

Pressmeddelande 17 mars 2016

## Det blir kyckling + korv på grillen i sommar

Först kom kycklingbaconet och gjorde succé i charkhyllan. Nu kommer kycklingkorven. Lagom till grillsäsongen lanserar Kronfågel tre högkvalitativa korvar med svensk gårdskyckling och 72 procent kötthalt. Just kyckling och korv på grillen är populärt visar Kronfågels färskas grillundersökning.

Kyckling ökar i popularitet. Konsumtionen taktar uppåt och vi äter nu 22,4 kilo per person och år, en ökning med ett kilo på ett år, visar Jordbruksverkets prognos. Flertalet undersökningar visar att det vita kycklingköttet både är och uppfattas som mer klimatvänligt och hälsosammare än det röda köttet. Råden om val av kött är något som kvinnor hörsammare mer än männen, och skulle enbart kvinnor få välja vad som landar på grillen skulle kycklingätande öka ännu mer, visar Kronfågels grillundersökning\*.

– Vi vill inspirera många fler att lägga kyckling på grillen! I årets grillsortiment från Kronfågel finns hela fyra kycklingnyheter och tre favoriter i repris. Korvålskare får sitt lystmäte då vi stolt presenterar tre fantastiska kycklingkorvar av högsta kvalitet. 25 procent väljer helst kyckling på grillen och 30 procent korv, så här har vi en perfect match. Det blir succé vid grillen, säger Karolina Nygren, produktchef på Kronfågel.

### Kycklingkorv – årets grillnyhet

Kycklingkorvarna kommer i tre varianter: **Kycklingkorv Klassisk**, **Kycklingkorv Chorizo** och **Kycklingkorv Milda Örter**. Varje förpackning består av 5 korvar (totalt 250 gram), produceras i Sverige med Kronfågels svenska gårdskyckling, är nyckelhålmärkta, röks över äkta alspån samt innehåller 72 procent kötthalt. Kycklingkorv Klassisk är mild som en klassisk grillkorv, medan Chorizo är ett kryddigare alternativ. Milda Örter är som namnet avslöjar en härlig blandning av olika örter.

Korvarna finns i charkhyllan och rekommenderat pris i butik är 32,90 kr/förpackning.



Årets nyhet i kycklinghyllan är **BBQ Peppar kycklinglårfile**, en förpackning på 900 gram kryddmarinerade kycklinglårfileer. Bara att lyfta från förpackningen och ner på grillen. Resultatet blir en saftig, pepprig och smakrik kyckling. Kycklinglårfile är det vi helst lägger på grillen näst efter kycklingfile. Rekommenderat pris i butik är 129 kr/kilot.

### Kycklingfavoriter i repris

De tre favoriterna i repris är **BBQ Chili Minutfile** (139 kr/kilot), **BBQ Classic Minutfile** (139 kr/kilot), samt **BBQ Smoke grillmix** (59,90 kr/kilot) en blandning av kryddmarinerade lår, ben och vingar, ca 1,5 kg. Minutfileerna består av 4 hela, utbankade, kryddmarinerade kycklingfileer. Den ena kryddad med chili och den andra med vår egen populära grillkrydda. En sötstark honey & chipotle glaze medföljer till BBQ Chili Minutfile och en Sweet & Smokey glaze till BBQ Classic Minutfile.

**Kronfågel** är Sveriges marknadsledande kycklingproducent. Vi producerar, säljer och marknadsför kyld, fryst och förädlad kyckling. Vi ingår i Scandi Standard, Nordens största kycklingproducent med verksamheter i Sverige, Danmark, Norge och Finland. Våra starkaste varumärken är Kronfågel, Danpo, Den Stolte Hane och Naapurin Maalaiskana. Tillsammans är vi ca 1 700 medarbetare och har en omsättning på över fem miljarder SEK. Läs gärna mer på [www.kronfagel.se](http://www.kronfagel.se).



*46 gårdar runt om i Sverige*

### **Färdiggrillad-kyckling att hämta direkt i butik**

För den som vill gå direkt till matbordet finns "Säsongens smak" i butiksgrillen. Välj mellan Ingefära Lime, Jalapeños eller BBQ Peppar. Perfekt att ta med till picknicken, båten eller avkopplat häng på balkongen.

### **Om Kronfågels grillundersökning**

\*Undersökningen är genomförd av opinions- och marknads-undersökningsföretaget YouGov. Under perioden 8-11 januari 2016 har sammanlagt 1163 intervjuer via internet genomförts med män och kvinnor 18-74 år i Sverige.

Läs gärna mer på [www.kronfagel.se](http://www.kronfagel.se) där du också kan ladda ner recept samt produkt- och receptbilder. Sök på "Sommargrill".

#kycklingkorv #kycklingpågrillen

### **För mer information kontakta gärna:**

Karolina Nygren, produktchef. Tel: 0705 86 56 99, e-post: [karolina.nygren@kronfagel.se](mailto:karolina.nygren@kronfagel.se)

Jenny Fridh, kommunikationschef. Tel: 0730 27 70 18, e-post: [jenny.fridh@scandistandard.com](mailto:jenny.fridh@scandistandard.com)

Källor:

<https://jordbruketisiffror.wordpress.com/2016/02/28/totalkonsumtion-forbrukning-av-kott-aren-1960-2015/>

[http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf\\_rapporter/ra09\\_20.pdf](http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra09_20.pdf)

<https://www.chalmers.se/sv/institutioner/ee/nyheter/Sidor/Kyckling-istallet-for-biff-ger-stor-klimatvinst.aspx>

[https://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240\\_E.pdf](https://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf)

**Kronfågel** är Sveriges marknadsledande kycklingproducent. Vi producerar, säljer och marknadsför kyld, fryst och förädlad kyckling. Vi ingår i Scandi Standard, Nordens största kycklingproducent med verksamheter i Sverige, Danmark, Norge och Finland. Våra starkaste varumärken är Kronfågel, Danpo, Den Stolte Hane och Naapurin Maalaiskana. Tillsammans är vi ca 1 700 medarbetare och har en omsättning på över fem miljarder SEK. Läs gärna mer på [www.kronfagel.se](http://www.kronfagel.se).