



Pressrelease 28 februari 2018

Valio utökar utbudet inom laktosfritt och maghälsa

I början av 2018 lanserade Valio det stekbara matproteinet MiFú strimlor, gjort på mjölk, och den nya havrebaserade produktserien Oddlygood®. Nu utökas det laktosfria sortimentet ytterligare.

Nyheter inom laktosfritt

Valio Eila® yoghurt med havre är en helt ny mättande yoghurt i två smaker – Äpple och Jordgubb. Den nya yoghurten innehåller små havrebitar som ger ett behagligt tuggmotstånd och som mättar lite extra. Yoghurten är laktosfri och förutom mättnadskänsla bidrar havren även med mer fibrer. Valio Eila® yoghurt med havre passar till frukost såväl som till mellanmål.

Valios laktosfria yoghurtar får en ny vän i hyllan i den populära smaken päron. Eila® laktosfri Slät Yoghurt Päron och Vanilj innehåller 30% mindre tillsatt socker.

Dessertkvargssortiment utökas med Eila® laktosfri Kvarg Irish Cream & Coffee. Kvargen innehåller ingen alkohol men har en smaksättning av gräddlikör och passar till efterrätt och bakning. För inspiration – se bifogat recept på läckra kvargdesserter.

Fortsatt satsning på maghälsa

Valio har länge arbetat med produkter som främjar god maghälsa. Under 2017 lanserades den nya produktserien Gefilus®, en serie mejeriprodukter med den unika bakteriekulturen LGG® som stannar länge i magen. LGG® finns dokumenterat i över 1000 vetenskapliga studier. Gefilus® är också berikad med kalcium som bidrar till matsmältningens normala funktion. Yoghurten, som är laktosfri, är endast sötad med frukt och bär och nu lanseras den populära smaken persika i en praktisk bägare.

Samtliga produkter lanserades under vecka 7 och rekommenderade konsumentpriser är:

Eila® yoghurt med havre 1 kg och Eila® laktosfri Slät Yoghurt Päron och Vanilj 1 kg – 24:90 kronor

Eila® laktosfri Kvarg Irish Cream & Coffee 200g – 15:90 kronor

Gefilus® persika bägare 4x125ml – 22:50 kronor

För mer information, produktprover och högupplösta bilder vänligen kontakta:

Emelie Andersson, PR-konsult, Kelly and Pling
070-372 76 18, emelie.a@kellyandpling.com

Anette Björnlund, marknadschef, Valio Sverige AB
08-725 51 50, anette.bjornlund@valio.fi

Valio grundades i Finland 1905. 1994 introducerades Valio i Sverige och 2002 lanserade de första laktosfria produkterna på den svenska marknaden. Varje år investerar Valio i forskning, utveckling och nya innovationer. 2016 investerades drygt 250 miljoner kronor. Satsningen har resulterat i ett av världens bredaste sortiment av laktosfria produkter. Valio är även känt för sina yoghurtar som alla karaktäriseras av en krämig, mjuk och rund smak och ett växande sortiment av ost. De senaste tio åren har Valio kontinuerligt ökat tillväxten på den svenska marknaden och omsatte 2016 ca 932 MSEK. Resan med att utveckla goda och hälsosamma produkter för ditt välbefinnande fortsätter även i framtiden. www.valio.se



Ingredienser (3 portioner):

- 3 burkar (à 200 g) Valio smaksatt kvarg Irish cream & coffee

"Yoghurt"

- 1/2 dl Valio Eila® naturell yoghurt
- 3 msk granola eller bärmüsli
- 1 msk krossade hasselnötter eller valnötter

"Glass"

- 1 dl vanilj- eller chokladglass
- 1/2 dl kex- eller kaksmulor
- 2 st bitar riven choklad

"Salt banoffee"

- 1/2 st banan
- 2 msk salta nötter, cashew eller jordnötter
- färdig kolasås

Läckra kvargdesserter med Valio Eila® laktosfri Kvarg Irish Cream & Coffee

Dessa läckerheter kan göras direkt i en kvargburk eller i efterrättsportioner i glas eller efterrättsskålar. Varför inte göra en av varje variant - "Yoghurt", "Glass" och "Salt banoffee"!

Gör så här:

"Yoghurt"

Häll ett lager på cirka en centimeter yoghurt över kvargen. Strö över granola eller bärmüsli samt krossade nötter och/eller bär.

"Glass"

Sänk ner glasskulan en bit i kvargen. Strö över kex- eller kaksmulor och riven choklad.

"Salt banoffee"

Strö skivad eller tärnad banan och salta nötter samt ringla kolasås över kvargen.