

Surdegstrenden fortsatt stark – Lantmännen Unibake förstärker Bonjour-sortimentet

Så här års är det lätt att längta till solen och värmen kring medelhavet. För att ge soltörstande svenskar åtminstone en förnimmelse om solsken lanserar Lantmännen Unibake under varumärket Bonjour nu ett surdegsbröd som är bakat på italienskt mjöl. Bonjour lanserar brödet som förbakat bröd både i portionsstorlek och som helt bröd.

När Lantmännen Unibake nu, under varumärket Bonjour, lanserar nya bröd är det surdegsbröden Pane Collina Bianco och Pane Collinetta Bianco som sticker ut. Bröden, som är döpta efter de italienska orden för kulle och liten kulle, är bakade med italienskt mjöl och den speciella surdegen "Madre", vilket ger mer smak och en frasig men inte hård utsida som är lätt att tugga igenom.

- I just de här bröden har vi använt ett italienskt mjöl och den särskilda surdegen Madre, vilket ger en fantastisk smak. Den har en fantastisk arom. Du blir glad när du äter det, säger Joakim Leufvenius, produktutvecklare för Bonjour på Lantmännen Unibake.

Madre – hjärtat av surdegen

Den speciella surdegen Madre är kärnan av en surdeg på italienskt mjöl som pressats under 60 dagar. I Madre finns väldigt mycket jäskraft men också väldigt mycket smak.

- Surdegsbröd har varit en trend i Sverige ganska länge nu, men den fortsätter att vara stark. Konsumenterna förväntar sig nästan att det ska vara surdeg numera. Det är sån skillnad i smaken att har du väl börjat äta surdegsbröd är det svårt att byta tillbaka, säger Joakim Leufvenius på Lantmännen Unibake.

Surdeg, brioche och rotfrukter bland Bonjours nyheter

Utöver de Italieninspirerade bröden lanserar Lantmännen Unibake en rad andra nyheter. De populära portionsbröden med namn efter nordiska gudar utökas med surdegsbrödet Vidar, med nyttiga fröer runt hela brödet och man lanserar en baguette smaksatt med tranbär och en stenugnsbakad, färdigskivad Grann Levain. Bonjoursortimentet utökas också med en briochesub, som kan varieras med olika fyllningar, och en mjuk tekaka med potatis, morötter och rödbetor.

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 27 000 svenska lantbrukare, har 10 000 anställda, verksamhet 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, Korvbrödsbagarn, Hatting, 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: www.lantmannen.com