



Mediatiedote
18.2.2025

Fazer lanseeraa uudet viljapohjaiset Fazer Taste the Future -makeislevyt ilman kaakaota

Innovatiivisten ja vastuullisten ruokaratkaisujen kehittäminen on yksi Fazerin prioriteeteista. Vuonna 2023 toteutettu viljapohjaisen Taste the Future -makeislevyn pilottimyynti keräsi positiivista kuluttajapalautetta, ja tämä inspiroi kehittämään uusia makeislevyjä, jotka on myös valmistettu ilman kaakaota. Uudet Red Berries ja Mint Croquant -levyt on valmistettu mallastetuista suomalaisista viljoista. Uutuudet ovat saatavilla rajoitettuna eränä 18. helmikuuta 2025 alkaen Suomessa ja Ruotsissa. Jännittävät innovaatiot ovat osa Fazerin agendaa kehittää suklaan tulevaisuutta.

Kuluttajat ovat yhä tietoisempia ruuan vaikutuksista sekä hyvinvointiin että ympäristöön ja vaativat yrityksiltä ratkaisuja kestävään elämäntapaan. Jotta voimme vastata kuluttajien muuttuviin tarpeisiin, suora kuluttajapalaute on meille erittäin arvokasta.

Vuoden 2023 palautekyselyssä* kuluttajat pitivät ajatusta mallastetusta rukiista valmistetusta makeislevystä erittäin mielenkiintoisena. Innovatiivisuus oli vahva kokeilun ajuri.

– Olen kiinnostunut ruokainnovaatioista, ja suurena suklaan ystäväenä tämä kuulosti minulle sopivalta.

– Olin utelias, näin tämän TikTokissa. Suklaa ilman kaakaota, joka on mahdollisesti ympäristöystävällinen. Suomalaisuus tulee rukiin kautta, joka korvaa kaakaon.

Kuluttajat pitivät makeislevyä herkullisena, ja myös sen ulkonäköä arvostettiin.

"Kannustavat kuluttajakommentit saivat meidät jatkamaan tuotekehitystä. Osaavat suklaa-asiantuntijamme analysoivat eri suomalaisten viljojen aromiprofiileja ja onnistuivat kehittämään ainutlaatuisen ja herkullisen ratkaisun, jonka avulla makeislevyissä hyödynnetään kaakaon sijasta lähituotettua kauraa ja ruisia", kertoo **Annikka Porr**, Fazer Makeisten innovaatio- ja tutkimusyksikkö Forward Labin päällikkö. "Red Berries -levy on kaurapohjainen ja Mint Croquant -levy puolestaan ruispohjainen. Kaura ja ruis ovat Pohjoismaissa pidettyjä viljoja, ja niiden pähkinäinen makuprofiili oli täydellinen tähän kehityshankkeeseen."

Uudet Fazer Taste the Future -makeislevyt kehitettiin analysoimalla huolellisesti eri suomalaisten viljojen makuprofiileja ja yhdistämällä ne muihin kasvipohjaisiin ainesosiin. Mallastetun rukiin ja kauran maut luotiin paahtamalla niitä lempeästi



ruskeiksi. Erottavia makuprofiileja täydentää kasvirasva, jonka avulla syntyivät suussa sulavat makeislevyt. Vegaaninen Fazer Taste the Future Red Berries sisältää kuivattuja karpaloita ja vadelmia, ja ruispohjainen Mint Croquant mintunmakuista mantelikrokanttia.

Rajoitettu erä Taste the Future -makeislevyjä on saatavilla Fazer Café Kluuvikatu 3 -kahvilassa Helsingissä, Fazer Experience vierailukeskuksessa Vantaalla, Fazerin verkkokaupassa ja valikoiduissa Gateau-myymöissä Ruotsissa 18. helmikuuta 2025 alkaen. Kuten pilottimyynnissä, Fazer kerää kuluttajapalautetta kehittääkseen tuotteita edelleen pakkauksissa olevan QR-koodin avulla.

