

Pressemeddelelse 25/2-2019

## Vinderne i Årets Liquorice Taste Award 2019 blev..

Traditionen tro kåres årets produkt med smagen af lakrids på årets Lakridsfestival og også i år var der kamp om det sorte guld. Vinderne blev offentliggjort og hyldet på Lakridsfestivalens første dag i København lørdag d. 23/2. Flere af vinderne deltager, når Lakridsfestivalen har fynsk premiere i Odense på søndag d. 3. marts.

*"The Liquorice Taste Award handler naturligvis om at synliggøre og fremhæve de bedste produkter med smagen af lakrids, men også om at hylde det gode madhåndværk og de passionerede producenter, der fortjener et skulderklap og lidt rampelys for deres vedholdenhed og kompromisløshed",* siger Eva Vedel, der er arrangør af Lakridsfestivalen.

### **Bronzeprisen gik i år til Bagsværd Lakrids for deres Classic Lakrids.**

Skudsmålet fra dommerne lød: *"Her kan man virkelig tale om at komme tilbage til lakridsrødderne. Dejligt at opleve den rene lakridssmag uden nogen dikkedarer. Perfekt struktur i karamellen og smagsoplevelsen varer længe!"*

### **Sølvprisen gik til RM import for deres Green Licorice Dates.**

Smagsdommerne sagde: *"En virkelig lækker og sund snack. De naturlige og forskellige former i de tørrede dadler tilføjer produktet en ekstra dimension. Kombinationen af kvalitetsdadler og lakrids er et sikkert hit."*

**Guldet gik til Nuts N' More for deres karamelliserede, spanske Valencia mandler med lakrids.** Smagsjuryen var vilde med mandlerne. *"Mandlerne er perfekt ristet og har den helt rette, knasende sprødhed og mængde af hhv. karamel og lakrids. Dem kan man spise virkelig mange af".*

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

### **Dommerpanelet i The Liquorice Taste Award 2019 bestod af følgende:**

- **Louisa Lorang**, TV-kok, madskribent på bl.a. ALT for damerne, kogebogsforfatter og lakridsentusiast, [louisalorang.dk](http://louisalorang.dk)
- **Mikkel Marschall**, kok med forkærlighed for lakrids og arrangør af Danmarks største kokkekonkurrence "[Sol over Gudhjem](#)"
- **Gorm Wisweh**, gourmet pizzakonge og tidligere lakridskok på Lakridsfestivalen, [Gorm's Pizza](#)
- **Iben Rouw**, Chefredaktør i [Aller Mad](#)
- **Rasmus Kramer Schou**, redaktør på [migogkbh.dk](http://migogkbh.dk) og tidl. madredaktør på [aok.dk](http://aok.dk)
- **Rasmus Palsgård**, [feinschmeckeren.dk](http://feinschmeckeren.dk), gastrojournalist, blogger inden for topgastronomi og tidl. MasterChef-finalist
- **Gyda Bay**, [Food Innovation House](#)
- **Rikke Borum**, Lakridsentusiast og årets gæstedommer
- **Albert Sander**, Ung lakridsentusiast
- **Ester Lorang**, Ung lakridsentusiast

Foto:

Vinderne af The Licorice Taste Award 2019

Fra venstre bronzevinder Morten Kornbech fra Bagsværd Lakrids, guldvinder Michael Hartmann fra Nuts N'More, sølvvinder Sara Motahedian fra RM Import og arrangør af Lakridsfestivalen Eva Vedel fra Expo Viva.

Fore mere information eller fotos, kontakt arrangør: Eva Vedel på tlf. 21207585 eller [ev@expoviva.dk](mailto:ev@expoviva.dk)