

Stockholm, 9 maj 2011



## PRESSMEDDELANDE

# Skogaholms grundare hyllas med nyheten Gretas Gårdsbröd

**I veckan lanseras nyheten Gretas Gårdsbröd från Skogaholm. Det är ett ljuvligt gott och mörkare lantbröd för hela familjen som dessutom är nyckelhålmärkt. Brödet är en hyllning till Greta Eriksson som för 85 år sedan grundade Bageri Skogaholm tillsammans med sin man.**

Äntligen kommer ett rustikare bröd som hela familjen kan njuta av tillsammans utan att tumma på vare sig smak, kvalitet eller näringsinnehåll! Gretas Gårdsbröd är bakat på finaste dinkelmjöl som ger en härlig nötaktig smak och innehåller omtyckta fröer som hirs och linfrö. För en rustik och hembakad känsla är den gyllengräddade ytan vackert snittad och pudrad med durumvetemjöl. Med 25 procent fullkorn är Gretas Gårdsbröd dessutom nyckelhålmärkt.

– Vi har sett en allt större efterfrågan på rustika bröd och framför allt lantbröd har haft en stark utveckling på marknaden. Med Gretas Gårdsbröd vill vi ge konsumenterna ett mörkt bröd med samma rustika känsla som de uppskattade ljusa lantbröden. Nu behöver föräldrar inte längre kompromissa. "Greta" är en given favorit bland vuxna och kommer även gillas av barnen tack vare sin mjuka konsistens och lagom mängd ljusa frön. Inte ett enda frö ska behöva pillas bort av barnen! säger Karin Ihre, Produktchef på Skogaholm.

Historien om Greta går tillbaka till 1926 då hon tillsammans med sin make Knut köpte ett litet bageri i Eskilstuna som de döpte till Bageri Skogaholm. Greta och Knut visste hur man bakade gott bröd och ryktet om deras fantastiska limpor spred sig. Snart var efterfrågan större än vad det lilla bageriet klarade av och 1945 fick nya, större lokaler införskaffas.

Med tiden blev framgångarna allt större. Greta och Knut började leverera bröd till hela Sverige, något som var mycket ovanligt på den tiden. De goda resultaten fortsatte och i dag är Skogaholm ett av Sveriges mest välkända och populära varumärken.

Med Gretas Gårdsbröd har Greta nu fått sitt alldeles egna bröd. Det är ett nyskapat recept som månar om Skogaholms arv och hyllar Greta som grundare till det omtyckta bageriet.

– Om Greta fortfarande hade bakat bröd idag tror vi att hon hade bakat och bjudit på ett enkelt rustikt bröd av finaste dinkelmjöl, ljusa linfrön och med en aning sötma för smakens skull. Som Gretas Gårdsbröd, säger Karin Ihre, Produktchef på Skogaholm.

Gretas Gårdsbröd finns i butik från och med vecka 18. En förpackning innehåller 700 gram och säljs till ett pris av cirka 26 kronor.

### För mer information vänligen kontakta:

Sofia Liljefors-Edlund, Kommunikationsdirektör Fazer Sverige

Telefon: 08-470 72 72, mobil: 070-202 62 25, e-post: [sofia.liljefors-edlund@fazer.com](mailto:sofia.liljefors-edlund@fazer.com)

*Skogaholm startades redan 1926 av Knut och Greta Eriksson. Det blev snabbt känt för sina goda bröd och kaffebröd och växte på kort tid till ett större företag. I dag är Skogaholm ett av Sveriges mest välkända och populära varumärken. Bland de omtyckta produkterna finns bl.a. Skogaholmslimpan, Skogaholmsisar och Originaltoast. Skogaholm ägs sedan 2008 av familjeföretaget Fazer som grundades år 1891 när Karl Fazer öppnade sitt första konditori i Helsingfors. Idag har Fazer-koncernen affärsverksamhet i åtta länder och erbjuder måltidstjänster samt bageri- och konfektyrprodukter. Kända varumärken är bl.a. Amica, Dumle, Geisha, Karl Fazer och Skogaholm. För mer information, vänligen besök [www.fazer.se](http://www.fazer.se).*