



Pressinformation 2011-09-06

Parisbor provar 800-årig svensk osttradition

Hårdost har länge varit ett självklart inslag på våra svenska frukostbord. När [Arla](#) nu lanserar sina ostklassiker Arla Svecia, Grevé®, Herrgård® och Präst® i ny förpackningsdesign vill man lyfta fram den svenska osttraditionen och visa att de svenska ostskatterna står sig i en internationell jämförelse. Därför öppnas en shop-in-shop i en ostbutik i Paris. Samtidigt introduceras 400 grams skivad hårdost i återförslutningsbara förpackningar, något som är nytt inom ostsegmentet.

Arla är störst inom hårdost i Sverige med 43 procent* av all hårdostförsäljning och ser det därför som naturligt att också värna om vår svenska osttradition. Den nya designen på hårdostförpackningarna är också inspirerad av Sveriges långa historia som ostland.

- Sverige är ett ostland i världsklass. Vi har lika lång tradition att tillverka fantastiska ostar som exempelvis Frankrike, även om vi konsumerar våra ostar på lite olika sätt. Vår egen hårdosttradition sträcker sig ända tillbaka till 1200-talet. Det är något att vara stolta över, säger Kristina Sörensen, brand manager på Arla Hårdost.

Arla introducerar nu också 400-gramsförpackningar med skivad hårdost för Präst och Herrgård. Förpackningarna är återförslutningsbara, vilket är helt nytt inom ostsegmentet. Det underlättar för konsumenterna eftersom det går lätt att öppna och återförsluta dem.

- Hårdosten begränsas ofta till smörgåspålägg på frukostbordet. Med den skivade hårdosten hoppas vi att konsumenterna ska våga prova nya användningsområden. Färdiga skivor är exempelvis fantastiskt bra till olika grillade smörgåsar, säger Kristina Sörensen.

Svenska hårdostar i Paris

För att påvisa att Sverige står sig i konkurrensen med andra ostländer öppnar Arla en tillfällig shop-in-shop med svenska hårdostar i ostbutiken La Fermette på 86 Rue Montorgueil i Paris. Hårdostarna gästspelar i butiken mellan 22 oktober och 5 november.

- Vi tror att svensk ost på fransk mark kommer att väcka stor nyfikenhet. I Sverige konsumerar vi ost på lite olika sätt, och våra hårdostar kan säkert bli ett nytt och spännande inslag för fransmännen! Det här är såklart ett sätt för oss att visa att svensk ost är något att räkna med, säger Kristina Sörensen.

I butik vecka 36-38

De nydesignade förpackningarna för hårdost i bit finns i butik omkring vecka 38. Den nya designen syns på Präst, Greve, Svecia och Herrgård. Cirkapriset är 75-85 kr/kg.

Den nya 400-gramsförpackningen med skivad hårdost finns i butik i Sverige från vecka 36. Konsumenterna kan välja mellan Präst och Herrgård. Förpackningarna kan kosta mellan 45 kr till 50 kr styck.

Svenska hårdostar (Präst®, Grevé® och Herrgård®) är varumärkesskyddade vilket innebär att de måste tillverkas efter specifikt angivna recept och av naturliga råvaror såsom 100 procent svensk mjölk oavsett tillverkare och varumärke. Svecia är den första svenska produkten som kom med på EU:s lista över skyddade matprodukter. Svecia har Skyddad Geografisk Beteckning enligt EU:s förordning om geografiskt skydd vilket innebär att den bara får tillverkas i Sverige.

*Källa: Nielsen MAT w3211

För ytterligare information kontakta:

Kristina Sörensen, varumärkesansvarig, Arla, mobil: 070-840 28 52, e-post: kristina.sorensen@arlafoods.com

Inger Söderlund, PR-chef, Arla Foods AB, mobil: 070-689 58 84, e-post: inger.soderlund@arlafoods.com

För högupplösta bilder: arlafoods/bildbank

Arla Foods är världens åttonde största mejeriföretag och världens största leverantör av ekologiska mejeriprodukter. Den samlade mjölkvinvågningen är på cirka 8,6 miljarder kilo och omsättningen cirka 70 miljarder svenska kronor. Det är en kooperativ förening som ägs av cirka 7 600 svenska och danska mjölkbönder. Arla Foods har produktion i 13 länder och försäljningskontor i ytterligare 20 länder. Med rötterna i åkermarken, på både den svenska och danska sidan om Öresundsbron, exporterar vi mejerivaror till hela världen. Verksamheten omfattar hela kedjan från mjölkproduktion till färdiga produkter.