

ATRIA

Good food – better mood.



Fotograf: Katja Ragnstam

2024-05-13 09:34 CEST

6 härligt smakrika mackor av Louise Johansson

Pålägg gör livet godare och mackorna matigare. Louise Johansson har skapat mackor som inte går av för hackor med sina favoritpålägg från Lönneberga. Det är matiga middagsmackor, bjussiga mackor och mackornas macka – en riktigt härlig smörgåstårta.

För snart 100 år sedan lanserade Lönneberga den klassiska basturökta skinkan, idag har de ett brett sortiment; från skinka, kyckling, kalkon och salami till leverpastej och bredbart pålägg utan lever. Lätt att variera, lätt att

hitta sin favorit.

– *Många håller hårt i sina påläggsvanor till frukost men för mackor man äter vid andra tillfällen finns en nyfikenhet och vilja att testa nytt. När vi åt Louise mackor kände vi direkt wow – så enkla och samtidigt så många spännande smakkombinationer,* säger Irène Degerman, Brand Manager Lönneberga.

– *Ett riktigt drömuupdrag att få maxa mina favoritpålägg på goda mackor! Passar alltid och älskas av alla. Jag utgår ifrån smak och kvalitet när jag sätter mina recept, och det är exakt vad man får från Lönneberga,* säger Louise Johansson, kock och Sveriges mästerkock premiäråret 2011.

Extra matiga mackor

Man får faktiskt äta mackor till middag, och lunch för den delen. Här kommer två riktigt matiga mackor.

Panino Salami Deluxe: italienarna är i framkant när det kommer till mackor, det har vi inspirerats av här när Lindösalamin Soltorkad Tomat får sällskap av stracciatella och melon. Magnifico!

Kalkon- & nektarin: Basturökt kalkon, mozzarella, söta nektariner och färsk timjan toppad med en fransk dijondressing. Smakmagi med salt, sött och allt man vill ha.

Bjussiga mackor

Ni vet en sån där macka man gärna packar i picknicken, skickar med barnen eller bara äter två av.

- Skink- & fetacroissant: inte så mycket att orda om, frasig croissant med Extrarökt skinka och fetaoströra.
- Kycklingpincho: skivad baguette med en smakrik kräm på soltorkad tomat med Kycklingmedvurst.
- Kycklingrulle: klassisk utflyktsmacka där vi fyllt ett tunnbröd, rullat ihop och skivat i munsbitar. Här samsas Bredbart pålägg

med ramlök, Extrarökt kyckling, sparris och avokado. En till tack!

- Den perfekta kalasrätten och den härligaste mackan vi kan tänka oss. Massor med smakrika pålägg, lager på lager och till det krispiga grönsaker. Borde vi inte äta smörgåstårta oftare?

Godaste smörgåstårten

Alla recept bifogat, mer information, högupplösta bilder och om du vill prata mackor med Louise Johansson, kontakta:

Isabelle Iglesias Lindberg, Amazing Alice, tel: 072-723 23 45, epost: isabelle@amazingalice.se

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Arbogapastej. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Atria Sweden har ca 870 medarbetare, sex produktionsanläggningar och en omsättning på ca 4 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 19 Mrd SEK.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20