Pressmeddelande 2016-10-11

**Premiär för världens dyraste potatischips**

 **Hittills har det inte funnits något öltilltugg som håller samma höga kvalitet som hantverksöl. Idag råder S:t Eriks Bryggeri bot på den bristen genom att lansera världens dyraste potatischips. Chipsen är skapade i samarbete med den framstående landslagskocken Pi Le och är tillagade på sällsynta nordiska råvaror. Till exempel innehåller chipsen Goliatmusseron, en svamp som är extremt eftertraktad i bland annat Japan.****Chipsen säljs i en begränsad upplaga i specialframtagen ask, innehållandes fem chips, för 499 kronor. Kilopriset blir 100 000 kr/kg, vilket nästan är lika dyrt som Belugakaviar.**En dryckestrend som fortsätter att växa sig starkare i Sverige är så kallat craft beer, vilket innebär hantverksmässigt bryggt öl.Det ökade intresset för öl speglas i antalet bryggerier i Sverige som på bara fem år ökat från 15 till 250.[[1]](#footnote-1)

Trots att efterfrågan på hantverksöl ökar explosionsartat har det hittills saknats tilltugg som är skapade på råvaror av högsta kvalitet och med samma hantverksmässiga standard som ölen. Därför har S:t Eriks Bryggeri nu tagit fram världens mest exklusiva potatischips, tillsammans med landslagskocken Pi Le och Mattias Dernelid, affärsutvecklare på Smakriket samt expert på råvarors ursprung och kvalitet. Ett begränsat antal askar, 100 stycken, kommer från och med idag att säljas via en tillfällig webbutik, [www.sterikschips.se](http://www.sterikschips.se). Samtliga intäkter från försäljningen kommer att skänkas till välgörenhet. Priset för en ask innehållandes fem chips är 499 kronor. Kilopriset är 100 000 kr/kg, vilket är det dyraste chipspriset i världen.

* S:t Eriks Bryggeri är ett av Sveriges ledande mikrobryggerier och vi brinner för hantverket bakom vår öl. Samtidigt har vi känt att det har saknats ett tilltugg av samma dignitet att servera till den. Ett förstklassigt öl förtjänar ett förstklassigt tilltugg och därför har vi storsatsat på att ta fram världens mest exklusiva potatischips. Vi är otroligt stolta över att kunna presentera ett så krispigt resultat, säger Marcus Friari, Brand Manager S:t Eriks Bryggeri på Galatea.

**Svårfångad tryffeltång i världens dyraste chips**

Världens dyraste chips har tillagats på mycket noggrant utvalda råvaror. Bland ingredienserna finns Goliatmusseron, en av världens mest eftertraktade svamparter, och en särskild tryffeltång från Färöarna som endast går att hitta i kalla tidvatten.

* Alla chips som har tagits fram har tillverkats för hand. Det har krävts fingertoppskänsla, smaksäkerhet och tid för att varje chips ska få en perfekt balans mellan de olika råvarorna. Smaken är väldigt skandinavisk eftersom vi enbart har använt nordiska råvaror, till exempel svensk svamp och tång från Färöarna. Potatis och lök känner de flesta igen, men det som sticker ut är kvaliteten. Samtliga råvaror är av en rang som inte många har provat på tidigare. De här chipsen passar utmärkt till hantverksöl eller bara som de är, säger Pi Le, kock i Svenska Kocklandslaget.

På ingredienslistan till världens dyraste chips finns:

*Goliatmusseron*

Med en smak som liknar vällagrad ost är Goliatmusseron en av världens mest eftertraktade svamparter. Goliatmusseronen i chipsen kommer från tallskogarna kring Skellefteå och har plockats för hand med bomullshandskar för att bibehålla dess kvalitet.

*Tryffeltång*

Som namnet antyder har Tryffeltång en smak som påminner om tryffel. Tången växer som små tussar på algtypen Knöltång, vilken endast går att finna i kalla tidvatten. Tången som har använts i världens dyraste chips kommer från vattnet runt Färöarna.

*Krondill*

För den karaktäristiska dillsmaken har skaparna av chipsen noggrant sållat bland svensk krondill. Krondillen är handplockad på Bjärehalvön och utvald för sin friska men samtidigt kraftfulla smak.

*Leksandslök*

För en balanserad löksmak har S:t Eriks Bryggeri använt den eftertraktade Leksandslöken, som är en specifik sort av släktet potatislök från Ullvi utanför Leksand. En anledning till dess goda smak kan vara att löken alltid sätts den artonde maj och skördas den tionde augusti, oavsett väderlek.

*India Pale Ale-vört*

Under bryggningsprocessen av öl omvandlas kornmalt till en söt aromatisk vätska som kallas vört. För att ge chipsen en lätt sötma har man tillsatt frystorkad vört, som normalt används till att brygga S:t Eriks India Pale Ale.

*Ammarnäspotatis*

Potatisen i chipsen kommer från potatisbacken i Ammarnäs, en brant och stenig backe i sydläge där mandelpotatis odlas i mycket begränsad utsträckning. Backen är svårtillgänglig för moderna jordbruksmaskiner, vilket gör att all potatis sätts och skördas för hand.

**För mer information, kontakta:**
Marcus Friari, Brand Manager S:t Eriks Bryggeri på Galatea AB
E-post: marcus@galatea.se
Tel: +46 70 626 28 66

**Om S:t Eriks Bryggeri:**S:t Eriks är en serie moderna svenska mikrobryggda öl som öppet visar sin kärlek till humle. Historien om S:t Eriks Bryggeri börjar i Stockholm 1859 och lever vidare genom Head Brewer Jessica Heidrichs innovativa ölsorter med en tydlig inspiration från USA:s västkust. S:t Eriks Bryggeri ligger i Arlandastad utanför Stockholm och har utsetts till bästa bryggeri vid Stockholm Beer & Whisky Festival 2011 och Top New Brewer 2013 av Ratebeer©.

1. http://sverigesbryggerier.se/2015/12/200-gransen-passerad-i-antalet-svenska-bryggerier/ [↑](#footnote-ref-1)