

Pressemeddelelse, 24. februar 2016

Eksklusiv lakridsfestival fortjener Michelinstjerne

Hvert år hyldes de bedste produkter med smagen af lakrids i The Liquorice Taste Award på årets Lakridsfestival, der i år finder sted d. 5. og 6. marts i København.

Awarden er med til at sætte fokus på høj kvalitet, fødevarerinnovation og ikke mindst oplevelsen af, hvad smagen af lakrids kan udrette af mirakler som det unikke krydderi i både det søde og salte køkken.

På selve festivalen, der er skabt som en sansfuld to timers guidet rejse gennem smagen af lakrids, møder gæsterne både håndplukkede producenter, der hver især byder ind med et signaturprodukt med smagen af lakrids og dedikerede kokke, der inspirerer til nye retter med smagen af lakrids.

Gæsterne får også selv mulighed for at medskabe både sin egen favoritlakrids i Johan Bülow's lakridsværksted, sammensætte sin egen personlige krydderiblanding med gourmetkrydderier fra Mill & Mortar og bliver udfordret i, hvad man kan kreere på en grill i Webers univers med lakrids som det lille ekstra. Og som det søde punktum disket Summerbird op med en himmerigsmundfuld kreeret af kokken Thomas Herman.

"Lakridsfestivalen fortjener en Michelinstjerne" lød anmeldelsen fra en af sidste års gæster, der var begejstret over det høje kvalitetsniveau og ikke mindst muligheden for selv at få fingrene i lakridsen.

"Et tal på 48% stamgæster taler sit tydelige sprog og vi er stolte over, at vores gæster ikke bare kommer igen og igen år efter år, men også kommer valfartende fra alle hjørner af Danmark og sågar flyver ind fra det store udland for at deltage i Lakridsfestivalen" siger Eva Vedel fra Expo Viva, der er arrangør af Lakridsfestivalen.

"LAKRIDS by Johan Bülow deltager helt naturligt på rigtigt mange messer og events i hele verden. Vi ser dog især frem til årets Lakridsfestival for feinschmeckere, hvor forventningerne fra gæsterne er store og derfor betyder, at vi også skal være helt fremme i skoene. Det er godt at blive udfordret og vi lægger os hvert år i selen for at præsentere nyheder og gøre gæsteoplevelsen unik. Vores succes er netop båret af innovation" siger Johan Bülow, stifter og direktør i LAKRIDS by Johan Bülow.

Lakridsfestivalen 2016, der i år præsenteres med et orientalsk twist, finder sted d. 5. og 6. marts i Weber Grill Academy, Dampfærgevej 10, 2100 København V.

Vinderen af The Liquorice Taste Award, kåres lørdag d. 5. marts kl. 17.

Programmet kan ses på <http://lakridsfestival.dk/program2016/>

Begrænset antal billetter. Pris inkl. alle aktiviteter kr. 260,- inkl. billetgebyr, børnepris søndag kl. 10-12.

**For mere information, flere fotos og presseakkreditering, kontakt arrangør :
Eva Vedel, Expo Viva, ev@expoviva.dk og tlf. 21207585.**