



Brödnyhet från Fazer – mera smak med mindre salt

Fazer är först i världen med att lansera ett bröd som innehåller det hälsosamma mjölksaltet Valio ValSa®, en innovation framtagen av Valio. Råvaran tillverkas av vassla, och den garanterar en god smak samtidigt som mängden salt kan minskas avsevärt.

Fazer förnyar hela produktgruppen bröd och söker efter nya lösningar som kan främja finländarnas välmående. Målet är att erbjuda konsumenterna bättre alternativ i vardagen – utan att ge avkall på smaken. Vid produktutveckling på Fazer Bageri betonas såväl smak som hälsa och välbefinnande. Ett färskt exempel på produktutvecklarnas skicklighet är Fazer Rotfruktsbröd som lanserades i januari 2016. Där har över en tredjedel av mjölet ersatts med grönsaker. Fazer satsar på fiberrika fullkornsprodukter och fäster även särskild uppmärksamhet vid bland annat mängden salt och maghälsan.

”Hälften av konsumenterna anser att de dagligen får i sig för mycket salt. Särskilt oroväckande är barns saltintag. Som en del av det gemensamma saltarbetet minskar Fazer saltinnehållet i sina produkter. I år minskar vi mängden salt i våra bröd med 35 000 kg. Detta gör vi genom att förnya recepten och byta ut ingredienser”, säger **Heli Anttila**, produktutvecklingsdirektör på Fazer Bageri. Fazer Bageri gick också över till joderat salt i början av 2016.

En minskning av saltet främjar finländarnas hälsa och välbefinnande. Ett rikligt saltintag höjer blodtrycket, vilket är en riskfaktor för hjärtsjukdom.

Ostsemla med 43 % mindre salt

Fazer har tillsammans med Valio utvecklat användningen av innovationen Valio ValSa®-mjölksalt i livsmedel. Fazer lanserar mjölksaltet i Oululainen Reilu Fotissemla. Semlorna är populära bland barn och passar utmärkt som ett både hälsosamt och gott mellanmål.

Oululainen Reilu Fotissemla innehåller tack vare användningen av mjölksalt endast 0,7 procent salt. Både stor och liten kan alltså njuta av denna mer hälsosamma favoritsemla. Ostsemlan med en kombination av nyheter från Valio och Fazer innehåller totalt 43 procent mindre salt.

”Fazer vill vara en del av vardagen för finländare i alla åldrar och bidra till att göra den bättre och mer välsmakande. Som ett ansvarstagande företag erbjuder vi bättre alternativ för vardagen, utan att ge avkall på smaken. Detta styr vår produktutveckling och arbetet med att förnya brödsortimentet. Vi kommer att lansera riktigt intressanta nyheter även framöver”, lovar Anttila.

Oululainen Reilu Fotissemla – mera smak med mindre salt

- Bakad med Valio ValSa®-mjölksalt
- Innehåller endast 0,7 % salt
- Rikligt med fibrer, 6 %
- Produkten har Hjärtmärket
- Laktosfri
- Bakad i Finland av inhemsk spannmål

Mer information:

Heli Anttila, produktutvecklingsdirektör, Fazer Bageri
tfn +358 40 752 0324, heli.anttila@fazer.com, Twitter @anttila_heli

Leena Majamäki, kommunikationsdirektör, Fazer-koncernen
tfn +358 40 585 1585, leena.majamaki@fazer.com

Mediatelefon: + 358 40 668 2998, vardagar kl. 8–16

Bilder:

www.fazergroup.com/pictures ”Media_Press”, ”Oululainen Reilu Futissämpylä”

#suolatalokoot #täyttämakua

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och cafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Företagets framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, de kunniga medarbetarnas passion och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. I år firar Fazer sitt 125-årsjubileum och att det har gått 150 år sedan det framgångsrika företagets grundare Karl Fazer föddes. Fazer-koncernens omsättning 2015 uppgick till mer än 1,5 miljarder euro och företaget har närmare 15 000 anställda. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser