



Atrias sous vide-produkter garanterar perfekt resultat varje gång.

2022-05-12 00:00 CEST

Jämn och hög kvalitet varje gång med Atrias sous vide-produkter

I spåren av pandemin och läget i världen just nu har det blivit allt viktigare för restauranger och servicehandeln att hitta kostnadseffektiva lösningar. Här kommer Atrias sous vide-produkter in i bilden som garanterar perfekt resultat varje gång, oavsett bemanning i köket.

– Pandemin har slagit hårt mot branschen. Nedskärningarna har lett till att kunnig personal letat sig till andra branscher och lämnat tomrum som är svåra att fylla med rätt kompetens. Vi tror att sous vide-produkterna kan göra

dagen väldigt mycket enklare i köken. De kan enkelt hjälpa till att spara tid och se till att det alltid blir en jämn kvalitet och samma resultat till gästerna varje gång, säger Stina Leire, marknadschef på Atria Foodservice.

Behåll smak och textur med sous vide

Sous vide-metoden tar vara på råvarans naturliga vätska, vilket gör att smaker och dofter stannar i köttet och det behåller sin textur. Traditionellt sätt har färdiglagade sous vide-produkter bestått av främst nöt- och fläskkött men Atria har sett i sina undersökningar att kyckling börjar bli alltmer populärt. Ett klimatsmart protein som är lätt att variera.

– Med sous vide-metoden blir kycklingen saftig och är dessutom perfekt för kök som inte kan hantera rå kyckling. Vi jobbar med 100 procent svensk kyckling och har koll på hela produktionskedjan, säger Stina.

Flera sous vide-nyheter från Atria

Under våren lanserar Atria två olika sorters kycklingspett, den ena naturell och den andra med smak av Tikka Massala, samt en kycklingfilé som köken kan sätta sin egen prägel på.

– Vi har även lanserat ett Kamben BBQ och en Bistrobringa. Alla dessa produkter passar bra i flera olika sammanhang och kan användas i flera olika innovativa koncept och trendiga rätter.

5 fördelar med sous vide:

1. Jämn och hög kvalitet varje gång.
2. Lång hållbarhet och mindre svinn.
3. Möjlighet att förbereda till många men servera per portion.
4. Tidsvinst som ger utrymme för kreativitet.
5. Lätt att kalkylera portionspriset.

Artiklar:

800480 Kycklingspett Tikka, sous vide

800479 Kycklingspett Original, sous vide

800617 Kycklingfilé, sous vide

800487 Kamben BBQ, sous vide

800481 Bistrobringa, Signature, skivad, sous vide

För mer information kontakta:

Stina Leire, Marknadschef Atria Foodservice.
E-post: stina.leire@atria.com tel: +46 (0)702306903

[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 konsumenter. Atria Sweden har ca 810 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 3 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 4 450 anställda och en omsättning på ca 15 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