



PRESSMEDDELANDE, 16 mars 2012

Nya mattrenden stavas färsk, handstuckad svensk gårdskyckling med skinn

Nu tar Kronfågel trenden att laga mat från grunden med äkta och genuina matvaror ett steg vidare. Det nya premium-sortimentet utmärks av handstuckad svensk gårdskyckling med skinn. I ny designkostym möter Kronfågel efterfrågan på en festligare, mer smakrik och saftigare kyckling.

Det nya premium-sortimentet består av handstuckade, förstklassiga råvaror från någon av Kronfågels 46 svenska gårdar. Detaljerna är kycklingbröst med skinn, urbenade kycklingslår med skinn och kycklingbröst med del av vinge. Den sistnämnda är en helt ny styckningsdetalj från Kronfågelköket.

- På Kronfågel ser vi att den så kallade ”värde för pengarna-trenden” är stark. Den innebär att vi handlar billigare matvaror i veckorna och att vi satsar på dyrare till veckoslutet. Premium-sortimentet möter konsumenten vid de festligare tillfällena, utan att för den skull tömma plånboken. Här får man en riktigt fin bit fågel till helt rimligt pris, säger Annicka Hultin produktchef på Kronfågel som är ansvarig för att ha tagit fram produkterna.

Skinnets återkomst

Under många år har skinnet på kyckling varit bannlyst, men i takt med ökat intresse för att ta tillvara hela djuret har skinnet nu fått en återkomst. Med skinn blir fågelköttet ännu saftigare och smakrikt. Resultatet blir ett härligt, krispigt skinn och ett mjukt, saftigt kött.

- Till våren kryddar vi med citron, persilja, timjan eller rosmarin. Vi låter kycklingen brynas i stekpannan så att skinnet blir knaprigt och därefter tillagar vi det i låg värme i ugnen. Det ger en mör och underbar smakrik kyckling, berättar Annicka Hultin.

Ursprung och spårbarhet

I samband med det nya premium-sortimentet byter Kronfågel förpackningsdesign. De handstuckade gårdskycklingarna kommer i svarta, lite lägre förpackningar som visar kycklingdelarna tydligare. Förpackningen har en bild gjord i kopparsticksmanér på just den gården som kycklingen kommer ifrån. Historien om gården kommer att finnas på Kronfågels hemsida. Där finns också telefonnummer till bonden.

Fakta om produkterna

- Kycklingbröst med skinn, 4 st handstuckade, ca 750 g, cirkapris i butik 160 kr/kg
- Kycklingbröst med del av vinge med skinn, 2 st handstuckade, ca 400 g, cirkapris i butik 150 kr/kg
- Urbenade kycklingslår med skinn, 4 st handstuckade, ca 400 g, cirkapris i butik 140 kr/kg

Underbart fina recept samt recept- & produktbilder

Sex stycken recept, två till vardera kycklingdetalj, är framtagna. Till exempel ”**Persiljestekt supremebröst med olivoljebakad vit sparris och dragoncreme**” eller ”**Timjanstekt kycklingslårfile med citronglaserade vårprimörer och parmesanostcreme**”.

Lantmännen Kronfågel Holding är Nordens största kycklingproducent med marknadsledande positioner i Sverige och Danmark. Vi producerar, säljer och marknadsför kyld, fryst och förädlad kyckling under de starka varumärkena Kronfågel, Danpo, Ivars, Chicky World och Kronfågel Stinas. Tillsammans är vi ca 1400 medarbetare och har en omsättning på ca 3,3 miljarder kronor (2011). Vi ägs av Lantmännen som ägs av 35 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, har närvaro i 22 länder och omsätter 38 miljarder kronor. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Det, kombinerat med att Lantmännen har verksamhet i hela kedjan från jord till bord, gör att vi kan ta ansvar för alla steg i kedjan. Läs gärna mer på www.kronfagel.se.



Lantmännen

Kronfågel

Lägg ett mejl till jenny.fridh@lantmannen.com och få samtliga sex recept och tillhörande receptbilder
Produktbilder finns att ladda ner på www.kronfagel.se



För mer information kontakta gärna:

Produkterna:

Annicka Hultin, produktchef Lantmännen Kronfågel

Telefon: 072 - 241 42 04

annicka.hultin@lantmannen.com

Marknads- och designfrågor:

Marie Håkansson, marknadschef Lantmännen Kronfågel

Telefon: 0703 - 64 42 02

marie.hakansson@lantmannen.com

Lantmännen Kronfågel Holding är Nordens största kycklingproducent med marknadsledande positioner i Sverige och Danmark. Vi producerar, säljer och marknadsför kyld, fryst och förädlad kyckling under de starka varumärkena Kronfågel, Danpo, Ivars, Chicky World och Kronfågel Stinas. Tillsammans är vi ca 1400 medarbetare och har en omsättning på ca 3,3 miljarder kronor (2011). Vi ägs av Lantmännen som ägs av 35 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, har närvaro i 22 länder och omsätter 38 miljarder kronor. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Det, kombinerat med att Lantmännen har verksamhet i hela kedjan från jord till bord, gör att vi kan ta ansvar för alla steg i kedjan. Läs gärna mer på www.kronfagel.se.