



PRESSMEDDELANDE  
Stockholm, 2014

## **PRIMA Julsnaps 2014 inspireras av ursprungsrecept från 1994 – Årets julsnaps har fyllig smak från cognac, dadlar och citrus**

**PRIMA Julsnaps lanseras för 21:a gången och har blivit en tradition på de flesta julbord. Årets smak är inspirerad av den första julsnapsen som lanserades 1994 och var Rånäs Brännvin. Kryddmästare Jonas Odland har skapat en aromatisk julsnaps med inslag av cognac, dadlar och frisk citrus som tillsammans förhöjer smakerna på julbordets rätter.**

PRIMA Julsnaps har en självklar plats på julbordet och har sedan 20 år lanserats med en ny smak varje år, skapad av kryddmästare Jonas Odland. PRIMA Julsnaps 2014 lanseras i oktober och inspirationen till årets smak har Jonas Odland funnit genom att gå tillbaka till den första julsnapsen som lanserades 1994. Resultatet är en aromatisk julsnaps med ett komplext smakregister. PRIMA Julsnaps 2014 har en klassisk akvavitkryddning med kummin, anis och fänkål i grunden, kompletterad med fyllighet från dadlar och cognac samt en friskhet från citronzest.



– När jag skapade årets julsnaps gick jag igenom våra tidigare julsnapsar, en spännande smakresa genom olika årtionden. Jag blev särskilt inspirerad av den första julsnapsen vi tog fram 1994. Precis som vår första julsnaps har PRIMA Julsnaps 2014 fylliga inslag av cognac och friska toner av citrus. När jag skapade årets julsnaps rundade jag dessutom av med sötma från dadlar, en modern och ovanlig ingrediens i snappsammanhang, berättar kryddmästare Jonas Odland.

### **Ett allt större intresse för naturliga råvaror och hantverk**

PRIMA Julsnaps är hantverksmässigt skapad och består av äkta råvaror av högsta kvalitet. Kryddmästare Jonas Odland har noterat en allt växande trend där fler är nyfikna på drycker som är framställda av naturliga råvaror.

– Precis som att vi blir allt mer intresserade av hur och var vår mat tillverkas, så kan jag se att vi blir alltmer intresserade av hantverksmässigt tillverkade drycker. Akvavitkryddningen till PRIMA Julsnaps lagras exempelvis på ekfat under sex månaders tid för att få sin runda smak och jag letar efter kryddor från världens alla hörn för att skapa en spännande kryddning till julsnapsen, säger kryddmästare Jonas Odland.

PRIMA Julsnaps 2014 är en smakförhöjare till julbordets rätter och spännande smakupplevelser uppstår när julsnapsen kombineras med olika sorters mat. Den klassiska akvavitbasen förhöjer smakerna i sill och lagrad ost och den friska citronzesten kombineras med fördel till rätter från sjö och hav. Inslagen av cognac och dadlar lyfter smakerna i det varma på julbordet och sötsaker som choklad och kola.

PRIMA Julsnaps 2014 produceras i en begränsad upplaga och finns till försäljning från och med 1 oktober i Systembolagets beställningssortiment. En flaska om 500 ml kostar 209 kr och artikelnumret är 86308-02.

### **För mer information om PRIMA, vänligen kontakta:**

Tove Wredler Wennström, Communications Manager, Altia Sweden, tel: 0702-89 08 42, e-post:

[tove.wredler@altiacorporation.com](mailto:tove.wredler@altiacorporation.com)

Jonas Odland, Kryddmästare, Altia Sweden, e-post: [jonas.odland@altiacorporation.com](mailto:jonas.odland@altiacorporation.com)

My Morinder, Jung, tel: 0704-98 14 62, e-post: [my.morinder@jungrelations.com](mailto:my.morinder@jungrelations.com)



## Munsbitar till julbordet skapade av Mathias Dahlgren

Mathias Dahlgren, krögare och ägare av Matsalen, Matbordet och Matbaren på Grand Hôtel Stockholm samt rågbrödsbageriet Green Rabbit, har komponerat tre munsbitar i olika smaker, framtagna för att passa särskilt bra till PRIMA Julsnaps 2014. Årets julsnaps förhöjer smakerna i munsbitarna Kokt ägg i sherry med gräslöksmajonnäs, raspat citronskal, rostad lök, Fänkålsstekt revbenskött med rött äpple, ingefära, blekselleri och Böcklingsallad med potatis, grönt äpple, crème fraiche, pepparrot, kryddkrasse.

