



Kuvia toimitukselliseen käyttöön: [www.akvamariini.fi/pagenmedia](http://www.akvamariini.fi/pagenmedia)

## **Pågen® RuisHurmuri – rukiinen uutuus hurmaa koko perheen!**

Pågenin leipävalikoimaan liittyy syksyllä pehmeän rukiinen uutuus, RuisHurmuri. Pågen® RuisHurmuri on erilainen kuin perinteiset ruisleivät niin koostumukseltaan, suutuntumaltaan kuin tuoksultaankin. Mehevä palaleipä hurmaa koko perheen aamiaisella, ja sopii hyvin vaikkapa täytettyihin eväsleipiin. Taikinajuureen leivottu RuisHurmuri säilyttää tuoreutensa jopa 10 päivää, täysin ilman säilöntäaineita. Kätevä palaleipä on myös erinomainen kuidun lähde, sillä se sisältää ravintokuitua jopa 8 %.

### **Pågen® RuisHurmuri: mehevyyttä suomalaisten rakastamaan ruisleipään**

Suomalaisista leipäkuluttajista 85 % syö tummaa leipää vähintään kerran viikossa. Terveellinen ruisleipä maistuu suomalaisille niin aamiaiseksi, iltapalaksi kuin ruoan seurana. Jotkut vierastavat kuitenkin rukiin kitkerää makua. Toisten mielestä ruisleipä on liian kovaa purtavaa tai se ei pysy riittävän tuoreen tuntuksena. **Pågen® RuisHurmuri** onkin erilainen kuin perinteiset ruisleivät: herkullinen, erittäin mehevä palaleipä sopii moneen makuun.

*- RuisHurmuri on todellinen koko perheen leipä: siitä puuttuvat perinteisen ruisleivän kuivuus ja kitkeruus, ja pehmeytensä vuoksi siitä pitävät lapsetkin. RuisHurmurin maku on lempeän rukiinen ja leipä säilyy ihanan tuoreena jopa kymmenen päivää, täysin ilman säilöntäaineita. RuisHurmuri onkin herkullista pitkään, ei vain ostopäivänä, iloitsee Pågenin tuotepäällikkö **Leena Tähtinen**.*

### **Terveellistä, pehmeän rukiista leipää – ilman säilöntäaineita**

Pågen® RuisHurmuri on runsaskuituinen ja täysin säilöntäaineeton täysjyvää ja ruista sisältävä leipä kätevässä palamuodossa. Täysjyväleivät ovat erinomaisia kuidun lähteitä, ja rukiin terveysvaikutukset on tunnettu jo kauan. Ruis on vähärasvainen vilja, jonka kuidut pitävät kylläisenä pitkään. Ruis sisältää myös paljon terveydelle edullisia vitamiineja, hivenaineita ja

antioksidanteja. Rukiin tiedetään paitsi parantavan ruuansulatusta ja auttavan painonhallinnassa, myös ehkäisevän riskiä sairastua kakkostyyppin diabetekseen sekä sydän- ja verisuonitauteihin.

- *Palaleivät ovat vakiinnuttaneet Suomessa asemansa. RuisHurmurin ympärille onkin helppo koota koko perheen ravitseva ja herkullinen aamiainen. Uutuus sopii erinomaisesti myös lounas- tai välipalaleiviksi, myös pienille koululaisille. RuisHurmuri maistuu ihanalta paahdettunakin, Tähtinen vinkkaa.*

### **Kuluttajatutkimus: Leipä on tärkeä osa monipuolista ruokavaliota**

Suomalaisten suositellaan syövän 25–35 grammaa kuitua päivässä (Finravinto 2007). Tämän saavuttamiseksi tulisi ravitsemussuositusten mukaan syödä 6–9 palaa täysjyväleipää päivässä. Täysjyväleivät sisältävät keskimäärin 3–4 kertaa enemmän kuitua kuin valkoisista jauhoista leivotut leivät.

- *Pågenin keväällä toteuttaman kuluttajakyselytutkimuksen mukaan leipää pidetään tärkeänä osana ruokavaliota; yli puolet vastaajista ilmoitti syövänsä päivittäin 2–4 palaa leipää, ja kolmannes kertoi syövänsä päivittäin 4–6 leipäpalaa. Vastaajat syövät mieluiten ravitsevaa, kuitupitoista ja terveellistä leipää, mutta toisaalta leipä toimii myös nautintona ja herkkuna, kertoo Tähtinen.*

Pågen® RuisHurmuri vastaa kysyntään: uutuus sisältää 8 prosenttia ravintokuituja, eli RuisHurmuri on terveellinen, runsaskuituinen rukiinen leipä ja siten erinomainen kuidun lähde. Maukas leipä sopii kuitenkin pehmeän koostumuksensa ansiosta erinomaisesti myös herkutteluun, niin lapsille kuin aikuisillekin.

