



Kuvia toimitukselliseen käyttöön: www.akvamariini.fi/pagenmedia

Lupa herkutella: Korvapuustipäivää vietetään 4. lokakuuta!

Korvapuustipäivää (*Kanelbullens dag*) on vietetty vuosittain 4. lokakuuta jo vuodesta 1999 lähtien. Korvapuustipäivän vietto aloitettiin Ruotsissa ja sen perusti jo yli viidenkymmenen vuoden ajan ruotsalaisia leivontaan kannustanut Hembakningsrådet. Korvapuustipäivän ajatuksena oli nostaa jalustalle leivonnainen, jota kaikki niin Ruotsissa kuin yleisestikin Pohjoismaissa rakastavat: kanelipulla tai meillä kotoisammin korvapuusti.

Tuoksuvien herkkujen historia ulottuu 1900-luvun alkuun

Kanelilla maustetut puustit mielletään usein pohjoiseurooppalaisiksi ja pohjoisamerikkalaisiksi herkuiksi eri muodoissaan. Niiden alkuperän katsotaan kuitenkin olevan Ruotsissa, missä kanelipullien leivonnalla on pitkät perinteet: herkkujen leivonta alkoi 1920-luvulla, kun keskeisiä aineksia vehnää, sokeria, voita ja kanelia oli jälleen saatavilla ensimmäisen maailmansodan jälkeen. 1950-luvulla kanelipullista oli tullut suurta herkkua jo lähes jokaisessa kodissa. Samoihin aikoihin kanelipullilla eli korvapuusteilla herkuttelu on levinnyt länsinaapuristamme meille Suomeenkin.

Korvapuustipäivää vietetään nykyisin myös Suomessa: suomalaisessa kalenterissa päivä on ollut vuodesta 2006 lähtien. Kuluneina vuosina Korvapuustipäivänä on meillä järjestetty esimerkiksi lapsille ja nuorille puustien leivontaa päiväkodeissa ja kouluissa. Päivään kuuluu tietenkin myös puusteilla herkuttelu kotona perheen ja ystävien kesken.

Pågen® Gifflar™ Kaneli Korvapuustit lukeutuvat Suomen suosituimpiin kahvileipiin!

Korvapuustien sopivuudesta suomalaisten makuhermoon kertoo paljon se, että Suomen suosituimpia kahvileipiä on jo vuosien ajan ollut **Pågen® Gifflar™ Kaneli Korvapuustit**. Kanelisia Gifflareita on ollut markkinoillamme 40 vuotta, eli Pågenin perustamisesta vuodesta 1969 lähtien!

Gifflar™ Kaneli Korvapuustien salaisuus on niiden koostumus ja koko: hienoimmasta vehnätaikinasta leivotut puustit kätkevät sisäänsä herkullisen kanelitäytteen. Muotonsa puustit ovat saaneet sattuman kautta, kertoo Pågenin tuotepäällikkö **Leena Tähtinen**:

- Pågenin leipomossa leipurit olivat nostamassa pellillistä puusteja uuniin, kun ote lipesi ja puustit tipahtivat lattialle kyljelleen. Kun epäonnistuneet kappaleet oltiin heittämässä pois, eräs leipureista huomasi puustien olevan hauskemman näköisiä noin, nurinpäin!

Kanelipuustien maku on perinteinen ja suussasulava. Puustien suloisen pieni koko tekee niistä juuri sopivia herkutteluun. Ne sopivat tarjoiltavaksi kahvin seurana, pienenä eväänä tai herkkuhetken nautintona. Gifflarit ihastuttavat myös lämpiminä. Laita puustit muutamaksi minuutiksi uuniin 175 asteen lämpöön tai noin 15 sekunniksi mikroon keskiteholle, jolloin kotiin leviää makoisa uunituoreen puustin tuoksu Korvapuustipäivän kunniaksi! Kutsu ystävät kylään ja herkuttele.

Suussa sulavan herkullisia Gifflar™-puusteja saatavana myös muissa mauissa: kokeile Kardemummaa tai suuren suosion saavuttanutta lempeää uutuusmakua Vaniljaa!



Kuvia toimitukselliseen käyttöön: www.akvamariini.fi/pagenmedia

Lisätiedot

www.pagen.fi

Oy Pågen Ab, tuotepäällikkö Leena Tähtinen, p. 0400 297 496, leena.tahtinen@pagen.se

Viestintätoimisto Akvamariini Porter Novelli, p. 09 241 0072, lotta.lappalainen@akvamariini.fi

Tuotetiedot

Gifflar™ Korvapuustit on leivottu hyvästä pullataikinasta ja täytetty herkullisella täytteellä. Säilyvyys 5 viikkoa. Gifflar™ Kaneli ja Gifflar™ Vanilja pakkauskoko: 260g ja Gifflar™ Kardemumma pakkauskoko: 240 g. Pusseissa noin 12 puustia/pakkaus. Gifflarit sisältävät maitoa, laktoosia, kananmunaa, gluteenia, mantelia ja aprikoosinsiementä.



Pågen® Gifflar™ Kaneli Korvapuustit

Ainekset: Vehnäjauho, kanelitäyte 22% [sokeri, margariini (kasviöljy ja -rasva, vesi, suola, emulgointiaine (E471), happamuudensäätöaine sitruunahappo, aromi), fariinisokeri, vesi, aprikoosinsiemen, modifioitu tärkkelys, kaneli, säilöntäaine (E282), sakeuttamisaine pektiini, suola, glukoosisiirappi, manteli], maito, kasviöljy, sokeri, hiiva, kananmuna, vesi, suola, nostatusaineet (E450, E500), säilöntäaineet (E200, E282) ja emulgointiaine (E471).



Pågen® Gifflar™ Kardemumma Korvapuustit

Ainekset: Vehnäjauho, kardemummatäyte 22% (sokeri, aprikoosinsiemen, glukoosisiirappi, modifioitu tärkkelys, vesi, munanvalkuainen, manteli, kardemumma 1%, perunahiutale, suola, säilöntäaine E202, aromi), maito, kasviöljy, sokeri, hiiva, kananmuna, vesi, suola, nostatusaineet (E450, E500), säilöntäaineet (E200, E282), kasvipiperäinen emulgointiaine (E471) ja aromi.



Pågen® Gifflar™ Vanilja Korvapuustit

Ainekset: Vehnäjauho, vaniljätäyte 22% [sokeri, margariini (kasvirasva, vesi, emulgointiaine (E471), suola, aromi), glukoosisiirappi, vesi, modifioitu tärkkelys, aprikoosinsiemen, manteli, suola, sakeuttamisaine (E401), vaniljauute, säilöntäaine (E202), aromi, vanilliini, väriaine (E160a)], maito, kasviöljy, sokeri, hiiva, kananmuna, vesi, suola, nostatusaineet (E450, E500), säilöntäaineet (E200, E282) ja kasvipiperäinen emulgointiaine (E471).

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.