



Brittisk kafékedja väljer DUG®

Brittiska Gourmet Coffee Bar & Kitchen har på kort tid etablerat sig som den ledande kafékedjan på landets järnvägsstationer. Nu väljer de att inkludera DUG® i sitt sortiment av premiumprodukter.

Gourmet Coffee Bar & Kitchen har ett sextiototal baristas som dagligen serverar tusentals kunder, pendlare och andra som besöker brittiska järnvägsstationer. Från och med november utökas sortimentet av mjölkalternativ när de kafékedjan kan erbjuda Veg of Lunds växtbaserade dryck DUG®.

”Med Gourmet får vi en kund som har höga ambitioner med kvalitet och smak i hela sitt erbjudande. De når ut till tusentals dagliga gäster och vi hoppas självklart att DUG får uppmärksamhet och inbjuder till att prova en ny växtbaserad dryck”, säger Cecilia Lindwall, VD för Veg of Lund.

”Våra kunder uppskattar verkligen kvalitetskaffe och letar i allt större utsträckning för goda och hållbara alternativ till animalisk mjölk. Så vi är mycket nöjda med att kunna erbjuda DUG i vårt sortiment, säger Nick Garnell, VD för Gourmet Coffee”.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Veg of Lund AB
Cecilia Lindwall (VD)
E-post: cecilia.lindwall@vegoflund.se

Om Veg of Lund

Veg of Lund utvecklar unika växtbaserade livsmedel som möter konsumenternas krav på smak och hållbarhet. Bolaget har rötter i forskning vid Lunds universitet och äger patenterade metoder för att utveckla nya matkategorier inom den snabbväxande marknaden för växtbaserade livsmedel. Veg of Lunds klimatsmarta och smakrika produkter säljs i Europa och Asien under varumärkena DUG® och MyFoodie®. Bolagets aktier noterade på Nasdaq First North Growth Market under ticker VOLAB. Läs mer på ir.vegoflund.se. Eminova Fondkommission AB är bolagets Certified Adviser och kan kontaktas via telefon: 08-684 211 10 eller e-post: mailto:adviser@eminova.se.