



Mediemeddelande
30.3.2026

Ett hantverksmässigt mästerprov och en påskklassiker – Fazers älskade Mignon-ägg fyller 130 år

Mignon-äggens historia sträcker sig tillbaka till 1896, då Karl Fazer tog med sig idén från Tyskland om choklad som fylls i ett riktigt hönsäggskal. Sedan dess har det handgjorda Mignon-ägget varit en av Finlands mest omtyckta påskprodukter med cirka 1,6 miljoner ägg tillverkade årligen.

Fazers grundare Karl Fazer fick idén till Mignon-ägget under en arbetsresa i Tyskland och började redan 1896 tillverka denna finländska påskklassiker. I dag tillverkas årligen omkring 1,6 miljoner Mignon-ägg vid Fazers chokladfabrik i Vanda. Produktionen av Mignon börjar redan före jul och pågår – beroende på när påsken infaller – vanligtvis fram till början av mars.

Hur tillverkas Fazers Mignon-ägg?

Varje Mignon-ägg tillverkas för hand: äggskalen töms, rengörs och torkas i en noggrant kontrollerad process hos vår leverantör i S:t Karins, som är specialiserad på ägghantering. Fazer använder endast finländska ägg eftersom deras kvalitet och livsmedelssäkerhet är bland de bästa i Europa. Endast ägg i specifika storlekar väljs till Mignon, eftersom slutprodukten alltid måste ha samma storlek för konsumenten. Äggen ska också ha en jämn färg och yta.

Tömningen av äggen kräver flera moment och stor fingerfärdighet. Först borrar ett 10–12 millimeter stort hål i ägget och innehållet töms. Den borttagna äggmassan används i livsmedelsindustrin, till exempel i bagerier. Skalet tvättas både invändigt och utvändigt och ställs för att torka i ett värmerum. Efter torkningen granskas skalen noggrant, packas och skickas till Fazers fabrik i Vanda. Äggskalen bearbetas året runt för att säkerställa att det finns tillräckligt många inför påsken.

På Fazers chokladfabrik fylls skalen för hand med en mjölkfri fyllning av mandel, hasselnötter och kakao. Till sist försluts fyllningsöppningen med sockerpasta och varje ägg packas manuellt.

130 år av berättelser och beundrare

Mignon-ägget har en ovanligt rik historia. Bland dess tidiga beundrare fanns till och med Rysslands tsar Nikolaj II, och under årtiondena har ägget blivit en favorit både hos allmänheten och hos konstnärer. Tove Jansson designade en



reklam för Mignon på 1950-talet, och de handdekorerade Mignon-äggen som såldes på caféet på Glogatan blev med tiden eftertraktade samlarföremål.

Mignon fortsätter att inspirera nya generationer. Det är en påskklassiker kring vilken otaliga traditioner har uppstått: gömda ägg, delade syskonstunder och kaffestunder på påskmorgonen.

Mignon 52 g

En handgjuten delikatess i ett äkta hönsäggskal, fylld med ljuvligt len mandel- och hasselnötsnougat. Dekorera ditt Mignon enligt egen smak, skala och njut! Mjölkfri, glutenfri. Nyckelflaggan.



Mignon 3-pack

Jubileumsårets specialutgåva av Mignon-ägg i en vacker förpackning med tre stycken. Finns på Fazer Experience Besökscenter, Fazer Café Glogatan och Fazer Store webbutik. Nyckelflaggan.



Visste du?

På Fazer Experience Besökscenter finns en 3,2 meter hög Mignon-kanin som är byggd av 9 330 tomma Mignon-äggskal.

Pressbilder:

<https://fast.fazer.com/l/jzGx-CkdqQRJ>

Mer information:

Fazers mediatelefon betjänar mån–fre kl. 8–16, tfn 040 668 2998, media@fazer.com

Vi följer Fazers kakaovision i vår kakaoupphandling. Läs mer: www.fazercocoavision.com/

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 nästan 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 2025 uppgick till 1,2 miljarder euro.

Northern Magic. Made Real.