



Frödinge®

Pressmeddelande 2010-01-15

Älskad kaka i ny tappning:

Kladdkaka mandel ny favorit i frysen

Nu kommer Frödinge Kladdkaka mandel, med en fyllig smak av choklad och krispiga bitar av mandel. Serverad med vispad grädde är den en snabblagad efterrätt eller lyxig vardagsfika. Den nya kakan är en släkting till Frödinge Kladdkaka, en storfavorit bland svenska konsumenter som varje år köper 1,5 miljoner av denna listetta.

– Kladdkaka mandel är perfekt när man får oväntade fikagäster, den tinar på trekvart på köksbänken och är lagom stor att dela med familjen eller tjejkompisarna. Men det går också bra att skära bara en tårtbodyt direkt från den frysta kakan och njuta själv, säger Lena Möller, produktchef på Frödinge Mejeri.

Kladdkakan är en klassiker i svenska kök. En sökning på Google ger över 300 000 träffar på kladdkaka, och varje hemmabagare med stolthet har sitt eget recept för att få till rätt konsistens och smak. Hemligheten i alla kladdkakor är att de är bakade utan bakpulver och därför får en mjuk, krämig konsistens som gett kakan dess namn. Frödinges nya Kladdkaka mandel har en krämig konsistens och en fyllig smak av choklad som i kombination med mandeln ger en kladdkaka för finsmakare.

Frysta desserter

Svenskar gillar desserter, och de senaste åren har frysdisken varit vinnaren i efterrättskriget. Förra året köptes frysta desserter för 425 miljoner kronor, och godistårtor står för en stor del av den volymen. Frödinge Kladdkaka började säljas år 2004 och blev snabbt Sveriges mest sålda frysta dessert. När Frödinge Kladdkaka mandel lanseras är det en naturlig fortsättning på succén.

– Många som gillar kladdkaka vill kunna variera sig, och den milda mandelsmaken gifter sig fint med övriga ingredienser i kakan. Min personliga favorit är en bit Kladdkaka mandel med en klick iskall vispad grädde, säger Lena Möller.



Frödinge Kladdkaka mandel

Vikt: 400 gram

Pris: cirka 25-30 kr

Frödinge Kladdkaka mandel finns i butiker i hela landet från vecka 5.

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

För mer information kontakta gärna:

Lena Möller, produktchef Frödinge Mejeri, tfn 0492-198 83, 0709-75 80 98,
lena.moller@rieberson.se

Frödinge Mejeri AB producerar ostkakor, tårter samt mat- och 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 tårter och pajer.