



Mediemeddelande  
18.2.2025

## Fazer lanserar nya spannmålsbaserade Taste the Future konfektyrkakor utan kakao

En av Fazers prioriteringar är att introducera innovativa och hållbara livsmedelslösningar. Den testförsäljning av spannmålsbaserad Taste the Future konfektyrkakor som genomfördes 2023 fick positiv feedback från konsumenterna. Detta inspirerade Fazer till att skapa nya konfektyrkakor, även de utan kakao. De nya kakorna – Red Berries och Mint Croquant – tillverkas av mälat finskt spannmål. Nyheterna kommer att säljas i begränsad upplaga från och med den 18 februari 2025 i Finland och i Sverige. De spännande innovationerna är en del av Fazers agenda för att utveckla framtidens choklad.

Konsumenterna är allt mer medvetna om den inverkan mat har på både välbefinnandet och miljön, och de förväntar sig att företag ska erbjuda lösningar för en hållbar livsstil. För att företag ska kunna svara på föränderliga konsumentbehov är direkt konsumentfeedback mycket värdefull.

I feedbackundersökningen\* år 2023 angav konsumenterna att idén om en konfektyrkaka gjord av mälat råg var mycket intressant. Innovation var en stark drivkraft för att konsumenterna skulle prova den nya produkten.

- *Stort intresse för matinnovationer, och som stor vän av choklad lät detta som något för mig.*
- *Jag var nyfiken, jag såg det på TikTok. Choklad utan kakao som är potentiellt miljövänlig. Kakao som ersätts av finsk råg.*

Konsumenterna tyckte att konfektyrkakan var utsökt och kakans utseende uppskattades.

"Uppmuntrande konsumentfeedback fick oss att fortsätta utveckla produkten. Våra skickliga forskare analyserade aromprofilerna hos olika finska sädeslag och lyckades skapa en unik, läcker lösning där lokalproducerade havre och råg används i stället för kakao i konfektyrkakorna", berättar **Annika Porr**, Senior Manager vid Forward Lab inom Fazer Konfektyr. "Red Berries-smaken baseras på havre och Mint Croquant på råg. Båda sädeslagen är populära i Norden och deras nötaktiga smakprofiler passar utmärkt för detta utvecklingsprojekt."

De nya unika innovationerna skapades genom att noggrant analysera smakprofilerna hos olika finska sädeslag och kombinera dem med andra växtbaserade ingredienser.



Smakerna av mäلتad havre och råg skapades genom att rosta spannmålen lätt tills de fick en brun färg. De specifika smakprofilerna kompletteras med vegetabiliskt fett, vilket resulterar i läckra konfektyrkakor som smälter i munnen. Veganska Fazer Taste the Future Red Berries med mäلتad havre innehåller torkade tranbär och hallon, medan rågbaserade Mint Croquant innehåller knapriga bitar av mandelkrokant med mintsmaak.

Den begränsade upplagan av båda Taste the Future-kakorna kommer att säljas på Fazer Café Glogatan 3 i Helsingfors, på Fazers besökscenter i Vanda, på e-com och i utvalda Gateau-butiker i Sverige från och med den 18 februari. Precis som vid testförsäljningen kommer Fazer att samla in feedback från konsumenterna för att vidareutveckla produkterna med hjälp av en QR-kod på förpackningarna.

### **Fazer har förbundit sig att utveckla framtidens choklad**

Den nya Taste the Future-konfektyrkakan är nära kopplad till Fazers strävan att positionera sig som en innovativ föregångare. Även om Fazer, i enlighet med företagets hållbarhetsambitioner, har förbundit sig att motverka klimatförändringarna som utgör ett hot mot odlingen av traditionell kakao, finns det också ett behov av att utforska alternativa hållbara kakaokällor.

Fazer har redan, i samarbete med Teknologiska forskningscentralen VTT, fått de första framgångsrika resultaten av cellodlad kakao som ett led i Fazers arbete med att utforska alternativa kakaokällor. Även om användningen av cellodlad kakao fortfarande ligger långt i framtiden, så är redan nu tiden för Fazer att djärvt utforska dess möjligheter.

### **Konfektyrkakan Fazer Taste the Future, 40 g**

- Fazer Taste the Future är en spannmålsbaserad konfektyrkaka. Kakan tillverkas utan kakao. I stället innehåller den 10 procent mäلتad havre eller råg.
- Nyheten kallas konfektyrkaka eftersom den tillverkas utan kakao.
- Kakan finns i två smaker – Red Berries och Mint Croquant – med mjuka, läckra konsistenser. Vegansk havrebaserad Red Berries har smak av torkade tranbär och hallon. Mint Croquant baseras på mäلتad råg och smakar sött med mandelkrokant med mintsmaak.
- Spannmålen till båda kakorna kommer från Lahtisregionen i Finland. Fazer använder endast inhemsk råg och havre i sin produktion.
- Båda konfektyrkakorna är palmoljefria.
- Handgjorda Fazer Taste the Future-kakor tillverkas i en begränsad upplaga i Helsingfors. Konfektyrkakorna kommer att säljas på Fazer Café Glogatan 3 i Helsingfors, på Fazers besökscenter i Vanda, på e-com och i utvalda Gateau-butiker i Sverige från och med den 18 februari 2025.
- Pris: 4,90 euro/st.

\*Feedbackundersökning om konfektyrkakorna Fazer Taste the Future, n=111, Finland och Sverige, 2023.

**Fazers webbutik Fazer Store:** <https://fi.fazer.com/>



**Ytterligare information:**

Annika Porr, Senior Manager, Forward Lab, Fazer Konfektyr, tfn +358 400 863 343,  
[annika.porr@fazer.com](mailto:annika.porr@fazer.com)

Fazer Media desk, tfn +358 40 668 2998 (vardagar 8.00–16.00 EET),  
[media@fazer.com](mailto:media@fazer.com)

**Tryckfärdiga bilder:** <https://www.fazergroup.com/media/> – Public Image Bank –  
Media\_Press\_Finland – Fazer Taste the Future tablets 2025

eller via länken: <https://fast.fazer.com/l/KF8rrCTXNX6w>

#fazertastethefuture #fazercafé #gateau #northernmagicmadereal

**Fazer-koncernen**

Med fokus på matupplevelser, gör Fazer det möjligt att njuta av dagens bästa stunder. Vår mission, Mat med mening, bygger på vårt unika över 130-åriga arv, djupa konsumentinsikter och innovationer för att skapa hållbara matlösningar för framtiden. Med våra ca 5 000 engagerade medarbetare fokuserar vi på konsumentprodukter, vår direkt till konsument-riktade verksamhet i Nordeuropa och export till mer än 40 länder. Vår verksamhet följer Fazers uppförandekod som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact. Fazer-koncernens omsättning 2024 uppgick till 1,2 miljarder euro.

Northern Magic. Made Real.