



Arla Köket Kesella kvarg i två nya somriga smaker - hallon och rabarber

Lagom till våren och sommarens alla kalas lanserar Arla två nya varianter av klassiska Arla Köket Kesella kvarg i smakerna hallon och rabarber. Produkterna har en frisk och naturlig smak och innehåller goda bitar av hallon respektive rabarber. Nyheterna är lika goda i tårter, cheesecakes och smoothies som att ätas precis som de är. I samband med lanseringen av nyheterna moderniseras designen för hela sortimentet. Produkterna finns i butik från vecka 18.

Kvarg är en populär produkt i svenska hushåll och under det senaste året har efterfrågan på kvargprodukter ökat med 29 procent*. Det hör delvis ihop med produktens fördelar när det gäller bakning och matlagning. Idag är volymandelen av smaksatt kvarg 16,5 procent av totalmarknaden för kvarg. Lanseringen av Kesella kvarg i smakerna hallon och rabarber är ytterligare ett led i produktutvecklingen på en växande marknad.



– Kvarg är en produkt som många förknippar med bakning och kanske framförallt med lussebullar. Det är också många som äter kvarg i samband med träning eftersom det innehåller mycket protein. Med vårt nya smaksatta sortiment breddar vi användningsområdet för en klassisk produkt, oavsett om man vill baka, göra en god dessert eller äta ett snabbt och gott mellanmål, säger Elisabeth Hedenljung, varumärkesansvarig på Arla Köket.

Arla Köket Kesella kvarg - hallon respektive rabarber är tillverkad av vanlig naturell kvarg som smaksatts med naturliga råvaror. Produkterna innehåller små bitar av hallon respektive rabarber och har en fetthalt på 7,5 procent. Arla Köket Kesella kvarg finns sedan tidigare som naturell i två olika fetthalter, 10 procent och 1 procent samt en variant som är smaksatt med vanilj med en fetthalt på 7,5 procent.

I samband med lanseringen av de två nya smakerna uppgraderas förpackningsdesignen för hela sortimentet. Syftet är att skapa ett modernare uttryck samtidigt som produkterna ska synas bättre i butikshyllan.

Produktinformation

Arla Köket Kesella kvarg hallon och rabarber finns i butik från och med vecka 18 och har ett cirkapris på 14 kronor.

* Nielsen Company, DVH volym rullande helår till och med vecka 12, 2011.

För mer information kontakta:

Inger Söderlund, PR-chef Arla Foods

Tel: 08-789 58 84, 070-689 58 84

E-post: inger.soderlund@arlafoods.com

Elisabeth Hedenljung, varumärkesansvarig Arla Köket

Tel: 08-789 54 40, 0706-89 54 40

E-post: elisabeth.hedenljung@arlafoods.com

För högupplösta bilder

www.mediawizard.arlafoods.com/

För recept och inspiration besök:

www.arla.se/kesella

Om Arla

Arla Foods är världens åttonde största mejeriföretag och världens största leverantör av ekologiska mejeriprodukter. Den samlade mjölkinvägningen är på cirka 8,6 miljarder kilo och omsättningen cirka 70 miljarder svenska kronor. Det är en kooperativ förening som ägs av cirka 7 600 svenska och danska mjölkbönder. Arla Foods har produktion i 13 länder och försäljningskontor i ytterligare 20 länder. Med rötterna i åkermarken, på både den svenska och danska sidan om Öresundsbron, exporterar vi mejerivaror till hela världen. Verksamheten omfattar hela kedjan från mjölkproduktion till färdiga produkter.