Smørbagt wienerbrød − en nyhed til de engelske forbrugere

Smørbagt wienerbrød er nu på vej ud i omkring 400 butikker i England. Lanceringen af de fire nye produkter er kulminationen på et års intensivt udviklingssamarbejde mellem Lantmännen Unibake og en førende engelsk detailkæde.

− Oprindeligt var al wienerbrød bagt med smør, men i dag er vi vant til wienerbrød bagt med margarine. For os har udviklingsarbejdet med at genopdage smørret til wienerbrødsbagningen været en dejlig rejse tilbage til rødderne og nogle af bagerfagets oprindelige traditioner. Nu håber vi, at wienerbrødet falder i de engelske forbrugeres smag, siger Palle Kjær Pedersen, der er innovationschef i Lantmännen Unibake.

Et af de ufravigelige krav fra den engelske detailkæde var, at de fire specialprodukter skulle bages med smør i stedet for margarine. Og da smør er et naturprodukt og mere levende at arbejde med end margarine, stiller det store krav til produktionen at ramme samme høje kvalitet hver gang.

Det er især smørrets smeltepunkt, der har indflydelse på produktionen. Når man bruger margarine, kan man bestille en margarine med præcist det smeltepunkt, man har brug for, om det er 16 eller 23 grader. Hvorimod smør har et smeltepunkt, der varierer mellem 22 og 24 grader. Men når først der er styr på alle faktorer, er det færdige produkt noget helt særligt, både hvad angår udseende, smag og konsistens.

− Det tætte partnerskab med kunden om denne specialproduktion har været enormt lærerigt for os, og vi er blevet udfordret til at tænke i nye og kreative løsninger, der i sidste ende resulterede i fire fantastiske produkter. De nye produkter er en fin understregning af, at vores innovationsarbejde i Lantmännen Unibake kan matche ethvert behov, vores kunder måtte have, slutter Palle Kjær Pedersen.

Yderligere information:
Palle Kjær Pedersen, Corporate Innovation Manager
Lantmännen Unibake Denmark
Telefon: +45 23 68 52 32
E−mail: palle.kjaer@lantmannen.com

Om Lantmännen Unibake
Lantmännen Unibake er en førende international bagerigruppe med ekspertise inden for frisk og frosset brød til foodservice og detailhandlen. Sammen med kunder i hele verden, bager vi glæde ind i folks liv. Vi kalder det Baking Pleasure!

Et Lantmännen Unibake−produkt er friskbagt, når kunden har behov for det. Med et komplet sortiment af brød, fastfood, dansk wienerbrød og croissanter, kan vi tilbyde brød til ethvert måltid i enhver situation. Vi gør brød til en god forretning for vores kunder med vores højkvalitetsprodukter og skræddersyede løsninger, som altid er baseret på en bæredygtig tankegang og adfærd og høje standarder for fødevaresikkerhed.

Lantmännen Unibake har 30 top moderne industrielle bagerier i Danmark, Sverige, Norge, Finland, Polen, Belgien, Tyskland, Rusland, Storbritannien og USA. Koncernen beskæftiger 5.000 medarbejdere og omsætter i 2008 for 6.562 mio. kr.

Læs mere på www.lantmannen−unibake.com