



Meddelande
Får publiceras
6.2.2019

Finlands bästa havrebagare finns på Fazer: Fazer Bageri lanserar flera läckra havrebrödsnyheter i butikerna

Havre är ett supersädeslag som innehåller massor av välgörande och unika näringsämnen. För att baka med havre krävs det dock särskild omsorg av både produktutvecklaren och bagarna, eftersom havre inte har den naturliga egenskap som krävs för att ge brödet struktur. Fazer är expert på havre: all havre som används vid bakning kommer från företagets egen kvarn i Lahtis.

"För att baka med havre krävs det specialkompetens, eftersom bröd bakat av havre lätt blir smuligt. I början av februari lanserade vi tre nya havreprodukter, varav Fazer Puikula 100Havre fick Fazer Bageris bästa konsumentomdömen genom tiderna och vann klart över de jämförbara märkena på marknaden i ett smaktest som genomfördes av Foodwest", säger **Juhani Sibakov**, direktör för innovationer och produktutveckling på Fazer Bageri.

När stora mängder havre används vid bakning måste bagarna ha kunskaper om i vilken form och i vilket skede havren ska tillsättas i degen.

"På Fazer Bageri har vi tagit fram en unik teknik som gör att vi kan baka havrebröd som är mjuka och håller sig färska länge. I våra produktnyheter Fazer Puikula 100Havre ja Fazer Lemppari Havresemla har vi använt denna unika teknik", säger **Anne Wunsch**, chef för produktutveckling.

Yrkesskicklighet och inhemskt mjöl från egen kvarn

Fazer har satsat stort på havreforskning och på att utveckla och utbyta bakningskunskaper inom såväl produktutvecklingen som produktionen. Produktutvecklarna bakom produktnyheterna, **Maria Malinen**, **Jori Härmäläinen** och **Taija Kaikkonen**, berättar att utvecklingsprocessen krävde otaliga tester och att produkternas konsistens finslipades in i det sista.

"Vi ville säkerställa att konsumenterna får njuta av så mjuka produkter som möjligt där havrens milda smak framträder väl."

Fazers tredje havrenyhet är Oululainen Jälkiuuni Fullkornshavre. Personen bakom produkten är produktutvecklaren **Seija And**, som jobbade länge med att utveckla receptet och produktionsprocessen. Slutresultatet talar för sig självt: Jälkiuuni-serien med efterrugsbröd har kompletterats med en utmärkt havreprodukt som har den för efterrugsbröd så typiska smaken och rustika konsistensen i kombination med fullkornshavrens hälsofrämjande egenskaper.

"Varje havreprodukt har en egen process och olika slags bröd kräver olika slags bakningskunskaper. Jag vågar påstå att vi med vår kraftigt breddade produktportfölj nu även har Finlands bästa havrebagare", säger Sibakov sammanfattningsvis.

Fazers havrekompetens kompletteras också av att företaget har en egen havrekvarn. Fazer öppnade sin havrekvarn i Lahtis i september 2013 och där mals den havre som Fazer använder.



Havre är ett nordiskt supersädeslag

Finländsk havre får sina fina egenskaper från de unika odlingsförhållandena. Norr om den 60:e breddgraden är växtperioden kort men intensiv. Havre sås i maj och skördas i augusti–september. Tack vare midnattssolen, som gör sommaren exceptionellt ljus, blir havren fullväxt på kort tid. På vintern är marken frusen, vilket bidrar till att jordmånen och naturen i Norden är så ren och att havren har en så exceptionellt god kvalitet.

Forskning visar att en växtbaserad kost har en positiv inverkan på planetens framtid. Den som prioriterar grönsaker i sin kost bidrar bland annat till att minska växthusgasutsläppen och vattenförbrukningen i produktionen.

Fazer har också utarbetat egna principer för hållbar spannmålsodling i samarbete med odlarna. Senast 2025 ska all inhemsk spannmål som Fazer använder uppfylla principerna för hållbar spannmålsodling.

Fazer Bageris senaste havreprodukter finns i butik från och med februari 2019

Fazer Puikula Mjukare 100Havre 4 st., 220 g

Fazers brödnöhet Puikula Mjukare 100Havre innehåller, som namnet säger, 100 procent inhemsk havre. Fazer Puikula Mjukare 100Havre tar hela kategorin havrebröd till en ny nivå. Det nya brödet är mjukt, känns härligt färskt och smakar supergott.

Fazer Puikula 100Havre bakas i Vanda av 100 procent finländsk havre från Fazer Kvarn. Brödet har Gott från Finland-märket.



Fazer Lemppari Havresemla 6 st., 300 g

På konsumenternas önskemål bakar vi lite bättre vardagssemmlor av hög Fazer-kvalitet. Semlorna har ett lite mindre format och passar i alla familjers vardag. Havresemmlorna bakas av en deg där basen är havregrynsgrot som har fått småkoka länge, och den utgör hemligheten bakom semlornas saftiga och luftiga konsistens. Brödet känns färskt länge. Hela 24 procent av spannmålen i semlan är fullkornshavre.



Oululainen Jälkiuuni Fullkornshavre 4 st., 240 g

Oululainen Jälkiuuni Fullkornshavre bakas av finländsk fullkornshavre (73 %) och -spelt (27 %). Oululainen Jälkiuuni Fullkornshavre har en rustik skorpa och är saftig inuti. Brödet passar alla som gillar rejält tuggmotstånd. Brödet bakas enbart på inhemsk fullkornsspannmål, vatten, jäst och havssalt.



Ytterligare information:

Juhani Sibakov, direktör för innovationer och produktutveckling, Fazer Bageri Finland
juhani.sibakov@fazer.com, tfn +358 40 536 3428

Anniina Niemistö, kommunikationsdirektör, Fazer Bageri Finland, anniina.niemisto@fazer.com,
tfn +358 40 674 4672

Fazers medietelefon är öppen vardagar kl. 8.00–16.00, tfn +358 40 668 2998,
media@fazer.com

Produktbilder som lämpar sig för tryck



www.fazergroup.com/pictures - Media_Press - Bakery Novelties Winter/spring 2019

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Fazers mission är Mat med mening. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. 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 2017 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser