



Blå Band lanserar två spännande tillskott till årets grillfester

- Fyllig Pepparsås och nydanande Bearnaise Vitlök/Timjan

Blå Band köket lanserar idag en smakrik Bearnaisesås med smak av vitlök och timjan och en helt ny kraftfull pepparsås med tydlig smak av rosépeppar, svartpeppar och vitpeppar. Tillsammans med redan existerande smakerna Bearnaise Klassisk och Bearnaise chili-tomat har Blå Band tagit fram en komplett serie av färdiga kylda såser för alla tillfällen och rätter.

Inför årets grillsäsong presenterar Blå Band två nya tillskott till sin serie av kylda serveringsfärdiga såser.

- Vi har blivit sporrade av förra årets lansering och de fantastiska gensvar vi har fått på såserna. Det har fått oss att ställa oss vid kastrullerna för att ta fram ytterligare såser. Som vanligt har vi satsat på att få fram en så ren och god smak som möjligt, säger Ann Lindh Klang, produktchef på Blå Band.

Bearnaise Vitlök/Timjan är en bearnaise gjord på färsk vitlök och timjan vilket gör såsen unik på marknaden. Timjan och vitlök är en klassisk smakkombination som för tankarna till Grekland. Såsen passar utmärkt till t.ex. grillad lammkotlett och kycklingspett, men även till fisk- och grönsaksrätter.

Pepparsås är inte en smaksatt bearnaise utan en egen smak framtagen av Blå Band köket. Såsen har en kraftfull och tydlig pepparsmak som kommer från en kombination av rosépeppar, svartpeppar och vitpeppar. Såsen passar utmärkt till de flesta köträtter, som t.ex. färsbiffar och grillat, men passar även utmärkt till kyckling.

- Vi är väldigt stolta över våra nya såser. Fetthalten är generellt lägre än existerande produkter på marknaden. Inte för att vi vill vara det smalare alternativet utan helt enkelt för att vi märkte att konsistensen och smaken blev mycket bättre när vi drog ner lite på fett. När vi utvecklar produkter i Blå Bandköket så sätter vi alltid råvarorna i fokus. Vi vill t.ex. ha färska örter, färsk vitlök och "riktiga pepparkorn" att jobba med.

Alla Blå Bands såser tillverkas i Sverige. Av hållbarhetskäl används inte smör som i en hemslagen bearnaise, istället används en högkvalitativ svensk rapsolja.

Campbell Soup Company grundades 1869 i USA och är idag världens största producent av soppa. Företaget omsätter globalt SEK 65 miljarder med 22 000 anställda. Det nordiska bolaget Campbell Soup Sweden AB bildades i maj 2001. I produktportföljen ingår kända varumärken som Campbell's, Blå Band, Bong och Touch of Taste, samt på den finska marknaden även Isomitta och Raguletto. Soppor samt varma och kalla såser är företagets specialitet. Produktionen i Sverige sker vid den egna produktionsenheten i Kristianstad, där företaget även har sitt nordiska huvudkontor.

Blå Bands linje av kylda såser består av:

Béarnaise Vitlök/Timjan En ny twist på en klassisk smak som ger en skön medelhavskänsla. Finns i förpackning om 200g

Pepparsås En klassisk sås för alla köträtter med stort användningsområde. Finns i förpackning om 200g

Béarnaise Klassisk Svenska folkets mest älskade sås, även den sås som anses vara svårast att tillaga själv. Finns i förpackning om 200g och 400g

Béarnaise Tomat-Chili Klassisk Bearnaise med en ren och tydlig tomat- och chilismak, med behaglig hetta. Dess breda smakprofil gör att den passar såväl vegetariska, fågel- eller fiskrätter. Finns i förpackning om 200g

För mer information (www.campbells.se):

Henrik Freudenthal, henrik_freudenthal@campbellsoup.com tel. 0703-578083

Campbell Soup Company grundades 1869 i USA och är idag världens största producent av soppa. Företaget omsätter globalt SEK 65 miljarder med 22 000 anställda. Det nordiska bolaget Campbell Soup Sweden AB bildades i maj 2001. I produktportföljen ingår kända varumärken som Campbell's, Blå Band, Bong och Touch of Taste, samt på den finska marknaden även Isomitta och Raguletto. Soppor samt varma och kalla såser är företagets specialitet. Produktionen i Sverige sker vid den egna produktionsenheten i Kristianstad, där företaget även har sitt nordiska huvudkontor.