



Pressinformation, produktfakta

Solna, 4 september 2014

Årets julnyheter från ICA

I årets julsortiment från ICA finns nyheter för julens alla goda stunder och behov. Från det enkla julminglet och den proffsiga skinkmackan som ska bli klar på nolltid, till den ekologiska julskinkan som tillagas från grunden på traditionellt sätt.

Till julminglet

Små delikata fikon från Spanien

ICA Små mjölade fikon är en ny delikatess i julsortimentet. Detta är ett lite mindre fikon som passar såväl som snacks som i sallader och annan matlagning. Fikonen är odlade i regionen Extremadura i Spanien och är mjölade för att inte klibba. Nyhet i butik från vecka 45.



Tranbär smaksätter glöggen

En nyhet i dryckesväg är ICA Alkoholfri glögg Tranbär. Glöggen är helt alkoholfri och tranbärens lätta syrlighet gör att den smakar relativt friskt och fruktigt och mindre sött än traditionell alkoholfri glögg. Nyhet i butik från vecka 45.



Gyllengul saffranskringla till lussefikat

En söt nyhet till julens mingel och fikastunder är ICAs saffranskringla – en gyllengul mördegskringla toppad med pärlsocker. ICA Saffranskringla bakas i Kalmar. Nyhet i butik från vecka 45.



Tranbär och mandel i glöggen

ICA Glöggmix tranbär & mandel är en favorit från i fol. Med denna mix i glöggen blir det en fin kombination av syra från tranbären och sötma från glöggen. Passar annars som snacks. ICA Glöggmix finns även i den traditionella smaken russin och mandel. Finns i butik från vecka 45.



Ekologiska dadlar till julfaket

ICA I love eco Dadlar är söta och extra mjuka dadlar, utan konserveringsmedel. Dadlarna passar som godis eller att hacka och blanda i matbröd och mjuka kakor. Finns i butik nu.



På skinkmackan

Tjuvstarta julen med enkla julskinkan

ICA Färdigskivad griljerad julskinka är en god nyhet för den som vill tjuvstarta julen, inte hinner eller helt enkelt inte har behovet av en hel skinka till jul. Den färdigskivade julskinkan är gjord på helmuskelskinka av svensk gris och har en god senapsgriljering. Perfekt på knäckemackan! Julskinkan kommer i tre storlekar: 120 g, 250 g och 500 g. Nyhet i butik från vecka 48.



Julknäcke från Roslagen

ICA Julknäcke bakas av Roslagsbröd med ett gediget hantverkskunnande och tradition sedan 1922. Med råg från Mälardalen gräddas ICAs Julknäcke i en tio meter lång ugn av gjutjärn och tegel. Hemligheten bakom det goda brödet är en blandning av rätt vattenhalt, degknådning, jäsning, utbakning, tjocklek, naggning, gräddning och torkning. Finns i butik från vecka 45.





Smör från Småland

ICA smör (250g) från Emåmejeriet är en nyhet inom ICAs sortiment "God Smak Från", där ICA samarbetar med utvalda mindre producenter inom svenskt mathantverk. På Emåmejeriet kärnas smöret enligt traditionell metod i en smörkärna. Hantverket och själva råvaran, mjölk från de närbelägna sex småländska bondgårdarna, bidrar till en unik produkt. Smöret har en tydlig fyllighet med en härlig syra och välbalanserad sötma. Nyhet i butik från vecka 37.



Grönt på julbordet

Snabbare kål

Kål har sin givna plats på julbordet, inte minst i södra Sverige. Med ICA Skuren grönkål (275g) är halva jobbet redan gjort och du slipper stå och strimla kålen själv. Dessutom går en krona per såld förpackning under julperioden till Childhood. Detsamma gäller även ICA Skuren vitkål 400g samt ICA Skuren Rödkål 400g. Finns i butik från vecka 48.



ICA Brysselkål

Brysselkål är klassiskt grönt på julbordet. Allra godast serveras den smörslungad eller snabbt hackad och smörstekt till revbensspjällen och julsinkan. Smörstekt får brysselkålen en mildare majsliknande smak som också passar bra till fisk, kanske blir den en favorit till lutfisken? ICA Brysselkål 500 g finns i butik från vecka 48.



Mer ekologiskt till årets jul

ICA Sveriges försäljning av ekologiska varor under andra kvartalet 2014 är den högsta någonsin. Totalt ökade den ekologiska försäljningen i det centrala sortimentet med 62 procent, jämfört med samma kvartal föregående år. ICAs ekologiska kött har alltid svenskt ursprung och är av KRAV-råvara, med strängare djuromsorgsregler än de EU-ekologiska. Det innebär i korthet att man alltid utgår från djurens naturliga beteende, att fodret är ekologiskt och att djuren vistas ute en stor del av året. För mer information, se: <http://www.ica.se/icas-egna-varor/sortiment/kott/>

Ekologisk julsinka – rimmad

Med ICA I love eco Julskinka rimmad kan du tillaga din julsinka från grunden på klassiskt vis. Ugnstek eller koka din egen julsinka med till exempel kryddpeppar, lagerblad och lök. Skär bort svålen och griljera i ugn. Vill du dekorera den som man gjorde förr med sockerkristyr, blanda florsocker, vatten och ättika och spritsa ett vackert nätmönster över skinkan. Finns i butik från vecka 48.



Ekologisk julsinka – färdigkokt

Med ICA I love eco Julskinka kokt med svål behöver du bara griljera skinkan innan den är klar för servering. Perfekt för dig som vill spara tid, men ändå känna doften av griljerad skinka. Griljera skinkan med en blandning av ägg, senap och ströbröd. Den färdiga gyllenbruna skinkan blir extra fin dekorerad med hela kryddnejlikor. Finns i butik från vecka 48.



Ekologiska revbensspjäll

Revbensspjäll är för många ett måste på julbordet och hos ICA finns ett ekologiskt alternativ. ICA I love eco Revbensspjäll av tjocka revben är marmorerade och har en högre fetthalt än tunna revben. När de tillagas smälter mycket av fett ut och ger smak och saftighet. Revbenen kan med fördel förkokas, glaseras och stekas i ugn. Finns i butik från vecka 48.





Det lilla extra på julbordet

Norsk lax med traditioner

ICAs skivad lax finns i flera varianter och passar perfekt till julmaten. Laxen odlas i de kalla, klara fjordarna utanför Norges västkust. På Smögen röks och gravas laxen enligt traditionen som gått i arv från generation till generation. Den kallrökta laxen röks under relativt låg temperatur och under en längre tid på traditionellt vis med alspån. Den gravade laxen framställs genom att färsk laxfilé täcks med en gravblandning bestående av salt, socker, dill och vitpeppar. Laxen ligger till sig och mognar tills den fått rätt smak och konsistens. Den rimmade laxen fås genom att färsk laxfilé saltas för att sedan mogna under ca ett dygn. Socker tillsätts också för smakens skull. Rimmad lax är mer ren och neutral i smaken, eftersom den inte innehåller dill och vitpeppar. Finns i butik från vecka 48.



Variera med kyckling i jul

ICAs svenska kycklingfilé med julkrydda är smaksatt med kanel, ingefära, kardemumma, paprika och chili. Den kryddiga kycklingfilén passar till det mesta och är ett bra middagsalternativ, såväl innan jul vid adventsminglet som till julbordet. Finns i butik från vecka 48.



Mer information

Frida Larsson, ICA Sverige AB, e-post: frida.larsson@ica.se
ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52