

Pressmeddelande 15 februari 2018



Grilla grönare i sommar med ekologiska halloumiburgare från Fontana

Allt fler får upp ögonen för halloumi som ett vegetariskt alternativ i sin hamburgare. Nu lanserar Fontana Sveriges grönaste halloumiburgare när de utökar sitt ekologiska sortiment.

Efterfrågan på ekologiska produkter och vegetariska alternativ ökar ständigt. Tack vare Fontanas ensamrätt på ekologisk halloumi från Cypern lanserar de nu produkten som första och enda aktör på marknaden.

– Vi ser att efterfrågan på halloumi fullkomligt har exploderat! Vi vill ständigt förnya oss och nu gör vi det möjligt att njuta av en grönare halloumiburgare som både är proteinrik och mättande, en fin kombination, säger Corina Papadopoulou, kommunikationschef på Fontana Food.

Fontanas ekologiska halloumiburgare är god att grilla, steka eller äta som den är – antingen som hamburgare, på en smörgås eller i sallad. Avnjuts med fördel tillsammans med picklad rödlök, avokado eller härliga röror.

Den ekologiska halloumiburgaren finns i butik från och med vecka 7 och säljs i förpackningar om 200 g, där varje förpackning innehåller 4 stycken halloumiburgare á 50 g. Cirkapris 44,90 kr.

För mer information kontakta gärna Emelie Engström, presskontakt för Fontana på mobil: 072-886 98 00 eller mail: emelie@editk.se.

Fontana Food AB är ett familjeföretag och sedan starten 1978 har familjen Papadopoulos varit ambassadör för mat från Grekland, Cypern och länderna kring Medelhavet i Sverige. Fontana har alltid arbetat för ett hållbart samhälle när det gäller både människa, djur och natur. Detta är något som grundaren Frixos Papadopoulos alltid värnat om, långt innan det hamnat i dagens fokus och samhällsdebatt. Fontana drivs idag i andra generationen med sonen Loizos Papadopoulos i spetsen.