

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 7 oktober 2025

Lightfry demo för grekisk distributör med kedjekund, i Borås, i dagarna två

Med en rigorös lista på maträtter, som skickades till Eatgood i förväg, och olika produkter inklusive diverse efterrätter kom den grekiska distributören med deras kedjekund till Borås och Eatgoods showroom för två dagars demo. Till vår hjälp tog vi in vår kock Clive Dixon från Storbritannien för att bolla idéer, recept, tillagning, processtekniker, färska råvaror, djupfrysta råvaror till fantastiska efterrätter som föll våra grekiska besökare på läppen, med bravur. Fokus och i centrum för detta koncept står och är Lightfry. Lightfry ses som möjliggörare och game changer och gör konceptet i sin helhet möjligt och kommer initialt användas till all matproduktion men med en kärna av kycklingprodukter. Bland annat till kycklingvingar, kycklingfilé, kycklinglårfilé kommer Lightfry nyttjas för att ge produkter och maträtter mer smak och dessutom hälsosammare.

Att Lightfry kan vara i tanke för en marknad kring medelhavet där oljefritering är en gammal tradition är ett stort steg framåt. Att kunna erbjuda hälsosammare mat även i dessa regioner blir viktigt och som i kombination med att slippa använda frityrolja innebär det även stora besparingar och minskade risker för brännskador samt eliminering av risk för oljebrand. Valet av utrustning för att ligga rätt i tiden borde vara enkel. Eatgood och Lightfry skall vara med när trenden mot hälsosammare mat får ett allt starkare grepp om marknaden.

” Lightfry Cooking Solution passar in i alla typer av matkoncept, från fastfood till mer traditionella restauranger och är särskilt relevant i länderna kring Medelhavet. Vår Lightfry-teknologi bygger på varmluft istället för olja, vilket ger en mer hälsosam matlagning och en betydligt säkrare arbetsmiljö för personalen. Det är fördelar som jag tror kommer att uppskattas både av restaurangens gäster och av dem som arbetar i köken. Samtidigt som våra enheter kan fritera, grilla, ångkoka och rosta med lika bra, eller bättre, resultat än traditionella metoder, använder de mindre energi, kräver mindre underhåll och eliminerar helt behovet av att hantera förbrukad frityrolja. Det skapar både effektivitet och trivsel i restaurangköken”, säger Josef Ibrahim, vd för EatGood Sweden AB.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Josef Ibrahim, VD EatGood Sweden AB
E-post: Josef@eatgood.se

Kort om EatGood

EatGood Sweden AB har utvecklat Lightfry-ugnen för att tillaga mat så som pommes frites utan frityrolja, vilket påverkar arbetsmiljön positivt för de som arbetar i restaurangköken men framförallt ger betydligt nyttigare mat för konsumenterna. Utöver att replikera fritering med olja så kan Lightfry ångkoka, grilla, rosta och torka råvaror som skapar oändliga möjligheter. EatGood står inför en kommande expansion av verksamheten med möjlighet till försäljning på en internationell marknad, inkluderandes marina installationer, till ett antal större kunder inom snabbmatsbranschen och restaurangbranschen samt andra matställen så som skolor, sjukhus, och personalmatsalar.