

The background of the entire page is a warm, golden-hour photograph of four people sitting on folding chairs around a small table in a grassy field. They appear to be having a picnic or a barbecue. In the foreground, a wicker basket containing several bottles is visible on the grass. The scene is bathed in a soft, orange glow from the setting or rising sun, with long shadows cast across the grass. Trees and foliage are visible in the background, some with leaves that are slightly out of focus, creating a sense of depth.

ICA

GRILLRAPPORTEN

2017

*Vi vill vara tillsammans när vi grillar -
endast 1 procent uppger att de helst
grillar för sig själva. 24 respektive 30
procent uppger att de helst grillar med
vänner respektive släkt och familj.*



Välkommen till ICAs Grillrapport 2017!

Att grilla är en älskad tradition som är starkt kopplad till drömmen om sommaren då vi får tid att umgås med familj och vänner. Det här är också temat för årets Grillrapport där ICA undersökt varför vi verkar trivas så bra kring grillen och hur vi kan se till att mötas där oftare.

Tillsammans med Kantar Sifo har vi gjort en undersökning som kartlägger svenskarnas vanor och tankar kring grillen. I år har vi undersökt närmare varför just grillen har en så positiv påverkan på oss. Varför gillar vi svenskar att grilla så mycket? Mår vi bättre av att grilla tillsammans och vad har grillen för effekt på vårt välmående? Just dessa frågor blir allt mer intressanta i ett mer stressat och individualiserat samhälle, där antalet gemensamma samlingsplatser tycks minska.

De senaste årens fokus på teknik i form av produkter och tillagning har också gjort grillen mer avancerad än vad den egentligen behöver vara. På grillens glöd får ju de bästa råvarorna, vare sig det är kött, fisk, fågel eller grönsaker, möjlighet att smaka som bäst utan krångel. Det ger oss också mer tid att prata med varandra.

Årets Grillrapport undersöker därför hur vi med ett mer prestationsfritt förhållningssätt till grillen kan samlas kring den oftare. Vi frågar oss dessutom hur vi kommer samlas kring grillen i framtiden.

För att ge svar på våra frågor har vi utöver vår undersökning tillsammans med Kantar Sifo även bjudit in ett antal experter både inom och utanför ICA såsom Sofia Ulver och Ida Hult, forskare inom konsumenttrender respektive etnolog, som förklarar varför vi gillar att grilla. Självklart har vi också tagit hjälp av ICAs egna kockar som delar med sig av årets bästa recept för att vi enkelt ska kunna umgås mer tillsammans runt grillen i sommar.

**20 % av svenskarna
grillar så ofta de kan
- 12% grillar året runt!**

Trevlig läsning!

"Vi släpper lite på prestationen när det ska grillas."

– Ida Hult, etnolog

Många involverar sina gäster vid matlagningen för att grillningen ska ske tillsammans (36%).

35% av de tillfrågade tror att svensken gillar att grilla så mycket för att det ger mer tid till att laga mat och umgås med varandra.

De mest populära samtalsämnena är matlagningen (16%), vänner och familj (12%) eller planer inför framtiden (10%), men var fjärde (39%) uppger att de anpassar samtalsämnet efter vilka de grillar med.

Vi vill vara tillsammans när vi grillar

- endast 1 procent uppger att de helst grillar för sig själva. 24 respektive 30 procent uppger att de helst grillar med vänner respektive släkt och familj.

De flesta svenskar uppger att deras grillfest helst ska vara lugn med vänner (40%).

Att vara tillsammans är det som smakar godast

För många svenskar innebär grillen sommar, ledighet och långa ljusa sommarkvällar tillsammans med nära och kära. Att grilla god mat i gott sällskap hjälper kroppen varva ner och en känsla av välbefinnande infinner sig – vi mår helt enkelt bra av att grilla!

Vi vet alla hur trevlig en grillkväll kan vara. Men det är nog färre av oss som tänker på hur det påverkar oss rent fysiskt.

