



DRAGSHOLM SLOT

Dragsholm Slot 27.09.2022

Dragsholm Slot indgår velgørende samarbejde med kendt producent

I samarbejde med vingummiproducenten Wally and Whiz har Dragsholm Slot udviklet en særlig gourmet-vingummi. For hver bønne der sælges, doneres en andel af salget til den velgørende organisation Danske Hospitalsklovne, der støtter indlagte børn og deres forældre.

Det er slottets køkkenchef Jeppe Foldager, der i samarbejde med vingummiproducenten har udviklet en ny variant af det veganske og glutenfri slik; en lakridsvingummi drysset med citrontimian og citronverbena, der går under navnet Signature Edition #6, samt udvalgt en Wally and Whiz Favorit med pink grapefrugt og abrikos.

Wally and Whiz' fokus på de rene og naturlige smage matcher på perfekt vis den filosofi, der gennemsyrrer slotskøkkenet – og som der blandt andet er fokus på i Dragsholm Slot Gourmet, der siden 2017 har haft en stjerne i spiseguiden Michelin Nordic.

”På Dragsholm Slot arbejder vi utroligt meget med rene og naturlige smage og prøver hele tiden at udfordre os selv i forhold til at finde på nye af slagsen. Wally and Whiz er en spændende virksomhed, fordi de producerer naturligt kvalitetslik og ikke går på kompromis med deres værdier, hvilket jeg kan genkende fra mit eget arbejde,” udtaler Jeppe Foldager og fortsætter:

”Personligt elsker jeg citronverbena og citrontimian, det er nogle af de pikante urter, vi ofte bruger i slotskøkkenet, og så kan jeg godt lide kombinationen af citron og lakrids, så den smagsvariant var oplagt. Blandt Wally and Whiz' smagsvarianter er Pink grapefrugt med abrikos min favorit. Det er en fantastisk kombination af bitter og sød – den smager bare virkelig godt”

Skaber glæde for familier i en sårbar situation

Signature Edition #6 kan allerede nu købes i Dragsholm Slot Madhus, og efter planen skal den også sælges online hos Wally and Whiz og i udvalgte butikker. Den kan købes enkeltvis i bønner i to forskellige størrelser eller i en gaveæske sammen med Jeppe Foldagers favorit, Pink grapefrugt med abrikos. For hver bønne der sælges, doneres 4 kroner til Danske Hospitalsklovne, for hver gaveæske er beløbet 8 kroner.

”Vi har valgt, at vi med salget af Signature Edition #6 støtter Danske Hospitalsklovne, fordi det er et virkelig godt formål. Klovnene skaber glæde i hverdagen hos syge børn og deres pårørende. Ingen forældre ønsker, at deres barn skal blive ramt af alvorlig sygdom og blive indlagt på hospitalet – det er en svær situation, og her kan klovnene være med til at skabe lys,” lyder det fra køkkenchefen.



DRAGSHOLM SLOT - RELAIS & CHÂTEAUX

Dragsholm Allé · 4534 Hørve · +45 5965 3300 · www.dragsholm-slot.dk



DRAGSHOLM SLOT

Hos Wally and Whiz er man utroligt glade for samarbejdet med Jeppe Foldager og Dragsholm Slot, der hjælper med at sætte fokus på den gode sag:

”Vores idé med Signature er at hylde glæden ved den gode smag. Og vi er både glade og stolte over, at Jeppe Foldager takkede ja til at medvirke i udviklingen af den sjette Signature Edition. Signature har siden 2015 haft en særlig plads i vores hjerte og produktprogram – og det betyder så utroligt meget for os, at vi med Signature kan gøre en forskel for dem, der har brug for hjælp,”
understreger Kristian Them Hansen, grundlægger af Wally and Whiz.

For mere info kontakt Content Manager på Dragsholm Slot Caroline Vorsholt Danielsen på mail c.danielsen@dragsholm-slot.dk

eller

Marketing Director hos Wally and Whiz Signe Christiani på telefon +45 60 23 90 97 eller mail signe@wallyandwhiz.com.

Fakta

Jeppe Foldager

Jeppe Foldager er køkkenchef på Dragsholm Slot i Odsherred. Her står han bl.a. i spidsen for slottets gourmetrestaurant, der siden 2017 har haft en stjerne i spiseguiden Michelin Nordic.

Wally and Whiz

Wally and Whiz er en dansk slikvirksomhed, der producerer vingummi af udelukkende naturlige smage og farver. Vingummien er vegansk, glutenfri og fri for allergener og nydes derfor af mennesker over hele verden

Signature Edition

Lige siden grundlæggelse i 2015 har Wally and Whiz eksperimenteret med Signature – en eksklusiv og begrænset serie af vingummier udviklet sammen med nogle af landets allerbedste stjernekokke. Dragsholm Slots tidligere køkkenchef, Claus Henriksen, bidrog til Signature Edition #5.

