



## Fem banbrytande innovationer från Valio nominerade till SIAL Innovation Selection 2016

Fem mejeriinnovationer från Valio har valts ut till SIAL Innovation Selection 2016 – världens största matinnovationsmässan som hålls i Paris den 16-20 oktober 2016. Valios förmåga att kombinera fantastiska smaker med banbrytande upptäckter som främjar välmående får nu global uppmärksamhet. Innovationer som tidigare har nått svenska marknaden är till exempel en unik patenterad metod för nedbrutet protein i laktosfri mjölkdryck och världens mest studerade mjölksyrabakterie: *Lactobacillus rhamnosus GG* som finns i Valio Kefir.

Koncepten och produkterna som är utvalda av nomineringskommittén till SIAL-mässan är:

- 1) Valio Oivariini® – smör med mindre salt tack vare ValSa®
- 2) Marknadens första helt lösliga laktosfria mjölkpulver
- 3 Valio Play® – yoghurt med mindre socker till barn
- 4) Valio Better™ – ett bredbart pålägg med 37 % kvarg
- 5) Valio Polar® 15 – en av Finlands första magra ostar

Av de utvalda innovationerna som visas på SIAL Innovation Selection 2016 är ValSa® särskilt intressant:

Ett mjölksalt som gör det möjligt att reducera det totala saltinnehållet med 50 % – utan att den goda smaken påverkas. En av livsmedelsindustrins stora utmaningar är nämligen att reducera saltinnehållet och därmed minska de skadliga hälsoeffekterna, men samtidigt behålla den goda smaken. Med den nya mjölksaltinnovationen ValSa® visar Valio att de leder utvecklingen i just den riktningen. Flera produkter med ValSa® har redan lanserats – bland annat ett nytt bredbart smör – Valio Oivarrini® – och en Maasdam-ostserie. Produkter med mindre salt – men med samma goda smak.

Valio i Sverige är kända för att lansera innovativa nyheter som kombinerar välmående och njutning. I Valios laktosfria mjölkdryck används exempelvis en unik, patenterad metod som delvis bryter ner proteinet och därmed gör den lämplig för laktosintoleranta med extra känslig mage. Studier som har genomförts visar nämligen att laktosfri mjölkdryck från Valio med delvis nedbrutet protein minskade magproblem, såsom gaser, buller och körningar.<sup>1</sup> Dessutom har metoden gjort att smaken har blivit ännu godare, vilket lett till att mjölken vunnit ett stort smaktest.<sup>2</sup> Ett annat exempel är Valio Eila® Kefir som innehåller världens mest studerade mjölksyrabakterie *Lactobacillus rhamnosus GG*, och rikligt med D-vitamin.

– Vi är väldigt stolta över att vi ligger i framkant och driver utvecklingen av mejeriprodukter framåt. Något som blivit extra tydligt i och med hela fem nomineringar till SIAL Innovation 2016. Vår drivkraft är att även framöver leda utvecklingen i Sverige med fokus på fantastiska smaker kombinerat med innovationer inom välmående. Något som vi vet är väldigt viktigt för svenska konsumenterna och där vi har en viktig roll att fylla, säger Sirkku Erlandsson, VD, Valio Sverige.

### För mer information vänligen kontakta:

Emma Lind, PR-konsult, Kelly and Pling  
073 553 72 82, emma.l@kellyandpling.com

Linda Öhman, Kommunikationschef, Valio Sverige AB  
08-725 51 50, linda.ohman@valio.fi

<sup>1</sup>Turpeinen A. et al. J Dairy Res. 2016;83:256-60

<sup>2</sup><http://www.valio.se/blogg/valio-eilar-laktosfri-mjolkdryck-smakvinnare-i-konsumenternas-smaktest-1>

#### Om Valio

Valio grundades i Finland 1905. 1994 introducerades Valio, och laktosfria produkter, i Sverige. Varje år investerar Valio cirka 150 miljoner kronor i forskning, utveckling och nya innovationer. Något som resulterat i ett av marknadens bredaste sortiment av laktosfria produkter. Valio är även känd 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 2015 ca 924 MSEK. Resan med att utveckla goda och hälsosamma produkter för ditt välbefinnande fortsätter även i framtiden.  
[www.valio.se](http://www.valio.se)