



2015-09-23 10:48 CEST

## Fria tar glutenfritt bröd till en ny nivå - utmanar med mer hälsosamma alternativ

Under hösten stärker Fria ytterligare sin position som marknadsledande aktör inom glutenfritt bröd. Bland annat lanseras fyra nya produkter, en ny förpackningsdesign och nytt formspråk. Efterfrågan på gluten- och laktosfria bageriprodukter har stadigt växt under de senaste åren och Fria är en av få producenter som bakar hela sitt sortiment i Sverige.

Familjeföretaget Fria Bröd AB har sedan starten 1996 ständigt arbetat med att utveckla utbudet av gluten- och laktosfria bageriprodukter. Till skillnad från många andra aktörer inom glutenfria livsmedel, tillverkas alla Frias

produkter i Sverige, närmare bestämt i Västra Frölunda utanför Göteborg. Nu tar företaget ytterligare ett viktigt strategiskt steg i sin affärsutveckling för att möta den stora efterfrågan på glutenfria bageriprodukter.

*– Vi står just nu inför en stor utvecklingsfas i Frias historia genom lanseringen av flera nya produkter i sortimentet och vårt nya formspråk. Det gäller för oss att möta den kraftigt ökade efterfrågan av glutenfria produkter, samtidigt som vi vill att våra kunder ska känna att det är lika enkelt och gott att äta glutenfritt som vanliga bageriprodukter, säger Jeanine Holmgren, vd för Fria Bröd AB.*

De nya produkterna som Fria lanserar under hösten är bland annat två olika matbröd, ett med smak av lingon/tranbär samt ett med morot/nypon. Dessutom lanseras en chiafralla som har hög fiberhalt och innehåller chiafrön som är rika på omega-3-fettsyror. Samtidigt lanserar fria ett nytt formspråk på förpackningarna.

*– Våra nya bröd skiljer sig från många andra glutenfria bröd på marknaden eftersom de har extra hög fiberhalt, är osötade och håller en lägre salthalt. Varje ny produkt utvecklas noggrant i vårt eget bageri i Västra Frölunda och vi jobbar i många olika led för att få fram rätt näringsinnehåll, konsistens, smak och balans mellan olika ingredienser. Idag är det inte bara personer med celiaki som väljer glutenfritt, utan fler och fler väljer bort gluten, säger Mathias Albinsson, produktutvecklare på Fria Bröd.*

Fria färskfryser allt sitt bröd direkt efter gräddning för att bevara bästa möjliga hållbarhet, näring och konsistens.

### **Om Celiaki (glutenintolerans):**

Idag beräknas cirka 1-3 procent av befolkningen i Sverige ha celiaki (glutenintolerans). Sjukdomen är vanligare bland kvinnor och ärftligheten är hög. Celiaki är en kronisk sjukdom som innebär att glutenprotein startar en inflammation som skadar tarmluddet i tunntarmens slemhinna. Det finns inga mediciner mot sjukdomen utan man måste hålla sig till glutenfri kost.

### **För ytterligare information och pressbilder, vänligen kontakta:**

Kristian Medailleu, marknadschef för Fria Bröd AB, tfn: 070-637 38 80, dir:

031-734 13 49

E-post: [kristian.medailleu@fria.se](mailto:kristian.medailleu@fria.se)

Helena Thorén, presskontakt Andréasson PR, tfn: 070-725 11 68

E-post: [helena.thoren@anpr.se](mailto:helena.thoren@anpr.se)

---

*Fria Bröd AB är ett familjeägt bolag som utvecklar och tillverkar goda gluten- och mjölkfria bageriprodukter sedan 1996. Fria är marknadsledande i Norden inom fryst 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.*

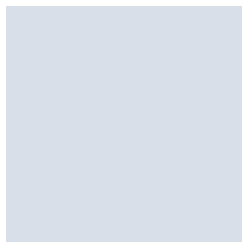
*Alla bröd är bakade utifrån recept som tagits fram av egen personal.*

*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 hela Norden samt i ett flertal europeiska länder.*

## Kontaktpersoner



**Patrik Hultman**

Presskontakt

Vd, Fria Bröd AB

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

+46 (0)768 822 012