

Pressemeddelelse 7. marts 2017

Og vinderen af "The Licorice Taste Award 2017" blev...

Traditionen tro kåres årets bedste produkt med smagen af lakrids på årets lakridsfestival.

Smagspanelet, der består af kokke med smag for lakrids samt madredaktører, madskribenter, madbloggere og almindelige lakridsentusiaster, smagte sig gennem de 11 udvalgte produkter og bedømte ud fra både første smagsindtryk, struktur, balance og unikhed.

Juryen blev i år ført på en smagsrejse fra det salte køkken med lakrids via flere nye smagskombinationer på lakridskugler til is, øl, cocktail, chokolade, lakridskonfekt, flødeboller og popcorn med lakrids.

De tre vinderprodukter lå meget tæt.

Bronzeprisen gik til Claus Hattesen fra Hattesen Konfektfabrik for deres håndlavede, økologiske lakridskonfekt fra Ærø. Juryen blev præsenteret for 3 ud af de foreløbig 9 smagsvarianter : jordbær, lakrids og stikkelsbær, hvor især sidstnævnte fik megen ros for sit syrlige modspil til konfekten og var panelets favorit. Blandt juryens kommentarer var : "en rigtig god balance, dejlig konsistens, ægte konfekt, elegant og en super stikkelsbær og formidabelt håndværk".

Sølvprisen gik til Tommy Jensen fra NoCrap Popcorn i Vendsyssel for deres popcorn med lakrids, karamel og Læsø salt. Popcornene er fremstillet uden kunstige farvestoffer, smagsforstærkere, konserveringsmidler eller gluten og fik følgende ord med på vejen fra smagspanelet: "Innovativt produkt med en fantastisk crunch, dejlig knasende, super konsistens og godt samspil mellem salt og sødt."

Guldprisen blev velfortjent overrakt til Jakob De Neergaard fra Jacob & Jakob Icecream fra Brønshøj for deres lakridsis, som også tidligere har høstet anerkendende priser. Isen fik mange rosende ord fra dommerne: "Ren og organisk smag med en dejlig smag af lakridsrod, en god lakridsekspllosion, dejlig friskhed, ikke så fed, vidunderlig konsistens, blød og skøn".

Vinderne blev hyldet på selve festivalen og priserne blev i år overrakt af Michelinkokken Francis Cardenau, der efter 45 år som kok og medejer af restauranterne Umami, Sommelier og Mash-imperiet, nu har trukket sig tilbage for at hellige sig nye aktiviteter og familien.

I forbindelse med overrækkelsen, der blev live streamet fra Lakridsfestivalen, udtalte Francis Cardenau: "Jeg lærte at spise lakrids, da jeg kom til Danmark og holder meget af lakrids, også i madlavningen. Vi kan være stolte af disse vindere, der arbejder hårdt for at skabe de bedste kvalitetsprodukter med fokus på det gode håndværk"

Smagspanelet i "The Licorice Taste Award 2017":

Mikkel Shafi, Kok og medejer af Groupshafi, herunder restaurant Manzel

Frank Lantz, Director of Taste i Appetite for Life, brødentusiast og snart et nyt spændende projekt på vej

Thomas Herman, Kok

Francis Cardenau, Michelinkok og iværksætter

Maja Ambeck Vase, Flittig dessertblogger og forfatter, ekspert i det søde køkken og lakridsentusiast

Iben Rouw, Chefredaktør i Aller Mad, herunder Spis Bedre & Smag & Behag

Rasmus Kramer Schou, Restaurant- og Madredaktør på AOK

Mika Wulff, Chefredaktør på magasinet Lækkerier

Gyda Bay – Innovationschef i Future Food Innovation

Heidi Jensen, Voksen lakridsentusiast

Albert Sander, Ung lakridsentusiast

Clarissa Rouw – Ung lakridsentusiast

For flere oplysninger kontakt: Eva Vedel, arrangør af Lakridsfestivalen, tlf. 21207585 eller ev@expoviva.dk

Foto : Vinderne af The Liquorice Taste Award 2017, fra venstre bronzevinder Claus Hattesen fra Hattesen Konfektfabrik, sølvvinder Tommy Jensen fra No Crap Gourmet Popcorn, arrangør af Lakridsfestivalen Eva Vedel og guldvinder Jakob De Neergaard fra Jacob & Jakob Icecream.