– När vi njuter, äter gott och har roligt utsöndrar kroppen endorfiner, ett hormon med många positiva effekter, säger Paula Frösell, legitimerad dietist hos ICA.

Vi som människor har nämligen aldrig ätit enbart för att överleva - utan för att skapa social gemenskap.

– Att sitta ned och äta tillsammans markerar att det är paus, inte arbete, säger Ida Hult, etnolog och föreläsare inom konsumentbeteende, omvärldsbevakning och framtid.

Grillen har helt enkelt en positiv påverkan på vårt sinne och hjälper oss att varva ner.

– En anledning till att vi associerar grillen till nedvarvning beror på att grillen inte kräver lika mycket av oss och fler är inblandade i matlagningen, något som gör grillen mer jämlik. Alla hjälps åt med förberedelserna och även barnen får vara med, tillägger Ida Hult.

Grillen bjuder i grunden in till enklare matlagning som inte kräver några långa förberedelser eller krångliga tekniker. Grillen låter oss koppla av för att vi släpper på prestationen när det ska grillas.

– Att äta tillsammans markerar att vi hör ihop. Dessutom får vi göra något tillsammans. Drömmen om grillen är också drömmen om sommaren, en mycket speciell tid i svenskens ögon, säger Ida Hult.

Grillen ger tid för samtal

Bland vardagsprestationer och filterbubblor växer samtidigt behovet att lyssna och prata med varandra mer än någonsin. Tiden vid grillen bjuder in till samtal med nära och kära eller för att knyta nya bekanskskaper.

De flesta svenskar vill samla sina vänner till en lugn grillmiddag där det finns tid för samtal och reflektioner över glöden. Här samtalar vi om högt och lågt – de flesta väljer att prata om vänner, familj eller planer inför framtiden. Tiden vid grillen gör oss avslappnade och öppna för att reflektera över oss själva och vad som pågår runt om oss. Vår Sifo-undersökning visar att vi svenskar gärna vill diskutera djupare ämnen kring grillen som bland annat världsläget, miljön och våra värderingar.

– Grillen lockar till ett mer varierat och mindre formellt umgänge där alla ges chansen att vara med. Dessutom får vi vara utomhus där det finns färre etablerade sociala regler att följa, vilket leder till friare umgänge och livligare samtal, säger Ida Hult.



6 portioner Tid: över 60 minuter

FÄRSKOST MED GRÄSLÖK OCH NAJADLAX

3 dl gräddfil
1 kruka gräslök
2 msk färskriven pepparrot
150 g najadlax eller kallrökt lax
salt och svartpeppar

Till servering: Knäckebröd

1. Lägg en ren kökshandduk i ett durkslag och håll i gräddfilen. Låt stå i kyl under natten för att rinna av.
2. Skär gräslöken fint. Skala och riv pepparoten. Tärna laxen. Blanda gräslök, pepparrot och lax med den avrunna gräddfilen. Smaka av med salt och peppar.

57% vill grilla mer grönsaker i år.

4 portioner Tid: under 60 minuter

VEGOBURGARE MED ÄRTOR, DILL OCH PEPPARROT

3 dl grönsaksbuljong (vatten och buljongtärning eller fond)
1 dl polenta
250 g gröna ärtor
1 ask (20 g) färsk dill
1/2 citron
1 dl ströbröd
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
olja, till pensling

Pepparrotsmajonnäs

2 msk riven färsk pepparrot
1 1/2 dl majonnäs (recept finns på ica.se)
citronsaft
1/2 rödlök
1 stor tomat
2 saltgurkor
1/2 kruka krispsallad

