



Glass utan genvägar



Hos den småländska tillverkaren Grenna Glass lyser tillsatserna med sin frånvaro. Nu är den Ä-märkt.

– Vi tillverkar vår glass helt utan vare sig tillsatser eller färgämnen. Helt naturlig. Är det till exempel blåbärglass så ingår det bara grädde, mjölk, socker, ägg och just blåbär, och då kommer dom från en blåbärsodling strax norr om Gränna. Inga färdiga puréer, säger Anders Ahlenius.

2011 startade han Grenna Glass tillsammans med sin syster Sussi.

– Vi har alltid tyckt mycket om glass, men tyckte det dåvarande utbudet inte riktigt höll måttet. Överallt såg man samma leverantörer och samma smaker. Inte särskilt spännande. Och dessutom var det knappt värt att kallas just glass, då de knappast producerades på det man anser vara grundingredienserna i traditionell glass, berättar han.

Så de gjorde slag i saken och satte de igång med produktionen och startade samtidigt ett glasskafé i centrala Gränna. Sedan dess har verksamheten långsamt vuxit.

I våras flyttade de till nya och större lokaler och öppnade dessutom ytterligare ett kafé, strax utanför Gränna. Glassen finns idag dessutom hos över fyrtio återförsäljare runt om i landet.

– Även om det numera finns många som kallar sig egna tillverkare i Sverige, så är det långt ifrån alla som verkligen tillverkar sin glass på riktigt. Många tar smidiga genvägar för att spara tid och pengar, vilket är något vi aldrig kommer göra.

De Ä-märkta glassarna omfattar både vanliga gräddglassar och sorbeter i ett antal olika smaker, men även ett par veganska smaker, baserade på mandelmjök och kokosgrädde.

[Se företagets alla Ä-märkta produkter >>](#)

[Läs mer på Grenna Glass hemsida >>](#)

Kontakt:

Grenna glass, mail@grennaglass.se

Äkta vara är en konsumentförening som jobbar för mat utan tillsatser. Läs mer på www.aktavara.org.

