

Aviko Norden och Kronägg lanserar klimatsmarta svenska burgare

Efterfrågan på vegetariska och klimatsmarta rätter ökar och som svar lanserar nu Aviko Norden och Kronägg två svenska, hälsosamma och klimatsmarta burgare. En rotfruktsburgare och en kyckling- och rotfruktsburgare gjorda på svenska råvaror ska ge restauranger och storhushåll nya möjligheter att förnya traditionella rätter på menyn.



Aviko Norden, marknadsledande inom potatis- och rotfruktsprodukter till storhushåll, restauranger och offentlig verksamhet, har i samarbete med Kronägg, ledande inom äggproduktion och förädling av äggbaserade produkter, tagit fram klimatsmarta utmanare till den klassiska burgaren eller pannbiffen.

Burgarna är förstekta och frysta med en lång hållbarhet. Skapade i Sverige av svenska rotfrukter, potatis och en proteinbomb av ägg – klimatsmart och välsmakande. Kyckling- och rotfruktsburgaren innehåller Bjärefågels klimatcertifierade majs kyckling. De har ett brett användningsområde och kan serveras såväl som biff med sås och potatis som en klimatsmart burgare med tillbehör.

”Ägg är ett bra alternativ när man vill dra ner på köttkonsumtionen. Det är både hälsosamt och klimatsmart och blir en god mix tillsammans med våra svenska rotfrukter”, kommenterar Bengt Göran Andersson, divisionschef på Kronägg.

De två klimatburgarna finns tillgängliga för restauranger och storhushåll från januari. Marianne Backrud Hagberg, ordförande i Kost & Näring, branschorganisationen för Sveriges kostchefer inom offentlig verksamhet, kommenterar:

”Det känns extra roligt att initiativ till klimatsmarta och hälsosamma alternativ utvecklas för vår bransch. Kost & Näring fick möjlighet att provsmaka de klimatsmarta biffarna och vi tror att dessa kommer att ha en plats i våra menyer i framtiden.”

I planen finns även att lansera i dagligvaruhandeln under hösten och därmed göra dem tillgängliga för konsumenter.

”För att vi ska kunna fortsätta njuta av måltiderna på ett hållbart sätt, behöver vi alla ställa om våra matvanor. Med fokus på klimatsmarta produkter som potatis, lök, rotfrukter och ägg tar vi ett steg i rätt riktning. Klimatsmarta måltider gör skillnad både i skolmatsalen, på restaurang och därhemma”, sammanfattar Jörgen Johansson, VD på Aviko Norden.

För mer information:

Bengt Göran Andersson, divisionschef, Kronägg

Tel: 0435-340 91

E-post: bengt.andersson@kronagg.se

Jörgen Johansson, VD, Aviko Norden

Tel: 042-38 60 36

E-post: jorgen@avikonorden.se

Om Kronägg:

Kronägg AB ingår i Danaeg-koncernen, som ägs till 55% av svenska och danska äggproducenter och övriga 45% ägs av DLG. Danaeg-koncernen består av moderbolaget Danaeg Holding och fyra dotterbolag: Kronägg och Källbergs i Sverige och Danaeg AS och Danaeg Products i Danmark. Tillsammans omsätter hela koncernen ca 1 600 miljoner SEK och finns i ca 50-talet länder i hela världen. Vi är välkända bland konsumenterna för våra nyttiga, goda och kvalitetssäkrade ägg i alla varianter, storlekar och produktionsformer. Vi var till exempel först i Sverige med att ta fram ett specialägg – GuldGula – med hjälp av berikat foder. Mer information: kronagg.se

Om Aviko Holland och Aviko Norden:

Vad som år 1962 startade som en lokal potatisfabrik i den Holländska byn Hoog Keppel, har idag kommit att bli ett av världens ledande livsmedelsföretag inom just potatisförädling – Aviko. Det kooperativt bondeägda bolaget har sitt nordiska huvudkontor i Helsingborg. Vi är cirka 100 medarbetare i Sverige och säljer ca 50 000 ton potatis och rotfrukter per år på den nordiska marknaden. I Sverige heter företaget Aviko Norden och vi drivs av visionen att skapa glädje, enkelhet och mervärde för Nordens alla kök. Detta genom att erbjuda det godaste sortimentet av förädlade potatisprodukter och rotfrukter. Mer information: avikonorden.se

Om Från Sverige-märkning:

Från Sverige visar vägen till svenskproducerad mat & dryck. Märket Från Sverige är en frivillig ursprungsmärkning av svenskproducerade råvaror, livsmedel och växter. Läs mer på fransverige.se