4 skivor lagrad ost
4 hamburgerbröd

1. **Burgare:** Tina ärtorna om de är frysta.
2. Koka upp buljongen, rör ner polentan och låt sjuda cirka 5 minuter till tjock konsistens. Rör om då och då. Dra av från värmen och rör ner ärtorna.
3. Hacka dillen. Riv det yttersta skalet av citronen och pressa ur saften.
4. Mixa polenta och ärtor med citronskalet i en matberedare till ett grovt hack.
5. Rör ner dill och ströbröd och krydda med salt, peppar och några droppar citronsaft. Låt smeten svälla cirka 10 minuter. Forma till burgare med fuktade händer.
6. **Pepparrotsmajonnäs:** Skala och riv pepparrot. Rör ihop majonnäs och pepparrot. Smaka av med salt, peppar och gärna lite citronsaft.
7. Skala löken, skiva den och tomaten. Skiva gurkorna på längden.
8. Plocka av salladsbladen.
9. Pensla burgarna med oljan och grilla på direkt värme. Lyft över på indirekt värme och lägg på osten. Grilla under lock tills osten har smält. Grilla bröden.

Servera ärtburgarna med alla tillbehör.



Vad borde vi prata mer om kring grillen?

Svenskarna anser att vi borde prata mer om:

1. Miljön (17%)
2. Världsläget (15%)
3. Våra värderingar (14%)



47 procent hämtar sin receptinspiration till grillen från receptsidor nätet – hitta din grillinspiration på ica.se!

30% av svenskarna vill i år lägga fler vegetariska alternativ på grillen.

Var får du receptinspiration ifrån?

1. Tips från vänner och familj (48%)
2. Receptsidor på nätet (47%)
3. TV-program (22%)
4. Mattidningar (21%)

Leif Grönlund, kock ICA Köket, ger tips på svenska smaker till grilltillbehören:

"Färsk dill, gräslök, pepparrot, senap, fläder, västerbottenost – det finns många goda svenska sommarsmaker att använda som smaksättare i grilltillbehören!"

Varför är det viktigt att välja svenskodlat:

1. För att stötta svenska lantbrukare (81%)
2. Kortare transporter (57%)
3. Kvalitet (45%)
4. Tryggt (36%)

36% ser till att involvera sina gäster när det vankas grillfest.

Topp-listan när svensken grillar grönsaker:

Majs 60%	Tomat 39%
Paprika 56%	Squash 25%
Lök 55%	Sparris 25%
Svamp 48%	

27% av svenskarna vill grilla mindre mängd kött.

Landet med de goda smakerna

Att välja svenska råvaror till grillen är en glödhet trend som inte visar några tecken på att avta. Vi värnar om det svenska lantbruket och väljer helst lokalproducerat kött och grönsaker av hög kvalitet vars smaker talar för sig själva på grillen. Det lönar sig helt enkelt att satsa på svenska råvaror efter säsong för godast smak!

– Under sommarsäsongen är många av våra svenska råvaror som allra godast. I början av säsongen passar exempelvis sparris och små primörer som färsk lök, knippmorötter eller små rödbetor i foliepaket på grillen. Längre fram på sommaren mognar allt fler grönsaker som färskpotatis, bönor och gräslök, säger Leif Grönlund, kock ICA Köket.

Att välja råvaror med svenskt ursprung fortsätter vara en av de tydligaste trenderna under grillsäsongen. Vår Sifo-undersökning visar att vi väljer svenskt för att vi värnar om vårt svenska lantbruk - 8 av 10 svenskar uppger att de väljer svenskodlat främst av anledningen för att stötta svenska lantbrukare.

Alla får vara med – den gröna trenden håller i sig

Vid grillen möts idag veganer, vegetarianer och flexitarianer - att skapa en inbjudande grill där olika preferenser kan mötas och fokusera på umgänget snarare än tillagningstider är viktigt inför årets grillsäsong. Det ska vara enkelt för alla att grilla!

Undersökningen visar att svenskarna gärna provar alternativ till det klassiska grillköttet vid grillen. Vi ser oss om efter fler vegetariska alternativ och är nyfikna på nya smaker där mer än varannan svensk vill lägga fler grönsaker på grillen (57%).

