



PRESSMEDDELANDE

## Anrik surdeg populärare än någonsin

**Inom familjeföretaget Fazer har surdegsbakning varit en framgångsrik tradition som gått i arv. I år firar Fazer 120 år och än idag används samma ställsur som i Fazers forna bagerihistoria.**

Det är råg i kombination med den unika surdegsblandningen som ger Fazers bröddessmustiga och karaktäristiska smak. Brödet bakas fortfarande med helt äkta surdeg på ett enkelt och genuint sätt, helt enligt konstens alla regler.

– Vi är självklart väldigt stolta över vår anrika, fina surdegskultur från Karl Fazer, som gett oss så framgångsrika och omtäckta bröd. Och det är extra kul nu när intresset för surdegsbröd ökar och de nyttiga och hälsosamma aspekterna lyfts fram, säger Lisa Söderholm, produktchef på Fazer Bageri & Konfektyr.

Surdeg har fler fördelar än enbart den goda smaken. Ett bröd som bakas med surdeg har längre hållbarhet och behöver sällan konserveringsmedel. Att surdegsbröd som dessutom är bakade på råg, ger både hälsofördelar och ökad mättnadskänsla, är ännu ett skäl till att brödet blivit så populärt.

Nyttigt, gott och enkelt är tre komponenter som utmärker ett bra surdegsbröd. Det var något som Karl Fazer förstod när han startade sitt fransk-ryska konditori på Glogatan mitt i Helsingfors. Nu 120 år senare är Fazers surdegsbröd mer populära än någonsin. Så mycket talar för att den gamla surdegsgrunden har många goda år framför sig.

### **För mer information vänligen kontakta:**

Lisa Söderholm, produktchef Fazer Bageri & Konfektyr

Telefon: 08-1470 73 08, e-IPost: [lisa.soderholm@fazer.com](mailto:lisa.soderholm@fazer.com)

Sofia Liljefors-IEdlund, Kommunikationsdirektör Fazer Sverige

Telefon: 08-1470 72 72, mobil: 070-1202 62 25, e-IPost: [sofia.liljefors-ledlund@fazer.com](mailto:sofia.liljefors-ledlund@fazer.com)

### **För produktprover och pressbilder, vänligen kontakta:**

Peter Larsson, Presskontakt Fazer Bageri & Konfektyr

Mobil: 073-166 40 448, e-IPost: [peter@agency.se](mailto:peter@agency.se)

### **Fazer Bageri & Konfektyr**

*Fazer är det ledande bageriföretaget i Finland och ett av de ledande i Östersjöområdet och Ryssland. I Sverige finns bagerier i Lövånger, Umeå, Eskilstuna, Lidköping och Lund samt Gateau – den ledande aktören i Sverige inom exklusivt surdegsbröd, med bl a 12 bageributiker i Stockholmsområdet. Några populära produkter är Rund & God, Rågkuser, Frökuser, Skogaholmslimpan och Lövångers Sviktat. I konfektyrbranschen är Fazer ledande i Finland och en stark aktör i Östersjöområdet. Konfektyrtillverkningen är belägen i Finland. Kända varumärken är bl a Karl Fazer, Tutti Frutti, Marianne, Turkisk Peppar och Salta Katten. Läs mer på [www.fazer.se](http://www.fazer.se).*