

Pressmeddelande

27.10.2009

Gröna kulor finländarnas godis i 80 år

För många är marmelad, vid sidan av choklad, ett viktigt inslag på julen. Den utsökt friska marmeladsmaken påminner många om barndomens jular. Marmelad har ingått i Fazers produktsortiment alltsedan slutet av 1800-talet. Karl Fazer tog med sig recepten, och till en början även de skickliga marmeladtillverkarna, från S:t Petersburg. De gröna kulorna föddes i Helsingfors på 1920-talet.

I Villmanstrand tillverkas cirka 17 miljoner Gröna kulor till jul. Julens marmeladprodukter tillverkas från slutet av augusti fram till början av november. Under högsäsongen utförs arbetet i två skift av fler än 50 personer.

Fazer inledde tillverkningen av Gröna kulor för 80 år sedan, år 1929. Vid den tiden låg fabriken på Fabriksgatan 29 i Helsingfors, och därifrån flyttades tillverkningen till Fazers i Vanda år 1960.

När bristen på arbetskraft var stor i huvudstadsregionen på 1980-talet flyttades marmeladtillverkningen till Ranua där en ny fabrik uppfördes åren 1987–1988. År 1999 stängdes fabriken i Ranua, och marmeladtillverkningen koncentrerades till Fazer Konfektyrs fabrik i Villmanstrand.



Från halvor till marmeladkulor

På 1950-talet var marmeladtillverkningstekniken fortfarande primitiv. Produkterna göts i metallformar som placerades en kort stund i kylskåp för att marmeladbitarna lättare skulle lossna ur formarna. Marmeladbitarna lösgjordes från formarna en och en med en gaffel.

Sedan år 2000 lösgörs marmeladen från formarna helt automatiskt. Två plattor med gjutna halvor pressas mot varandra och bildar hela kulor som sedan lösgörs maskinellt.



Produktionen i Villmanstrand har kontinuerligt moderniserats. För ett par år sedan fick marmeladaskarna s.k. modulformat för att de skulle passa bättre i affärshyllorna.

Gröna kulor säljs i askar av två olika storlekar, 260 och 500 gram, cirkapris 3,90 € och 5,60 €.



Fazers äldsta sötsak i ny ask

Utöver de Gröna kulorna och Finlandia-marmeladen tillverkas cirka 25 miljoner Pihlaja-marmeladkarameller till jul. Pihlaja-marmeladen säljs numera även i en ny presentask i retrostil vid sidan av den bekanta rödgula påsen. Pihlaja-marmeladen är den äldsta Fazer-produkten som fortfarande säljs.



Tillverkningen av produkten inleddes i Fazers konditori på Glogatan år 1895. Produkten är också känt som Rävgodiset – den karaktäristiska bilden av en räv har från allra första början funnits på omslaget.

En riktig nostalgitripp: Pihlaja-ask med den bekanta retrostilen, 320 gram, cirkapris 3,30 €.

Ytterligare upplysningar:

kategoridirektör Farid Hamadi, Fazer Konfektyr, tfn 040 502 6890

Fazer-koncernen

Fazer-koncernen började som ett familjeföretag som grundades år 1891 när Karl Fazer öppnade sitt första konditori i Helsingfors. Idag erbjuder Fazer-koncernen måltidstjänster samt bageri- och konfektyrprodukter. Koncernen har verksamhet i åtta länder. Verksamheten baserar sig på kundfokusering, utmärkt kvalitet och samarbete. Koncernen har fyra divisioner som skapar smakupplevelser inom respektive områden: Fazer Amica, Fazer Bageri, Fazer Konfektyr och Fazer Ryssland. Fazer-koncernens omsättning år 2008 (pro forma) var över 1,5 miljarder euro. Koncernen har ca 17 000 anställda. **Fazer Konfektyr** är det ledande konfektyrföretaget i Finland och en stark aktör i Östersjöområdet. Fazers konfektyrfabriker ligger i Finland: i Vanda (choklad), i Villmanstrand (sockerkonfektyr) och i Högfors (tuggummin).
www.fazermakeiset.fi