– Idag grillar vi svenskar fler grönsaker av olika slag. Eftersom grillning är ett så pass stort intresse i Sverige har vi större kunskap och är mer nyfikna nu. Istället för att tänka vilket kött, fisk eller fågel jag ska ha till grönsakerna låter vi istället grönsakerna få spela huvudrollen.

Så lyckas du med grillfesten!

Majoriteten av svenskarna tycker att den största utmaningen vid grillfesten är att få all mat klar samtidigt. Leif Grönlund, kock ICA Köket ger sina bästa tips:

1. Låt en del av grillen gå på lite lägre värme eller med mindre kol under gallret. Då kan du hålla maten varm samtidigt som du grillar det sista.
2. Tänk på att allt inte behöver serveras brännhett - grönsaker passar utmärkt att servera lite mer ljumma.
3. Större köttbitar blir godast när de får vila, passa då på att grilla de sista rätterna.
4. Tänk på att inte krångla till det – håll det enkelt och umgås med dina gäster istället!

4 portioner Tid: under 60 minuter

BAKADE BETOR MED RAMSLÖKSAIOLI OCH GRILLAD RÖDING

Betor

cirka 600 g blandade
små betor
ugn- & grillfolie
salt
1 msk olja

Ramslöksmajonnäs

100 g ramslök
2 äggulor
2 tsk vitvinsvinäger
2 tsk dijonsenap
2 dl rapsolja
salt och peppar

Till servering: Grillad röding, citronhalvor, färskpotatis, dill och bladsallad

1. **Betor:** Ansa och skala betorna med en potatisskalare. Dela om de är stora.
2. Lägg betorna på ett dubbelvikt folieark. Salta och blanda med oljan.
3. Vik ihop foliearken till ett tätslutande paket. Lägg på grillen och grilla sakta under lock tills betorna är mjuka, cirka 40 minuter.
4. **Ramslöksmajonnäs:** Lägg ramslök, äggulor, vinäger och senap i en matberedare och mixa till en slät puré. Mixa ner oljan droppvis i purén. Smaka av med salt och peppar.
5. Servera de bakade betorna med ramslöksmajonnäs, röding och tillbehör.

Tips: Byt ut ramslök mot 65 g babyspenat och 1 riven vitlöksklyfta



4 portioner Tid: över 60 minuter

LAMMRACKS MED GRILLADE TOMATER OCH HARISSASMÖR

Grönsaker

1 knippe färsk lök
400 g romaticatomater
ugn- & grillfolie
4 msk olivolja
1 msk flytande honung
salt och svartpeppar

Bönor

150 g haricots verts
1 msk olivolja
1 vitlöksklyfta

Harissasmör

100 g smör, rumstempererat
2 tsk harissa
2 msk hackad persilja

Lammracks

cirka 900 g lammracks eller
lammracks fänkål & örter

1. **Grönsaker:** Ansa och dela lök och blast i halvor
2. Lägg lök och tomater med kvistarna kvar på ett dubbelvikt folieark, cirka 30x40 cm. Ringla över olivolja och honung. Krydda med salt och peppar. Vik ihop till ett paket, grilla indirekt under lock cirka 20 minuter.
3. **Harissasmör:** Mixa smör och harissa i en matberedare eller vispa med elvisp till luftig konsistens. Hacka och vänd ner persiljan och smaka av med salt.
4. **Lammracks:** Grilla lammracksen, först på direkt värme till fin färg och sedan indirekt under lock tills innertemperaturen är 58°C. Låt vila i fuktat smörpapper minst 15 minuter. Skär i bitar mellan benen på köttet.
5. **Bönor:** Ansa börnorna och stek dem mjuka i olivoljan. Skala och pressa i vitlöken mot slutet av stekningen. Krydda med salt och peppar.
6. Servera lammracksen med bönor, grönsaker, harissasmör, färskpotatis och sallad.

