

28.2.2018

I vår introducerar Viking Line en insektsmeny på sina båtar

På Viking Lines restauranger får vi under våren prova på morgondagens smaker, när temamenyn Future Food bjuder på delikatesser från insektsvärlden. Menyn passar in som en naturlig del av företagets miljövärden, eftersom insekter är en bra och ekologisk proteinkälla. En trerätters insektsmeny planerad av Anders Karlsson från Sveriges kocklandslag dukas upp på Röda båtarna 5.4–31.5.2018.

Viking Lines nya Future Food-meny ger en möjlighet att prova på morgondagens smaker. Finland är ett av de första länderna i Europa som har godkänt försäljningen av insekter som mat. Röda båtarna hakar på denna ekologiska trend med en trerätters insektsmeny som serveras 5.4–31.5.2018.

- Vi vill fördomsfritt prova på nya alternativ. Insekter är både ett naturligt och miljövänligt val och en rik proteinkälla. När det gäller användningen av insekter som livsmedel är åsikterna förstås ännu delade och medan kampanjen pågår kommer vi naturligtvis även att bjuda på mer traditionella smakupplevelser, berättar Viking Lines restaurangchef Janne Lindholm.

Som råvara är insekter något nytt för Viking Lines köksmästare, vilket har varit såväl en utmaning som en chans till kreativitet för **Anders Karlsson** från det svenska kocklandslaget, som har planerat Future Food-meny för Viking Line.

Insektsmenyn består av förrätt, huvudrätt och dessert. Förrätten består bland annat av lättrökt algrimmad torskrygg, syrad fänkål och friterade gräshoppor. Huvudrätten är lamm som har fått sällskap av kryddrostade mjölmaskar. Andra tillbehör, förutom maskarna, är bl.a. frasig jordärtskocka och en ärt- och fårostkräm. I desserten förenas exempelvis mandelmazarin, jordgubbar och syrsor samt en kardemummagranola gjord av skalbaggs-larver.

Närmare information:

Christa Grönlund, informationschef, Marketing Communications,
christa.gronlund@vikingline.com, tfn +358 9 123 5242

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör, Corporate Communications,
johanna.boijer@vikingline.com, tfn +358 18 277 48

Janne Lindholm, restaurangchef,
janne.lindholm@vikingline.com, +358 9 123 51