

Fjällbrynt utökar sitt mjukostsortiment med tre innovativa smaker

Svenskarna är ett utflyktsälskande folk. En nyligen genomförd undersökning visar att en majoritet av svenska folket har picknick med egen matsäck flera gånger i månaden under sommarsäsongen. För dessa tillfällen passar mjukost perfekt. Lagom till utflyktssäsongen utökar Fjällbrynt sitt mjukostsortiment med tre nya smaker på tub: chèvre, rökt kalkon och kantarell. Nyheterna finns i butik från vecka 19.

Under vår- och sommarmånaderna lever många svenskar ett aktivare liv än under resten av året. Vi vandrar, badar, campar, och åker på båtutflykter. En aktiv livsstil utomhus blir enklare att njuta av när måltiden går snabbt att tillreda och ingredienserna är få och lätta att ta med. Måltiden ska dessutom vara god och nyttig och passa hela familjen.

– Drygt nio av tio svenskar tycker att utflyktsmat ska gå snabbt att tillreda, vara enkel att ta med och god att äta. Vid dessa tillfällen passar det perfekt att packa ner mjukost på tub i utflyktskorgen, en smakhöjare som erbjuder stor variation, säger Helene Clovemo, produktchef på Fjällbrynt.

Fjällbrynts nya mjukostar tillverkas i Jämtland, av svensk hårdost som smaksatts med naturliga råvaror. Produkterna innehåller inte heller några tillsatta konserveringsmedel. De nya smakerna lanseras som ett svar på konsumenternas önskemål.

Många efterfrågar enkla och smidiga påläggslösningar, men vill inte kompromissa på kvalitet, smakupplevelse eller bra råvaror.



Fjällbrynt först ut med chèvre på tub

Chèvre är en populär smak som dessertost. För alla som vill njuta av den goda ostsmaken under enklare förhållanden lanserar Fjällbrynt, som första aktör på den svenska marknaden, en smidig variant på tub. Nyheten gör sig riktigt bra i kombination med marmelad och kex.

– Våra mjukostar har ett brett användningsområde och passar lika bra på mackan som i matlagningen. Vår rökt kalkonost passar utmärkt på frukostmackan eller till mellanmål när eftermiddagshungern sätter in. Kantarellosten gör sig bra som smakhöjare i en mustig soppa, säger Helene Clovemo.

Produktinformation

Nyheter från Fjällbrynt finns i butik från och med vecka 19 och samtliga smaker lanseras på tub. Rekommenderat cirkapris är 29-34 kronor för samtliga smaker.

För mer information kontakta:

Helene Clovemo, produktchef Fjällbrynt

Tel: 08-500 722 68

Mobil: 0708-50 20 68

E-post: helene.clovemo@foodmark.se

För högupplösta bilder och produktprover (från vecka 18) kontakta:

Louise Lemming, Prat PR

Tel: 08-545 152 30

Mobil: 070-755 76 71

E-post: louise.lemming@prat.se

Om undersökningen

Undersökningen är genomförd via en internetenkät av undersökningsföretaget Snabba svar

(<http://www.snabbasvar.se/>) i april månad 2012. 1 015 svenskar i åldrarna 15-80 år har svarat på frågorna

”Instämmer du i följande påstående: Utflyktsmat ska gå snabbt att tillreda, vara enkel att ta med och god att äta” och

”Hur ofta har du picknick med egenmatsäck under sommarsäsongen?”. Respondenterna utgör ett representativt urval av befolkningen i avseendena kön, ålder och geografi.

Om Fjällbrynt

Foodmark Sweden AB omsätter knappt 600 MSEK och har 170 årsanställda med huvudkontor i Stockholm. Vi är framgångsrika och växer snabbt med våra varumärken Rydbergs och Fjällbrynt. Under varumärket Fjällbrynt har messmör och mesost tillverkats sedan 1939. 2009 började mjukost tillverkas under varumärket. Produktionen av samtliga Fjällbrynts produkter sker i Östersund, Jämtland. Läs mer på www.fjallbrynt.se.