



Pressmeddelande 2013-04-18

Urtekram kommer med lakrits för bak och mat:

Ekologiskt lakritspulver trendig nyhet på kryddhyllan

Lakrits är en trendig smak och kryddan har gett upphov till festivaler, kokböcker och specialbutiker. Nu kommer ekologiska Urtekram med två nya ekologiska lakritspulver till matbutikernas kryddhylla. Rålakrits med en intensiv, söt lakritssmak och lakritsrotpulver, som ger maträtter och bakverk en mildare lakritskaraktär.

Lakritsroten kommer från en baljväxt som växer vilt kring medelhavet och i västra Asien. Urtekrams lakritsrotpulvret består av torkade, pulvriserade lakritsrötter odlade i Spanien – så nära den naturliga lakritsroten det går att komma. Urtekrams rålakrits kommer från Iran, är mer koncentrerat och tillverkas genom att lakritsrötterna först kokas i vatten, sedan torkas och slutligen mals till ett fint pulver.

– Våra två varianter av lakritspulver är ekologiskt framställda och därför mer smakrika än konventionella. Dessutom kan du som konsument vara säker på att produkterna inte är besprutade utan snälla mot miljön, säger Anders Tengelin, Sverigechef på Urtekram.



Gott till mer än godis

Eftersom lakritsroten är naturligt söt används den ofta i godis och särskilt vi i de nordiska länderna är storkonsumenter av lakritsgodis. De senaste åren har lakrits vunnit ny terräng i Sverige och kombinationer av choklad och lakrits har blivit vanligare både i godishyllor och på konditorier. Nu tar den trendiga roten ett steg vidare och kommer allt oftare in på matborden i till exempel grytor, såser och dressingar.

– Pigga upp chokladtårten eller chokladmoussen med lite lakritspulver, eller var lite nytänkande och testa en frisk dressing med lakritssmak till vårprimörerna i år, säger Anders Tengelin.

Kortfakta om lakrits

- Lakritsrot har använts som läkemedel 4 000 år och har traditionellt ansetts vara bra som hostmedicin och lugnande för orolig mage.
- Lakritsroten kan bli upp till 8 meter lång.
- Lakritsroten är brunröd, den svarta färgen uppstår när den kommer i kontakt med syre.
- Salmiak är ingen naturlig smak utan en kemisk förening.
- Den söta smaken i lakritsen kommer från ämnet glycyrrizin som finns i lakritsroten och som är många gånger sötare än socker.

Urtekrams lakritsrotpulver innehåller 6% glycyrrizin. Urtekrams rålakrits innehåller 22% glycyrrizin. Produkterna finns bland annat på hälsokostbutiker, Ica och Coop.

Cirkapris i butik: 22,90-49,90 SEK/burk (beroende på storlek)

Urtekrams lakritspulver finns med på Lakritsfestivalen den 20-21 april, www.lakritsfestivalen.se

Urtekram har också hel lakritsrot som säljs främst i hälsokostbutiker, cirkapris: 29,90 SEK/förpackning

För högupplösta produktbilder bilder gå in på <http://www.urtekram.dk/livsmedel>, klicka på "kryddor" och scrolla.

För mer information eller produktprover kontakta gärna:

Anders Tengelin, Sverigechef Urtekram, 070 428 70 84, ate@urtekram.dk

Elin Undén West, Vår pr-byrå, 073 350 26 25, elin.unden@varprbyra.se

Urtekram är ett danskt företag som sedan 1972 har producerat ekologisk mat och hudvård. Huvudkontoret och en del av produktionen finns i Mariager på Jylland i Danmark. Företaget har över 1500 ekologiska produkter och är en av Nordens ledande producenter av ekologiska produkter. I Sverige säljs Urtekrams produkter både i matvaruaffärer och hälsokostbutiker.