Vi kommer alltid att älska grillen

Människans fascination för eld och god mat har en lång historia. Att grilla idag och i framtiden kommer antagligen ha många likheter, men mycket kommer också att skilja sig åt. Sofia Ulver, docent vid Lunds Universitet och forskare i konsumenttrender och måltider, har tittat mer på hur vi grillar idag och i framtiden.

Sedan urminnes tider har människan samlats kring lägerelden, inte bara för födans skull utan också för att finna gemenskap. Inom antropologin har grillningen och varandet vid elden lyfts fram som en historisk ritual för just förening och stärkandet av sociala band.

– Dagens nöjesgrillande fick sitt genomslag i Sverige under 50-talet när camping började bli en het semestertrend hos svenskarna. Grillandet blev en av de främsta aktiviteterna för att samla familjen och koppla av på campingplatsen, säger Sofia Ulver.

Det finns flera sociala trender som bidrar till att vi älskar att grilla. En växande längtan till kontakt med naturen och autenticitet i vår matlagning speglas i de senaste årens starka trend att äta mer ekologiskt och närproducerat. Vi undviker halvfabrikat och smakförstärkare till förmån för rena och naturliga smaker.

– Som människor har vi ett behov av att söka oss till andra människor i samband med måltiden, vilket bidrar till att grillen blivit så populär – tiden vid grillen är inåtblickande men ändå social, säger Sofia Ulver och fortsätter.

– I framtiden kommer dessa drivkrafter fortsätta påverka hur och varför vi grillar. I dagens oroliga världspolitiska klimat med gränser som sluter sig och ett växande klimathot ökar vår vilja att ta ansvar för våra egna resurser. Vi kommer att fortsätta värna om det svenska lantbruket och välja svenska råvaror även i framtiden.

Oavsett vad framtiden för med sig kommer vår kärlek till grillen bestå. Grillen har alltid och kommer alltid vara en trygg och avkopplande plats där vi människor kan samlas runt god mat, härligt sällskap och enkla eller djupa samtal.

**20% av svenskarna
uppger att de grillar
så ofta de kan.**

*"I framtiden kommer vi umgås
precis så avslappnat och
gemytligt som vi gör runt grillen
idag – det är ju dess mening!"*

– Sofia Ulver, docent Lunds Universitet

12 bitar Tid: över 60 minuter

GRÄDDTÅRTA MED FLÄDER, JORDGUBBAR OCH VIT CHOKLAD

Tårtbotten

4 ägg
2 dl socker
1 1/2 dl vetemjöl
1/2 dl potatismjöl
1 1/2 tsk bakpulver

Chokladcrème

200 g vit choklad
3 dl vispgrädde
1 lime
ca 1 dl flädersaft,
koncentrerad

Garnering

1 liter jordgubbar
6 dl vispgrädde

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. **Tårtbotten:** Spänn fast ett bakplåtspapper eller smörj och bröa en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
3. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver och sikta ner i äggsmeten och rör om. Häll smeten i formen.
4. Grädda kakan i nedre delen av ugnen cirka 40 minuter, känn med en sticka att den är torr. Låt kakan kallna och dela den i tre delar.
5. **Chokladcrème:** Bryt chokladen i mindre bitar. Koka upp hälften av grädden och ta av från värmen. Rör ner chokladen och låt den smälta helt. Rör slätt med resten av grädden. Låt grädden kallna ordentligt i kylan minst 2 timmar.
6. Vispa upp grädden med en elvisp. Riv det yttersta skalet av limen och vänd ner i crèmen.
7. Skär kakan i tre bottenar. Lägg en botten på ett fat och skeda över lite av flädersaften. Bred på hälften av chokladcrèmen, lägg på nästa botten skeda över flädersaft och bred på resten av chokladcrèmen.
8. Lägg på den sista botten och skeda över flädersaft.
9. **Garnering:** Ansa jordgubbarna och dela dem eventuellt i halvor. Vispa grädden och lägg över den i en spritspåse
10. Spritsa på grädden och garnera med jordgubbarna.