### Kokt ägg i sherry med gräslöksmajonnäs, raspat citronskal och rostad lök

Recept för 10 portioner

#### Ingredienser

15 st ekologiska lantägg, hårdkokta, skalade och fortfarande varma

#### Lag att marinera äggen i

½ gul lök, fint hackad

5 dl vatten

1 dl japansk ljus soja

1 dl sherry, torr

0,5 dl Worcestershiresås

1 st lagerblad

6 st svartpepparkorn

#### Gräslöksmajonnäs

250 gr äkta majonnäs

50 gr gräslök, fint skuren

Nymald svartpeppar från kvarn

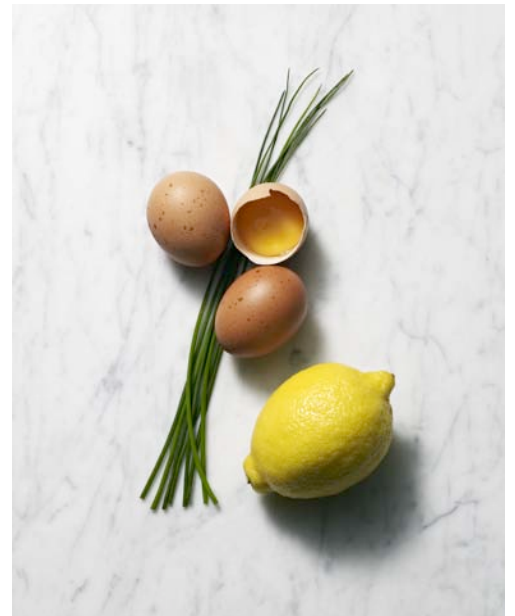
#### Övriga ingredienser

2 st citroner, sköljda i vatten

100 gr rostad lök

4 msk gräslök, fint skuren

Svartpeppar från kvarn och flingsalt



#### Metod

##### Ägg och lag

Lägg de nykokta och skalade äggen i en stor glasburk. Lägg samtliga ingredienser till lagen i en kastrull och ge lagen ett ordentligt uppkok, låt svalna. Häll lagen över äggen så att den täcker och ställ i kylskåp i 12 timmar. Häll av lagen och skär äggen i klyftor.

##### Gräslöksmajonnäs

Mixa majonnäsen med gräslök till en ljusgrön nyans, passera majonnäsen genom en finmaskig sil och krydda med svartpeppar.

#### Serveringstips

Bottna tallrikar med en rejäl sked gräslöksmajonnäs, stryk ut majonnäsen till en vacker rundel och täck majonnäsen med äggklyftor av 1,5 ägg. Raspa gult citronskal över, strö över gräslök och rostad lök. Avsluta med nymalen svartpeppar och flingsalt.

Alternativt serveringssätt är att servera rätten på ett fat. De kokta äggen fungerar även väl som julbords- eller bufférett. Bjud gärna ett gott rågbröd, smör och en hårt lagrad svensk ost till.

#### För mer information om PRIMA, vänligen kontakta:

Tove Wredler Wennström, Communications Manager, Altia Sweden, tel: 0702-89 08 42, e-post:

[tove.wredler@altiacorporation.com](mailto:tove.wredler@altiacorporation.com)

Jonas Odland, Kryddmästare, Altia Sweden, e-post: [jonas.odland@altiacorporation.com](mailto:jonas.odland@altiacorporation.com)

My Morinder, Jung, tel: 0704-98 14 62, e-post: [my.morinder@jungrelations.com](mailto:my.morinder@jungrelations.com)



## Fänkålsstekt revbenskött med rött äpple, ingefära och blekselleri

Recept för 10 portioner

### **Ingredienser**

#### Revbensköttet

2,5 kg revben av gris, tjocka  
0,5 dl krossade fänkålsfrön  
1 msk vitpeppar, grovt stött i mortel  
2 msk salt

#### Äppelsallad

3 st röda äpplen, stora, sköljda och kylskåpskalla, grovt rivna med skal  
50 gr syltad ingefära (japansk gari), fint strimlad  
25 gr blekselleristjälk, sköljd och fint strimlad  
3 msk majsolja  
2 msk risvinäger  
2 msk bladpersilja, fint strimlad  
Salt och svartpeppar från kvarn

### **Metod**

#### Revbensköttet

Gnid in köttet med kryddorna och saltet, lägg i en ugnssäker form med höga kanter och täck köttet till 2/3 med vatten. Ugnstek i 160 C ugn i 1,5-2 timmar. Vänd revbenen var 30 minut så att den brynta ytan vänds nedåt i formen och ugnstek tills köttet faller sönder vid tryck på det med gaffel eller sked. Tag ut formen ur ugnen, låt revbenen svalna något och plocka bort ben och brosk. Skär resterande kött i grova bitar. Värmehåll.



