

Lantmännen Unibake följer upp rågbrödssuccé – lanserar skivat bröd med 100 % rågmjöl

I höstas lanserade Lantmännen Unibake två finska rågbrödsklassiker under varumärket **Hatting**. Försäljningen har överträffat förväntningarna, och nu lanseras två nya mjuka, skivade matbröd som uppföljare till höstens succé. Det ena av de nya brödens signum är att det är bakat med 100 procent rågmjöl medan det andra har högt proteininnehåll tack vare receptet med 22 procent fröer.

Det är svårt att göra ett bröd helt baserat på rågmjöl mjukt och gott, och utvecklingen av rågbrödssegmentet har därför länge varit låg jämfört med andra brödtyper. Det vill Lantmännen Unibake ändra på. I höstas lanserades Hatting Rågbitar på den svenska marknaden, och nu tar företaget ytterligare ett steg i utvecklingen genom två mjuka, skivade matbröd – ett bakat med 100 procent rågmjöl och ett med högt proteininnehåll och lågt kolhydratvärde tack vare nyttiga fröer som linfrö, solrosfrön, melonkärnor och pumpakärnor.

- För oss är det viktigt att brödet inte bara är nyttigt utan också smakar gott, och det har våra bagare verkligen lyckats med här. Det känns bra att kunna spräcka myten om att det inte går att baka ett mjukt rågbröd på bara rågmjöl, säger Susanna Händel, kategorichef för Hatting på Lantmännen Unibake.

Gediget utvecklingsarbete bakom nyheterna

Recepten till de nya bröden har utvecklats i Finland, där rågbrödstraditionen är stark.

- I Finland har Lantmännen Unibake under flera år arbetat med att få fram ett bröd som innehåller mycket råg men som ändå är mjukt. Rågen har en mängd fördelar, som alltifrån att den mättar på ett bra sätt med en lägre blodsockerkurva, till att den innehåller mycket mineraler och vitaminer, säger Susanna Händel, kategorichef för Hatting på Lantmännen Unibake.

Fröbröd med lågt kolhydratinnehåll och rikt på protein

Det andra skivade matbrödet innehåller 22 procent fröer – linfrön, solrosfrön, melonkärnor och pumpafrön – vilket möter svenskarnas stora intresse för fröer. Fröerna ger bröden låg andel kolhydrater men högt fiber- och proteininnehåll.

För mer information och intervju var vänlig kontakta:

Eva Strömbom, marknadsdirektör Lantmännen Unibake

+46 (0)10-556 12 35 | +46 (0)73-082 97 91 | eva.strombom@lantmannen.com

[Pressbilder fria för användning finns här](#)

Om Lantmännen Unibake

Lantmännen Unibake är Nordeuropas största tillverkare av frysta brödprodukter för både foodservice, dagligvaru- och servicehandeln som riktar sig till kunder över hela världen. Lantmännen Unibake i Sverige omsätter ca 1,6 miljarder kronor och har 350 anställda. Produktionen bedrivs vid två bagerier, ett i Örebro och ett i Mantorp och vi producerar och marknadsför produkter inom områdena fast food, mat- och fikabröd både som bake-off och färdigbakade produkter. Läs gärna mer på: www.lantmannen-unibake.se

Om Lantmännen

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, maskin, bioenergi och livsmedel. Vi ägs av 25 000 svenska lantbrukare, har 10 000 anställda, har verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter 37 miljarder kronor. Med basen i spannmål förädlar vi åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av våra mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Kungsörnen, GoGreen, Schulstad, Gooh!, FINN CRISP och Bonjour. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Genom att vi har forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan, kan vi tillsammans ta ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på: lantmannen.com/omlantmannen