



## **Förtydligande om Dalsspiras ostsortimentet**

### **Dalsspira utvecklar ostsortimentet baserat på komjolk**

Dalsspira kommunicerade nyligen att getmjölksortimentet inklusive ost baserat på getmjolk kommer att läggas ned för att nå besparingar och förenklingar i produktionen.

Med utökat utrymme i produktionen kommer Dalsspira nu att kunna fokusera och utveckla ost baserad på komjolk istället. Ostproduktionen av komjolk blir väldigt resurseffektiv och gör att mjölkråvaran utnyttjas optimalt. Därmed följer förbättrad lönsamhet.

Produkterna är framtagna till handeln sedan tidigare och målet är nu att producera större volymer av brie, stekost och gräddost för att täcka upp variationer i försäljningen av konsumtionsmjölken som uppstår. Av dessa ostar är brieosten sedan tidigare centralt listad på ICA, medan stekost och gräddost sålts regionalt i Västsverige. Målet är att utveckla försäljningen av koostsortimentet och söka nå bredare listningar i dagligvaruhandeln för att skapa tillväxt och lönsamhet för Dalsspira.

### **För frågor om bolaget, vänligen kontakta:**

Malin Jakobsson, VD

E-post: [malin@dalsspira.se](mailto:malin@dalsspira.se)

Telefon: 0528-56 50 51

### **Om Dalsspira mejeri AB**

Dalsspira mejeris affärsidé är att erbjuda lokalproducerade get- och komjölksprodukter med god smak och unika egenskaper. Med Dalsspiras produkter kan alla konsumenter göra ett val som känns bra i magen. Dalsspira mejeri värdar om djur, människor och landskap.

**Dalsspira mejeri – det känns bra i magen**