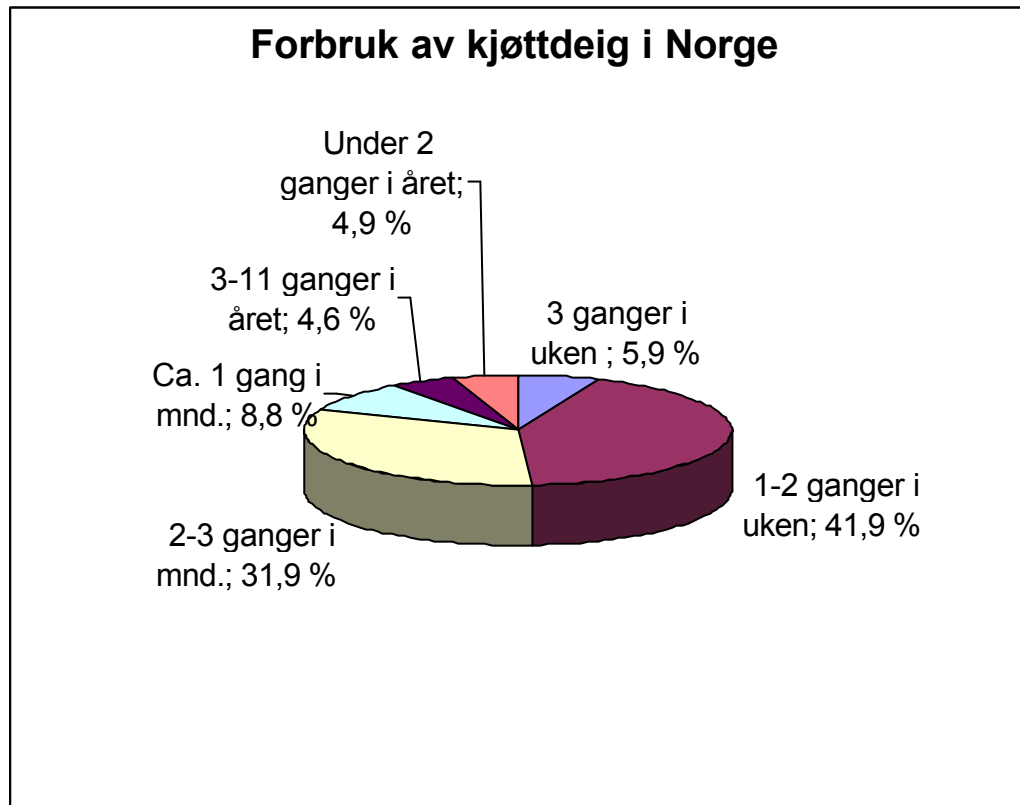


Prior lanserer kylling-kjøttdeig

Forbruker og spisevaner

Kjøttdeigen er det største middagsproduktet i Norge og er en betydelig del av folks hverdagsliv. Hele 47 % av befolkningen spiser kjøttdeig minst 1 gang i uken. Til sammenligning spiser kun 9 % av befolkningen frossenpizza minst 1 gang i uken*. Nordmenn spiser i dag i gjennomsnitt ca. 6,5 kg kjøttdeig i året.



(* Kilde, Norsk Monitor, MMI 2001, base gjelder personer over 15 år).

De mest brukte kjøttdeig-rettene

Kjøttdeig har et hav av bruksmuligheter, og alle har sine favoritt-retter.

De mest brukte er likevel spagetti med kjøttsaus, tacos, lasagne og pizza. Andre kjente og kjære retter med kjøttdeig er kjøttkaker, karbonader, kjøttboller, kjøttpudding, frikadeller, burger, suppeboller, hakkebøff, all verdens gryter, chili con carne, carnet, nachos, fajitas, pitafyll med salat, indiske kjøttdeigretter, couscous, kebab, calzone og moussaka. Man ser også en økende trend mot stadig nye eksotiske retter hvor også kjøttdeigen inngår.

Nå lanserer Prior kylling-kjøttdeig!

- **Prior kylling-kjøttdeig er laget av 100 % rent hvitt kjøtt.**
- **Den er uten vann, salt og andre tilsetningsstoffer.**
- **Kylling-kjøttdeigen har kun 6,2 % fett, mot inntil 14 % på annen kjøttdeig.**
- **Prior kylling-kjøttdeig er derfor et sunnere og bedre alternativ til annen kjøttdeig.**

Kylling-kjøttdeig brukes akkurat som annen kjøttdeig. Den oppleves som mindre fettaktig i pannen og man slipper overflødig væske. Man krydrer og salter etter eget ønske.

Utvikling hvitt kjøtt

Hvitt kjøtt har hatt en formidabel utvikling de senere år. Det norske forbruket har økt fra 1 kg per capita i 1960 til 5 kg i 1995 og til ca 11,5 kg i 2004. Dette er en trend som gjelder for hele Europa, og vi ser at nordmenn blir stadig mer internasjonale i sine matvaner. Forbruket av hvitt kjøtt i Europa er på 21 kg pr. capita, i USA 48 kg og i Israel hele 59 kg pr. capita! I Norge forventer vi fortsatt en sterk utvikling på området i årene som kommer.

Prior er en viktig matleverandør til det norske folk og har i dag vel 100 ulike produkter av hvitt kjøtt på markedet. Prior har ca 1300 ansatte og 1200 produsenter, og omsetter for ca 2,6 mrd kr.

Kylling-kjøttdeigs bidrag til folkehelsen

Ved overgang fra tradisjonell kjøttdeig til kylling-kjøttdeig vil det utgjøre en reduksjon i fettinntak i snitt på ca. 500 g rent fett pr. person pr. år!

Hvitt kjøtt består hovedsaklig av flerumettede fettsyrer, dvs. det sunne fettet. Dette er bedre for hjerte- og karsystemet enn mettede fettsyrer som man finner mest av i de fleste andre typer kjøtt.

I tillegg har kylling-kjøttdeig kun 136 kcal mot 194 kcal for kjøttdeig av rødt kjøtt (jfr matvaretabell), og er derfor gunstig med tanke på vektreduksjon.

I MMIs undersøkelse Spisefakta fra 2001 ble det spurt den norske befolkningen om det er enkelte ting man helst ikke vil spise eller drikke for mye av. Salt (74 %) og kunstig søtningsstoff (70 %) er det flest oppgir at de vil unngå å spise for mye av. Derfor er også Prior kylling-kjøttdeig heller ikke tilsatt salt eller andre tilsetningsstoffer.

To av tre mener at sunn mat kan være saftig og god. Kun 5%, på den annen side, mener at sunn mat ikke smaker godt. **Nesten 70 % av befolkningen mener at hvitt kjøtt er sunn mat.** (Kilde MMIs Spisefakta, 2001)

Inn i de fleste butikkene

Prior kylling-kjøttdeig er svært godt mottatt hos dagligvarekjedene og produktet vil derfor bli å finne i de aller fleste dagligvarebutikker fra februar, sier markedssjef Yngve Krane.

Målsetning

Priors målsetning for lanseringen av kylling-kjøttdeig er å oppnå 5 % markedsandel i et marked som utgjør hele 22 000 tonn i løpet av 1 år. Det betyr at Prior må selge vel 1000 tonn kylling-kjøttdeig i 1. driftsår. Vi går løs på dette arbeidet med stor optimisme.

Prior vil med lanseringen av kylling-kjøttdeig fortsette å spre matglede til det norske folk med sunne, gode og trygge produkter som forbruker er opptatt av og som de ønsker seg.

Kontaktperson Prior: Produktsjef Yngve Krane, yngve.krane@prior.no