



PRESSMEDDELANDE 5 FEBRUARI 2012

Pastejköket lanserar två bakade pastejer i ny återförslutningsbar ask.



Vecka 6 lanserar Pastejköket två bakade pastejer, en finmald gräddig klassisk leverpastej och en grovhackad smakrik. Nyheterna innebär en helt ny förpackning på marknaden. Pastejkökets nya ask är gjord av stabil, värmetålig papp och locket är återförslutningsbart.

Leverpastej är ett av favoritpåläggen på vår smörgås. 2012 åt vi ca 8 629 ton leverpastej i Sverige, vilket ungefär motsvarar 1 kg per person och år. Pastejkonsumenten gillar enkla pastejsmaker och önskar en mer miljövänlig förpackning som är lätt att återförsluta. Detta har Pastejköket tagit fasta på i sin lansering.

– Genom denna lansering tillgodoser vi några viktiga önskemål från konsumenterna. Vår nya förpackning har ett återförslutningsbart lock och man ser bakytan på pastejen. Dessutom är förpackningen mer miljövänlig, säger Christopher Övall, Brand Manager på Pastejköket.

Den nya förpackningen är tillverkad av ett enkelt lager stabil värmetålig papp. Detta förenklar återvinningen för konsumenten om man jämför med många av dagens pastejaskar som ofta består av ett ytterhölje av plast och en innerförpackning av aluminium.

– Men framförallt köper man leverpastej för att det är gott, därför har vi utvecklat de bästa pastejer som vår pastejfabrik i Tranås förmår; den ena är en klassisk gräddig leverpastej, den andra är grovhackad med en något grövre konsistens och kraftfullare smak säger Christopher Övall.

För mer information kontakta:

Christopher Övall, Brand Manager Pastejköket, Atria Retail
tfn: 0702-57 40 50