

Pressmeddelande

25.9.2009

Marianne 60 år – blårandiga Marianne gjorde comeback på konsumenternas begäran

Marianne-karamellens chokladinnandöme och pepparmintöverdrag har hänfört finländarna i hela 60 år. Jubileumsåret till ära gjorde blå- och vitrandiga Marianne med toffeesmak comeback i affärerna i september för en begränsad tid: fram till april nästa år. Många minns den blå Marianne-karamellen som lanserades under namnet Marimint på 70-talet, och en comeback har stått högt på konsumenternas önskelista.

Marianne-godiset tillverkas i Villmanstrand. Årligen tillverkas 1,4 miljoner kilo av ursprungliga röd- och vitrandiga Marianne. Marianne är en mycket populär sötsak både i Finland och utomlands.

Ursprunglig form och smak



Marianne-karamellen utvecklades av konfektyrmästarna **Aimo Martikainen** och **Antti Österman** hos den finländska karamelltillverkaren Chymos. Konfektyrfabriken låg på den tiden i Toijala; man inledde byggandet av fabriken i fortsättningskrigets slutskede när man befarade att riksgränsen skulle komma att gå väster om Villmanstrand. Chokladnyheten med krispigt överdrag lanserades år 1949.

Marianne-karamellen är en kombination av ryska konfekttraditioner och fransk smak. Karamellen har behållit sitt ursprungliga format – arbetsnamnet Lyhde (kärve) kan härledas till gjutformens format. Konstnär **Aimo Vuorinen** är mannen bakom namnet Marianne och det klassiska röd- och vitrandiga utförandet.

När Fazer köpte Chymos år 1993 blev Marianne-karamellen ett attraktivt tillskott i Fazers konfektyrsortiment. Dess recept har bevarats oförändrat i 60 år. Samtidigt har Marianne vuxit till en produktfamilj som utöver karamellen inkluderar Marianne-dragéerna (1991), Marianne Crush-bakprodukten (1999), Marianne Snacks-stången (2006) och Marianne-lakritsstången (2009). Till jul och i den s.k. Travel Trade-försäljningen (färjor, flygplatser) finns även Marianne Mix-asken som innehåller ursprungliga Marianne, Marianne med toffee och dessutom ett alternativ med apelsinsmak.



Värmande i höst: Marianne-kakao med mint

2 tsk Fazer Cacao-kakaopulver
1 msk socker
2 dl mjölk
2–3 msk Fazer Marianne Crush-kross

Garnering:

0,5 dl vispgrädd
Fazer Cacao-kakaopulver
1 msk Marianne Crush-kross

Blanda kakaopulver och socker i en kastrull. Häll i lite mjölk åt gången och hetta upp blandningen under ständig omrörning tills den kokar. Tillsätt slutligen Fazer Marianne Crush-kross. Häll drycken i ett glas och tillsätt löst vispad grädd med en sked på ytan. Garnera med kakaopulver och Marianne Crush-kross.

Fler recept: www.suklainenkeittio.fi



Mer information lämnas av kategoridirektör Mikko Lindqvist, Fazer Konfektyr, tfn 040 752 7857

www.marianne.fi och www.fazermakeiset.fi

Fazer-koncernen

Familjeföretaget Fazer grundades år 1891 när Karl Fazer öppnade sitt första konditori i Helsingfors. Idag erbjuder Fazer-koncernen måltidstjänster, bageri- och konfektyrprodukter och har affärsverksamhet i åtta länder. Verksamheten baserar sig på kundfokusering, utmärkt kvalitet och samarbete. Till koncernen hör fyra divisioner: Fazer Amica, Fazer Bageri, Fazer Konfektyr och Fazer Ryssland, som skapar smakupplevelser i sina respektive branscher. Fazer-koncernens omsättning var över 1,5 miljarder euro år 2008 (proforma). Koncernen har ca 17 000 anställda.

Fazer Amica är det ledande företaget inom måltidstjänster i Norden och Baltikum med uppgift att erbjuda god mat och kundanpassade servicelösningar. Företaget verkar i Norden, Estland, Lettland och Ryssland. **Fazer Bageri** är en ledande aktör i bageribranschen som tillverkar färska och läckra bageriprodukter i Finland, Sverige, Estland, Lettland och Litauen.

Fazer Konfektyr är Finlands ledande konfektyrföretag samt en stark aktör i Östersjöområdet. Fazers tre konfektyrfabriker är belägna i Finland: i Vanda tillverkas chokladprodukter, i Villmanstrand tillverkas sockerkonfektyr och i Högfors tillverkas tuggummi. **Fazer Ryssland** ansvarar för Fazers bageriverksamhet i Ryssland och är ett av de ledande bageriföretagen i Ryssland.