Sammanfattning Kantar Sifo

- Svenskarnas grillvanor i siffror

ICA har tillsammans med Kantar Sifo kartlagt svenskarnas vanor och tankar inför årets grillsäsong.

Att grilla tillsammans är det som smakar godast

- Vi vill vara tillsammans när vi grillar - endast 1 procent av svenskarna uppger att de helst grillar för sig själva. 24 respektive 30 procent uppger att de helst grillar med vänner eller släkt och familj.
- 35 procent anser att vi gillar att grilla så mycket för att det ger mer tid till att laga mat och umgås med varandra. Svenskarna uppger att deras grillfest helst vara lugn med vänner (40%).
- 45 procent av svenskarna uppger att deras största utmaning vid grillen är att få all mat klar samtidigt. Andra utmaningar tycker svenskarna är att få råvaran rätt grillad (38%) samt att få till rätt temperatur på grillen (21%).
- Svenskarna tycker att fläskkött (46%), korv (46%), och hamburgare (42%) är det lättaste att grilla till fler än fyra personer. Det svåraste anses däremot vara fisk- och skaldjur (31%), nötkött (19%) och kyckling (15%).
- 12 procent av svenskarna uppger att de grillar året om.

Den gröna trenden håller i sig

- Fler än var fjärde person (27%) uppger att de i år vill grilla mindre mängd kött. Var tredje svensk (30%) vill grilla fler vegetariska alternativ.
- Fler än varannan (57%) uppger att de vill grilla mer grönsaker.
- Topplistan när svensken väljer grönsaker till grillen:
 1. Majs (60%)
 2. Paprika (56%)
 3. Lök (55%)
 4. Svamp (48%).
- 47 procent uppger att de vill grilla mer ekologiska råvaror i år.

Tid för samtal

- De mest populära samtalsämnen runt grillen är matlagningen (16%), vänner och familj (12%) eller planer inför framtiden (10%). 39 procent uppger att de anpassar samtalsämnet efter vilka de grillar med.
- Svenskarna anser att vi borde prata mer om miljön (17%), världsläget (15%) och våra värderingar (14%) vid grillen.

Landet med de goda smakerna

- 45 procent uppger att svenskt ursprung är den viktigaste faktorn när de väljer kött till grillen. Av de som väljer svenskt kött uppger 67 procent att anledningen är för att stötta svenska lantbrukare.
- Den främsta anledningen till att svenskarna väljer svenskt kött är för att stötta svenska lantbrukare (81%), kortare transporter (57%), kvalitet (45%), och för att det känns tryggt (36%).

Undersökningen genomfördes tillsammans med Kantar Sifo mellan den 15 och 27 februari 2017 med 1 001 respondenter från hela Sverige som uppger att de grillar någon gång under året.

Årets grillsortiment från ICA!

Årets grillsortiment från ICA innehåller fler goda nyheter inom kött, fisk, fågel och vego som passar grillens alla smaker. Vare sig vi väljer färdigkryddade rätter utan krångliga förberedelser eller råvaror vars goda smaker talar för sig själva är årets grillnyheter lätta att tillaga – så att vi får mer tid till att umgås med varandra vid grillen.

Smakrika nyheter att grilla tillsammans

ICA Gott liv Snabbfilé kyckling guajillo

Tunna färdigkryddade snabbfiléer av svensk kyckling kryddade med säsongens smak guajillo-chili och örter. Guajillo-chili har anor från Mexiko och är en relativt het chili med örtig och syrlig smak. Lanseras vecka 14.



ICA Gott liv Fjällröding

Fjällröding från det kalla svenska fjällvattnet i Hornavan. Fisken har ljusröd till röd köttfärg och är extra god att grilla. Bara salta, peppra och grilla. I ICAs sortiment finns även fryst fjällrödingfilé. Finns i butik nu.