#### Äppelsallad

Gör äppelsalladen precis innan den ska ätas så att den upplevs som fräsch och nygjord smakmässigt och att äpplet inte mörknar. Blanda äpple, ingefära, selleri och persilja med olja och vinäger, krydda med salt och peppar.

### **Serveringstips**

Servera ljummet revbenskött i små varma portionsskålar med lite sval äppelsallad vid sidan om. Alternativt går det att lägga upp köttet på ett fat och äppelsalladen i en skål vid sidan om vilket då fungerar väl som julbords- eller bufférett. Bjud gärna ett gott rågbröd, smör och en hårt lagrad svensk ost till.

### **För mer information om PRIMA, vänligen kontakta:**

Tove Wredler Wennström, Communications Manager, Altia Sweden, tel: 0702-89 08 42, e-post:

[tove.wredler@altiacorporation.com](mailto:tove.wredler@altiacorporation.com)

Jonas Odland, Kryddmästare, Altia Sweden, e-post: [jonas.odland@altiacorporation.com](mailto:jonas.odland@altiacorporation.com)

My Morinder, Jung, tel: 0704-98 14 62, e-post: [my.morinder@jungrelations.com](mailto:my.morinder@jungrelations.com)



## **Böcklingsallad med potatis, grönt äpple, crème fraiche, pepparrot och kryddkrasse**

Recept för 10 portioner

### **Ingredienser**

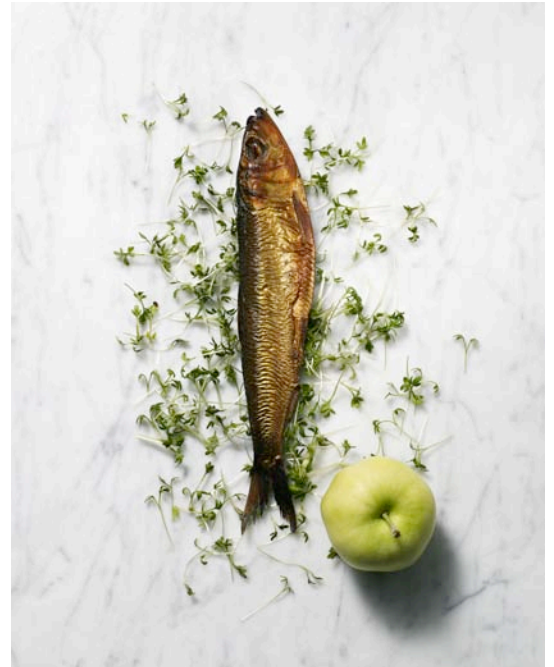
250 gr rensad böcklingfilé, fri från skinn och ben  
500 gr potatis, kokt, skalad, kall och tärnad i mindre bitar  
100 gr purjolök, fint skuren och hastigt förvällad i kokande vatten  
200 gr crème fraiche  
100 gr grönt syrligt äpple med skal, fruktköttet fint strimlat  
2-3 msk senap, söt och stark  
Pepparrot, fint rivna efter tycke och smak  
2 askar kryddkrasse  
Lite god olivolja, salt och nymald svartpeppar

### **Metod**

Blanda potatis, böckling, äpple, purjolök, crème fraiche och senap i en bunke, smaka av med salt, svartpeppar och pepparrot. Täck med lock eller plastfilm och låt stå minst två timmar i kylan innan servering så att salladen får sätta sig både konsistensmässigt och utvecklas smakmässigt.

### **Serveringstips**

Klicka ut röran över tallrikar, klipp rikligt med kryddkrasse över och ringla till sist över lite olivolja. Alternativt serveringssätt är att servera rätten på ett fat. Böcklingsalladen fungerar även väl som julbords- eller bufférett. Bjud gärna ett gott rågbröd, smör och en hårt lagrad svensk ost till.



### **För mer information om PRIMA, vänligen kontakta:**

Tove Wredler Wennström, Communications Manager, Altia Sweden, tel: 0702-89 08 42, e-post:

[tove.wredler@altiacorporation.com](mailto:tove.wredler@altiacorporation.com)

Jonas Odland, Kryddmästare, Altia Sweden, e-post: [jonas.odland@altiacorporation.com](mailto:jonas.odland@altiacorporation.com)

My Morinder, Jung, tel: 0704-98 14 62, e-post: [my.morinder@jungrelations.com](mailto:my.morinder@jungrelations.com)