



Mediatiedote 14.6.2016  
Julkaisuvapaa kello 11

## **Fazer tuo kauramyslit kaappoihin syksyllä** **Herkullisia uutuusmyslejä voi nauttia hyvällä omallatunnolla**

**Fazer kasvaa täysin uuteen tuoteryhmään ja tuo herkulliset myslit kaappoihin elokuussa. Fazer Alku -myslit vastaavat suomalaisten toiveeseen terveellisemmistä ja luonnollisemmista myslivaihtoehdoista. Uutuusmysleissä ei ole lisättyä sokeria eikä vehnää. Myös rusinat on jätetty pois ja runsasta makua antavat aidot, lisäaineettomat ja pakastekuivatut marjat ja hedelmät. Alku-myslit valmistetaan Lahdessa, oman kauramylllyn rakastetuista isoista kaurahiutaleista.**

Suomalaisilla kauratuotteilla on nyt nostetta sekä Suomessa että maailmalla. Fazerilta on toivottu suomalaiseen makumaailmaan sopivia kauratuotteita myös myslilyllyyn. Myslikategoriassa kotimaisten tuotteiden osuus on ollut vain noin 10 prosenttia.

”Fazer Alku -myslit kasvattavat ja kehittävät koko tuoteryhmää. Kuluttajat ovat pyytäneet terveellisempiä ja herkullisempia myslivaihtoehtoja. Näitä myslejä voi syödä hyvällä omallatunnolla”, toteaa Fazerin strategiasta ja myllyliiketoiminnasta vastaava johtaja **Heli Arantola**.

Vuonna 2014 Fazer toi markkinoille Alku-puurot, jotka valloittivat suomalaisten aamiaispöydät ja sydämet. Alku-myslit jatkavat luontevasti Fazerin suomalaista kauratarinaa.

### **Vain niitä aineksia, joita kotonakin käyttäisit**

Fazer kehittää jatkuvasti uusia innovatiivisia tuotteita ja kuluttajia kuunnellaan tarkalla korvalla. Fazerin teettämän tutkimuksen\* mukaan mysleissä suomalaisten suosikki on vadelma ja inhokki rusina. Myslien valinnassa tärkeimmät ostokriteerit ovat herkullinen maku ja runsaskuitisuus.

”Alku-mysleihin ei haluttu lisättyä sokeria, vehnää eikä E-koodeja. Rusinatkin jätettiin rannalle ruikuttamaan. Luonnollinen makumaailma on luotu käyttämällä aitoja marjoja ja hedelmiä, hunajaa sekä täysjyväviljaa. Rouskuvan rapeista mysleistä löytyy vain niitä aineksia, joita kotonakin käyttäisit”, painottaa Alku-myslien päätuotekehittäjä **Tuula Laukkanen**.

Muutamien vuosien mittainen tuotekehitysprosessi on sisältänyt lukuisia makutestejä. Alusta asti myslejä on maisteltu sellaisenaan ja jonkun tuotteen, kuten luonnonjogurtin kaverina. Rapeus- ja purtavuus ovat olennaisia, jotta tuote ei pehmenne liian nopeasti.

”Matka on ollut mielenkiintoinen ja mukaansatempaava ja töitä on jatkettu välillä kotikeittiössäkin. Lukuisia hiutaleita ja granoloita on tullut paahdettua ja välillä myös poltettuakin”, paljastaa Laukkanen nauraen.



### **Kolme hurmaavaa makuvaihtoehtoa käteväällä kaatonokalla:**

**Sadonkorjuumysli** on valmistettu hellästi paahdetuista kotimaisista viljoista, kaurasta, ohrasta ja rukiista. Lisämakua tuovat hunajaiset kauranokareet ja herkulliset siemenet.

**Kotipuutarhamysli** sisältää kaikille suomalaisille tuttuja makuja, joita voi löytyä jopa omasta pihapiiristä. Lisäksi joukossa on runsaasti proteiinia antavia siemeniä ja hyviä rasvoja.

Todellinen nautiskelijan valinta on **Omenainen kauragranola**. Omenan ja uunissa paahdetun kauran suussa sulavan yhdistelmän tuloksena on pehmeä herkkumysli, jonka täyteläinen maku tulee aidosta hunajasta.

Alku-myslien tuunaaminen erilaisilla lisäkkeillä tuo raikasta vaihtelua aamuhetkiin.

### **Fazer Alku -myslit:**

- Ei lisättyä sokeria; makeus hunajasta
- Ei vehnää; vain kotimaista täysjyväkauraa, -ohraa ja -ruista
- Harkitut luonnolliset raaka-aineet; yksinkertaisimmillaan vain viittä eri ainesosaa
- Maku aidoista lisääaineettomista, pakastekuivatuista marjoista ja hedelmistä; ei tiivisteitä, ei rusinoita
- Uusi rapea koostumus; mysleissä mukana 'kauranokareita'
- Kotimainen vaihtoehto ja kätevä pakkaus kaatonokalla

Kauppoihin tuoteperhe saapuu elokuussa 2016, ennakkomyynti aloitetaan Fazer Caféissa kesän aikana.

### **Tutustu myös muuhun materiaaliin:**

- Tiedote: "Fazer haastaa myslimarkkinat"
- Sari Mattssonin herkulliset annokset ja annoskuvat aamuun

\*Tutkimus toteutettiin yhdessä Dagmar Driven kanssa joulukuussa 2015, Online-tutkimukseen vastasi 1036 kuluttajaa.

### **Lisätietoja:**

Heli Arantola, johtaja, Strategia ja Myllyliiketoiminta, Fazer-konserni,  
p. 0500 505 762, [heli.arantola@fazer.com](mailto:heli.arantola@fazer.com)

Leena Majamäki, viestintäjohtaja, Fazer-konserni, p. 040 585 1585, [leena.majamaki@fazer.com](mailto:leena.majamaki@fazer.com)  
Mediapuhelin: p. 040 6682 998, arkisin klo 8-16

**Painokelpoiset kuvat:** [www.fazergroup.com/pictures](http://www.fazergroup.com/pictures), "Media Press", "Mysli"

### **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. Vuonna 2016 vietetään menestyksekkään Fazer-konsernin 125-vuotisjuhlavuotta ja tänä vuonna tulee myös kuluneeksi 150 vuotta sen perustajan Karl Fazerin syntymästä. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2015 oli yli 1,5 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*