



Lönneberga Ugnsbakad Leverpastej

2022-09-12 17:10 CEST

En efterlängtnad nyhet: Lönneberga Ugnsbakad Leverpastej

Nu lanserar Lönneberga äntligen en ugnsbakad pastej. En mild och krämig pastej med en mjuk brynt ton som förhöjer frukost-, mellis- eller middagsmackan.

– Med lanseringen av en bakad pastej får Lönneberga nu en komplett portfölj i det bredbara sortimentet, säger Annika Hällberg Nilsson, Category Manager, Cold Cuts på Atria Sweden.

Lönneberga har idag ett stort utbud av pastej, utöver det populära originalet i sin ljusblå förpackning finns bland annat två sorters vegetarisk pastej, en grädd- och en gurkpastej. Pastejen tillverkas i Tranås, där varumärket Pastejköket lade grunden redan på 1950-talet. Idag går pastejerna under varumärket Lönneberga och i samband med lanseringen av Lönnebergas ugnsbakade pastej får även det befintliga sortimentet en uppdaterad förpackningsdesign.

– Förpackningen på den ugnbakade pastejen är modern och fräsch, och utifrån den passar vi därför på att uppdatera designen på resterande sortiment och givetvis är det samma goda smak som vi erbjuder konsumenten. De nya förpackningarna är mer tydliga och rena och serveringsförslaget framträder därför mer på förpackningarna. Självfallet har produkterna kvar sina signalfärger för respektive smak så konsument lätt kan hitta sin favorit i hyllan, säger Annika Hällberg Nilsson.

Enkel att återvinna

Lönnebergas Ugnsbakade Leverpastej bakas i ett papperstråg och försluts sedan i tunn plast. Genom att välja ett papperstråg istället för ett i aluminium blir förpackningen betydligt lättare att återvinna. Dessutom ger papperstråget, som pastejen bakas i, ett hemmalagat och trevligt intryck.

Mild & krämig

Leverpastej är en klassiker på många frukostbord och har många fördelar, den är järnrik, ätklar och finns i många smakvarianter. Med lanseringen av den ugnsbakade pastejen kan Lönneberga nu erbjuda något för alla smaker.

– Lönneberga Ugnsbakade Leverpastej är otroligt krämig och har naturligtvis den bakade ytan som också ger en härlig smakkaraktär, avslutar Annika Hällberg Nilsson.

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Pastejköket. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Vi levererar trygg mat som producerats på ett ansvarsfullt sätt och som ger välmående och inspiration till våra kunder och konsument. Atria Sweden har ca 870 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 3,6 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria

Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 17 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