



Pressmeddelande 2010-03-29

Nytt recept från Frödinge Mejeri:

Somriga smulpajer med mer frukt och bär

Lagom till sommaren kommer Frödinge Mejeri med ett nytt recept på sina klassiska pajer med rabarber, äpple och blåbär – naturligare och med mer frukt och bär. Dessutom kommer den helt nya smaken hallon- och björnbärspaj. Pajerna har en kombination av söta, friska och syrliga frukter och bär i ett mördegsskal, toppat med mördegssmulor.

– Pajerna är bakade på fräscha råvaror och har nu ännu mer smak. En paj i frysen och man hinner med både en lästund i solstolen och fika i bersån i sommar, säger Magnus Carlsson, produktchef på Frödinge Mejeri.

Samtidigt som vårsolen tittar fram lanserar Frödinge en ny gammal serie frukt- och bärpajer. De tre pajerna med smakerna rabarber, äpple och blåbär är klassiker i sortimentet, men hallon- och björnbärspajen är helt ny. Pajerna innehåller mycket mer frukt och bär, och har inga färgämnen, aromämnen eller konserveringsmedel.

– Pajerna är otroligt saftiga med mycket smak av en stor andel frukt och bär, och med fräsiga mördegssmulor. Frödinge Mejeri står för kvalitet och pålitlighet och nu har vi gjort om recepten så att det ska vara mer Frödinge-känsla över pajerna.

Mycket frukt och bär toppad med spröd mördeg

Frödinges nya frukt- och bärpajer är gräddade så att den mjuka och saftiga frukten gifter sig med den spröda pajdegen. Magnus Carlsson på Frödinge Mejeri är inte bara produktchef, han är också kock.

– Servera gärna pajerna ljumna med en klick vaniljsås, klassiskt och jättegott. Blåbärspajen kan den som vågar förgylla med en kula citronsorbet, en riktig otippad kombination som garanterat går hem hos gästerna, säger Magnus Carlsson.

Frödinge frukt- och bärpajer

Smaker: rabarber, äpple, blåbär och hallon- och björnbär

Vikt: 400 gram, pris: cirka 30 kr

Frödinge frukt- och bärpajer finns i butiker i hela landet från vecka 14.

Pajerna värms direkt från frysen, hushållsugn 200 °C ca 20 minuter, mikrovågsugn upptiningsläge ca 10 minuter.

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

För mer information kontakta gärna:

Karin Brynell, vd Frödinge Mejeri, 0492-198 00, karin.brynell@frodinge.se

Karin Pontén, Vår pr-byrå, tfn 0708 66 66 31, karin.ponten@varprbyra.se

Frödinge Mejeri AB producerar ostkakor, tårter 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 tårter och pajer.