ICA I love eco Flankstek

Nu lanseras ekologisk och KRAV-märkt flankstek med svenskt ursprung. Flankstek passar bra att grilla i bit på indirekt värme – en grillfavorit! Finns i butik från vecka 14.



ICA Sliders

Små färska slidersburgare av svenskt nötkött som kan ätas som förrättstilltugg vid grillen i väntan på att övriga rätter blir klara eller vara del av en buffé. Slidersburgarna är på 45 gram. Till burgarna lanseras ett passande slidersbröd bakat på surdeg med en syrlig smak. Toppa burgaren med exempelvis chilihamburgerdressing och saltgurka. Sliders och bröd finns i butik från vecka 14.

Rökiga korvar från Holy Smoke

ICA Selection Holy Smoke

Årets hetaste grillnyheter är tre rökta korvar framtagna i samarbete med restaurangägarna och toppgrillarna på Holy Smoke BBQ i Höganäs. Riklig köttmängd och saftighet, med svenskt kött och smaksatta med inspiration från BBQ-meckat Lockhart i Texas. Smaksatt med riktig öl, färsk kryddor och lagrad cheddar. Lanseras i tre smaker vecka 14.



ICA Selection Holy Smoke Beef Sausage

Passar bra på grilltallriken med sallad eller bröd, gärna grovt, och varför inte toppa upp med syltad rödlök, fänkål- & äppel-slaw eller lite ajvar relish-majonnäs? Innehåller 94% svenskt nöt- och griskött.



ICA Selection Holy Smoke Jalapeño Cheddar

Denna korv passar utmärkt tillsammans med hot cucumber relish, grov delisenap och lite baconkrisp. Gjord på 83% svenskt gris- och nötkött.



ICA Selection Holy Smoke Chipotle Garlic

Denna rökiga korv passar perfekt att toppa med majssalsa, röd coleslaw eller rostad lökmajonnäs! Gjord på 92% svenskt gris- och nötkött.

ICA Selection Lemonad apelsin & röd grapefrukt

När sommarens hetta slår till passar det utmärkt att svalka sig med ICA Selection Lemonad som finns i flera smaker. I år lanseras ytterligare en smak som passar grillens alla rätter – ICA Selection Lemonad apelsin och röd grapefrukt. Nyhet från vecka 16.



Årets vego-nyheter!

ICA Gott liv Vego-chorizo

Intresset för att grilla vegetariskt ökar och ICA lanserar en vegetarisk chorizo i ICA Gott liv-serien. Korven är sojabaserad och klassiskt kryddad med paprika och chili som passar utmärkt till grillens alla fester. Vego-chorizon är självklart GMO-fri och producenterna RTRS-certifierade. Lanseras vecka 14.

ICA Gott liv Ostbiffar

ICA utökar det färska vegetariska sortimentet och lanserar under våren ICA Gott liv ostbiffar med broccoli, blomkål och krämig ost med en spröd panering. Ostbiffarna kan stekas eller tillagas i ugn men passar även att grillas.

Du har precis läst Grillrapporten 2017, en kartläggning över svenskarnas grillvanor och ICAs grilltrender för grillsäsongen 2017. Undersökningen genomfördes tillsammans med Kantar Sifo mellan den 15 och 27 februari 2017 med 1 001 respondenter från hela Sverige som uppger att de grillar någon gång under året.

Stort tack till Ida Hult och Sofia Ulver samt Lieselott Liljevik, Paula Frösell och Leif Grönlund på ICA som bidragit till intressanta samtal kring grillning.

KONTAKT

ICA Sverige AB, 171 93 Solna
ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52
www.icagruppen.se/media



Tips och inspiration i appen ICA Grilla, vår receptbroschyr och på ica.se - och naturligtvis i ICA-butikerna.