PRESSMEDDELANDE

2011-04-05

Scans grillbrickor bjuder på heta och milda smakupplevelser

Vecka 14 lanseras Scans nya grillbrickor som var och en innehåller tre olika sorters smakrika och kryddiga korvar. Grillbrickorna finns i en het och en mild variant och består av Scans allra mest populära korvar. Det är bara svenskt kött i Scans kryddiga korvar men inspirationen kommer från världens alla hörn.

Scan har tillverkat kryddiga korvar sedan mitten av 90-talet. De är populära hos konsumenterna och många lägger dem gärna på grillen. Scan grillbrickor är utvalda efter konsumenters smakpreferens, en het och en mild variant. Korvarna passar lika bra till grillen, som stekpannan, till små snittar som tiltugg eller i grytan. Varje grillbricka innehåller sex korvar och två av varje sort. De innehåller alltid bara svenskt kött och är SÄRNÄR-producerade.

I den heta grillbrickan finns klassikerna Chorizo och Red Hot Chorizo som båda är smaksatta med paprika, vitlök och cayenne. Red Hot Chorizo är lite hetare och innehåller även chipotle och svartpeppar. Som tredje kryddig korv ingår även årets Hawaii-inspirerade nykomling Na'aukake, en het korv med smak av ananas, anis, ingefära och anchopeppar.

I den milda grillbrickan ingår Txistorra, som är en baskisk typ av Chorizo kryddad med paprika, timjan, persilja, tomat och vitlök. Den har sällskap av den mer italienskt inspirerade Santoreggia, smaksatt med kyndel, pomerans, citron och chili samt en klassisk Bratwurst med tydlig vitlöks- och röksmak.

– I grillbrickorna har vi samlat några av våra mest populära kryddiga korvar. De ger en smakrik variation på grillen, med inspiration från världens alla hörn. Välj grillbricka utifrån om du föredrar en hetare temperamentsfull eller en mildare kryddigare smakupplevelse, säger Maria Hellblom, produktchef Scan AB.

Scans smakrika korvar passar bra med de flesta tillbehör. Prova till exempel att servera med en lätt potatissallad, på grillspett tillsammans med favoritgrönsakerna eller i en mustig gryta.

POSTADRESS: **Box 30223, SE-104 25 Stockholm** TELEFON: +46 771 510 510 www.scan.se I blogg.scan.se
Twitter: @scanab

PRESSMEDDELANDE

2011-04-05

Fakta
Scans grillbrickor innehåller 100 % svenskt kött. De är producerade enligt SÄRNÄR, vilket innebär att de är helt fria från gluten, laktos, ägg, soja-, mjölk- och ärtprotein. En korv väger ca 100 gram och är stoppad i naturskinn. Förpackningen väger 600 gram och innehåller 6 korvar - 2 av varje sort. Konsumentpris ca 45.90 kr/förpackning.

Scans heta grillbricka	**Heta temperamentsfulla smaker**
Chorizo [tjoritso]	Cayenne, paprika och vitlök. Svenskt gris- och nötkött. Kötthalt 73 %. Fetthalt 22 %.
Red Hot Chorizo [rädd hott tjoritso]	Mycket het smak av paprika, vitlök, chipotle, cayenne och svartpeppar. Svenskt gris- och nötkött. Kötthalt 65 %. Fetthalt 13 %.
Na'aukake [nah-au-kake]	Anis, ingefära, anchopeppar och en mild sötma av ananas. Svenskt griskött. Kötthalt 73 %. Fetthalt 24 %.
Scans milda grillbricka	**Milda men kryddiga smaker**
Txistorra [tjistårra]	Paprika, timjan, persilja, tomat och vitlök. Svenskt gris- och nötkött. Kötthalt 73 %. Fetthalt 23 %.
Santoreggia [sant-oo-redja]	Kyndel, pomerans, citron och chili. Svenskt griskött. Kötthalt 74 %. Fetthalt 22 %.
Bratwurst [Braatvurst]	Fyllig smak av vitlök. Svenskt gris- och nötkött. Kötthalt 74 %. Fetthalt 22 %.

För ytterligare information, vänligen kontakta:
Maria Hellblom, produktchef Scan AB, tfn: 08-725 85 90
Laila Romu, kommunikatör Scan AB, tfn: 0511-252 19

Bild
Finns att hämta på Scans hemsida http://scan.se /press/pressbilder eller kontakta Laila Romu.

Scan – bry dig om vad du äter
Scan är ett av Sveriges mest omtyckta varumärken och förknippas med svenskt ursprung, trygghet och kvalitet. Genom vårt arbete från gård till bord har vi unik kontroll på djuromsorg, miljö och kvalitet.

Scan AB ingår i koncernen HKScan som är ett av norra Europas största livsmedelsföretag inom kött, charkuterivaror och färdigmat. Scan AB omsätter 10 Mdr SEK och har 3 000 medarbetare. HKScan-koncernen har 11 000 medarbetare och en omsättning som uppgår till 20 Mdr SEK.