



Pressemeddelelse, 10. februar 2013

## Vinderen af "The Liquorice Taste Award 2013" kåret på Lakridsfestivalen

Vinderen af "The Liquorice Taste Award 2013" blev hyldet af dedikerede lakridsentsiaster, da resultatet af dommerpanelets afgørelse blev offentliggjort under weekendens Lakridsfestival. Forinden havde et panel af kokke med smag for lakrids i madlavningen, madskribenter, food bloggers og lakridsentsiaster smagt sig igennem et bredt spekter af produkter med smagen af lakrids spændende fra is til cookies, honning, øl, chokolade, mandler og krydderiblandinger med lakrids.

Blandt de mange indstillede produkter med smagen af lakrids, gik sejren til A XOCO for deres ristede marconamandler i hvid chokolade rørt med lakrids og rullet i lakridspulver og sa Imiak. Dommerpanelet havde følgende kommentarer til vinderproduktet : "Dejlig balance af sødt og salt, dem kunne man godt spise en håndfuld af. Raffineret med spejderhagls coating og mandlen giver sprødhed. Fed oplevelse at knase"

Også flere af de øvrige indstillede produkter høstede anerkendelse på Lakridsfestivalens scene.

Bedst i bedømmelsen af struktur/mundfornemmelse lå Svaneke Is med deres lakrids is. Kommentarerne fra juryen lød "Dejlig rund og cremet smag med fin balance".

Flest point i bedømmelsen af unikhed havde Aalborg Chokoladen, der havde budt ind med sin lakridstrøffel med hindbær. Kommentarerne fra smagspanelet var : "Fræk og overraskende med spændende konsistens".

Højst score i bedømmelse af balance/helhed lå Woodshade, der havde budt ind med en lakridsmarcipan med hvid chokolade og lakridspulver. Juryen sagde : "Lækker marcipanstruktur. Raffineret smag og udseende".

Arrangøren af Lakridsfestivalen Eva Vedel fra Expo Viva supplerede "Smagsdommerne kastede sig ud i denne næsten umulige udfordring at vurdere så vidt forskellige produkter med stor entusiasme. Der blev sat fokus på smagen af lakrids som den gennemgående røde/sorte tråd og anerkendelsen af producenterne gode håndværk. Lakrids er kommet for at blive".

### Smagspanelet på "The Liquorice Taste Award 2013"

Tina Scheftelowitz - passioneret madskribent, der ofte eksperimenterer med lakrids

Hanne Høiberg - madentusiast og rejseskribent i magasinet SØNDAG (med på rejsen gennem smagen af lakrids)

Louisa Lorang - engageret madskribent med et stort lakridshjerte

Dorthe Plechinger - freelance journalist og stor livsnyder med hang til kvalitetslakrids

Gorm Wisweh - kok, der gerne går nye veje...også med lakrids

Torben Klitbo - stifter og ejer af Cofoco og Copenhagen Food Magazine og frisk på nye koncepter og opskrifter

Bat-El Menadeva - stud. KU Science med speciale i gastronomi og sundhed

Sanne Eskildsen - lakridsentsusiast, der spiser, drømmer og bager med lakrids

Mette Holmgren - passioneret "sødt" skribent med egen blog "feinschmager"

Martina Hodne - norsk lakridsfan på besøg i København

Anne Moltke Hansen - aktiv blogger udi alt om chokolade, lakrids m.v. med egen blog "Anne au chocolat"



Foto: Vinderne af "The Liqourice Taste Award 2013" på Lakridsfestivalen.

Fra venstre : Søren Hald/Svaneke Is, Louise Brøchner/A Xoco, John Aslak Jensen/Aalborg Chokoladen og Lars Frederiksen/Woodshade Organics

Fotograf: [Flemming Lyng](#)

For flere oplysninger:

Eva Vedel, Expo Viva - arrangør af Lakridsfestivalen, tlf. 21 20 75 85, [ev@expoviva.dk](mailto:ev@expoviva.dk)