

Pressmeddelande 25 mars 2025

SVENSKARNA FORTSÄTTER ATT ÄLSKA GRILLEN – OCH KRONFÅGEL LANSERAR SMAKRIKA BBQ-NYHETER!

Färskt från glöden! Kronfågels senaste Grillrapport 2025 visar att svenskarnas passion för grillning är starkare än någonsin. Grillen är en självklar del av sommaren och semestern, men antalet året-runt-grillare ökar också stadigt. För att möta svenskarnas efterfrågan på enkla, smakrika och lättgrillade produkter lanserar Kronfågel nu ett nytt BBQ-sortiment – inspirerat av årets grilltrender.

Insikter från Grillrapporten 2025 – trender, vanor och vad som retar oss vid grillen

Kyckling på grillen – så väljer vi

- Kycklingbröstfilé är fortsatt populärast, men kycklinglårfilén klättrar snabbt i popularitet.
- Färdigmarinerat ökar starkt – särskilt med klassiska smaker som BBQ och vitlök.
- Smak, enkelhet och prisvärdhet är viktigast vid val av grillkyckling.
- Kycklingburgaren är på frammarsch, framför allt varianter gjorda på filé snarare än färs.

Teknik och trygghet vid grillen

- Många vill ha ny inspiration – men 3 av 10 anser sig redan vara grillproffs.
- Rädslan för att kycklingen ska bli torr gör att vissa undviker den helt.
- Grillytan är viktig – svenskarna vill ha tydliga grillränder, men inte bränt.

Vem står vid grillen?

- Män grillar oftare, medan kvinnor planerar och handlar. Men – fler kvinnor vill ta plats vid grillen.

Svensk kyckling i topp

- 7 av 10 tycker att det är viktigt att köttet på grillen är svenskt.
- Lika många upplever tydliga fördelar med svenskproducerad kyckling – som bättre smak, kvalitet, hållbarhet och djurvälstånd.
- Kronfågel är svenskarnas förstahandsval, både i vardagen och vid grillen.

Irritationsmomenten vi inte kan låta bli att störa oss på

Grillning engagerar – ibland lite väl mycket. En av de mer underhållande insikterna i årets rapport är att 7 av 10 svenskar stör sig på något när det grillas.

Toppbeteenden som irriterar mest:

- Att tända grillen direkt efter att ha hållt på tändvätska
- Föräldrar som låter barn leka för nära grillen
- Grannar som klipper gräset mitt i grillmyset
- Skryt om den egna grillförmågan
- Plastverktyg vid grillen
- Och inte minst – de som "lägger sig i" andras grillning

Kronfågels BBQ-nyheter – direkt från trendspaningen till grillgallret

För att fler ska upptäcka hur enkelt och gott det är att grilla kyckling, lanserar Kronfågel ett nytt BBQ-sortiment där klassiska favoriter möter spännande smaker:




NYHET: BBQ Grillbricka Filé & Steak American

Perfekt för familjer där någon vill ha saftig kycklingsteak medan andra föredrar klassisk bröstfilé.

5 tips för saftig kyckling på grillen

- 1 **Välj rätt detalj** – Lårfilé är naturligt saftig, medan bröstfilé blir bäst med rätt teknik.
- 2 **Rumstemperera** – Ta ut kycklingen 20–30 min innan grillning för jämn tillagning.
- 3 **Grilla smart** – Börja på direkt värme för yta, flytta till indirekt värme och använd lock.
- 4 **Använd termometer** – Bröstfilé: 70°C, lårfilé & ben: 82°C.
- 5 **Låt vila** – 5–10 min efter grillning gör köttet extra saftigt.

 **Tips!** Pensla med glaze eller marinad mot slutet för extra smak – testa vår **Sweet Texas BBQ-glaze!**

Om Kronfågel

Kronfågel är Sveriges ledande kycklingproducent och erbjuder ett brett sortiment av svensk kyckling för både vardag och fest. Med fokus på hållbarhet, kvalitet och matglädje arbetar vi för att göra kyckling till ett naturligt val på svenska matbord. Vår produktion sker enligt strikta krav på djurvälstånd och livsmedelssäkerhet, och vi strävar ständigt efter att utveckla produkter som gör det enkelt och gott att äta kyckling. Med rötter i Sverige och omsorg om både människor, djur och klimat är vi på Kronfågel dedikerade till att bidra till en hållbar framtid www.kronfagel.se



🔥 NYHET: BBQ Kycklingsteak California

En modern BBQ-favorit med smaker av lök, vitlök, paprika och chili.



🔥 NYHET: BBQ Lårfilé New Orleans

Kryddad med spiskummin, timjan och en hint av farin.

🔥 Klassiker i repris

BBQ Grillfilé med grillkrydda och BBQ Minutfilé med Sweet Texas BBQ-glaze är tillbaka – två älskade favoriter!

”Svenskarna älskar att grilla kyckling, och vi vill göra det ännu enklare och godare! Våra nya produkter är framtagna för att ge en perfekt grillupplevelse – saftiga, smakrika och lättlagade. Oavsett om du är en erfaren grillmästare eller precis har börjat utforska grillens möjligheter, ska du kunna känna dig trygg och inspirerad vid grillen,”
säger **Ida Kleinau Nilsson**, Product Manager på Kronfågel.

Om Grillrapporten 2025

Grillrapporten 2025 har genomförts av Nordic Viewpoint och kompletteras av en PR-undersökning om grillning 2024, genomförd av YouGov. Undersökningarna bygger på totalt över 2500 respondenter. Syftet är att förstå svenskarnas grillvanor, preferenser och trender – och att ta fram värdefulla insikter för produktutveckling och marknadsföring.

För mer information och presskontakt:

Janneke Wackerberg – Kommunikationschef

janneke.wackerberg@kronfagel.se

073 039 86 87

För produktprover:

Kinna Hård af Segerstad

kinna.hardafsegerstad@kronfagel.se

073 045 64 51

Om Kronfågel

Kronfågel är Sveriges ledande kycklingproducent och erbjuder ett brett sortiment av svensk kyckling för både vardag och fest. Med fokus på hållbarhet, kvalitet och matglädje arbetar vi för att göra kyckling till ett naturligt val på svenska matbord. Vår produktion sker enligt strikta krav på djurvård och livsmedelssäkerhet, och vi strävar ständigt efter att utveckla produkter som gör det enkelt och gott att äta kyckling. Med rötter i Sverige och omsorg om både människor, djur och klimat är vi på Kronfågel dedikerade till att bidra till en hållbar framtid www.kronfagel.se