

Nye hurtig-supper på vej til danskerne

I disse dage præsenterer Findus en helt ny type af kvalitetssupper. I modsætning til de traditionelle frosne suppe-blokke er de nye supper frosset i små brikker. Denne fryseteknik gør, at en portion rygende varm suppe kan tilberedes på blot 5 minutter.

Vi kender det alle sammen: En råkold efterårsdag, og man får lyst til suppe. Løsningen kan enten være en tidskrævende hjemmelavet suppe eller en frosen suppe fra fryseren. Vælger du den hjemmelavede version, skal du handle råvarer og bruge tid på tilberedning. Vælger du den frosne version, står du med en lidt uhåndterlig frosen suppe-blok, som kan være vanskelig at få ned i gryden, og som det også tager sin tid at varme op. Fremover har du et nyt og meget lettere alternativ.

Tilberedning på fem minutter

I disse dage tager en helt ny type portionssupper plads i supermarkedernes frysemontrer. Det særlige ved de nye supper er, at de er frosset i små brikker i stedet for store blokke. Det gør, at de opvarmes langt hurtigere. Du bringer én deciliter væske i kog og tilsætter de små, frosne suppebrikker. 5 minutter efter er suppen klar til servering.

Mange danskere har en hektisk hverdag, hvor de arbejder længe og skal kunne tilberede et velsmagende måltid i en fart, inden de skal videre til andre gøremål. Og vi ved, at danskerne især i vinterhalvåret er vilde med at spise suppe. Derfor er vi overbevist om, at supperne vil blive et hit som et nemt og velsmagende alternativ til hjemmelavet suppe, siger Findus adm. direktør Jes Bjerregaard.

Et sundt alternativ

Grøntsager indeholder flest vitaminer, mens de vokser på marken. Efter høsten sker der en iltning af vitaminer, som leder til et lavere indhold.

Med moderne fryseteknikker, hvor der fryses hurtigt ved meget lave temperaturer, samt en ekstremt hurtig vej fra høst til indfrysning, er det muligt at bevare de fleste vitaminer i frosne grøntsager.

Faktisk indeholder de ofte flere vitaminer end de friske grøntsager, der har ligget hos grønthandleren eller hjemme i køkkenet.

Vitamintabet stiger, jo højere temperaturen er, og ved stuetemperatur er tabet stort allerede efter få dage. Flere forskere har vist, at frosne grøntsager af den grund tit indeholder flere vitaminer, end de grøntsager, du henter friske i butikken, siger Dr. Rolf Stegmark, forskningschef hos Findus.

De nye Findus-supper er fremstillet med kvalitetsgrøntsager, som kommer direkte fra marken til hurtig nedfrysning og derved bevarer næringsindhold og smag. I grøntsagssupperne er der op til 45 pct. grøntsager, som bidrager med smag, næring og farve. Ud over grøntsagerne indeholder suppen lidt fløde for at give den bløde konsistens. De indeholder i øvrigt udelukkende naturlige råvarer og ingen tilsætningsstoffer (E-numre).

De nye supper er pakket i portionsposer, og de findes i fem forskellige varianter: Oste- & broccoli-suppe, gulerodssuppe, jordskokkesuppe, gullaschsuppe og fiske- og skaldyrssuppe. Hvis du vil sætte dit eget præg på supperne, er der gode serveringsforslag på pakkerne.

Fakta om danskernes forbrug af frosne supper:

" 80 pct. af alle frosne supper spises fra oktober til marts

" Der spises mest suppe i 1 og 2 personers husholdninger

" Traditionelle oksekøds- og hønsekødssupper står for ca. halvdelen af det samlede forbrug, men der er voksende interesse for de mere moderne suppe-varianter.

" Der købes i gennemsnit ca. 4 kg suppe pr. suppe-køber om året.

Yderligere information:

Adm. dir. Jes Bjerregaard, mobil +45 21 70 46 96, jes.bjerregaard@findusgroup.com

Findus Danmark A/S er en fødevarevirksomhed med et bredt produktsortiment inden for dybfrossen

mad. Produkterne sælges både i dagligvarebutikker og til storhusholdninger, såsom restauranter, caféer, kantiner, institutioner mv. Sortimentet til dagligvarehandlen indeholder udover de ny-lancerede supper også dybfrosne middagsretter og – grøntsager, mens sortimentet til storhusholdninger er noget bredere og omfatter fisk, fjerkræ, kød, grøntsager, kager og brød, saucer, puréer mv.