



Kungen av majonnäs kommer till Sverige

I den engelsktalande delen av världen är Hellmann's kung. Nu är det dags för världens mest kända majonnäsvarumärke att på allvar inta Sverige. Breddat sortiment, innovativa smaker och satsning på kvalitet genom att använda ägg från utehöns är några av nyheterna. Lagom till påsk premiärlanserar Hellmann's smakerna chili, vitlök och senap.

I Sverige kopplas majonnäs traditionellt samman med ägg- och räkmackor och nostalgiska smörgåstårter. Nu tycks ett nytt intresse för majonnäs blomma upp. I trådar på nätet diskuterar matintresserade om Hellmann's är bättre eller bara nästan lika bra som hemgjord majonnäs. De tipsar varandra om var det går att få tag på bra majonnäs och beklagar sig över att de själva måste köpa med sig Hellmann's från utlandsresor. Nu är problemet löst när världens mest kända majonnäsvarumärke kommer till Sverige.

Majonnäs med smak

Hellmann's har tidigare bara funnits med en produkt – Hellmann's Original Mayonnaise – i några få utvalda butiker i Sverige. Nu tar Hellmann's ett rejält kliv in på majonnäsmarknaden och bidrar både med ökad bredd och spännande innovationer genom "smaksatt majonnäs". Lagom till påsk lanseras för första gången tre nya kvalitetsmajonnäser med smak av chili, vitlök och senap. Sortimentet kompletteras även med Original Mayonnaise i glasburk samt Hellmann's grillsåser; Chunky Salsa, Curry & Pineapple, Smokey BBQ, Garlic och Hot Dog Mustard sås.

De nya majonnässmakerna chili, vitlök och senap passar bra som tillbehör och ingredienser till grillat, smörgåsar, sallader och matlagning. Hellmann's Original Mayonnaise kan med fördel ersätta smör i många maträtter, t ex potatismos. Majonnässmakerna finns i klämvänlig 250 ml förpackning, Original Mayonnaise i 400 grams glasburk och grillsåserna i 250 ml flaska. Cirkapris: Majonnäs med smak – 24,95 kr/st, Original Mayonnaise – 29,95 kr/st, grillsås – 19,95 kr/st.

Ägg från utehöns

En annan stor nyhet är att Hellmann's använder ägg från utehöns för att betona vikten av bra råvaror och god smak. Hönor som kan ströva runt i friska luften och har möjlighet att följa sina naturliga instinkter blir gladare och friskare, vilket hjälper dem att producera välsmakande ägg. Eftersom Hellmann's använder 475 miljoner ägg om året till produktion av majonnäs innebär det också att ca 1 760 000 hönor befrias från ett liv i bur.

Nyttigare än sitt rykte

I Sverigelanseringen lyfts hälsoaspekten kring majonnäs fram. Kvalitet och smak samt medvetenhet kring näringsinnehåll är en del av Hellmann's framgångshistoria och majonnäs är faktiskt nyttigare än sitt rykte. Hellmann's Mayonnaise innehåller nästan fyra gånger mer av det omättade fett än smör. Genom att äta majonnäs är det möjligt för den som är hälsomedveten att, om man vill, äta mer fett och samtidigt få i sig mer omättat fett.

Fakta

Ägg från utehöns:

- Hellmann's använder 475 miljoner ägg om året till produktion av Majonnäs, vilket innebär att ca 1 760 000 hönor befrias från ett liv i bur varje år.
- Hönor som kan ströva runt i friska luften och har möjlighet att följa sina naturliga instinkter blir gladare och friskare, vilket hjälper dem att producera välsmakande ägg.
- Utehöns är garanterade minst 2,5 kvm utomhusyta att ströva omkring på, plocka mat från marken, rengöra sig och flaxa med vingarna. De har också tillgång till inomhusmiljö med reden där de lägger sina ägg.
- Burhöns är förhindrade att uttrycka sina naturliga behov. De lever tätt tillsammans och kan inte röra sig fritt, de får aldrig vistas utomhus, kan inte lägga ägg i reden, inte plocka mat från marken eller rengöra sig på sitt naturliga sätt.

Majonnäs – nyttigare än sitt rykte:

- Majonnäs är faktiskt nyttigare än sitt rykte. Hellmann's Mayonnaise innehåller nästan fyra gånger mer av det omättade fett än smör. Genom att äta majonnäs är det möjligt för den som är hälsomedveten att, om man vill, äta mer fett och samtidigt få i sig mer omättat fett.
- Livsmedelsverket rekommenderar oss Svenskar att äta mindre av det mättade fett till förmån för det omättade fett. Idag äter vi ca 50 % mer mättat fett än rekommenderat.
- Genom att byta ut det mättade fett mot omättat är det lättare att bibehålla normala kolesterolvärden. Högt kolesterol är en av riskfaktorerna för att drabbas av hjärt- kärlsjukdom.

- En matsked majonnäs (15 g) innehåller enbart 110kcal, vilket motsvarar ca 6 procent av det rekommenderade dagliga kaloriintaget. Och den innehåller 12 gram fett.

Om majonnäs:

- Majonnäs är en kall sås som tillverkas av äggula och olja. Man rör samman äggula blandat med salt, peppar och lite vätska som vinäger eller citronsaft och tillsätter sedan olja lite i taget.
- 1905 öppnade Richard Hellmann från Tyskland en delikatessaffär i New York City där han använde sin hustrus recept för att sälja världens första färdiga majonnäs (ready-made mayonnaise). År 1912 byggde Hellmann en fabrik för tillverkning av Mrs Hellmann's Mayonnaise och verksamheten blev så lyckad att han 1917 bestämde sig för att stänga delikatessaffären och ägna all sin tid åt tillverkning av kvalitetsmajonnäs. I dag är Hellmann's Mayonnaise världens mest kända majonnäsvarumärke.

För mer information:

- Recept, fakta och innehållsdeklarationer finns på Hellmann's nya svenska hemsida www.hellmanns.se (ny uppdatering efter 14/4).
- Kontaktperson: Franziska Endter, Nordic Brand Manager Hellmann's – Unilever Danmark. Telefon: +45 43284728, Mobil: +45 60374294, Mail: franziska.endter@unilever.com
- Bildmaterial för fri nedladdning: Se bifogade bilder eller www.hellmanns.se (efter 14/4)

För mer information:

Recept, fakta och innehållsdeklarationer finns på Hellmann's nya svenska hemsida www.hellmanns.se (ny uppdatering efter 14/4). Kontaktperson: Franziska Endter, Nordic Brand Manager Hellmann's – Unilever Danmark. Telefon: +45 43284728, Mobil: +45 60374294, Mail: franziska.endter@unilever.com Bildmaterial för fri nedladdning: Se bifogade bilder eller www.cisionwire.se/hellmanns eller www.hellmanns.se (efter 14/4)