



Pressinformation ICA 'God smak från', 16 april 2015 – Produktfakta

Brödnyheter inom ICA 'God smak från'

ICA utökar nu sortimentet 'God smak från' med fler brödsorter från lokala bagerier med tradition av mathantverk. Bland nyheterna finns tunnbröd från Stödebröd i Medelpad, kavring från Södervidinge bageri i Skåne och surdegsknäcke från bageriet Gotlandsknäcke på Gotland.

ICA 'God smak från' Stödebröd – Korntunnbröd (250 gram)

Stödebröd grundades på 1950-talet och är ett familjeföretag från de norrländska skogarna strax söder om Stödesjön. I en tidigare byskolelokal ligger bageriet där Stödebröds omtyckta mjuka och hårda tunnbröd bakas enligt traditionella och välbeprövade recept. Nyheten som nu lanseras inom ICA 'God smak från' är ett mjukt korntunnbröd med klassisk anis- och fänkålkryddning, enligt traditionell smak. Korntunnbrödet lanseras i april.

Ingredienser: Vetemjöl, vatten, rågmjöl, kornmjöl 12 %, sirap, socker, vegetabiliskt margarin (rapolja, emulgeringsmedel (E471), salt, arom), jäst, salt, druvsocker, bakpulver (E503), anis, fänkål.



ICA 'God smak från' Södervidinge – Skånsk kavring (600 gram)

Södervidinge är ett skånskt familjebageri i tredje generationen som bakar enligt skånska, traditionella bakmetoder. För att skapa riktigt goda bröd gräddas allt bröd i stenugn och endast äkta surdeg och naturliga råvaror används. Med traditionella recept och nya influenser bakar bageriet enbart på högkvalitativa naturliga råvaror som i möjligaste mån är levererade från närområdet. Skånsk kavring från Södervidinge bageri är ett saftigt bröd baserat på rågmjöl och surdeg av fullkorsrågmjöl. Kavringen lanseras i april.

Ingredienser: Rågmjöl, vatten, vetemjöl, surdeg av fullkorsrågmjöl 9,6 %, sirap, vört av korn, extrakt av mälat korn, salt, jäst, rapolja, vetegluten, kornmalt.

Från ICA 'God smak från' Södervidinge bageri finns tidigare Vetelavain, Råglavain och ett osötat Medelhavsbröd som lanserades 2014.



ICA 'God smak från' Gotlandsknäcke – ett smakrikt surdegsknäcke från Gotland

Gotlandsknäcke huserar i Kustartilleriets gamla lokaler i Fårösund och bakar traditionellt gotländskt knäckebröd med kärlek och omsorg. Inom sortimentet 'God smak från' lanserar Gotlandsknäcke ett knaprigt surdegsknäcke i tre olika smaksättningar – naturell, havre/honung och fröblandning. Alla varianterna är bakade på kalkrikt Gotländskt vatten, svenskt mjöl och surdeg av råg. Surdegsknäcket lanseras i april.

ICA 'God smak från' Gotlandsknäcke – Surdegsknäcke med havre/honung (270 gram)

Ingredienser: Fullkornsmjöl av vete, fullkornsmjöl av råg, havregryn 17 %, surdeg av råg 9 %, gotländsk honung 2,7 %, salt, jäst, kornmalt. Andelen fullkorn är 97 % beräknat på brödets torrsvikt.



ICA 'God smak från' Gotlandsknäcke – Surdegsknäcke (270 gram)

Ingredienser: Fullkornsmjöl av vete, fullkornsmjöl av råg, surdeg av råg 9 %, gotländsk honung, flingsalt, jäst, kornmalt. Andelen fullkorn är 98 % beräknad på produktens torrs substans.

ICA 'God smak från' Fårösund – Surdegsknäcke med frön (300 gram)

Ingredienser: Vetemjöl, fullkornsmjöl av råg, surdeg av råg 6 %, sesamfrön 6 %, linfrön 6 %, pumpafrön 4,6 %, solrosfrön 4,6 %, salt, gotländsk honung, jäst, kornmalt. Andelen fullkorn är 39 % beräknat på brödets torrsvikt.

ICA 'God smak från' Östras stenugnsbageri – Halländskt bondbröd (1000 gram)

Östras bröd har legat i centrala Halmstad sedan 1899 och bakar enligt recept som är över 100 år gamla. Brödet från Östras är en självklar del av den halländska matkulturen och allt mjöl som används kommer från halländska Berte Qvarn i Slöinge. Halländskt bondbröd är stenugnsbakat och framställt på gammeldags vis genom att råg och vetemjöl skällas dagen innan bakningen. Det halländska bondbrödet har en mild sötma och välgräddad skorpa. Smaken är mjuk och naturlig utan brödkryddor. *Brödet lanserades 2014.*

Ingredienser: Vetemjöl, rågmjöl, vatten, skällt vete- och rågmjöl, surdeg (rågmjöl, vetemjöl, vatten, kornmalt), sirap, rapsolja, jäst, salt.



Mer information:

ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52
Frida Larsson, PR, ICA Sverige AB, e-post: frida.larsson@ica.se
ICAs kundkontakt, telefon: 020-83 33 33