



Nyhet från Arla:

Smetana – syrad gourmetgrädde

I år är det 60 år sedan Arla lanserade gräddfil, 30 år sedan den naturella crème fraichen kom och 18 år sedan matlagningsyoghurten gjorde sitt intåg på den svenska mejerimarknaden. Nu tar Arla nästa steg inom det syrade segmentet av mejeriprodukter och lanserar Smetana, en gourmetgrädde med rötter i Ryssland. Nyheten finns i butik från vecka 6.

Arla Köket Smetana är en tjock, syrad grädde som används på samma sätt som crème fraiche, matlagningsyoghurt och gräddfil. Smaken är rund och frisk, konsistensen tjock och krämig. Smetana passar lika bra i kall som varm matlagning och klarar, tack vare sin fetthalt på 42 procent, höga temperaturer utan att skära sig. Produkten är laktosfri.



– Smetana har länge varit en populär produkt bland den svenska kockeliten. Nu gör vi den tillgänglig för alla hemmakockar. Smetana passar lika bra som ingrediens i förrätter som i varmrätt och dessert, säger Elisabeth Hedenljung, varumärkesansvarig Arla Köket.

Arla presenterar Mathistorien

Samtidigt med lanseringen kommer Arla berätta historien om de jubilerande produkterna, gräddfilen, crème fraichen och matlagningsyoghurten. Under våren 2012 kommer allt material samlas på www.arla.se/mathistorien.

– I takt med att våra matvanor blivit mer internationella har också efterfrågan på nya matlagningsprodukter ökat. Genom lanseringen av Smetana utökar vi vårt baserbjudande och gör det möjligt för fler att ta del av produkter från andra kulturer, säger Elisabeth Hedenljung.

Först kom den sure svensken

Lagom till midsommar år 1952 lanserade Arla det svenska svaret på syrad grädde, gräddfilen. Den gick under namnet sur grädde och var tänkt att bli en renodlad sommarprodukt; inte minst passade den till midsommarsillen. Sedan dess har gräddfilen etablerat sig som en året-runt-produkt med en absolut försäljningstopp under midsommarveckan. Gräddfil är också en viktig ingrediens i dipsåser, cirka 60 procent av all gräddfil som säljs används som bas i dipp.

Sedan kom fransmannen

Med influenser från Frankrike presenterade Arla 1982 naturell crème fraiche. Produkten var redan etablerad på kontinenten men efterlängtat eftersom intresset för matlagning ökade starkt i Sverige vid den här tiden. Med en fetthalt på 34 procent marknadsfördes crème fraiche som ett

fetare alternativ till gräddfil och som ett mer sofistikerat alternativ till grädde. Den nya produkten var dessutom betydligt lättare att använda i matlagningen – med crème fraiche kunde såsen aldrig skära sig. Att crème fraiche från början var en fransk produkt syntes tydligt på Arlas första förpackning, där en förnöjd fransk kock med tvinnade mustascher var avbildad.

Därefter anslöt turkarna

För arton år sedan, 1994, introducerade Arla matlagningsyoghurt på den svenska marknaden. I Mellanöstern och regionerna kring medelhavet är matlagningsyoghurten lika given som gräddfilen är i Sverige. Matlagningsyoghurten lyfter råvarornas arom och i starkt kryddad mat framhäver eller rundar den av kryddningen. På mitten av 90-talet var matlagningsyoghurten en efterlängtd nyhet för matlagningsintresserade som sökte spännande och magrare alternativ.

Produktinformation Smetana

Arla Köket Smetana finns i butik från och med vecka 6 och har ett cirkapris på 13 till 14 kronor.

För mer information kontakta:

Inger Söderlund, PR-chef Arla Foods

Tel: 08-789 58 84, 070-689 58 84

E-post: inger.soderlund@arlafoods.com

Elisabeth Hedenljung, varumärkesansvarig Arla Köket

Tel: 08-789 54 40, 0706-89 54 40

E-post: elisabeth.hedenljung@arlafoods.com

För varuprover, vänligen kontakta:

Evelina Svensson, Prat PR

Telefon: 0722-52 14 84

E-post: evelina.svensson@prat.se

För mer information om gräddfilens historia besök: <http://bit.ly/A6YaII>

För mer information om crème fraichens historia besök: <http://bit.ly/x9jJRi>

För högupplösta bilder

<http://www.mediabank.arla.net/legacy/>

För Arlas räkning har Louise Johansson, Sveriges Mästerkock 2011, tagit fram recept med Smetana. Tre av dessa bifogas pressmeddelandet.

- Carpaccio på oxfilé med ostkräm och knaperstekt kapris
- Krämig kycklinggryta med lingon och rostade rotfrukter
- Nougatmousse med kanderade hasselnötter

För recept och inspiration besök: www.arla.se/smetana

Om Arla

Arla Foods är världens åttonde största mejeriföretag och världens största leverantör av ekologiska mejeriprodukter. Den samlade mjölkinvägningen är på cirka 8,6 miljarder kilo och omsättningen cirka 70 miljarder svenska kronor. Det är en kooperativ förening som ägs av cirka 7 600 svenska och danska mjölkbönder. Arla Foods har produktion i 13 länder och försäljningskontor i ytterligare 20 länder. Med rötterna i åkermarken, på både den svenska och danska sidan om Öresundsbron, exporterar vi mejerivaror till hela världen. Verksamheten omfattar hela kedjan från mjölkproduktion till färdiga produkter.