



Pressmeddelande 2010-04-07

Första svenska superpremiumglassen helt utan tillsatser

Lejonet & Björnen blir första svenska tillverkaren i superpremiumsegmentet som erbjuder glass och sorbet helt utan tillsatser.

– Det känns fantastiskt roligt att äntligen kunna göra detta för våra kunder, säger Katarina Gustafsson, VD för Lejonet & Björnen.

Under april kommer de första produkterna att nå butik. Det är Lejonet & Björnens KRAV-sortiment med fyra glassorter och en sorbet som tillverkats helt utan tillsatser. Och just äktheten är något man jobbat mycket med i receptet.

Utan tillsatser

– Vi har inga tillsatser, utan jobbar bara med naturliga råvaror av högsta kvalitet, fortsätter Katarina. Glassen består av sex ingredienser och sorbeten av fyra. Precis som när man kokar den hemma.

Största utmaningen

– Att hitta råvaror som mötte våra och KRAV:s kriterier var ganska enkelt, men äkta vaniljstång som odlats ekologiskt var lite svårare, säger Katarina. Sedan är det inte helt enkelt att göra en så här stor omställning i en industriell produktion, om än i liten skala. Hållbarhetstiden halveras och vi har sett över alla delar i kedjan inklusive transporterna till butik, fortsätter Katarina.

Stort intresse från dagligvaruhandeln

– Jag upplever i mötet med våra kunder hur viktigt det är för dem att kunna erbjuda ekologiska och miljömässigt hållbara alternativ, och då känns det bra att vi nu kan erbjuda ett delsortiment som möter detta, säger Katarina.

– Vi vet också att konsumenterna är oerhört medvetna. Det finns en stor grupp som värdesätter en hög produktkvalitet, och samtidigt gör val utifrån sina värderingar. Dem kan vi nu tillfredsställa med vår ekologiska glass utan tillsatser.

Varför är inte alla produkter KRAV-märkta och utan tillsatser?

– Vi måste börja någonstans och nu har vi ett delsortiment, men det är alltid en balansgång, säger Katarina.

– Vi har tillsatt ägg för att kunna ta bort tillsatserna. Samtidigt som vi vet att det finns många allergiker som av olika anledningar inte tål glass som innehåller såpass mycket ägg och vi måste kunna erbjuda alternativ även för dem, menar Katarina. Lejonet & Björnen är ett litet glassföretag som alltid jobbat hårt med att erbjuda hög kvalitet och det får vi genom att använda de absolut bästa råvarorna, och de tillsatser som finns i vårt vanliga sortiment är egentligen inga konstigheter utan har använts i alla år av tillverkare.

Fyra glassorter och en sorbet

Inledningsvis kommer Lejonet & Björnen erbjuda glassen i smakerna Vanilj, Choklad, Blåbär och Mocca/Espresso och sorbet i Jordgubb, som alla når butikerna under april månad.

Valet av smaker är mycket medvetet.

– Blåbär innehåller mycket antioxidanter, men det behöver inte vara konstiga sorter bara för att det är KRAV. Vi vill erbjuda våra kunder samma bassmaker som man förälskat sig i från vårt vanliga sortiment, avslutar Katarina.

För ytterligare information och pressbilder kontakta,
Katarina Gustafsson, VD Lejonet & Björnen Sverige AB
Tel. 031-199 244 Mob. 070-666 80 40
Mail. k.gustafsson@lejonetochbjornen.se

Om Lejonet & Björnen

Lejonet & Björnen grundades 1977 och erbjuder idag ungefär 30 glass- och sorbetsorter med återförsäljare i livsmedelshandeln, café- och restaurangbranschen. I sortimentet ingår också exklusiva glassstårter. En egen glassbar finns på Danska vägen i Göteborg. Lejonet & Björnen är svensk premiumglass som omsorgsfullt tillverkas på naturliga och noga utvalda råvaror, främst från lokala producenter. All tillverkning sker på ett hantverksmässigt vis i liten skala av erfarna glassmästare med känsla för kvalitet och smakkombinationer.

