

Axfood först i dagligvaruhandeln med EMV-satsning på hydrotermisk hälsoinnovation

Efter ett flerårigt utvecklingsarbete och försäljning i mindre skala lanserar nu Axfood mellanmålet Råggyberry brett under det egna varumärket Garant och i samarbete med Generation Pep. Produkten är Från Sverige-märkt och bygger på en innovation som hjälper kroppen att ta upp mer mineraler från spannmål. Den innehåller hydrotermiskt behandlad fullkornsråg, frukt, yoghurt och spillbitar från produktion av grillrost som annars blir matsvinn. Mellanmålet har tydliga hälsofördelar och säljs hos bland andra Willys, Hemköp, City Gross och Urban Deli.

Mellanmålet Råggyberry består av hydrotermiskt behandlad fullkornsråg, frukt, yoghurt och räddad råvara från grillrostproduktion från Falköpings mejeri. Grillrosten bidrar till fyllighet och lite sätta som ger en god balans i smaken. Den innovativa hydrotermiska behandlingen görs med vatten och värme och bygger på en teknik framtagen av Good Grains. Råggyberry är utvecklad av Axfoundation på Torsåker gård, i samarbete med aktörer i hela värdekedjan.

Metoden aktiverar spannmålets egna enzymer och bryter ner fytinsyra som annars binder mineraler, och underlättar därmed kroppens upptag av mineraler genom ökad biotillgänglighet. Forskning visar att upptaget av järn, zink och andra mineraler ökar cirka fyra gånger jämfört med obehandlade spannmål. Behovet är stort då konsumtionen av fullkorn i Sverige generellt ligger under de rekommenderade nivåerna, samtidigt som intaget av vissa mineraler, som järn, är otillräckligt i delar av befolkningen.

– Vi vill göra det enkelt för fler att äta näringsrikt och hälsosamt utan att behöva förändra sina vanor. Med Råggyberry lanserar vi en forskningsbaserad innovation och ett helt nytt och unikt mellanmål i våra hundratals butiker. Det är ett tydligt exempel på hur vi kan utveckla nya typer av livsmedel som möter både hälso- och klimatutmaningar, säger **Ellinor Puerto**, chef sortimentsutveckling EMV på Axfoods inköps- och logistikbolag Dagab.

Råggyberry är märkt med Från Sverige och framtagen i samarbete med Generation Pep, som arbetar för att göra det enklare för barn och unga att äta hälsosamt i vardagen.

– För att förbättra barns matvanor behöver vi göra det enkelt att välja rätt. Ett mellanmål som kombinerar fullkorn, frukt och viktiga mineraler kan göra stor skillnad i vardagen, särskilt när det också är gott och lätt att ta med sig, säger **Carolina Klüft**, verksamhetschef på Generation Pep.

Produkten har testats i mindre skala sedan hösten 2024 hos utvalda Hemköp- och Willys-butiker under en begränsad period, samt på Urban Deli. Tack vare fortsatt utvecklingsarbete och samarbete med Cookin har Axfood skalat upp produktionen. Råggyberry finns nu tillgänglig för konsumenter över hela landet, och Axfood blir först av dagligvarukedjorna att lansera hydrotermiskt behandlade produkter under eget varumärke. Produkten säljs från och med vecka 19 och finns hos bland andra Willys, Hemköp, City Gross och Urban Deli.

Mer information: [Pressrum - Axfoundation](#) samt [Mineralskiftet – fullkornsprodukter](#)

För mer information, kontakta:

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

Axfood ska vara ledande inom prisvärd, bra och hållbar mat. I vår bolagsfamilj ingår butikskedjorna Willys, Hemköp och City Gross, liksom Tempo, Handlar'n och Matöppet. Grossistförsäljning sker genom Snabbgross och vårt supportbolag Dagab ansvarar för koncernens produktutveckling, inköp och logistik. I Axfoodfamiljen ingår även Urban Deli och delägda Apohem och Eurocash. Tillsammans har koncernen cirka 15 000 medarbetare och en omsättning om närmare 90 miljarder kronor. Axfoods aktie är sedan år 1997 noterad på Nasdaq Stockholm och huvudägare är Axel Johnson AB. Läs mer på www.axfood.se.