



2011-04-07 13:16 CEST

Lyckad grillskola med doft av Pampas

Igår presenterade Lithells vårens Asado-nyheter för press och bloggare. Platsen var innergården på Hotell Mornington i Stockholm och med hjälp av filter, infravärme och en grillbuffé som hette duga satsade Lithells på att återskapa både doften och smaken av Pampas.

Joakim Bengtsson från Lithells och Asado-kocken Mattias Larsson dukade upp årets godsaker samt berättade mer om den argentinska grillkulturen där hela middagen tillagas på grillen. Fokus var på korv med kvalitet och på gallret låg bland annat nötköttsskorv (80% kötthalt) med peppar och paprika, choritzo chipotle- och mynta, förra årets succé grillsnurran, kryddad (och okryddad) grillkotlett samt minichoritzo på spett. Dessutom serverades goda sallader,

såser och tillbehör.

Tack alla ni som var där!

För mer information om Asado kontakta:

Joakim Bengtsson, Brand Manager Atria Retail

Tel 070-267 26 25, joakim.bengtsson@atria.se

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Gooh!. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Atria Sweden har ca 850 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 4 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 1,755 Mrd EUR.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20