

PRESSMEDDELANDE 14 OKTOBER 2021

Cashewmeetly och Axfood lanserar nytt hållbart vegokött på cashewäpple

För varje cashewnöt som skördas kastas ett helt ätbart och näringsrikt cashewäpple. Bara i Afrika ruttar 16 miljoner ton cashewäpplen varje år i samband med skörden av cashewnötterna. Här föddes idén hos Linnéa Falkinger att ta vara på äpplet och förädla det på plats, både för att skapa nya lokala arbetstillfällen och få fram ett nytt, mångsidigt och naturligt växtbaserat alternativ till kött i matlagning. Resultatet blev Cashewmeetly, som nu lanseras nationellt i samarbete med Axfood.



Cashewmeetly vilar i idén om en cirkulär, hållbar och social affärsmodell. Den sociala entreprenören **Linnéa Falkinger** ville skapa nya arbetstillfällen till annars arbetslösa kvinnor i Senegal, minska matsvinnet och erbjuda ett nytt hållbart växtbaserat livsmedel. Samtidigt ville hon återinvestera en del av försäljningen för att finansiera barns och ungas skolgång, stötta lokala välgörenhetsprojekt och erbjuda mikrolån till kreativa entreprenörer i produktionslandet.

Idén var att ta tillvara på cashewäpplet, själva frukten och "restprodukten" från produktionen av cashewnötter. Bara i Afrika ruttar 16 miljoner ton cashewäpplen bort varje år i samband med skörden av cashewnötterna. 57 procent av världens cashewnötter kommer från Afrika. Bara 5 procent av nötterna förädlas lokalt, vilket gör att tusentals lokala jobb går förlorade, och näringsrik mat går till spillo.

Via livsmedelsinkubatorn Krinova Science Park i Kristianstad fick Linnéa och Axfood kontakt i början av året. Och sedan dess har arbetet pågått med att ta fram och lansera Cashewmeetly brett på den svenska marknaden.

– Jag vill bygga ett varumärke som gör gott både för människan, klimatet och ekonomin. Men för att verkligen göra skillnad krävs mycket arbete med exempelvis kvalitetssäkring, förpackning, distribution och marknadsföring – och att få upp stora volymer. Genom samarbetet med Axfood får jag en chans att nå marknaden brett och på flera olika sätt.

Axfood ska vara ledande inom bra och hållbar mat. I vår bolagsfamilj ingår butikskedjorna Willys och Hemköp, liksom Tempo och Handlar'n. Grossistförsäljning sker genom Snabbgross och vårt supportbolag Dagab ansvarar för koncernens produktutveckling, inköp och logistik. I Axfoodfamiljen ingår även Mat.se, Middagsfrid och Urban Deli samt delägda Apohem, Eurocash och City Gross. Tillsammans har koncernen drygt 11 000 årsanställda och en omsättning på mer än 53 miljarder kronor. Axfoods aktie är sedan år 1997 noterad på Nasdaq Stockholm och huvudägare är Axel Johnson AB. Läs mer på www.axfood.se.

Förhoppningen är att kunna etablera Cashewmeetly globalt, och starta fler hållbara cirkulära produktioner i andra länder som har stora produktioner av cashewnötter där cashewäpplen fortfarande går till spillo, säger Linnéa Falkinger.

Cashewmeetly är en mångsidig matlagningsprodukt, helt utan tillsatser. Man kan både koka, steka, woka och grilla vegoköttet, eller lägga i matberedaren och köra till färs. Bara fantasin sätter gränser. Tillagat är cashewäpplet fruktigt, lite syrligt och har bra tuggmotstånd.

Redan nu finns Cashewmeetly på Urban Deli, och från och med nästa vecka också i Willys-, Willys Hemma- och Hemköpbutiker och på Mat.se, och finns därmed att köpa i över 300 butiker och e-handel över hela landet. På Urban Deli finns dessutom en chiligräta och en wrap med Cashewmeetlys cashewäpplen som ingrediens att köpa, framtagna av Urban Delis kockar. Chiligrätan kommer att säljas i portionslåda och i färdig matkasse.

– Prisvärd, bra och hållbar mat är kärnan i vad vi gör, och det här en jätteintressant produkt som uppfyller alla de kriterierna, och dessutom har en stark social dimension i produktionsländerna. Samarbeten med entreprenörer är viktigt för att kunna utveckla och sätta nya hållbara produkter på marknaden. Genom Linnéas entreprenörskap och bredden inom Axfoodfamiljen har Urban Deli tidigt varit med och testat produkten och utvecklat färdigrätter och måltidslösningar, och i våra stora kedjor kan vi göra Cashewmeetly tillgängligt för många, säger **Johan Neuman**, affärsområdeschef på Axfoods inköps- och logistikbolag Dagab.

