

Lithells lanserar nytt korvkoncept: Oskar Lithells Finaste



Lithells nya premiumkoncept "Oskar Lithells Finaste" innehåller tre smakrika kryddkorvar och en klassisk grillkorv. Kryddkorvarna har en kötthalt på 85 % och recepten är framtagna med inspiration från omtänkta svenska smaker.

I dagarna lanseras "Oskar Lithells Finaste", ett helt nytt premiumkoncept från Lithells som innehåller tre smakrika kryddkorvar; *Timjan & Salladslök*, *Tre Peppar* och *Rökt Paprika & Chili* samt en *Klassisk Grillkorv*. Kryddkorvarna är förpackade i tråg om 300 g. I varje förpackning finns 5 st korvar á 60 g som sitter samman i korvsnöre – precis enligt traditionen. Kötthalten är 85 %. Grillkorven är förpackad i tråg om 350 g. I varje förpackning finns 5 st korvar á 70 g och kötthalten är 68 %. Grillkorven är kryddad på milt traditionellt vis.

– Vi är måna om att förvalta de korvhantverkstraditioner som startades av Oskar Lithell i Kumla för 106 år sedan. Därför känns det helt rätt att vårt nya premiumsortiment får bära hans namn, säger Caroline Wehlin, Brand Manager för Lithells på Atria Retail.

Intresset för korv är stort. Inte minst bekräftas det av en korvmarknad som växer och intresset för korv på restauranger samt i kokböcker och i media är tydligt. Konsumenten söker inte bara nya smaker i korvhyllan utan vill också få inspiration till nya maträtter med korv.

PRESSMEDDELANDE 7 FEBRUARI 2013

– Vår nya serie korvar uppfyller konsumentens önskemål om hög kötthalt, spännande smaker och en smakrik kryddning hellre än kryddstark. Bland Oskars korvar kan alla hitta sin favorit! På förpackningen medföljer också ett både enkelt och inspirerande serveringsförslag, säger Caroline Wehlin.

Det finns möjlighet att provsmaka Lithells nya korvar på Korvfestivalen som äger rum på Nordiska Museet den 9-10 februari. Korvarna finns i butik från vecka 6.

För mer information kontakta:

Caroline Wehlin, Brand Manager Lithells, Atria Retail,
caroline.wehlin@atria.se, 0702-17 33 65