



2011-06-14 10:00 CEST

FRIAS GLUTENFRIA SMÖRDEG FÅR HÖGSTA BETYG

Fria lanserar en ny, glutenfri smördeg.

- Vi vill att personer med celiaki skall finna bra glutenfria alternativ. Därför har vi tagit fram en smördeg i egen regi, säger Anders Nilback, Marknadschef på Fria.

Frias Smördeg har fått mycket fina reaktioner både från familjehushåll och kockar som arbetar i restauranger och storkök. Fria har i samarbete med kocken Björn Ståhlberg, som är flerfaldig olympisk medaljör i matlagning och kökschef på Henickehammars Herrgård i Filipstad, tagit fram en receptfolder

där Fria Smördeg ingår i sex läckra recept.

Sockergräddad smördeg med färska jordgubbar och grädde. Ljuvliga smördegspiroger. Och smördeg sinbakad laxfilé. Att laga mat med smördeg bjuder på många varierande smakupplevelser. Men för den som är glutenintolerant har möjligheterna hittills varit små. Äntligen finns en glutenfri smördeg på marknaden, som öppnar för nya kulinariska möjligheter för de som inte tål gluten.

- Vi vill att personer med celiaki skall finna bra glutenfria alternativ. Därför har vi tagit fram en smördeg i egen regi, säger Anders Nilback, Marknadschef på Fria. Vår förstklassiga smördeg är gluten- och mjölkfri, precis som alla andra produkter i Frias sortiment.

Anders säger vidare att tanken med Frias produkter är att de som är glutenintoleranta ska få allt större möjligheter att laga goda maträtter som alla kan njuta av.

- Det finns mängder av underbara recept man kan laga med smördeg, passande för goda luncher, middagsrätter och inte minst härliga desserter lämpade för alla årstider. Frias Smördeg har fått mycket fina reaktioner från familjehushåll såväl som kockar som arbetar i restauranger och storkök, säger Anders Nilback.

Fria har i samarbete med kocken Björn Ståhlberg, som är flerfaldig olympisk medaljör i matlagning och kökschef på Henniehammars Herrgård i Filipstad, tagit fram en receptfolder där Fria Smördeg ingår i sex läckra recept.

Björn Ståhlberg ger Frias smördeg högsta betyg.

- Det är tidskrävande att göra smördeg hemma i köket och därför använder många kockar färdig smördeg när de lagar mat, säger Björn. Frias smördeg är glutenfri men det märks inte, den uppför sig precis som en smördeg ska göra. Den är lättarbetad och smaken är mycket god.

Frias Smördeg lanseras i butiker över hela landet under försommaren. Smördegen säljs fryst och väger 500g samt är praktiskt förpackad i två delar.

Pris i butik ca: 39 kr

Sockergräddad smördeg med färska jordgubbar och vispgrädde*

(4 portioner)

100 g Fria Smördeg

1 l färska jordgubbar

1 ägg att pensla med

2 dl vispad grädde*

Florsocker att pudra med

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader. Kavla smördegen till ca 1-2 mm tjocklek. Stansa ut åtta rundlar i degen, med t ex ett glas ca. 6 cm i diameter. Lägg rundlarna på plåt klädd med smörpapper. Pensla med ägg. Pudra lite florsocker ovanpå. Grädda rundlarna tills de gått fin färg. Skiva jordgubbarna. Arrangera smördegsrundlarna, vispgrädden och jordgubbarna på portionsfat.

* Receptet innehåller laktos och mjölkprotein. Använd laktosfritt eller mjölkfritt alternativ till grädde om så önskas.

Bilder och recept finns att ta del av på Frias hemsida: www.fria.se/bilder

Presskontakt:

Monika Agorelius, CloseUp PR

E: monika@closeup-pr.com

Mob: +44 (0)7785 71 21 86

Anders Nilback, ☒Marknadschef Fria

E: anders.nilback@fria.se

T: +46 (0)31 734 13 30☒

Dir: +46 (0)31 734 13 41

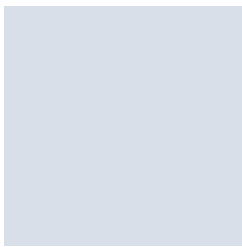
Mob: +46 (0)700 91 16 64

www.fria.se

Företagsinfo:

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. 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 glutenfria bröd finns i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Holland, Italien och Storbritannien.

Kontaktpersoner



Patrik Hultman

Presskontakt

Vd, Fria Bröd AB

patrik.hultman@fria.se

+46 (0)768 822 012