

Julnyheter från ICA

Inför julen 2015 presenterar ICA ett julsortiment för julens alla goda tillfällen. Här finns ingredienser till glöggminglet, julbaket, den gröna julen och så klart också julmaten som både kan tillagas från grunden eller med smarta genvägar.

ICA

Till julminglet

Årets glögg får smak av lingon

ICA Alkoholfri glögg med smak av lingon är en alkoholfri, fyllig och bärig glögg. De klassiska glöggkryddorna kanel, kardemumma, kryddnejlika, ingefära och pomerans kompletteras med den friska och syrliga lingonsmaken som balanserar sötman i glöggen. Serveras med fördel varm tillsammans med skållad mandel och salta tilltugg. Nyhet i butik från vecka 41.

Päronmarmelad med smak av kanel

En nyhet inför julen är ICA Selection Päronmarmelad med smak av kanel, lagad enligt gammal tradition av noggrant utvalda frukter. Med sin fylliga och klara smak passar marmeladen till ost såväl som på toast eller knäckebröd. ICA Selection Päronmarmelad innehåller 60 procent frukt. Finns i butik nu.

Enkelt och gott fröknäcke

Med ICA Gott liv Bakmix Fröknäcke är det enkelt att snabbt baka ett krispigt och gott fröknäcke. Tillsätt bara vatten och olja i bakmixen och grädda. Fröknäcket är knaprigt och fullproppat med nyttigheter i form av solrosfrön, sesamfrön, linfrön, pumpafrön, chiafrön och psylliumfrön. Finns i butik nu.

Ekologiska fikon till julbak och mingel

ICA I love eco Fikon är ekologiska, söta och mjuka torkade fikon. De passar bra både till enklare mingelsnacks, såsom fyllda med fetaost och toppade med honung, som fyllning i julkakan eller som ett nyttigare alternativ till juldodis. Finns i butik nu.

Julens gröna

Skuren Grönkål

Grönkål är både vackert och nyttigt på julbordet. Använd den både i den traditionella långkålen eller i en julig sallad med apelsin och valnötter. Grönkålen är i säsong hela vintern. En krona går till World Childhood Foundation. Finns i butik från vecka 48.

Skuren Vitkål

Vitkål är, precis som övriga kålsorter, proppfullt med vitaminer och mineraler och ger en bra balans till de klassiska julbordsrätterna. Vitkålen är huvudingrediens i den klassiska brunkålen. Prova också att stuva vitkålen och servera med resterna av julsinken. Vitkålen är i säsong hela vintern. En krona går till World Childhood Foundation. Finns i butik från vecka 48.

Skuren Rödkål

Rödkålen lyser upp julbordet och är ett måste till revbenspjäll och köttbullar. Även rödkålen passar utmärkt i en fräsch sallad med exempelvis granatäpple och päron. Rödkålen är i säsong hela vintern. En krona går till World Childhood Foundation. Finns i butik från vecka 48.



Julpotatisen är vackert röd i skalet och fast i konsistensen. Den passar extra bra i Janssons frestelse eller kokt till sill och köttbullar. Finns i butik från vecka 48.

Rödbetan är given i julbordsklassikern sillsallad. Med ICAs förkokta rödbetar undviker du allt bestyr med skalning och kokning. Finns i butik från vecka 48.

Julskinka för alla smaker

ICA har inlett ett samarbete med Solgården i Kristianstad och tillsammans med gården har ICA valt ett uppfödningssätt som ger grisarna ett så naturligt liv som möjligt. Grisarna går ute året runt, föds upp i hyddor utomhus, och inomhus har de mycket halm och plats att röra sig fritt. ICA Selection julsinka av frilandsgris är förkokt med svål och väger 2,5 kilo. Nyhet i butik från vecka 48.

Med ICA I love eco rimmad julskinka kan du tillaga din julskinka från grunden på klassiskt vis. Ugnstek eller koka julskinkan med till exempel kryddpeppar, lagerblad och lök. Skär bort svålen och griljera i ugn. För att dekorera skinkan på traditionellt sätt med sockerkristyr, blanda florsocker, vatten och ättika och spritsa ett vackert nätmönster över skinkan. Finns i butik från vecka 48.

