



Fazer Vatsaystävällinen Ruis voittoon kansainvälisessä NutraIngredients Awards 2017 -kilpailussa

Fazer Vatsaystävällinen Ruis voitti ensimmäisen palkinnon kansainvälisen NutraIngredients Awards 2017 -kilpailun kategoriassa "Healthy Food of the Year". Voittaja julistettiin Vitafoods Europe -seminaarin yhteydessä 10.5.2017 Genevessä. Fazer Vatsaystävällinen ruis on maailman ensimmäinen low-FODMAP* -ruisleipä.

Lempeä ruisleipä sitä kaipaaville

Yhä useampi kuluttaja noudattaa FODMAP-ruokavaliota ja jättää ruokavaliostaan kokonaan pois rukiin ja vehnän. Monet kuitenkin kaipaavat Suomen kansallisruuaksikin valittua ruisleipää.

"On hienoa, että vatsaystävällisen ruisleivän ainutlaatuisuus ja erinomainen maku on nyt huomioitu myös kansainvälisesti. Onhan Fazer Vatsaystävällinen Ruis maailman ensimmäinen low-FODMAP* -ruisleipä", iloitsee palkinnon vastaanottanut Fazerin tutkimusjohtaja **Jussi Lopenen**.

Innovatiivisuuden lisäksi kilpailussa arvioitiin muun muassa tuotteen hyödyllisyyttä kuluttajalle, kaupallista menestystä ja tieteellistä näyttöä.

Kilpailussa oli yhteensä 13 eri kategorialla, joista jokaisesta valittiin voittaja.

Taustalla Fazerin kehittämä ainutlaatuinen taikinajuuri

Fazer Vatsaystävällinen Ruis on leivottu Fazerin kehittämään ainutlaatuiseen ruistaikinajuureen, jonka luontainen maitohappobakteeri pilkkoo pois taikinajuuren rukiin sisältämät imeytymättömät FODMAP-hiilihydraatit. FODMAP-pitoisuudet ovat pudonneet alle puoleen alkuperäisestä.

"FODMAP-ruokavaliota noudattavien kuidunsaanti on helposti liian vähäistä. Monet haluavat ruisleivän takaisin ruokavalioonsa paitsi maun myös kuidun vuoksi. Ruisleivällä on merkittävä rooli suomalaisten kuidunsaannissa. Vatsaystävällinen Ruis tarjoaa mahdollisuuden nauttia maukkaasta ruisleivästä osana monipuolista ruokavaliota", kertoo Fazer Leipomoiden tuotekehitysjohtaja **Heli Anttila**.

Voittajaleivän valmistusmenetelmälle on haettu kansainvälistä patenttia

Täysjyväruukiista ja -kaurasta valmistettu Fazer Vatsaystävällinen ruisleipä tuli markkinoille Suomessa vuonna 2016. Se on maailman ensimmäinen low-FODMAP -ruisleipä. Valmistusmenetelmä perustuu Fazerin omaan innovaatioon ja sille on haettu kansainvälistä patenttia.

Fazerin tuotekehitystä ohjaavat kuluttajalähtöinen strategia, vahva ravitsemusosaaminen, teknologinen osaaminen sekä tieteellinen tutkimustyö yhteistyössä kotimaisten ja ulkomaisten yliopistojen kanssa.

** FODMAP-hiilihydraateilla tarkoitetaan kasvikunnan tuotteissa esiintyviä nopeasti fermentoituvia hiilihydraatteja. FODMAP-nimi tulee englannin sanoista Fermentable Oligo-, Di-, Mono-saccharides And Polyols. FODMAP-hiilihydraatteja on runsaasti muun muassa kaaleissa, palko- ja sipulikasveissa sekä viljatuotteissa.*

Lue lisää NutraIngredients 2017 -kilpailusta <http://www.nutraingredients-awards.com/>

Lisätietoja:

Jussi Lopenen, tutkimusjohtaja, Fazer-konserni, puh. 040 732 9772, jussi.loponen@fazer.com

Heli Anttila, tuotekehitysjohtaja, Fazer Leipomot, puh. 040 752 0324, heli.anttila@fazer.com

Taina Lampela-Helin, tiedottaja, Fazer-konserni, puh. 040 668 4600, taina.lampela-helin@fazer.com

Fazerin mediapuhelin arkisin kello 8-16: puh. 040 6682 998

Fazer-konserni

Fazer on kansainvälinen perheyrittäjä, joka tarjoaa leipomo-, makeis- ja keksi- ja viljatuotteita sekä ruokailu- ja kahvilapalveluita. Fazerilla on toimintaa kahdeksassa maassa ja vientiä noin 40 maahan. Fazerin missio on luoda makuelämyksiä. Fazerin menestys on sen perustamisesta lähtien vuonna 1891 perustunut parhaaseen tuotteiden ja palvelun laatuun, rakastettuihin brändeihin, osaaviin ihmisiin ja vastuulliseen toimintatapaan.. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2016 oli 1,6 miljardia euroa ja yrityksessä työskentelee lähes 15 000 henkeä. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä periaatteita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja YK Global Compactin periaatteisiin.

Kun haluatte hyvää