, tidigare kökschef på Operakällaren och en legend i matsverige.

- Till historien hör att när jag bjöd Werner på Goohs kalops vägrade han att tro att den var tillagad i mikrovågsugn och inte på traditionellt sätt. Så hög kvalitet håller vår mat! berättar **Stefano Catenacci.**

Om Gooh

Gooh är ett samarbete mellan Lantmännen – Sveriges främsta leverantör av råvaror – och Operakällaren – en av Sveriges främsta restauranger. Med rätter komponerade av Operakällarens kökschef Stefano Catenacci erbjuds konsumenten god, vällagad och naturligt hälsosam mat, till ett rimligt pris. ”Det ska vara som att äta på restaurang, fast hemma”, som Stefano Catenacci säger. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, i egna måltidsbutiker och som företagslösningar. Läs mer på www.gooh.se

För mer information, kontakta:

Jonas Regnér, 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.gook.se/Om-Gook/Pressbilder/

Bild 1: Operakällarens Skånska kalops, serveras som sig bör med potatis och morötter



Bild 2: Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och pappa till alla Gook-rätter



Bild 3: Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och pappa till alla Gook-rätter



Bild 4: Jonas Regné, VD Gook

