

Pressmeddelande

Friggs släpper nya mellanmål: Ekologiska majs- och bovetekakor

Redan förra hösten började Friggs utveckla segmentet majs kakor på den svenska marknaden, en kategori som fått stort uppsving som nyttigt mellanmål i Europa. Majs är fritt från gluten, innehåller kostfibrer och B-vitamin samt gör kakorna extra krispiga. Med detta som bakgrund använder Friggs en hög halt majs i flera av sina produkter och lanserar nu under hösten nya tunna ekologiska majs- och bovetekakor.

Friggs nya tunna majs- och bovetekakor har ett fyrkantigt format, är uteslutande ekologiska samt glutenfria. De tunna majs kakorna innehåller 99 % ekologisk majs och 1 % salt. De tunna bovetekakorna innehåller 69 % majs, 20 % bovete, 10 % ris samt 1 % salt.

”Majskakor är sedan länge omtyckta i många länder och vi har märkt att det är en mycket bra smakhöjare. Vi har därför valt att använda majs i flera av våra produkter och helt nytt för i år är majskakor med uteslutande majs”, säger Petra Månsson, varumärkeschef på Friggs.

Friggs andra nyhet är bovetekakor. Bovete är namnet till trots inget sädeslag, utan en växt som är nära släkt med rabarber och ängssyra. Det är växtens frukter som används för att göra mjöl eller gryn. Bovete är naturligt fritt från gluten och är populärt inom raw food eftersom det innehåller mineraler som fosfor, kalium, magnesium och järn samt alla åtta essentiella aminosyror.

Övriga produkter i Friggs sortiment med högt innehåll av majs

Majskakor med superfrön

- Chia & Havssalt: 90 % majs och 8 % ris
- Linfrö & Rosmarin: 85 % majs och 8 % ris
- Hampafro & Svartpeppar: 84 % majs och 8 % ris

Ekologiska minimajskakor

- Mörk Choklad: majs 45 %, ris 5 %
- Lättsaltade: majs 89 %, ris 10 %

Pris och distribution:

Friggs nya majs- och bovetekakor finns i butik med full distribution från vecka 44.

Pris cirka 20 kronor.

För mer information, vänligen kontakta:

Petra Månsson, varumärkeschef för Friggs, petra.mansson@midsona.se, 0725 88 33 65

För pressbilder och produktprover, vänligen kontakta:

Liza Skoglund, ByströmBalodis, liza@bystrombalodis.se, 0723 50 92 22