



Mediemeddelande  
13.3.2025

## **Fazer introducerar unika Taste the Future snacks med Solein® - protein tillverkat av luft**

**Fazer, med sitt fokus på matupplevelser, hämtar en unik innovation till Future Food-Tech eventet i San Francisco och introducerar sina banbrytande Taste the Future produkter, en chokladstång och havredrycker, med Solein®. Denna banbrytande ingrediens produceras genom en fermenteringsprocess som använder luft och elektricitet som huvudsakliga resurser. USA är det andra landet i världen där Solein® kan säljas.**

Fazer erbjuder deltagarna på Future Food-Tech eventet en unik möjlighet att smaka produkter som innehåller Solein, ett protein tillverkat av luft. Det är gjort av Solar Foods, ett finskt foodtechföretag, som har som mål att revolutionera den globala livsmedelsproduktionen. Genom att producera protein från luft, syftar Solar Foods till att lösa globala livsmedelsutmaningar genom att minimera resursanvändning och miljöpåverkan.

"Vi är glada att introducera banbrytande innovationer genom Taste the Future - produkterna, vilket förstärker vårt engagemang för att utveckla framtidens mat och skapa hållbara livsmedelslösningar som möter framtida generationers behov," säger **Heli Anttila**, direktör för produktutveckling, Fazer Konfektyr.

Då världen förändras allt snabbare och det blir allt svårare att förutsäga konsumentbeteende och -krav, är direkt konsumentfeedback ovärderlig.

"Future Food-Tech eventet i San Francisco ger oss en fantastisk möjlighet att erbjuda smakprov på vår Taste the Future chokladstång och våra havredrycker. Den feedback vi får är viktig för att utveckla dessa produkter vidare."

### **Fazer omvandlar modiga innovationer till läckra produkter**

Fazer övervakar aktivt föränderliga konsumenttrender och leder vägen i att utveckla livsmedelsindustrin. Att förändra livsmedelssystemet kräver ett modigt förhållningssätt till forskning och innovation – mod att utforska lösningar som ännu inte finns och kanske inte ens kan förutses.

Fazer Taste the Future chokladstången med hasselnötter innehåller 7 % Solein, en mycket funktionell, näringsrik och mångsidig ingrediens som berikar smakerna och gör stängen till en proteinkälla.



Fazer Taste the Future vegansk havredryck Choco innehåller 2 % Solein och är en proteinkälla. På samma sätt innehåller Fazer Taste the Future vegansk proteindryck Banoffee 18 gram protein, varav 2 % är Solein. Det är också en fiberkälla.

"Produkterna som introduceras av Fazer är ett utmärkt exempel på hur Solein utmärker sig inom produktkategorier för hälsa och prestanda. Solein erbjuder överlägsen näring med fin smak, uppfyller alla huvudsakliga "fri från" krav och är en av de mest hållbara proteinerna på marknaden. Vi är på väg att få godkännande för Solein som livsmedel i EU under 2026, och vi ser fram emot att berika fler konsumentprodukter med Solein" säger **Juan Manuel Benitez-Garcia**, Chief Commercial Officer på Solar Foods.

USA är det andra landet i världen där produkter med Solein kan konsumeras. Solar Foods har en godkännandeprocess för nytt livsmedel på gång för Europa och godkännandet förväntas vara klart i slutet av 2026.

### **Fazer Taste the Future -produkter i USA**

- *Fazer Taste the Future Snack Bar 40 g* är en chokladstång med hasselnötter och överdragen med mörk choklad. Den innehåller 7% Solein och är en proteinkälla.
- *Fazer Taste the Future Snack Drink Choco 250 ml* är en vegansk havredryck. Den innehåller 2% Solein och är en proteinkälla.
- *Fazer Taste the Future Protein Drink Banoffee 250 ml* är en vegansk proteindryck. Den innehåller 18 gram protein, varav 2 % är Solein. Det är en protein- och fiberkälla.
- Solein är en funktionell, näringsrik och mångsidig ingrediens. I Fazer Taste the Future -produkterna berikar Solein smakerna och gör dem till proteinkälla.
- Fazer är det första konsumentföretaget som introducerar förpackade Solein produkter i USA.
- En begränsad upplaga av dessa nyheter kommer att finnas tillgänglig på Future Food-Tech eventet i San Francisco den 13–14 mars 2025.

### **Vad är Solein®?**

- Solein är näringsrikt. Det kan smaka och se ut som vad det än används till. Det är oöverträffat i sin funktionalitet – det kan användas i vilken mat som helst, oavsett diet.
- Solein är ett nytt protein tillverkat av luft. Det produceras av det finska företaget Solar Foods.
- Solein kommer från en naturlig, omodifierad, encellig organism.



- I stället för att vattna och gödsla organismen, skapas Solein genom en fermenteringsprocess som använder luft och elektricitet som primära resurser.
- Solein odlas utan jordbruk. Det behöver bara en liten bråkdel av marken, vattnet och energin jämfört med djur- eller växtproduktion.
- Solein är en mycket mångsidig proteiningrediens. Det ger också järn och vitamin B12.

#### **Ytterligare information:**

Heli Anttila, direktör för produktutveckling, Fazer Konfektyr, [heli.anttila@fazer.com](mailto:heli.anttila@fazer.com), tfn +358 40 752 0324

Fazers medietelefon är öppen mån–fre kl. 8–16 tfn. +358 40 668 2998, [media@fazer.com](mailto:media@fazer.com)

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

eller via länken: [https://fast.fazer.com/l/P2vptRQ\\_J5b](https://fast.fazer.com/l/P2vptRQ_J5b)

#fazertastethefuture #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.

#### **Om Solar Foods**

Solar Foods producerar Solein®, ett protein skapat med hjälp av koldioxid och elektricitet. Denna innovativa produktionsmetod är oberoende av väder- och klimatförhållanden, vilket eliminerar behovet av traditionellt jordbruk. Solar Foods grundades i Finland 2017 och är listat på Nasdaq First North Growth Market Finland. Läs mer på [www.solarfoods.com](http://www.solarfoods.com) och [www.investors.solarfoods.com](http://www.investors.solarfoods.com)