#### **Lähteet:**

- *Pågenin joulukuussa 2008 teettämä mielipidekysely, YouGov*
- *Leipätiedotus, [www.leipätiedotus.fi](http://www.leipätiedotus.fi)*
- *Finravinto, [www.ktl.fi/attachments/suomi/julkaisut/julkaisusarja\\_b/2008/2008b23.pdf](http://www.ktl.fi/attachments/suomi/julkaisut/julkaisusarja_b/2008/2008b23.pdf)*
- *Pågenin kuluttajakysely keväällä 2011*

## Hurmurin rukiinen aamiaisleipä



Tyylikäs aamiaisleipä kätkee sisäänsä rakkaisen yrttilevitteen, kermaista juustoa ja ihanaa ilmakeivattua kinkkua.

- 1 Pågen® RuisHurmuri
- 50 g voita tai margariinia
- 50 g maitorahkaa
- 1 valkosipulinkynsi murskattuna
- ½ dl silputtua yrttiä (persiljaa, basilikaa tai korianteria)
- 2 viipaleta kermajuustoa
- 1-2 viipaleta ilmakeivattua kinkkua
- viipale kurkkua
- lohko nektariinia
- persiljaa

Valmista herkullinen rakkalevite.

Vatkaa voi, maitorahka, murskattu valkosipulinkynsi ja silputut yrtit sähkövatkaimella, kunnes saat tasaisen tahnan. Tarkista maku.

Levite maistuu ihanalta kaikenlaisten leipien seurana, säilytä se suojattuna jääkaapissa.

Levitä Ruishurmurille rakkalevitettä.

Täytä leipä kermajuustorullilla, ilmakeivatulla kinkulla ja raikasta aamiaisleipä kurkulla ja raikkaalla nektariinilla.

Koristele annos aromikkaalla persiljalla.

Nauti!

## Lisätietoja

[www.pagen.fi](http://www.pagen.fi)

Oy Pågen Ab, tuotepäällikkö Leena Tähtinen, p. 0400 297 496, [leena.tahtinen@pagen.se](mailto:leena.tahtinen@pagen.se)

Viestintätoimisto Akvamariini Porter Novelli, p. 09 241 0072, [lotta.lappalainen@akvamariini.fi](mailto:lotta.lappalainen@akvamariini.fi)

**Kuvia** toimitukselliseen käyttöön: [www.akvamariini.fi/pagenmedia](http://www.akvamariini.fi/pagenmedia)

## Tuotetiedot



**Pågen® RuisHurmuri** on pehmeä ja mehevä rukiinen palaleipä. Laktoositon. Maidoton. Runsaskuituinen. Säilöntäaineeton. Pakkauskoko: 360 g (pussissa kuusi leipäpalaa). Säilyvyys 10 päivää.

**Aineosat:** Täysjyväruis- ja täysjyvävehnä jauho\*, vesi, vehnä jauho, rouhittu täysjyväruis\*, vehnägluteeni, kaltattu ruis\*, siirappi (glukoosi, sakkaroosi ja fruktoosi), kaurakuitu, spelttivehnä, mallas jauho (ruis ja vehnä), kasviöljy, taikinajuuri 1,1% (ruis), suola (1,1%), hiiva, durumvehnä, fermentoitu vehnä jauho, ohramallas, mallasviinietikka, kauraryyni\*, kasviperäiset emulgointiaineet (E471, E482) ja nostatusaineet (E450, E500).

\*Täysjyväsältö: 36 %, vastaa 54 % viljaraaka-aineista.

Ruissisältö: 29 %, vastaa 44 % viljaraaka-aineista.

Ravintokuitua: 8 %.

Suositus hinta: 1,50 – 1,85 €

---

*Ruotsalainen **Pågen®** on leiponut herkkuja suomalaisiin koteihin vuodesta 1969. Yhtiö on perustettu Malmössä vuonna 1878 ja sen juuret ovat pienessä perheleipomossa. Pågen® on Ruotsin suurin leipomo ja se valmistaa kahdeksaa Ruotsin kymmenestä suosituimmasta leivästä. Suomessa Pågen® on tunnettu erityisesti kahvileivistään. Liikevaihto: 2,3 mrd SEK. Yritys työllistää 1400 henkeä. Suomessa Pågen® työllistää välittömästi 29 henkilöä ja välillisesti satoja henkilöitä kaupan ja kuljetusalan yrityksissä.*