



Pressmeddelande 120416

Svensk klassiker utan tillsatser – nytt potatismos från Felix

Sveriges första potatisanläggning öppnades i Eslöv 1954. Nu kommer äntligen ett nytt potatismospulver med bara naturliga ingredienser.

– Vårt mål är att erbjuda mat och dryck med naturliga ingredienser därför ser vi det som ett självklart steg i rätt riktning, säger Maria Tegman, marknadschef på Procordia.

Redan under 50-talet började potatismospulvret tillagas vid anläggningen i Eslöv. Sedan dess har moset varit en populär husmanskost i våra svenska hem. Från Felix kommer nu ett potatismos utan tillsatser med en ny kryddblandning och gräddpulver för en rundare smak. För att underlätta vid matlagning och minska svinn är det nya potatismoset förpackat i fem påsar á fyra portioner.

– Med fler portionspåsar i förpackningen tror vi att det är lättare att tillaga så mycket mos som det behövs för varje måltid. Det minskar inte bara svinn utan även risken för att pulvret ska härskna i öppna förpackningar, eller att moset blir klistrigt när det stått framme för länge vid servering, berättar Maria.

Potatispulvret som tillagas på Procordias anläggning i Eslöv kommer från potatis som har transporterats utan mellanhänder från lokala odlare i framför allt Skåne och Blekinge.

På anläggningen tvättas och skalas potatisen, skivas och kokas och torkas med ömsom varm och sval luft innan den blandas med kryddor, mjölk, fett och packas i tät påse utan syre för att hålla sig fräsch. En del av pulvret förvaras i fryslager för senare paketering.

50 % av Sveriges befolkning äter någon gång under året potatismos från pulver. Procordia har Sveriges första och enda potatismostillagning vid sin anläggning i Eslöv.

För ytterligare information, kontakta:

Maria Tegman, marknadschef, Procordia.

Tel: 070-587 78 50, e-post: maria.tegman@procordia.se

Helén Knutsson, kommunikation, Procordia.

Tel: 0765-38 55 78, e-post: helen.knutsson@procordia.se

Procordia tillagar mat och dryck med kärlek och omtanke om människor och miljö. Våra varumärken är Felix, BOB, Ekströms, Risifrutti, Grandiosa, Önos, Fun Light, Den Gamle Fabrik, Liva och Paulúns. Procordia är ett av Sveriges största livsmedelsföretag. Vi hade 2010 en omsättning på 3,3 miljarder kronor och har ca 1 000 anställda i Eslöv, Tollarp, Fågelmar, Kumla, Örebro och Vansbro. Procordia ingår i den norska koncernen Orkla som är noterat på Oslobörsen.

Potatisens historia på Procordia

Sixten Holmquist, som studerade organisk kemi i Lund och för arméns räkning potatishantering i USA och England, anställdes 1948 som utvecklingschef på Procordia. Hans främsta uppgift var att bygga upp potatismottillverkningen på anläggningen i Eslöv. Uppgiften var att potatisen skulle tåla köld och värme samt tre års lagring. Vikten skulle nedbringas till en sjundedel och tillagningen skulle ske utan kokning. Den skulle vara näringmässig, god och inte nämnvärt dyrare än vanlig potatis. 1954 stod en fabrik klar i Eslöv.

Potatisens historia

- I Västindien odlades en form av sötpotatis som kallades batata. Columbus förde batatan till Spanien på 1490-talet.
- Sir Walter Raleigh tog hundra år senare hem rotknölar av släktet *Solanum Tuberosum* från kolonierna i Nordamerika, då blev batata potato.
- År 1655 satte läkaren och botanisten Olof Rudbeck potatis i botaniska trädgården i Uppsala. Han kallade den för "Peruansk Nattskatta".
- I början av 1700-talet introducerade Jonas Alströmmer potatisodlingen i Sverige och samtidigt försvenskades namnet till potatis.