



2008-03-25 08:00 CET

## **90 000 svenskar är glutenintoleranta. Kaféer, restauranger och storhushåll missar stor marknad.**

– Det är svårt att hitta glutenfria, färdiga mackor och sallader i handeln men framför allt på kaféer och lunchrestauranger. Vi är många som har celiaki, glutenintolerans, och kaféer och restauranger missar en viktig marknad genom att inte ha glutenfria alternativ, menar Iréne Jonson, ordförande i Stockholms Celiakiförening. Att baka glutenfritt är en speciell produktion som kräver stort kunnande och som tar lång tid. Säkerheten vid bakningen är a och o då små mängder gluten kan ge stora besvär för en person med celiaki. Symtom som kan sitta i flera dagar och kräva sjukskrivning. Bakningen av

glutenfritt måste därför ske i separata lokaler isolerat från produktion av vanligt bröd. Fria Bröd bakar endast glutenfritt och deras lokaler är helt fria från gluten. För att garantera produkternas säkerhet och kvalitet kontrollerar Fria Bröd även sina råvaror och färdiga produkter i laboratorium. Eftersom antalet glutenintoleranta blir fler ökar efterfrågan på glutenfria produkter. Något kaféer, restauranger och storhushåll bör besvara genom att utöka sitt glutenfria sortiment. Fria Bröd är en given leverantör då de tillverkar godkänt glutenfria produkter i ett brett sortiment med säkra leveranser. Produkterna finns tillgängliga hos större storhushålls- och bagerigrossister. – Personer med celiaki kan ha svårt att hitta välsmakande glutenfria produkter. Vi vill göra livet lättare och godare för dem, säger Lena Adås, delägare i Fria Bröd. Fria Bröd ställer ut på Nordic Bakery som ingår i Gastro Nord den 22-26 april 2008 Besök Fria Bröd i montern A30:04 på mässan Nordic Bakery, Mässvägen 1 i Älvsjö den 22-26 april. Ta del av Fria Bröds dietist Nanna Mossbergs information om celiaki och vilka produkter som finns i sortimentet. ./.. För mer information kontakta gärna: Lena Adås, Fria Bröd AB, tfn: 031-734 13 33, mobil: 070-497 60 52, e-post: lena@fria.se eller se [www.fria.se](http://www.fria.se) där även bilder går att hämta Informationen är lämnad av Camilla Telander, Rita Platzer Public Relations, tfn: 08-545 292 52 Företaget Fria Bröd grundades 1996 av makarna Gunnar och Lena Adås som såg ett växande behov att glutenfritt mat- och kaffebröd. I dag producerar marknadsledaren Fria Bröd glutenfria produkter till hela Norden och samarbetar även med ett Italienskt företag. Fria Bröd har 23 produkter i sitt glutenfria sortiment och många fiberrika alternativ. Företaget omsätter 52 miljoner kronor och har för närvarande 30 anställda.

---

*Det som för över 25 år sedan började som en ren familjeangelägenhet har idag blivit ett ledande glutenfritt bageri i Norden inom frysta, glutenfria bageriprodukter. Varje dag ser vi till att vara ett glutenfritt bageri som ger alla som behöver eller vill äta glutenfritt fler möjligheter att äta gott. Sortimentet omfattar allt från glutenfritt bröd och fikabröd till färdiglagat. Fria är ett glutenfritt bageri med visionen "det goda glutenfria livet". Efter den devisen fortsätter vi som glutenfritt bageri att jaga nya goda smaker.*

*Fria Bröd AB är ett familjeägt bolag som utvecklar och tillverkar goda glutenfria bageriprodukter sedan 1996. Fria är idag marknadsledande i Norden inom fryst glutenfritt bröd.*

## Kontaktpersoner



**Patrik Hultman**

Presskontakt

Vd, Fria Bröd AB

[patrik.hultman@fria.se](mailto:patrik.hultman@fria.se)

+46 (0)768 822 012