



2013-04-08 10:02 CEST

Fria lanserar nya pizzor utan gluten, mjölk och laktos

Fria Bröd AB, som är marknadsledande i Skandinavien på djupfryst gluten- och mjölkfritt bröd, lanserar vecka 15 två nya, sensationella produkter: pizzor som är fria från gluten, mjölk och laktos. Margherita, som är vegansk med nötfri pesto och Prosciutto som är toppad med äkta skinka.

Pizzorna lanseras initialt på City Gross.

- Vi är mycket stolta över att lansera dessa fina produkter, säger Jeanine Holmgren, som är VD på Fria Bröd AB. Det finns en stor efterfrågan på gluten-

, mjölk- och laktosfria pizzor och vi är glada över att kunna tillfredställa behovet hos de personer och familjer som bett oss ta fram dessa pizzor som hela familjen kan njuta av.

Utbildar om celiaki

Fria värnar om utbildning om celiaki och glutenintolerans. Bland annat erbjuder Fria utbildningsmaterial riktat till vårdpersonal samt till konsumenter och anhöriga som har celiaki eller glutenintolerans.

- Man kan ladda ned PDFer med olika broschyrer från vår hemsida samt titta på filmer om celiaki med Docent Anneli Ivarsson, berättar Jeanine Holmgren, bland annat den informativa broschyren "Celiaki" som innehåller praktisk information, recept och tips.

Familjeägt bolag

Fria Bröd AB är ett familjeägt bolag som utvecklar och tillverkar goda gluten- och mjölkfria bageriprodukter sedan 1996. Många konsumenter bedömer smaken som "lika gott som vanligt bröd". Frias produkter kan avnjutas av hela familjen och inte bara av de som har celiaki eller mjölk- och laktosintolerans.

Fria i Europa

Lanseringen av Frias pizzor startar i Sverige, Finland och Norge. I nästa steg planeras lansering av pizzorna till fler länder.

- Vi upplever ett stort intresse för våra nya pizzor över hela Europa. Det ska bli roligt att få introducera pizzorna till den internationella marknaden, säger Jeanine Holmgren.

Internationella mässor

Fria ställer i vår och sommar ut på flera celiakimässor i Norden och Europa, bland annat på Keliakia, Tampere, Finland, Free From Food, Freiburg, Tyskland, Allergy & Free Free Show, London, England och AOECs (Association Of European Coeliac Societies), Amsterdam, Nederländerna.

Film om Fria från Allergy & Free From Show 2012:

<https://vimeo.com/54442383>

Hemsida: <http://www.fria.se>

Facebook: <http://www.facebook.com/FriaGlutenFreeFood>

Twitter: <http://www.twitter.com/FriaGlutenFree>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/FriaGlutenFree>

Fria Bröd AB är ett familjeägt bolag som utvecklar och tillverkar goda gluten- och mjölkfria bageriprodukter sedan 1996. Fria är marknadsledande i Sverige och Norge inom glutenfritt bröd. Denna position har uppnåtts genom att produkterna håller en jämn och hög kvalitet.

Många konsumenter berömmar smaken som "så gott som vanligt bröd". Frias produkter kan avnjutas av hela familjen och inte bara av de som är gluteninoleranta.

Produktionen sker i garanterad gluten- och mjölkfri miljö med en egentillverkad mjölmix för att kunna erbjuda högsta säkerhet och bästa smak och konsistens. Alla bröd är bakade utifrån recept som tagits fram av egen personal.

Produkterna fryses direkt efter bakning för att bibehålla den nygräddade smaken och den fina konsistensen.

Råvaror och färdiga produkter kontrolleras kontinuerligt i bageri och laboratorium.

Frias gluten- och mjölkfria bröd finns i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Belgien, Nederländerna, Italien, Tyskland och Storbritannien.

Kontaktpersoner



Kristian Medailleu

Presskontakt

kristian.medailleu@fria.se

+46(0)706 37 38 80