

115-vuotias Mignon-muna on käsityön taidonnäyte

Mignon-munan tarina alkoi vuonna 1896, kun Karl Fazer toi tuoteidean Saksasta Suomen suuriruhtinaskuntaan. Nuori sokerileipuri matkusteli ulkomailla tuodakseen kotimaahansa ajan uusimpia trendejä. Mignon on 120-vuotiaan Fazerin makeisista toiseksi vanhin, heti Pihlaja-marmeladin jälkeen.

Pääsiäisen suosikkimuna on sulanut suussa sukupolvesta toiseen. Tämä jo tsaariperheenkin suosima pääsiäisherku on jatkuvasti myydyimpiä pääsiäismunia Suomessa. Vuosittain Mignon-munia valmistetaan käsityönä Fazerin Vantaan tehtaalla noin 1,5 miljoonaa kappaletta. Valmistus tapahtuu marraskuusta alkaen kolmen neljän kuukauden ajan perinteisen valmistusreseptin mukaisesti. Herkullisen maun takana on mantelipähkinä-nougattäyte.

Käsityönä alusta loppuun

Mignon-munat valmistetaan käsityönä munankuorien keräämisestä valmiin munan pakkaukseen.

Mignon-munan aidot kananmunankuoret saavat alkunsa suomalaisessa kanalassa, josta tarkkojen laatu- ja kokokriteerien mukaan valikoidut kananmunat lähetetään Scaneggille jatkokäsittelyä varten.



Kananmunat tyhjennetään erityisellä imumenetelmällä sekä puhdistetaan, desinfioidaan ja kuivataan huolellisesti jatkokäsittelyä ja Fazer Makeisten Vantaan tehtaalle kuljetusta varten.

Tehtaalla munankuoret täytetään käsityönä yksi kerrallaan herkullisella mantelipähkinä-nougattäytteellä, joka sisältää mantelia, hasselpähkinöitä, sokeria, kaakaovoita, vaniljaa ja kaakaomassaa. Täyttövaiheen vaativuutta lisää se, että jokaisessa Mignon-munassa on mantelipähkinä-nougattäytettä 52 grammaa. Huippuvalaja valaa työvuoron aikana jopa 4590 munaa.



Kun munankuoreen on valettu mantelipähkinänougattia, se viedään kovettumaan erityiseen jäähdystunneliin. Täyttöaukko suljetaan seoksella, jossa on puuterisokeria, riisivalkuaista ja vähän vettä. Mignon-muna on laktoositon ja gluteeniton.

Myös pakkausvaihe tehdään käsityönä, minkä jälkeen Mignon-munat ovat valmiita valloittamaan pääsiäismarkkinoita.

Fazer

Mignon munakennossa ja rasiassa

Aidon munankuoren sisälle valetut ja kätkeytyvät laktoosittomat Mignon-munat ovat mantelipähkinänougatmassaa. Hinta noin 1,70 €.

Vuonna 2006 Mignon-muna sai 110-vuotisjuhlansa kunniaksi perinteisen pakkauksensa rinnalle neljän Mignon-munan munakennopakkauksen, josta tätä pääsiäisherkkua riittää useammalle. Hinta noin 6,90 €.

Pääsiäisenä 2009 taas Mignon saapui markkinoille monien iloksi konvehtimuodossa, kauniissa munanmuotoisessa lahjarasiassa (150 g). Hinta noin 6,50 €.

Mignon-konvehdit ovat vähälaktoosisia kun taas Mignon-munat ovat täysin laktoosittomia. Massan ollessa kummassakin tuotteessa sama, johtuu ero siitä, että konvehdit valmistetaan linjalla, jossa käsitellään myös muita, laktoosia sisältäviä tuotteita.

Fazerin maitosuklaiset yllätysmunat

Yllätyksinä viilieläimiä ja kissahahmoja. Hinta noin 1,80 €.



Pääsiäisrakeet

Fazerin raevalikoimassa on neljä erilaista pirteää raepussia. Suklainen uutuus Pupuneidin choco-rae (140 g) sisältää pieniä suklaarakeistettuja hedelmärakeita, isoja suklaan ja toffeen makuisia rakeita sekä raikkaita appelsiinimakuisia hedelmäpupuja. Raepussien hinta noin 1,70 €.

Lue enemmän Fazerin pääsiäisestä: www.fazer.fi/paasiainen

Lisätietoja

brändi- ja kategoriapäällikkö Reetta Monto, puh. 040 522 7996
viestintäpäällikkö Satu Ikäheimo, puh. 050 380 4996
etunimi.sukunimi(a)fazer.com

Painokelpoiset tunnelma-, tuote- ja valmistuskuvat

www.fazer.fi/kuvapankki, "press", "pääsiäinen"
viestintäassistentti Satu Räsänen, p. 040 726 7115

Fazer-konserni

Fazer-konserni sai alkunsa vuonna 1891 perustetusta perheyriyksestä, kun Karl Fazer avasi ensimmäisen konditoriansa Helsinkiin. Tänäpäin Fazer-konserni tarjoaa ruokailupalveluja sekä leipomo- ja makeist tuotteita. Toimintaa on kahdeksassa maassa. Asiakaslähtöisyys, laadukkuus ja yhteistyö ovat Fazerin toiminnan perusta. Konserniin kuuluu kaksi liiketoimintaa- aluetta, Fazer Food Services ja Fazer Leipomot & Makeiset, jotka luovat makuelämyksiä omilla aloillaan. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2009 oli yli 1,4 miljardia euroa. Henkilöstön määrä vuonna 2009 oli lähes 17 000. www.fazer.fi

