



Pressmeddelande
15.3 2017

Nu kommer vegomatkonceptet Wicked Rabbit från Fazer

Fazer lanserar det nya vegetariska matkonceptet Wicked Rabbit, som erbjuder speciellt läcker och upplevelserik vegetarisk mat. Konceptet vill ändra inställningen till vegetarisk mat på ett roligt sätt. Wicked Rabbit lanseras som pop up-restaurang i samband med matkarnevalen What's cooking Helsinki på Teurastamo den 8 april. Fazer Culinary Team, som vann olympiskt guld på hösten, ansvarar för den konstfulla och goda middagen.

Fazer har de senaste åren arbetat med att stötta trenden att använda mer grönsaker i matlagning eftersom det främjar matlagningens hållbara utveckling. Stödet märks bland annat i presentationen av mat i Fazers restauranger, kockarnas utbildning och utveckling av vegetariska recept. Detta får ännu större betydelse i Fazers restauranger under Finlands jubileumsår eftersom vegetarisk mat har utsetts till restaurangernas viktigaste tema under 2017. Med anledning av temat lanseras det nya vegomatkonceptet Wicked Rabbit.

"Flexibel vegetarianism, eller flexitarianism, och intresset för det egna välbefinnandet har ökat den vegetariska matens popularitet. Som ett ansvarstagande företag vill vi stå i spetsen för förändring och göra det lätt för kunderna att äta nyttig men god mat. Med Wicked Rabbit tar vi grönsaksrevolutionen i våra restauranger ett steg längre", säger **Marianne Nordblom**, direktör för gastronomi och produktutveckling på Fazer Food Services.

Den busiga kaninen påminner om de läckra grönsakerna

Vegomatkonceptet kännetecknas av en lurig kanin med glimten i ögat. Tanken med Wicked Rabbit är att vidga smakvärldarna och förändra inställningen till vegetarisk mat på ett roligt sätt.

"Maten som den busiga kaninen skickligt svänger ihop är så god att man blir beroende av den. Wicked Rabbit tar maten till nya dimensioner och långt från den så kallade "kaninmaten". Det är ett upplevelserikt och läckert nytt koncept, som råkar vara en vegetarisk restaurang", säger Nordblom.

Det nya konceptet innebär att Fazer erbjuder läcker och färggrann mat för alla smaker. På Wicked Rabbits omväxlande meny finns högkvalitativa inhemska grönsaker som varierar efter säsongens råvaror.

"Vegetarisk mat har blivit mer mångsidig än tidigare. Trendiga grönsaker ökar i popularitet och fyller butikernas sortiment, till exempel grönkål, pumpa, svartrot och jordärtskocka. På Wicked Rabbits meny finns framför allt morot som ger varierande och färgglada smakupplevelser", säger Nordblom.



Vegomatkonceptet Wicked Rabbit lanseras i samband med en middag på matkarnevalen What's cooking Helsinki på Teurastamo den 8 april. Fazer Culinary Team, som vann olympiskt guld på hösten, ansvarar för den konstfulla och goda middagen.

Evenemanget och biljetter

Biljetter till middagen kan förhandsbokas på Tiketti på: www.tiketti.fi/Wicked-Rabbit-Vegetaravintola-pop-up-Teurastamo-Helsinki-lippuja/45744

Nätsida: www.whatscookinghel.com/illallinen

Ytterligare information:

Marianne Nordblom, direktör, Gastronomi och produktutveckling, Fazer Food Services Finland, tfn +358 40 060 5778

Satu Ikäheimo, kommunikationsdirektör, Fazer-koncernen, tfn +358 50 380 4996

E-postadresserna har formen fornamn.efternamn@fazer.com

#moregreens #fazerculinaryteam

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Fazers framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2015 uppgick till mer än 1,5 miljarder euro och antalet anställda till närmare 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser