



Information från Carolines Kök, 2017-01-19

Två internationella färdigrätter och en vegetarisk Spagetti från "den lilla matfabriken"

Under vecka fyra introducerar Carolines Kök nya färska färdigrätter, nya förpackningar och en ny logotype. De nya rätterna är Chicken Cashew gjord på svensk kycklinglårfilé med grönsaker och en het sås med klassiska thailändska smaker. Toppad med cashewnötter och serverad med ris.

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

- Våra nyheter är en del av många goda rätter som lagas i vår lilla matfabrik i Nacka söder om Stockholm där vi lagar mat som hemma men i större kastruller. Färsk, fräsch färdigmat som säljs i livsmedelshandeln.
- God mat är för oss en kombination av bra råvaror och mathantverk. Som exempel använder vi finskt kött som vi malar själva i vårt kök för kvalitén och färskhetens skull. All lingon till våra portionsrätter rörör vi i fabriken varje dag, säger Cecilia Arneving, VD på Carolines Kök

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 kvalitet är våra ledord. Kött mals på plats, lingonen rörs för hand och i kylen ligger äkta Västerbottenost.

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 caféer i storstockholm. I den traditionen växte Carolines kök. Valet av namn var en slump, men passionen till matlagning var medveten och mognade. Allt eftersom 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.

För ytterligare information:

Cecilia Arneving, VD. Tel: 070 – 090 03 37. Mail: cecilia.arneving@carolineskok.se

Pernilla Enocsson, kategori/marknadschef.
Tel: 072 – 250 26 73. Mail: pernilla.enocsson@carolineskok.se