

## Idag lanseras Skagerrak Gin matkasse!

Nu kan man förboka en av de exklusiva 75 limiterade matkassarna med avsändare Skagerrak Nordic Dry Gin, som är ett samarbete med kocken Frida Ronge, gastronomisk ledare på restaurang TAK i Stockholm. Dessa sänds ut den 12 mars och då har du som privatperson i Storstockholmsområdet möjlighet att skapa ditt eget "hemma-restaurangbesök".



**Skagerrak Nordic Dry Gin** är tillverkad av lokala växter och örter från Skagerrak med en nordisk smakbild som har lovordats av otaliga ginkonnässörer. Tång, havtorn, enbär och olika sorters sjögräs är några av ingredienserna som har inspirerat Frida när hon har tagit fram rätterna till matkassen.

- Mitt fokus har varit att hylla Skagerrak ur ett hållbarhetsperspektiv och därför har jag till exempel valt MSC-certifierade räkor och blåmusslor där de sistnämnda renar våra hav.

Sedan 2016 är hon ambassadör för MSC, märkningen som garanterar att fisken kommer från livskraftiga bestånd och har fiskats med omtanke om havsmiljön.

*"Alger och tång har en fin mineralrik smak som även Skagerrak Gin har använt för att få fram sin speciella karaktär. Alger är dessutom väldigt klimatsmarta, den kopplingen gillar jag"*

*FRIDA RONGE*

**Beställ din matkasse här >>**

Leveransdatum är fredagen den 12 mars.

Matkassen innehåller för- och varmrätt för två personer samt drinktillbehör.

Pris inklusive leverans i Stockholm med närförort, 795 kr.