

# GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

## Lyxigt och svenskt

Genuin och svensk med en lyxig och mustig svampkaraktär. Så beskriver Årets Kock 2007, Tommy Myllymäki, smaken på **Arla Köket crème fraîche gourmet karljojan, timjan, citron**. Den är perfekt som kall eller varm sås och i grytor. Ljuvlig till kött, fisk och fågel. Och toppen som krämig smaksättare till lyxiga smörgåsar.

*Ny, elegant smak*



### TÄVLINGEN ÅRETS KOCK 25 ÅR Fira med Arla Köket

Bjud hem dina vänner och fira i sann Årets Kock-anda. Recepten hittar du i nya **Arla Köket**, fullspäckat med läcker bjudmat. Årets Kock-vinnarna Christer Lingström (1985), Fredrik Eriksson (1987), Markus Aujalay (2004) och Tommy Myllymäki (2007) står för de välkomponerade recepten.

## TÄVLINGEN ÅRETS KOCK 25 ÅR



Tävlingen Årets Kock har fyllt 25 år.

Arla har sedan starten 1983 varit en av huvudarrangörerna i den prestigefyllda tävlingen, som i år gick av stapeln den 30 januari.

**– Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987 och ordförande i föreningen Årets Kock, hur firade ni?**

– För första gången i tävlingens historia fick vi vara i Stadshuset i Stockholm. Dels på dagen med tävlingen, men också på kvällen med efterföljande bankett för 1 000 personer. Det var unikt.

Vill du veta vem som vann och läsa recepten? Gå in på [www.arla.se](http://www.arla.se).

