

PRESSMEDDELANDE AUGUSTI 2014

GOGREENS NYA GRYTBASER HAR SMAKER FRÅN VÄRLDENS ALLA HÖRN

- SPÄNNANDE PRODUKTER UTAN TILLSATT SALT

GoGreen har receptet till vad många trodde var en omöjlighet; goda grytbaser helt utan salt. Inspirationen till de nya grytbaserna har hämtats från resor runtom i världen. Grytbaserna finns i fem smaker; Texas Stew, Mexican Chili, Moroccan Tajine, Indian Masala och Thai Curry.

Med GoGreens grytbaser erbjuds färdiga grytor på 5 minuter. Produkterna är vegetariska och naturligt mjölk- och laktosfria. Det går utmärkt att tillsätta kyckling, kött eller fisk efter tycke, men också att äta dem precis som de är. Med hjälp av en revolutionerande saltfri buljong och nya tillagningsmetoder har GoGreen tagit fram grytbaser som bevarar grönsakerna och baljväxternas naturliga fräschhet, och ger hemmakocken möjlighet att själv bestämma saltnivån.

Bakom de saltfria grytbaserna står bland andra GoGreens egen kock Anders "Ankan" Lindén.

– Poängen är att låta människor själva lägga saltribban och bestämma om de vill addera något till sin gryta. Diskussionen om riskerna med salt har varit intensiv det senaste året och det födde min nyfikenhet att experimentera med saltfritt. På det här sättet ökar vi valfriheten och möjligheten till variation, säger Anders.

Variation är något annat som GoGreen tagit fasta på. Bland annat är förpackningarna till grytbaserna fyllda med serveringstips och GoGreens hemsida, www.gogreen.se, fylld med recept på passande tillbehör och toppings. Med lanseringen av grytbaserna blir GoGreen först i Sverige att erbjuda en saltfri grytbas i livsmedelsbutiker.

– Vi på GoGreen är verkligen stolta över grytbaserna och möjligheten att bjuda på inspiration, recept på tillbehör och smaker från hela världen. Vi strävar hela tiden efter att inspirera till mer hälsosam och grönare mat i de svenska köken och det här är ett stort steg för oss, säger Per Holgård, Nordisk Produktchef på GoGreen.

GoGreens grytbaser finns i handeln från v 33. Cirkapris 29,90 kr för Indian Masala, Moroccan Tajine, Texas Stew och Mexican Chili. Cirkapris 34,90 kr för Thai Curry.



Frilagda bilder på produkterna finns att ladda ner från GoGreens bildbank: www.mediabanken.se. Användarnamn: GoGreen Lösenord: bilder.

Fakta/Lantmännen Cerealia

Lantmännen Cerealia med varumärken som AXA, Kungsörnen, GoGreen, Start, Regal, Amo, Kornkammeret och Gooh har en stark position i norra Europa. Lantmännen Cerealia ingår i Lantmännen, som är en av Nordens största koncerner inom lantbruk, maskin, energi och livsmedel. Lantmännen ägs av drygt 35 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, är verksam i 22 länder och omsätter 38 miljarder kronor. Lantmännen har verksamhet i hela förädlingskedjan och vi tar ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på www.lantmannen.com och www.lantmannen.se

TOPPING – KOCKTRENDEN PÅ FRAMMARSCH HOS HEMMAKOCKARNA

Under de senare åren har vi sett flera kända kockar garnera sina rätter med allt mer avancerade former av topping, både för smakens skull men även för att göra hela matupplevelsen mer attraktiv för alla sinnen. Kocken Anders "Ankan" Lindén har tagit fram fem toppingförslag som inte tar längre tid att göra än vad det tar att värma grytbasen på spisen.

INDISK TOPPING

EN SUPERSNABB VARIANT AV RAITA

Turkisk yoghurt

Avokado

Rostade solrosfrön

Mixa grovt och blanda om. Garnera med hackad koriander eller mynta.

THAI TOPPING

EN EXOTISK INGEFÄRSTOPPING

Rostade sesamfrön och pumpakärnor

Kokosflakes

Färskriven ingefära

Blanda ingredienserna med lime och salt efter tycke och smak.

TEXAS TOPPING

EN COESLAW MODELL FRÄSCHARE

Äpple Olja (Tabasco och lite BBQ-sauce för den som är lite "wild and crazy")

Vitkål Salt Hacka eller riv äpple och vitkål och blanda med övriga ingredienser.

Vinäger Smaka av med salt och tabasco efter smak!

MEXIKANSK

TOPPING

EN SYRLIG MEXTOPPING MED CRUNCH

Grovhackade tomater

Koriander

Lime

Giant Corn (rostad och saltad Jumbomajs från ex. Exotic Snacks)

Blanda ingredienserna, rör om och salta efter smak!

MAROCKANSK TOPPING

EN FRUKTIG CASHEWTOPPING

Apelsin

Granatäpple

Chiliflakes

Olja

Rostade och grovhackade cashewkärnor

Skär apelsinen i bitar och blanda med övriga ingredienser. Rör i rostade cashewnötter och salta efter smak!

För ytterligare bilder och produktprover kontakta:

Amanda Hansen, Jung Relations

amanda.hansen@jungrelations.com

Telefon: 076-195 06 50

För övriga frågor kontakta:

Per Holgård, Nordisk Produktchef GoGreen

per.holgard@lantmannen.com

Tel: 072 212 01 85

Fakta/Lantmännen Cerealia

Lantmännen Cerealia med varumärken som AXA, Kungsörnen, GoGreen, Start, Regal, Amo, Kornkammeret och Gooh har en stark position i norra Europa. Lantmännen Cerealia ingår i Lantmännen, som är en av Nordens största koncerner inom lantbruk, maskin, energi och livsmedel. Lantmännen ägs av drygt 35 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, är verksam i 22 länder och omsätter 38 miljarder kronor. Lantmännen har verksamhet i hela förädlingskedjan och vi tar ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på www.lantmannen.com och www.lantmannen.se