



Nyhet, 16 oktober 2014

ICA satsar på innovationer i grönsaksdisken och lanserar grönhydrater

Hälsa, frukt och grönt är viktiga områden för ICA som nu lanserar en serie innovativa grönsaksprodukter som gör det lättare och roligare att få i sig det dagliga behovet av grönsaker. Produktserierna PowerBlends, SuperGreens och Grönhydrater består av bland annat blomkålsris, morots- och zucchinipasta, matiga och raw food-inspirerade sallader och muggar fyllda med grönsaker, redo att mixas ihop till en grön juice.

De senaste åren har grönsaker blivit allt hetare och tar allt större plats på tallriken. Plötsligt pratar vi om grönsakernas textur och kvalitet på samma sätt som vi tidigare talade om en köttbit. Många vill hitta smarta lösningar för att få i sig mer grönsaker, vilket trender som grönsaksbaserade smoothies och juicer är exempel på. Genom att mixa, juica och shotta grönsaker hittar många en genväg till att slippa hacka, riva och tugga.

ICAs nya *PowerBlends* är muggar med gröna grönsaker, färdiga att köra ner en mixer i och blanda ihop en grön juice. *SuperGreens* är matiga salladsblandningar av gröna blad, skott och kålsorter. Sortimentnyheten *Grönhydrater* är grönsaksbaserade alternativ till traditionella kolhydrater i form av blomkålsris, morotspasta, zucchinipasta och vegetarisk pytt.



– Livsmedelsverket rekommenderar alla att äta 500 gram frukt och grönt per dag, men endast tio procent av Sveriges befolkning får i sig detta. Vi på ICA vill bidra till att få upp frukt- och gröntkonsumtionen och lanseringarna av *SuperGreens*, *PowerBlends* och *Grönhydrater* är ett steg på vägen. Produkterna har vi tagit fram för att inspirera till att få in mer grönt i vardagen på ett gott och enkelt sätt, berättar Helena Boman, kategoriansvarig inom frukt och grönt på ICA Sverige AB.

Sortimenten *SuperGreens* och *PowerBlends* finns i butik nu och *Grönhydrater* lanseras vecka 47. Lokala avvikelser kan förekomma.

För mer information

Frida Larsson, ICA Sverige AB, e-post: frida.larsson@ica.se
ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52