

Restaurangkedjan MAX Burgers utvecklar sitt vegetariska sortiment tillsammans med Lantmännen Cerealia

Från och med mitten av maj kan fler upptäcka goda och hållbara måltider med ingredienser från de svenska åkrarna.

Utifrån en samsyn på hållbarhetsfrågor och en gemensam drivkraft att skapa riktigt god mat har MAX och Lantmännen Cerealia inlett ett samarbete där Lantmännen Cerealia levererar två ärtbaserade produkter till MAX satsning på ett ännu grönare sortiment. De två produkterna, en burgare och en nuggets-produkt, är båda baserade på svenska ärtor, och har tagits fram av MAX chefskock Jonas Mårtensson.

- Vi är stolta över att MAX har valt oss som leverantör av två nya produkter. Genom deras satsning på ett ännu bredare grönt sortiment får vi fler att upptäcka goda och hållbara måltider med ingredienser från de svenska åkrarna, säger Kristin Marmsjö, kommersiell chef Food service på Lantmännen Cerealia.

MAX tydliga ställningstagande för hållbarhetsfrågor och reducerad klimatpåverkan går hand i hand med Lantmännens ansvar från jord till bord och plan för ett långsiktigt hållbart och lönsamt svenskt jordbruk.

- Att använda ärtor som proteinbas i gröna livsmedel både är och gör gott. MAX nya produkter bidrar till att fortsätta utveckla det svenska jordbruket, där ärtan är en utmärkt växelgröda för våra lantbrukare, förklarar Kristin Marmsjö.

Lantmännen har länge arbetat för att öka skördarna av svenskodlade baljväxter, samt att använda svenska baljväxter i nya sammanhang. För den svenska ärtan finns även långt gångna planer för en storsatsning de kommande åren på en produktionsanläggning för ärtprotein i Lidköping, en satsning som ytterligare kommer stärka Lantmännens position som den ledande aktören i Sverige inom växtbaserade proteiner.

- Ärtor finns och odlas redan i stor omfattning i det svenska jordbruket och därför är steget kort till att nu mer och mer använda detta som vegetabiliskt protein i tillverkningen av gröna livsmedel. Vi ser att intresset för vegetarisk, närproducerad mat ökar i hela Norden, och är glada över att kunna erbjuda sådana produkter till ännu fler genom MAX gröna måltider, avslutar Kristin Marmsjö.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Emelie Bontesse de Filippis, kommunikationschef Lantmännen Cerealia

Tel: 010 556 98 21

E-post: emelie.bontesse@lantmannen.com

Lantmännen Cerealia utvecklar, tillverkar och marknadsför ett brett sortiment av hälsosamma, näringsrika och hållbara livsmedel, som har sitt ursprung i de lokala åkermarkerna. Vi är verksamma i kategorier som mjöl, havregryn, frukostprodukter, pasta, pannkakor, knäckebröd, färdiglagade rätter och ett brett grönt sortiment. Vi har Norden som hemmamarknad, och härifrån exporterar vi till ca 30 länder över hela världen. Läs gärna mer på www.lantmannencerealia.se.

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, maskin, bioenergi och livsmedel. Vi ägs av 18 000 svenska lantbrukare, har 10 000 anställda, med verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter 60 miljarder kronor på årsbasis. Med basen i spannmål förädlar vi åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av våra mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Bonjour, Kungsörnen, GoGreen, Gooh!, FINN CRISP och Schulstad. 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 så kan vi tillsammans ta ansvar från jord till bord. www.lantmannen.com