Uutuustiedote 8.6.2011

Oma uutuusleipä karppaajille

Karppinen-leivässä on 70 prosenttia vähemmän hiilihydraattia

Perheleipurit-yhteistyöketjuun kuuluva turkulainen Leipomo Salonen on kehittänyt vähähiilihydraattisen leivän vastauksena kuluttajien toiveisiin. Karppinen-sekaleipä tulee valtakunnalliseen myyntiin kesäkuussa ja siinä on noin 70 prosenttia vähemmän hiilihydraattia kuin tavallisessa sekaleivässä. Leipätiedotuksen huhtikuussa teettämän tutkimuksen mukaan hieman alle puolet suomalaisista vastaajista on vähentänyt hiilihydraattien syöntiä viimeisen vuoden aikana. Suurin osa vähentää hiilihydraatteja juuri leivän syönnistä.

Kuluttajien kiinnostus vähähiilihydraattiseen ruokavalioon johtuu tutkimukseen vastanneiden mukaan halusta laihtua ja laihtumisen positiivisesta vaikutuksesta omaan terveyteen.

Leipomo Salosen tarkoituksena on ollut kehittää mahdollisimman vähähiilihydraattinen leipä kuluttajille, jotka haluavat vähentää hiilihydraattien määrä ruokavaliossaan, mutta eivät luopua kokonaan leivän syönnistä. Samalla tuotteen proteiinipitoisuutta on nostettu. Korkea proteiinin määrä lisää kylläisyyden tunnetta.

Uusi Karppinen-sekaleipä on leivottu kuten tavallinen leipä, mutta viljan määrää on vähennetty ja tilalle on laitettu kanamunaa, öljyä ja kuitua. Näin hiilihydraattien osuus vähenee ja proteiinipitoisuus leivässä kasvaa. Karppisessa on korkea kosteus-, proteiini-, ravintokuitu- ja rasvapitoisuus.

Karppinen valtakunnalliseen myyntiin kesäkuussa

Vaikka tuote on kehitetty alun perin Turussa, Perheleipurien yhteistyön myötä Karppinen-sekaleipä leivotaan tulevaisuudessa Raahessa ja se tulee myyntiin koko maassa. Raahessa sijaitsee Perheleipureihin kuuluvan Pulla-Pirtin vuokaleipälinja. Karppinen-leipä on valmiiksi paloiteltu, jotta kuluttajat tietävät tarkalleen, kuinka paljon yhdessä viipaleessa on hiilihydraatteja.

Karppinen tulee myyntiin Perheleipurien valtakunnalliseen valikoimaan tiistaina 14.6.2011. Tuotteen kuluttajahinta on noin 3,50 euroa / 430 g paketti.

Perheleipurit Karppinen, sekaleipä: Hiilihydraattia 3 g/viipale, 70 prosenttia tavallista leipää vähemmän. Kuitua 3,5 g/viipale (14 %) ja proteiinia 4,6 g/viipale (18,6 %). Valmistusaineet: vesi, vehnägluteeni, vehnäjauho, kananmuna, vehnäkuitu, pellavansiemen, omenakuitu, kasviöljy, auringonkukansiemen, hiiva, suola (1,2 %), säilöntäaine (E200). Runsaskuituinen, laktoositon, maidoton.

Lisätietoja:
Leipomo Salonen, toimitusjohtaja Juha Salonen, puh. 0400 546 862, juha.salonen@leipomosalonen.fi
Leipomo Salonen, tuotantopäällikkö Reima Ritavaara, puh. 02-274 3732

Perheleipurit Oy yhdistää viiden merkittävän, eri puolilla Suomea toimivan leipomon osaamisen. Vuonna 1997 perustettu Perheleipurit Oy pitää hallussaan maan leipomomarkkinoiden kolmossijaa ja työllistää yhteensä yli 500 ammattilaista. Kukin leipomo vastaa Perheleipurit-valikoimasta omilla toiminta-alueillaan. Perheleipureita ovat Leipomo Salonen Oy Turussa, Leivon Leipomo Oy Tampereella, Moilas Oy Naarajärvellä ja Pulla-Pirtti Oy, joka toimii Oulussa, Rovaniemellä, Raahessa ja Kauhavalla. Lisäksi ryhmä omistaa yhdessä helsinkiläisen Perheleipurit Eho -leipomon. www.perheleipurit.fi