



Lithells Kycklingfärs med linser lanseras vecka 6 på Foodservicemarknaden

2025-02-03 09:00 CET

Nyhet! Lithells Kycklingfärs med linser – ätfärdig och näringsrik

Lithells kan stolt presentera sin senaste produkt: Kycklingfärs med linser. Denna ätfärdiga nyhet kombinerar saftig kycklingfärs med näringsrika linser för en smakrik och hälsosam måltid. Perfekt för restauranger och storköksom söker snabba och enkla lösningar utan att kompromissa med kvalitet eller smak.

I de nya näringsrekommendationerna finns en målsättning att minska köttkonsumtionen, både för hälsans och klimatets skull. Ett sätt att uppnå detta är att byta ut en del av köttet mot växtbaserade alternativ. Eftersom

köttfärs är den animaliska produkt som används mest av svenska hushåll och offentlig sektor kan en reducerad köttmängd göra ett stort avtryck på svenskarnas matrelaterade klimatavtryck.

–Vi ser att trenden att blanda växtbaserade alternativ med köttråvara växer och är glada att vara en del av den utvecklingen. I vår kombination med kyckling blir klimatavtrycket lägre i jämförelse med traditionell färs och kan ätas av många, säger Ann-Sofie Malmgren, produktchef på Atrias affärsenhet Out of Home.

Lithells Kycklingfärs med linser har ett klimatvärde* på 1,8 kg CO₂e/kg jämfört med nötfärs som ligger på 28 kg CO₂e/kg. Färsen består av 50% kyckling och 25% gröna linser.

Fördelar med Lithells Kycklingfärs med linser:

Ätfärdig: Ingen hantering av rå färs vilket sparar tid och förenklar i köket.

Näringsrik: Rik på protein och fibrer, låg fetthalt.

Mångsidig: Formbar, perfekt för biffar och bollar men fungerar även som färs.

För restaurang & storkök inom privat- och offentlig sektor

Lithells Kycklingfärs med linser lanseras vecka 6 på Foodservicemarknaden och finns tillgänglig för grossister, restaurang och storkök.

– Färsen fungerar perfekt för alla typer av verksamheter och kök och är perfekt när man vill erbjuda ett alternativ med lägre klimatavtryck och högt fiberinnehåll utan att tumma på smaken, avslutar Ann-Sofie Malmgren.

**Data på klimatavtryck per råvara kommer från RISE:s (Research Institutes of Sweden) klimatdatabas.*

Klimatavtrycket i databasen beräknas som kg CO₂e per kg produkt.

[Läs om hur Atria klimatberäknar sina produkter här](#)

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Gooh!. 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