

## Sveriges grönaste olivolja – klimatkompenserad i alla tre led

**Produkter med positiv påverkan på såväl hälsan som miljön tar allt större plats i butikshyllorna. Olivolja är en av de produkter som inte bara har hälsofördelar utan även en låg miljöpåverkan. Fontana tar ett steg längre i utvecklingen och blir nu först i branschen med att klimatkompensera sin ekologiska olivolja i alla tre led: produktion, förpackning och transport. Resultatet är en 100 % grön olivolja som tar hänsyn till hälsa och miljö.**

Olivoljan har fått en allt högre statussymbol i de svenska köken, och är numera en essentiell del av matlagningen. Utöver olivoljans hälsofördelar med sina omättade fetter, så har den även en lägre miljöpåverkan än till exempel animaliska alternativ. Fontana bidrar nu till att minska klimatpåverkan ytterligare genom att klimatkompensera sin olivolja i alla tre led, det vill säga produktion, förpackning och transport. Oftast klimatkompenseras enbart transporten, vilket är den utsläppsfaktor som har minst påverkan på miljön i hela produktionsledet.

Olivoljan produceras i Grekland och innehåller 100% grekisk olivolja, till skillnad från många andra olivoljor som märks "Ursprung EU" och därmed är uppblandade från olika länder i Europa

- Att göra medvetna val kring kost och miljöpåverkan börjar bli viktigare för den svenska konsumenten. Under 2017 vill vi ta ytterligare steg för att uppnå vår hållbarhetsvision genom att införa en klimatkompenserad olivolja i alla tre produktionsled. Detta kan vi göra tack vare våra långvariga personliga relationer med producenterna i olivlundarna, som liksom vi är familjeföretagare, säger Corina Papadopoulou, kommunikationschef på Fontana.

Fontana Olivolja Extra Virgin KRAV Ekologisk är både nyckelhåls- och KRAV-märkt. Olivolja är en ren naturprodukt utan tillsatser, och produkten har mindre klimatpåverkan än smör. Fontanas klimatkompenserade olivolja är kallpressad och kräver därför mindre energi vid tillverkningen. Klimatberäkningen utfördes under 2016 av U&We och klimatkompensering kommer att påbörjas tillsammans med ZeroMission med start 2017.

Fontana Olivolja Extra Virgin Ekologisk KRAV® kommer i kampanjförpackning av glas med 250 ml och 500 ml. Rekommenderat pris är 42,90 SEK respektive 79,90 SEK. Olivoljan finns i butik från vecka 7.

Fontana Food AB är ett familjeföretag. Sedan starten 1978 har familjen Papadopoulos varit ambassadör för mat från Grekland och länderna kring Medelhavet i Sverige. Den klassiska halloumi-osten har funnits sedan 1980-talet, då Fontanas grundare Frixos Papadopoulos var först i Sverige med att sälja halloumi. Numera är den högt älskad i hela landet. Fontana har alltid arbetat för ett hållbart samhälle när det gäller både människa, djur och natur. Detta är något som vår grundare Frixos Papadopoulos alltid väntat om, långt innan det hamnat i dagens fokus och samhällsdebatt. Fontana drivs idag i andra generationen och sonen Loizos Papadopoulos är VD. Fontana har 39 st. anställda med en omsättning på drygt 313 MSEK (2016). [www.fontana.se](http://www.fontana.se)