Med i samarbetet är också kokboks författaren och vegoinfluencern **Gustav Johansson**, som driver Sveriges mest besökta veganska matblogg "Jävligt gott", och som under lång tid jobbat med att inspirera och visa hur enkelt det är att laga och äta god växtbaserad mat utan att behöva göra några stora uppoffringar.

– Att med en bortglömd restprodukt skapa ett vegokött som är helt naturligt, väldigt mångsidigt och inte minst väldigt gott är fantastiskt. Att den minskar matsvinnet, är hälsosam och också socialt hållbar gör det hela ännu bättre. Marknaden behöver breddas för den här typen av produkter och Cashewmeetly nu genom samarbetet med Axfood når ut brett i hela landet gör det här rätt på så många sätt, säger Gustav Johansson.

För mer information, kontakta:

Magnus Törnblom, presschef Axfood, magnus.tornblom@axfood.se, 070-266 27 12.

Fakta om Cashewmeetly och cashewäpplen

Cashewmeetly består av en enda ingrediens, nämligen 100 procent naturligt förädlad cashewäpple. Cashewäppet är en så kallad falsk frukt, som ser ut som en blandning mellan en paprika och ett äpple. Under cashewäppet växer den äkta frukten, en njurformad stenfrukt, som innehåller det frö som de flesta känner igen som en cashewnöt.

För varje 10 kilo cashewnötter som förbrukas kastas idag 90 kilo fullt ätbara och näringsrika cashewäpplen, som hittills setts som en spillprodukt. Konsumtionen av cashewnötter ökar med omkring 40 procent per år, och matsvinnet för alla cashewäpplen som kasseras likaså. Att ta tillvara på äppet och använda det som en ny typ av vegokött minskar därmed både matsvinnet, och produkten kan bidra till en hållbar livsmedelsproduktion, med en produkt som håller en hög kvalitet och smak, och är helt naturlig.

Cashewäppet är kalorisnålt och är en naturlig källa till mineraler, järn, fosfor, kalcium, protein, kalium, fibrer och carotene, och cashewäppet innehåller 5 gånger så mycket C-vitamin som en apelsin. Den färgstarka biprodukten doftar sött, men har i färskt tillstånd en sträv eftersmak, lite som en omogen banan. Hållbarheten är mindre än 24 timmar när äppet lossnat från trädet. Sedan påbörjas förruttningsprocessen, och miljoner ton cashewäpplen ruttnar därför bort varje år världen över, i samband med skörden av cashewnötterna.

Cashewmeetly tar vara på spillfrukten direkt från bönderna och förädlar det sedan genom en speciell torkningsprocess. Härigenom skapas ett näringsrikt livsmedel som i matlagning bjuder på en unik, fruktig och lite syrlig smak och och köttig textur som passar lika bra i långkoket som i tacosen eller på grillspett.

Produktionen av Cashewmeetly skapar nya arbetstillfällen för arbetslösa kvinnor i produktionslandet och hela produktionen har en social, cirkulär och social affärsmodell. En del av försäljningen går direkt tillbaka till produktionslandet för att finansiera barns och ungas skolgång, stötta lokala välgörenhetsprojekt och erbjuda mikrolån till lokala entreprenörer.

Med en lång hållbarhet i sin torkade form och med den sociala affärsmodellen som Cashewmeetly skapat gör produkten gott både för klimatet och människorna längs hela produktkedjan.

Konsumentpriset kommer att ligga på omkring 40 kronor för en 225-gramsförpackning. Då produkten är torkad ökar vikten cirka tre gånger vid tillagning. En 225-gramsförpackning ger cirka 700 gram tillagad produkt. Kilopris blir därmed omkring 177 kronor för en torkad vara och 59 kronor för en tillagad. En påse med 225 gram torkad produkt ger 5-7 portioner tillagad produkt med en portionskostnad på cirka 8 kronor.

Cashewmeetly finns redan nu på Urban Deli, och från nästa vecka i Willys-, Willys Hemma- och Hemköpbutiker och på Mat.se, och går därmed att köpa i över 300 butiker och e-handel över hela landet. På Urban Deli finns dessutom en chiligräda och en wrap med Cashewmeetlys cashewäpplen som ingrediens i portionslåda och i färdig matkasse.

Axfood ska vara ledande inom bra och hållbar mat. I vår bolagsfamilj ingår butikskedjorna Willys och Hemköp, liksom Tempo och Handlar'n. Grossistförsäljning sker genom Snabbgross och vårt supportbolag Dagab ansvarar för concernens produktutveckling, inköp och logistik. I Axfoodfamiljen ingår även Mat.se, Middagsfrid och Urban Deli samt delägda Apohem, Eurocash och City Gross. Tillsammans har koncernen drygt 11 000 årsanställda och en omsättning på mer än 53 miljarder kronor. Axfoods aktie är sedan år 1997 noterad på Nasdaq Stockholm och huvudägare är Axel Johnson AB. Läs mer på www.axfood.se.