



Hej kära matintresserade bloggare.

Och tack för att du jobbar så hårt med att odla intresset för bra och kul mat!

Det intresset delar vi, och vi letar hela tiden nya vänner och partners för att sprida kunskap om mat, och specifikt för oss att jobba med "livspusselfrågor". Mat är ju en så viktig del i detta, en höjdpunkt, men en tidskrävande sådan...

Så testa oss gärna, läs längre ner...

Carolines kök är en liten matfabrik. För oss betyder det att vi lagar mat som den skulle ha lagats hemma, bara i lite större kastruller. Genuint hantverk, råvaror och qualité är våra ledord. Kött mals på plats, lingonen rörs för hand och i kylan ligger äkta Västerbottenost.

Färsk, fräsch färdigmat som säljs i livsmedelshandeln.

Carolines Kök grundades i början av 2000-talet och började som ett litet pajbageri i södra Stockholm där vi gräddade pajer och sålde vidare till Caféeer i Storstockholm. I den traditionen växte Carolines kök. Valet av namn var en slump, men passionen till matlagning var medveten och mognade. Allt efter som tiden gick utvecklades erbjudandet med lagade rätter.

Kraften i Carolines kök kommer från alla vi som jobbar här, ett multikulturellt team med rötter i 15 olika länder.

Vi finns till för att du ska få mer tid över, inte bara i köket utan också i livet, tid att spendera på just det du vill, därför har vi Carolines Livspussel en plats på Facebook där du hittar spännande och roliga livspusseltips.

Vårt löfte till alla stressade vänner, fångade i livspusslet, är: "3 minuter, sen står god och äkta mat på bordet.

Innan vi diskuterar samarbeten eller partnerskap kanske du vill smaka vad vi går för. Maila oss i så fall på info@carolineskok.se så skickar vi värdekuponger på maträtter som du kan lösa in i de flesta matbutiker.

Under vecka fyra byter Carolines kök skepnad – en ny logotyp, nya förpackningar och ny design. Vi har förbättrat både smak och qualité. Bättre råvaror, uppgraderade recept och

ännu mer hantverk. Till exempel så maler vi vår egen köttfärs och rör våra lingon för smaken och färskhetens skull.

Tre supergoda nyheter hittar ni också i vår portfölj:

Chicken Cashew gjord på svensk kycklinglårfilé med grönsaker och en het sås med klassiska thailändska smaker. Toppad med cashewnötter och serveras med ris.

En pasta med lax, skaldjur & spenat i krämig vitvinssås och en vegetarisk Spagetti Bolognese med sojafärs och smaker av tomat och provencalska örter.

Men du kan naturligtvis använda kupongerna till några av våra klassiska pajer eller färska färdigrätter (kanske våra supergoda köttbullar).

Vi hörs!

Cecilia Arneving, VD, Carolines Kök

Tel: 070 – 090 03 37. Mail: cecilia.arneving@carolineskok.se