

Pressemelding

Oslo/Ullensvang, 21. desember 2009

Advarer mot julesalt

Pinnekjøtt, ribbe, medisterkaker og fet sjy hører julen til i mange norske hjem. At julematen kan være fetende kaloribomber er de fleste klar over, men mange glemmer at maten ofte også er veldig salt: – Salt mat krever rikelig med drikke. Vin, øl og akevitt er for mange faste og hyggelige tradisjoner, men husk å servere friskt og saltfattig vann ved siden av, råder markedssjef Cathrine Aasen i Isklar.

– Husk å servere vann til julematen, men pass deg for skjulte saltbomber, sier Aasen. Hun oppfordrer alle til å sjekke innholdsdeklarasjonen dersom de kjøper vann til julematen: – Vann med og uten kullsyre kan inneholde store mengder salt. Salt drikke i kombinasjon med salt mat er en dårlig smakskombinasjon, advarer Aasen. Jo lavere innhold av salt og andre mineraler i vannet, desto mindre ettersmak gir det og er følgelig bedre egnet til mat og vin.

Saltinnholdet i ulike typer kjøpevann kan variere kraftig. "Verstingene" kan ha over 400 mg/l natrium per liter. På den andre enden av skalaen er Isklar-vannet fra Folgefonna med bare 1,0 mg/l. Høyt saltnivå skyldes at vannet er tappet fra et område med høye verdier av natrium. Vann med lavt saltinnhold er et sunnere alternativ, i tillegg til at det er bedre egnet som tørsteslukker til saltholdig mat.

Server vann til store og små

Selv om julemat, julekaker og julegodt representerer noen skikkelig kaloribomber mener Aasen folk bør kunne unne seg litt ekstra når det er høytid. Men ofte er friskt og rent vann nettopp det som smaker best. Aasen oppfordrer derfor alle til å ha vann som et alternativ til øl, vin, julebrus og juice til i julen:

– Selv de aller minste fortjener å kose seg i julen, men mye sukker og søtsaker kan slå ut på humøret og utholdenheten. Mange små barn synes det er like godt og spennende å drikke vann fra en morsom flaske, som å drikke søt julebrus, sier Aasen.

Aasen mener vannet må være kaldt og forfriskende. – Sett gjerne vannet i kjøleskap eller kjølekjeller før gjestene kommer, så er du sikker på at vannet er ekstra friskt, sier Aasen.

For mer informasjon, vennligst kontakt:

Cathrine Aasen
Markedssjef i Isklar
Mobil: + 47 97 11 43 81
E-post: cathrine.aasen@isklar.no

Bilder av flasker og fabrikanlegg ligger vedlagt.

Om Isklar-vannet

Isklar-vannet kommer fra Folgefonna, den 6000 år gamle isbreen i Hardanger i Hordaland. Vannet tappes direkte fra en kilde et par hundre meter under isbreen. Tappeanlegget er Nordens desidert største og mest moderne i sitt slag. Både Isklars produksjons- og logistikksystem er utviklet med tanke på å minimere miljø- og klimapåvirkningen. Isklar vil derfor være det eneste karbonnøytrale vannet i norske butikkhyller. I september 2008 vant Isklar prisen for verdens beste flaskevannkonsept under Water Innovation Awards, flaskevannsbransjens svar på "Oscar", hvor over 200 merker fra 40 land deltok.

Om Isklar AS

Isklar AS eies av to industrielle aktører, norske Jova Holding og omanske Sabco LLC. Jova Holdings eiere har også eierinteresser i selskapene Sea Cargo og SeaTrans, som blant annet står for transporten av Isklar fra Ullensvang til verdensmarkedene.