

EK PR & KOMMUNIKATION

Fazer lanserar svenskodlat och klimatsmart Havreris



Klimatfrågan är större än någonsin och efterfrågan på växtbaserade och hållbara produkter ökar. Fazer lanserar därför Havreris under varumärket Frebaco - ett svenskt, närodlat och klimatsmart alternativ till vitt ris och med bara en sjättedel klimatpåverkan* jämfört med ris från Thailand.

Havren som används i Havreriset växer på den bördiga Västgötaslätten och odlas inom en radie på högst 10 mil från Fazers kvarn i Lidköping. Havreriset består av hela havrekärnor som ångbehandlats och polerats för att nå den korta koktiden på 13 minuter. Processen är skonsam och gör att Havreriset behåller havrekärnans näringsinnehåll.

- Just nu investerar vi 160 miljoner kronor i att fördubbla havrekapaciteten i Lidköping. Vi är stolta över att lansera Havreris som är en helt ny innovativ produkt och ett viktigt steg i Fazers satsning på växtbaserad mat, säger Mats Liedholm, vd, Fazer Sverige.

Förutom fördelarna med att havreris är klimatsmart, innehåller riset ett väsentligt bättre näringsvärde än det importerade vita riset. Havreriset har 67 procent mer protein, 7,5 gånger mer kostfiber, fleromättade fettsyror samt 26 procent mindre kolhydrater. Smaken är mild men med fyllig karaktär och har ett härligt tuggmotstånd. Det kan liknas vid råris i både färg och textur. Havreriset kan med fördel byta ut vanligt vitt ris eller matris och har ett brett användningsområde i allt från varma och kalla sallader, risottoris, pesto, vegetariska biffar, till risgrynsgröt och bakverk.

Stjärnkocken Paul Svensson tolkar Havreriset i tre olika rätter

I samband med lanseringen av Havreriset från Frebaco har Paul Svensson, kock och kreativ ledare på restaurangerna Paul Taylor Lanthandel i Sundbyberg, och Fotografiska i Stockholm, tolkat Havreriset och tagit fram recept till tre olika rätter.

- Havreris är en klimatsmart, konsumentvänlig och god produkt som kan göra det enkelt för många att ersätta det asiatiska riset. På köpet får man god smak och bättre näringsvärde, säger Paul Svensson.

Frebaco Havreris lanseras i Sverige under vecka 8 på ICA, Hemköp, Willys, Tempo, City Gross samt på Mathem.se och Mat.se. Rekommenderat pris: 27,90 för 1kg. Hållbarhetstiden är ett år. Havreris finns i samma hylla som övrigt ris.

* :

Källa: Rise klimatdatabas för livsmedel v 1.5.

För mer information, vänligen kontakta:

Christine Kullgren, kommunikationsdirektör, Fazer Sverige

073 062 32 13, christine.kullgren@fazer.com

Martin Pardell, Senior Brand Manager, Frebaco

076-196 22 67 martin.pardell@fazer.com

För ytterligare information och varuprover, vänligen kontakta:

EKPR & Kommunikation | Telefon: 08-667 22 06 | E-mail: info@ekpr.com

Högupplösta bilder finns på: www.ekprbildbank.com

Foto: Mikael Dubois

Frebaco, en del av Fazer

Fazer Kvam i Lidköping, med varumärket Frebaco, är en del av Fazer-koncernen och har sedan 1979 förädlat spannmålsprodukter från den bördiga Västgötaslätten. Havre-, vete- och rågprodukter av hög kvalitet så som müsli, gröt och frukostflingor. Klimatsmart och helt nötfri mat utan tillsatser.

Fazer-koncernen

Med fokus på matupplevelsen, gör Fazer det möjligt att njuta av dagens bästa stunder. 1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med missionen att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Fazer formar framtidens smaker, traditioner och matupplevelser förankrade i vårt unika arv och baserade på djupa konsumentinsikter. Vi fokuserar på innovationer för att skapa hållbara matlösningar för framtiden. Med fokus på snabbrikliga konsumentprodukter och vår direkt till konsument inriktade verksamhet, omvandlas Fazer till ett modernt hållbart matföretag med en gemensam riktning. Koncernen har egen verksamhet i nio länder och export till cirka 40 länder. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.