



2018-09-21 10:45 CEST

Frias glutenfria kladdkaka i ny smak!

En ny lakritskladdkaka blir nu granne i frysen med Frias otroligt goda och populära kladdkaka. Den är smaksatt med granulat från äkta lakritsrot och Fria hoppas att nykomlingen bli lika populär som originalet.

– Den har en härlig kladdighet och tydlig smak av lakrits, som gifter sig fantastiskt bra med chokladen. Vi hoppas att detta kommer bli ytterligare en smaksuccé hos våra kunder, säger Kristian Medailleu, Marknadschef på Fria.

Lakritskladdkakan är gluten- och laktosfri, och dessutom är den fri från mjölkprotein. Från och med vecka 38 kan den hittas i frysdysken. Vikten ligger på 400 g och priset kommer vara ca 38 kr.

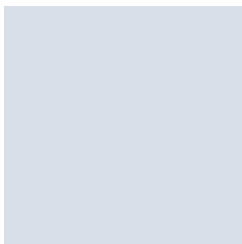
– Vi har sett att lakrits är en smak som har utvecklats och fått en bredare publik i samband med att utbudet på smaksatta produkter har ökat de senaste åren. För oss är det viktigt att även celiakier får ta del av dessa smaker, avslutar Medailleu.

För mer information kontakta: Fria Bröd: Kristian Medailleu, Marknadschef, tfn: 070-6373880, e-post: kristian.medailleu@fria.se

Det som för över 20 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 vill äta glutenfritt fler möjligheter att äta gott. Sortimentet omfattar allt från glutenfritt bröd och fikabröd till färdiglagat. Fria är ett glutenfritt bageri med missionen ”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
+46 (0)768 822 012