

Färdiga färsplattor spar tid och pengar i köket



Atria Foodservice lanserar nu under Lithells en helt ny och innovativ produkt för restauranger och storkök, färsplattor av nötfärs. Lithells färsplattor är måttanpassade för gastronormbleck vilket spar tid genom att förenkla tidskrävande arbetsmoment. Dessutom är färsplattorna färdigkryddade med lök, salt och peppar för att kockarna själva ska kunna sätta den sista finishen vad gäller smak och utformning. Snabbt, enkelt och gott med oändliga variationsmöjligheter.

Att laga färs från grunden kan vara nog så tidskrävande. Därför lanserar Atria Foodservice nu en färsplatta av nötkött, en unik idé på den svenska storköksmarknaden. Idén kom från en av Atria Foodservice kunder. Arbetet med att ta fram produkten har skett i nära samarbete med flera skolkök runt om i landet som bidrog med sina olika erfarenheter för att få produkten så väl anpassad som möjligt för restauranger och storkök.

Vi fick möjlighet att vara med och utveckla de här färdiga färsplattorna och ser stora möjligheter att spara tid då de förenklar för oss. Bra tjocklek på plattorna, går snabbt att tina upp. Färsplattorna är verkligen en smart nyhet som vi kommer ha stor nytta av, säger Susanne Millback, som arbetar i köket på Alfred Dalinskolan i Jönköping.

Fyra plattor passar perfekt i ett 1:1 gastronormbleck och möjliggör många variationsmöjligheter. Varför inte göra en innovativ variant på kålpudding, en pastagrätäng som går hem hos både vuxna och barn eller en matig moussaka?

Färsplattorna hjälper storkök och restauranger en bit på väg, men inte hela vägen fram. Man bygger sin rätt efter eget behag, sen är det bara att tillaga i ugn och servera. Svårare än så behöver det inte längre vara att laga välsmakande färsrätter från grunden, säger Martina Avasoo, produktchef på Atria Foodservice.



PRESSMEDDELANDE 27 FEBRUARI 2012

I Vega's movie kitchen på www.atriafoodservice.se/inspiration kan du se en film om hur man på ett enkelt sätt lagar en riktigt god tacogratäng med färsplattorna.

Redan nu har vi fått oerhört mycket positiv respons vilket naturligtvis känns roligt och det är även ett kvitto på att vi lyckats, avslutar Martina Avasoo.

För mer information och bilder, vänligen kontakta: Martina Avasoo, Produktchef för kategorin färs på Atria Foodservice, Tel: +46 703 78 40 90, martina.avasoo@atria.se

Atria Foodservice ingår i Atria Scandinavia, ett av Sveriges ledande livsmedelföretag med produktion av förädlade kött- och charkprodukter, delikatesser och måltidslösningar. Atria arbetar med välkända varumärken som Lithells, Sibylla, Pastejköket, Lönneberga, Ridderheims och Falbygdens Ost med en vision om att skapa Skandinaviens mest framgångsrika och spännande matföretag.

Atria Scandinavia har ca 1200 anställda, 10 produktionsanläggningar och en omsättning på ca 3,7 Mrd SEK. Atria Scandinavia ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med ca 7700 anställda och en omsättning på 15 Mrd SEK. Atriakoncernen är Finlands största företag i charkbranschen och den största tillverkaren av köttprodukter i Östersjöregionen. Atria Group är även verksamt i Ryssland och Estland.

