



Frödinge®

Pressmeddelande 2009-09-17

Traditionsenlig tårtfrossa

Prinsessyra bäddar för prinsesstårtans vecka

I år är det sjunde gången prinsesstårtan firas med en alldeles egen vecka i Sverige. Med snart 80 år på nacken är tårtan fortfarande omåttligt populär och många svenskers storfavorit. I samband med det stundande kungliga bröllopet väntas tårtfrossan slå alla tidigare rekord.

– Prinsesstårtan är en riktigt klassiker och nu när prinsessyrans greppat Sverige är den mer aktuell än någonsin, säger Bengt Flink marknadschef på Frödinge.

Prinsesstårtans vecka firas traditionsenligt sista veckan i september. För den som vill hålla på traditionerna och fira veckan med den gröna delikatessen, bakas det numera många olika varianter av tårtan. Ursprungsreceptet innehåller till exempel inte sylt, som är en mycket omtyckt ingrediens i dag.

– Vi på Frödinge bakar våra prinsesstårtor på två sockerkaksbottnar som varvats med grädde och ett lager med hallonsylt. Hela tårtan har sedan täckts med marsipan, garnerad med choklad och pudersocker. Det blir godast så tycker vi, säger Bengt Flink.

Prinsessornas storfavorit

Ursprungsreceptet härstammar från Prinsessornas kokbok, som utgavs av den legendariska hushållsläraren Jenny Åkerström. I denna kokboksklassiker kallades tårtan helt enkelt ”Grön tårta”. Men tårtan blev så populär bland prinsessorna Margaretha, Märtha och Astrid, döttrar till prins Carl och prinsessan Ingeborg av Danmark, att den senare kom att kallas just prinsesstårta.

Frödinge är Kunglig hovleverantör

I dag har prinsesstårtan blivit en folkkär klassiker, men tårtan är inte bara populär i Sverige. Tårttillverkaren Frödinge bakar cirka två miljoner prinsesstårtor årligen. Merparten säljs i Sverige, men en stor andel går på export till länder som Tyskland och Finland.

Det kommande året är det dock i prinsessyrans Sverige som den riktiga tårtfrossan väntas, och i det småländska mejeriet Frödinge står personalen beredd på en anstormning.

– Vi har laddat för ett rejält uppsving när det gäller försäljningen, så det ska räcka till alla. Det känns förstås extra roligt att vara Kunglig hovleverantör nu när det finns så mycket att fira i kungahuset, säger Bengt Flink.

För att ladda ner bilder gå in på www.frodinge.se/press/

För mer information kontakta gärna:

Bengt Flink, marknadschef Frödinge Mejeri, tfn 0492-198 00, 0709-75 80 91, bengt.flink@frodinge.se

Frödinge Mejeri AB producerar ostkakor, tårtor samt mat- och dessertpajer. Företaget omsätter 450 miljoner kronor och har 170 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.