ICA I love eco färdigkokt julsinka har kokats med svål. Du behöver endast griljera skinkan innan den är klar för servering vilket passar perfekt för den som vill spara tid men ändå känna doften av griljerad skinka. Skinkorna tillagas i sin förpackning på låg temperatur under lång tid för att bli saftiga och smakrika. Tillverkningsmetoden kallas "Sous vide" och bevarar skinkans saftighet och aromer samt ger lång hållbarhet. Griljera skinkan med en blandning av ägg, senap och ströbröd. Finns i butik från vecka 48.

ICAs färdigkokta julsinka kommer även i en mindre variant på bara ett kilo, under namnet Adventssksinka. Den passar bra till ensamhushållet eller för den som vill ha en lite mindre skinka och lämna plats för mer grönt på julbordet. En mindre julsinka passar också bra för den som vill tjuvstarta julen redan första advent men inte vill ha en skinka som räcker hela december. Finns i butik från vecka 48.

Med ICAs färdiggriljerade julsinka blir det enklare i julstöket. ICA Griljerad julsinka finns i bit på tre kilo men även som skivad i förpackning om 120 eller 250 gram. Finns i butik från vecka 48.

Julmat från havet

ICA Sill fänkål och akvavit är en MSC-märkt sill från västkusten, precis som ICAs övriga sillar. Den är välbalanserad och har en spännande smak av fänkål, akvavit och rosépeppar, som ger sillen en fin färg. Sillen har en viss sötma som ger bra balans till den något salta sillen. Nyhet i butik från september.



Hannas sill med klassiska smaker

ICA Hannas sill är smaksatt med gräslök, pepparrot och fransk senap. Med sin klassiska smaksättning är Hannas sill en bra nybörjarsill för den ovane sillätaren. Sillen lanserades till påsken 2015 men är lika god på julbordet. Finns i butik nu.

Ekologisk laxfilé till julbordet

ICA I love eco Laxfilé i bit är en KRAV-märkt laxfilé som är fyllig i smaken med lätta och söta toner samt en viss fasthet. Den är odlad längst den norska kusten i en KRAV-certifierad fiskodling. Det innebär att den är producerad med extra höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan. ICA I love eco Laxfilé är även märkt med Nyckelhålet. Nyhet i butik från september.

Varmrökt svensk regnbågslax

ICA Varmrökt regnbågslax är en nyhet som passar perfekt på julbordet. Regnbågslaxen har svenskt ursprung och odlas i en liten odling i Malgomajsjön i svenska Lappland. Nyhet i butik från september.

Lokalt producerat bröd

Smakrikt surdegsknäcke från Gotland

ICA God smak från Fårösund Surdegsknäcke är ett smakrikt knäckebröd bakat av bageriet Gotlandsknäcke, som huserar i Kustartilleriets gamla lokaler i Fårösund. Surdegsknäcket kommer i tre smaker; Surdegsknäcke med havre/honung, Surdegsknäcke naturell och Surdegsknäcke med frön. Finns i butik nu.

Halländsk Hålkaka från Östras Stenugnsbageri

ICA God smak från Östras Stenugnsbageri Hålkaka är kryddad med anis och fänkål och är ett klassiskt svenskt bröd som passar utmärkt till de flesta sorters pålägg. Brödet bakas med så kallad skällning av råg och vete som fått mogna under natten. Tillsammans med de traditionella brödkryddorna anis och fänkål ger skällningen brödet en ljuvlig smak. Nyhet i butik från september.

Baka med Childhood

ICA stöttar World Childhood Foundation och deras arbete för barns rätt att vara barn, i Sverige och andra länder. Inför jul erbjuder ICA produkter för julbaket till förmån för Childhood - saffran, ekologiskt vetemjöl och ägg. För varje produkt går upp till fem kronor till Childhood.

ICAs Childhood-sortiment innehåller även flera produkter inom frukt och grönt samt en shoppingkasse designad av Sophie by Sophie. ICAs produkter till förmån för Childhood finns i butik från vecka 48.

Lokala avvikelser kan förekomma.

För mer information

Bilder och varuprover:

Sara Dastory, Jung Relations

e-post: sara.dastory@jungrelations.com, telefon: 070-851 09 44

Mer information:

ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52

Frida Sandberg, ICA Sverige AB, e-post: frida.sandberg@ica.se

