



2013-06-12 15:27 CEST

## Fria sponsrar internationell kongress om glutenfri kost i Wien

I sin strävan att ständigt förbättra kvaliteten på glutenfria produkter för konsumenter med celiaki är Fria nu en av huvudsponsorerna för den internationella kongressen Gluten-Free and Cereal Products & Beverages som äger rum i Wien, Österrike 12-14 juni. Kongressen arrangeras av Department of Food Sciences & Technology (DFST) och University of Natural Resources & Life Sciences (BOKU) i Wien i samarbete med International Association for Cereal Science & Technology (ICC).

På kongressen samlas ett stort antal ledande forskare, livsmedelstekniker, läkare, vårdpersonal, livsmedelsproducenter med flera för att diskutera forskning och framsteg i kvaliteten på glutenfria spannmålsprodukter och drycker.☒

- På Fria ser vi vikten av att stödja ett en kongress som denna, säger Lena Adås som tillsammans med sin make Gunnar drivit Fria Bröd sedan starten 1996. Fria är marknadsledande på glutenfria bageriprodukter i Skandinavien och vi strävar ständigt efter att förbättra våra glutenfria produkter och att använda ingredienser av högsta kvalitet.

Lena Adås säger vidare att konsumenterna inte längre nöjer sig med att det finns ett större utbud av glutenfria produkter på marknaden, de förväntar sig högkvalitativa, näringsriktiga produkter.

- Att hålla en strikt glutenfri kost är viktigt för de som har celiaki, trots det finns det personer med celiaki som slarvar med dieten och äter gluteninnehållande livsmedel, säger Lena Adås. Studier visar att det i vissa länder kan vara så många som 50 procent av de med celiaki som inte följer kostråden. De främsta orsakerna till att många inte håller sin diet är bristande

tillgänglighet av glutenfria produkter, eller att de produkter som finns tillgängliga helt enkelt inte är en god smakupplevelse. Det är oerhört viktigt att det finns bra och goda produkter tillgängligt, så att personer med celiaki håller sig till rätt kost, annars kvarstår risken att drabbas av en rad följsjukdomar som till exempel infertilitet och magtarmcancer.

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

Frias produkter kan avnjutas av hela familjen och inte bara av dem som har celiaki. Produktionen sker i en 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.

Gunnar Adås, som tillsammans med sin hustru Lena äger Fria och arbetar med produktutveckling säger att han är stolt över att Fria kontinuerligt arbetar för att uppnå allt bättre kvalitet i bageriprodukterna.

- Vi lyssnar på de glutenfria konsumenterna. Att vara glutenfri behöver inte betyda att du måste kompromissa på smak eller konsistens och det är vårt pågående uppdrag på Fria att uppnå högsta kvalitet. Genom att sponsra en kongress som Gluten-Free and Cereal Products & Beverages visar vi att vi stödjer behovet av ständig forskning och förbättring av den glutenfria branschen som helhet.

Frias bageriprodukter har vunnit flera priser. Formbrödet Grova vann förstapriset i brödkategorin i den prestigefyllda tävlingen Free From Food Awards i Storbritannien 2012. Frias bröd, bullar, muffins och pizzor finns i dag i Sverige, Norge, Danmark, Finland, Nederländerna, Luxemburg, Italien, Belgien, Tyskland och Storbritannien.☒

7-9 juni ställde Fria för tredje gången ut på The Allergy & Free From-mässan

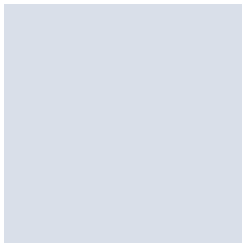
i London. Fler än 21 800 personer besökte mässan som är den största av sitt slag i Europa. Efterfrågan hos konsumenterna i Storbritannien är stor.

- Vi är redan marknadsledande i Skandinavien, men våra fans i Storbritannien har tagit till sociala medier och startat kampanjer och namninsamlingar för att fler butiker och kedjor ska ta in Frias sortiment. De glutenfria konsumenterna är kräsna och det är ett oerhört fint betyg att konsumenter med celiaki över hela Europa ger våra produkter högsta betyg, säger Frias VD Jeanine Holmgren.

---

*Kontakt: Gunnar Adås, Fria*  
*Tel +46 (0)317341334*  
*Mob +46 (0)708684852*

## Kontaktpersoner



**Patrik Hultman**  
Presskontakt  
Vd, Fria Bröd AB  
[patrik.hultman@fria.se](mailto:patrik.hultman@fria.se)  
+46 (0)768 822 012