



PRESSMEDDELANDE

2012-03-26

Scan lanserar kryddiga premiumkorvar med hög kötthalt

Korvtrenden håller i sig och intresset för korvar med högre kötthalt ökar. Scan lanserar tre kryddiga premiumkorvar med en kötthalt på hela 90 procent. Köttet i korvarna är svenskt men smakinspirationen kommer från Indien, Italien och Spanien.

- Vi har tagit fram tre grovmalda premiumkorvar för de konsumenter som vill ha en smakrik korv med riktigt hög kötthalt. Chorizon är lite hetare medan Salsiccian och Telicherry är medium i smakstyrka. De är lite lyxigare korvar som man stolt kan bjuda på även till fest, säger Anna Lind, produktchef Scan.

Premiumkorvarna finns i butik från vecka 13. Varje korv väger ca 120 gram och är producerad enligt SÄRNÄR, vilket innebär att de är helt fria från gluten, laktos, ägg, soja-, mjölk- och ärtprotein.

Chorizo de Pimentón – en stark spansk korv med mycket smak av paprika och färsk cayennepeppar.
Salsiccia al Limone - en italiensk korv friskt kryddad med lätt citrussmak och rosmarin.
Telicherry Pepper - med finaste Tellicherry svartpeppar från Malabarkusten, (även kallad pepparkusten), får korven en fruktig styrka och extra kryddig karaktär.

Premiumkorvarna passar utmärkt att använda som tillbehör till en grillbuffé eller som huvudrätt i en måltid. Ät dem gärna med lite lyxigare tillbehör. Ett tips inför grillsäsongen är att grilla korvarna när gästerna anlant, slanta dem och bjuda på som snacks innan maten. De är också en väldigt god smaksättare i grytor.

Fakta:

Scans premium kryddiga korvar innehåller svenskt griskött. Kötthalten är 90 %. Fetthalten 24-25 %. De är producerade enligt SÄRNÄR, vilket innebär att de är helt fria från gluten, laktos, ägg, soja-, mjölk- och ärtprotein. De är grovmalda och stoppade i naturskinn. Förpackningen är lättöppnad och väger 240 gram, en korv väger ca 120 gram. Konsumentpris ca 22.50 kr/förpackning.

Pressbilder

Finns att hämta på Scans hemsida <http://scan.se/press/pressbilder> eller kontakta Laila Romu

För ytterligare information kontakta

Anna Lind, produktchef Scan, tfn: 08-725 80 64

Laila Romu, kommunikatör Scan AB, tfn: 0511-252 19

Scan – från svenska gårdar sedan 1899

Scan har i generationer varit Sveriges kött- och charkuterimästare och det är en tradition som vi är stolta över att föra vidare. Vi tror på det svenska ursprunget och arbetar engagerat för att ständigt säkra att de höga förväntningar som ställs på svensk köttkvalitet alltid infrias. Vi är övertygade om att det är bra för djur, miljö, Sverige och för alla som tycker att det är viktigt med bra mat. Vi tror på bra mat från svenska gårdar.

Varumärket Scan ägs av Scan AB, som ingår i koncernen HKScan, ett av norra Europas största livsmedelsföretag inom kött, charkuterivaror och färdigmat. Scan AB omsätter 10 Mdr SEK och har 3 000 medarbetare. HKScan-koncernen har 11 000 medarbetare och en omsättning som uppgår till 20 Mdr SEK.