



2007-05-09 13:06 CEST

Samma fika för hela familjen- Känslig mage eller inte, nu kan alla äta samma fikabröd

Idag räknar man med att 1 av 100 svenskar är överkänsliga mot gluten och 3 av 100 mot mjölk. Trots att problemet är vanligt finns det få glutenfria produkter i handeln, framför- allt produkter som både är mjölk- och glutenfria. Fria Bröds mål är att baka godsaker som passar känsliga magar, men som samtidigt är lika goda som produkter med gluten och mjölk. -Det är vanligt att det finns någon i familjen som är känslig mot antingen gluten och/eller mjölk. Då har det tidigare krävts specialfikabröd och 'vanligt' fikabröd. I och med att vi nu erbjuder både vanilj- och kanelgiffar som

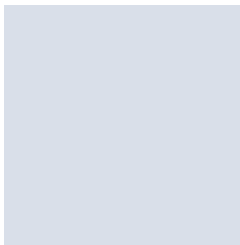
smakar som 'vanliga' giffjar kan hela familjen äta samma fika-bröd på picknicken. Målet är att göra livet lite lättare och godare för alla de som lider av glutenintolerans och kan ha svårt att hitta bra och goda produkter, säger Lena Adås, delägare i Fria Bröd. Både vaniljgiffeln och kanelgiffeln har fått mycket positiva omdömen från såväl gluten-, mjölk- och laktoskänsliga och icke-allergiker. "Smakar precis som en vanlig kanelgiffel", "jag brukar inte tycka om vaniljsmak, men den här är god", "vanilj- eller kanelgiffel – jag kan inte välja de är lika goda", lyder några av de goda omdömena. Gifflarna kostar ca 30 kronor per förpackning á 10 giffjar i varje. Fikabrödet köps djupfryst i 280 grams förpackningar. Produkterna finns att köpa på Ica från 7 maj. ./.. I Fria Bröds sortiment finns 23 glutenfria produkter. Bland annat matbröd, hamburgerbröd, muffins, och säsong produkter som vörtbröd och lussekatter. Se även www.fria.se Bilder finns att hämta på www.fria.se/bilder För mer information om glutenintolerans besök gärna Celiakiförbundets hemsida www.celiaki.se Fakta Kort om gluten Gluten är ett protein som finns i våra sädeslag, korn, vete, råg och därmed i det mesta vi äter. Glutenintolerans blir allt vanligare och idag räknar man med att cirka 90 000 personer är drabbade. Vanliga av symtom är magont och diarré men trötthet, viktminskning och depressioner kan också uppkomma. Barn kan få problem med växten, kräkningar och humörförändringar. Det finns inget botemedel mot glutenintolerans. Livslång diet med glutenfri kost är det enda sättet att slippa problemen. Baka glutenfritt När glutenfritt bröd bakas måste proteinet tvättas bort från mjölet. Detta görs hos leverantören. Kvar blir vetestärkelse som blandas med en speciellt framtagen brödmix. Fria Bröd har sin unika brödmix för att få brödet så likt vanligt bröd som möjligt. Produktionen är tidskrävande och råvarorna kostsamma vilket gör att produkterna ofta får ett högre pris. Om Fria Bröd 1996 startade Gunnar och Lena Adås bageriet Fria Bröd som bakar glutenfritt mat- och kaffebröd. Idén växte fram när Gunnar jobbade som produktutvecklare på ett stort bageri i Göteborgstrakten. Han märkte en tydlig efterfrågan på glutenfria produkter. Beslutet att starta Fria Bröd välkomnades av Sveriges många glutenintoleranta då kvaliteten på glutenfritt bröd fortfarande var outvecklad. Idag producerar Fria Bröd glutenfria produkter till hela norden och samarbetar även med ett italienskt företag. I Sverige är Fria Bröd marknadsledare. Antalet produkter uppgår till 23 och de tre första produkterna, Fria Grova, Fria Vita och Fria Limpan står fortfarande för 50 procent av produktionen. I sortimentet finns även glutenfria muffins, thekakor, kladdkaka etc.

Det som för över 25 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 behöver eller vill äta glutenfritt fler möjligheter att äta gott. Sortimentet omfattar allt från glutenfritt bröd och fikabröd till färdiglagat. Fria är ett glutenfritt bageri med visionen "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