

Pressmeddelande, 8 maj 2018

Jureskogs väljer ekologisk Bosarpkyckling

Krögaren Johan Jureskog har slagit upp portarna till sin första egna snabbmatsrestaurang; Jureskogs, med ambition att utmana andra snabbmatskedjor. Kronfågel kan stolt meddela att Bosarps ekologiska kycklingvingar presenteras på menyn.

– Ekokycklingar som får gå utomhus, och är av en unik långsamväxande ras, ger stora och saftiga vingar. Det gör att Bosarp sticker ut på marknaden, säger Johan Jureskog, ägare av restaurang Jureskogs.

Jureskogs valde ekologisk Bosarpkyckling

Johan har tidigare ingått i flera framgångsrika samarbeten och har nu vänt sig till Bosarp.

– Jag tror att företag blir framgångsrika för att de är grymma på vad de gör, av den anledningen vände jag mig till Kronfågel och för att vara ännu mer specifik, Bosarp. Vi är väldigt stolta över samarbetet och hur produkten smakar och bidrar till ett mer hållbart Sverige, säger Johan.



Råvaror för ett mer hållbart Sverige

Restaurangen i Stockholm är den första i en planerad kedja med restauranger i både städer och ut med vägarna i Sverige. Jureskogs erbjuder ett helt nytt koncept inom fast food och lägger stor vikt på att servera gourmetburgare med bra kvalitet och hållbara varor.

– Vi är otroligt glada över samarbetet med en av Sveriges stjärnkrögare. Samarbetet bekräftar att vår ekologiska Bosarpkyckling är i världsklass, säger Charlotte Rosta, Brand manager Foodservice, Kronfågel.

För mer information kontakta gärna:

Charlotte Rosta, Brand manager Foodservice.

Tel: 0724- 02 34 88, e-post: charlotte.rosta@kronfagel.se