Fazer on sitoutunut kehittämään tulevaisuuden suklaata

Uusi Taste the Future -levy linkittyy kiinteästi Fazerin strategiaan ja tavoitteeseen olla innovatiivinen edelläkävijä. Osana vastuullisuustyötään Fazer on sitoutunut torjumaan ilmastonmuutosta, jota pidetään uhkana maantieteellisille alueille, joilla kaakaota tällä hetkellä viljellään. Tämän lisäksi on tarpeen kartoittaa muita vaihtoehtoja vastuullisesti tuotetulle kaakaolle.

Fazer on jo yhteistyössä VTT:n kanssa tuottanut ensimmäiset onnistuneet erät soluviljeltyä kaakaota, osana vaihtoehtoisten kaakaontuotantotapojen kartoittamista. Vaikka soluviljellyn kaakaon käyttö on vielä kaukana tulevaisuudessa, Fazer haluaa rohkeasti tutkia sen käyttömahdollisuuksia jo nyt.

Fazer Taste the Future -makeislevy, 40 grammaa

- *Fazer Taste the Future* on viljaa sisältävä makeislevy. Levy ei sisällä lainkaan kaakaota. Sen sijaan levystä 10 prosenttia on mallastettua kauraa tai ruista.
- Uutuuksista käytetään nimeä makeislevy, koska niiden valmistuksessa ei käytetä kaakaota.
- Makuja on kaksi – Red Berries ja Mint Croquant, joissa on pehmeät, suussa sulavat rakenne. Vegaaninen, mallastetusta kaurasta valmistettu Red Berries maistuu makealta ja sisältää kuivattuja karpaloita ja vadelmia. Mallastetusta rukiista valmistettu Mint Croquant sisältää mintunmakuista mantelikrokanttia.
- Kaura ja ruis tulevat makeislevyihin Lahden alueelta. Fazer käyttää tuotannossaan vain kotimaista kauraa ja ruista.
- Molemmat levyt ovat palmuöljyttömiä.
- Käsintehtyjä Fazer Taste the Future -levyjä valmistetaan Helsingissä rajoitettu erä. Uutuuslevyt tulevat myyntiin 18.2.2025 Fazer Café Fazer Kluuvikatu 3 -kahvilassa Helsingissä, Fazer Experience -vierailukeskuksessa Vantaalla, Fazerin verkkokaupassa ja valikoiduissa Gateau-myymöissä Ruotsissa.
- Hinta: 4,90 euroa/kpl.

*Palautekysely Fazer Taste the Future -makeislevy, n=111, Suomi ja Ruotsi, 2023.



Lisätietoja:

Annikka Porr, Innovaatio- ja tutkimusyksikkö Forward Labin päällikkö, Fazer Makeiset, puh. +358 400 863 343, annika.porr@fazer.com

Fazerin mediapuhelin: puh. +358 40 6682 998 (arkisin 8:00–16:00 EET), media@fazer.com

Painokelpoiset kuvat: <https://www.fazergroup.com/fi/medialle/> – Julkinen kuvapankki – Media_Press_Finland – Fazer Taste the Future tablets 2025

Tai linkistä: <https://fast.fazer.com//KF8rrCTXNX6w>

#tastethefuture #viljapohjainen #makeislevy #fazercafé #gateau #northernmagicmadereal

Fazer-konserni

Ruokaelämyksiin keskittyvänä yrityksenä Fazer mahdollistaa jokaiselle päivän parhaista hetkistä nauttimisen. Missiomme, Ruokaa, jolla on merkitys, rakentuu vankalle, yli 130-vuotiaalle perinnöllemme, kuluttajalähtöisyydelle ja innovaatioille kehittäessämme tulevaisuuden vastuullisia ruokaratkaisuja. Noin 5 000 omistautuneen ammattilaisemme voimin keskitymme kuluttajatuotteisiin ja suoraan kuluttajaliiketoimintaamme Pohjois-Euroopassa, minkä lisäksi tuotteitamme viedään yli 40 maahan. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä ohjeita, jotka pohjautuvat konsernin arvoihin ja YK:n Global Compact -aloitteen periaatteisiin. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2024 oli 1,2 miljardia euroa.

Northern Magic. Made Real.