Pressmeddelande den 7 april 2011

Frödinge Mejeri satsar på het tårttrend:

Chokladmoussetårtor till vårens fester

Trenden med tårtor håller i sig, och hetast är moussetårtor. Nu kommer Frödinge med två nya skapelser; vit chokladmoussetårta med trädgårdsbär och mörk chokladmoussetårta med hallon. Den mörka chokladmoussetårtan har kommit för att stanna medan den vita chokladmoussetårtan är på tillfälligt besök i vår och sommar.



Det är inte bara restaurangernas menyer som är inspirerade av franska köket, även konditorerna sneglar söderut. Ett resultat av det är moussetårtorna som gör sitt segertåg i tårtdiskar över hela landet. Nu kommer Frödinge Mejeri med två nya moussetårtor inför tårthögtiden våren.

– Våren är tårtans högsäsong. Vi tror att våra nya moussetårtor kommer att vara lika välkomna på påskbuffén och sommarfesten som på fredagsmyset och som dessert. Tårtorna är enkla att köpa hem till frysen och tinar snabbt, säger Magnus Carlsson, produktchef på Frödinge Mejeri.

Frödinge vit chokladmoussetårta med trädgårdsbär är bakad på saftig sockerkaksbotten, täckt med ett tjockt lager len och fyllig vit chokladmousse toppad med hallonkräm och solmogna röda och svarta vinbär, hallon och björnbär. Tårtan är toppad med chokladskruvar.

Frödinge mörk chokladmoussetårta med hallon är bakad på saftig sockerkaksbotten, täckt med ett tjockt lager len och fyllig mörk chokladmousse. Ovanpå moussen ligger hallonkräm och massor av goda hallon.

Under flera år har vi svenskar ätit allt mer tårta, och bara under förra året ökade Frödinge Mejeris försäljning av frysta tårtor med hela 20 procent. Populärast är prinsesstårtan, följd av schwarzvaldtårta och operatårta. Många valde också att köpa den nya Frödinge Bröllopstårta, som togs fram i samband med prinsessbröllopet förra året.

Vikt: en tårta väger 420 gram och räcker till cirka 4-6 bitar. Tårtan tinar i rumstemperatur på 1,5 timme. Pris: ca 45 kr.

Frödinge chokladmoussetårtor finns i butiker i hela landet från april.

För digitala bilder och pressmeddelande, gå in på www.frodinge.se/press

<u>För mer information kontakta gärna:</u>
Magnus Carlsson, produktchef Frödinge Mejeri, tfn 0492-198 03, 0709-75 80 92, magnus.carlsson@frodinge.se
Karin Pontén, Vår pr-byrå, tfn 0708-66 66 31, karin.ponten@varprbyra.se

Frödinge Mejeri AB producerar ostkakor, tårtor samt dessertpajer. Företaget omsätter 400 miljoner kronor och har 180 anställda. Frödinge Mejeri togs i bruk 1930 och var då ett smör- och ostmejeri av den gamla sorten. I mitten av 1950-talet tog paret Gösta och Kajsa Carlsson vid och startade tillverkning av Frödinge ostkaka och senare även tårtor och pajer.