



Lakritsi on hyvä herkku

Lakritsin eli tuttavallisemmin lakun kuluttajina me suomalaiset olemme Euroopan kärkeä. Siitä huolimatta, että laku on karkkia, se sisältää vain vähän rasvaa ja kilokaloreita. Jos haluaa välttää rasvan lähes kokonaan, kannattaa valita "luonnonlakritsi"

Tavallisessakin lakussa on vähemmän rasvaa kuin monessa muussa makeisessa, mutta "luonnonlaku" sisältää sitä vielä vähemmän. *Panda Natural* -laku sisältää rasvaa vain 0,4 %. Kilokaloreita *Panda Natural* sisältää 41 % vähemmän kuin suklaa keskimäärin.

- *Jos painonnousu mietityttää, lakritsi on parempi vaihtoehto makeannälkään kuin suklaa*, toteaa Pandan lakujen tuoteryhmäpäällikkö **Sami Linna**.

Lakritsissa on myös kuituja. Lakritsia onkin käytetty perinteisesti luonnollisena keinona pehmentää vatsaa.

Luonnollista lakua

Hyvä herkku on myös luonnollinen. Jos lakritsin maku ja väri tulevat yleensä luonnosta, ei valmistuksessa tarvitse käyttää lisäaineita.

- *Siksi lakritsi sopii monille, jotka ovat yliherkkiä muiden makeisten väri- ja lisäaineille*, tuoteryhmäpäällikkö Linna kertoo.

Kannattaa siis lukea tuoteselostetta. Esimerkiksi *Panda Natural* -lakritsi sisältää vain neljää ainesosaa: lakritsauutetta, melassisiirappia, vehnäjauhoja ja anisöljyä. Tuote ei sisällä mitään säilöntä- tai lisäaineita eikä lisättyjä väriaineita.

- *Tuote soveltuu siten myös monille erityisruokavaliota noudattaville: kasvissyöjille, vegaaneille sekä Kosher- ja Halal-herkuksi*, tuoteryhmäpäällikkö Linna toteaa.

Lakritsi sisältää luonnostaan glykyrritsiiniä, mutta esimerkiksi salmiakki sisältää sitä jopa puolet enemmän. Glykyrritsiini voi jollain ihmisillä nostaa verenpainetta.

Kotimaista valmistusta

Lakritsia on valmistettu Euroopassa jo 1900-luvun alusta asti. Myös Suomessa, sillä Pandan lakritsin valmistus aloitettiin Vaajakoskella 1920-luvulla. Tehdas sijaitsee siellä edelleen.

- *Koko tuotantoketjua raaka-aineen valinnasta asti seurataan huolella. Suurin osa Pandan lakusta menee suomalaisten suihin mutta 40 % menee vientiin. Tämä on enemmän kuin millään muulla suomalaisella makeisvalmistajalla*.

Lisätietoja:

viestintäpäällikkö Susanna Nikko, susanna.nikko@felixabba.fi, 050 55 17 118

tuoteryhmäpäällikkö Sami Linna, sami.linna@panda.fi, 040 750 27 66

Pandan kuvapankki: <http://imagebank.panda.fi>