



Høvding går tilbake til det klassiske sidekuttet på pølsebrødene.

13-05-2019 13:22 CEST

Folket har talt: Høvding pølsebrød blir sideskåret

Hatting kom i februar 2019 med nyheten [Høvding toppskåret pølsebrød](#). Etter tydelige tilbakemelding fra forbrukerne går vi nå tilbake til den klassiske sidekuttet.

Hatting tar folk på alvor

I forkant av lanseringen i februar testet vi toppskåret pølsebrød i flere situasjoner, blant annet barnebursdager der man serverer mange pølser på en gang. Tilbakemeldingene vi fikk var at toppskåret sto stødigere på

tallerkenen og dermed bidro til enklere servering.

I etterkant av lanseringen har vi fått flere tilbakemeldinger fra folk som ikke ønsker at Høvding pølsebrød skal kuttes fra toppen.

– Kan dere være så snill å kutte pølsebrødet fra siden som før? Er forferdelig tungvint når de er kuttet fra toppen, forbrukerhenvendelse på Facebook.

– Pølsa detter jo nesten ut og det er ikke plass til tilbehør på pølsa blir bare klin for store og små under middagen. Synes dere bør gå tilbake til gamlemåten! forbrukerhenvendelse på Facebook.

Det er ingen skam å snu

På bakgrunn av dette har vi besluttet å gå tilbake til sidekuttet pølsebrød i Høvding-serien. Vi har et lite lager med toppskåret pølsebrød som skal ut i butikk først. Ifølge våre prognoser vil sidekuttet Høvding grove pølsebrød være tilgjengelig fra begynnelsen av juni. Sidekuttet Høvding fine pølsebrød vil være tilgjengelig mot sluttet av juli. Tilgjengeligheten i hver enkelt butikk vil variere i en overgangsperiode.

– Vi håper forbrukerne nå tar imot sidekuttet Høvding pølsebrød med åpne armer når de gradvis kommer tilbake i butikken. Vi lanserte et produkt vi hadde tro på, men har ingen problemer med å snu. Vi setter virkelig pris på alle som har skrevet til oss og gitt oss ærlige tilbakemeldinger. Det er en stor verdi for oss å være tett på folks følelser og preferanser, sier Ulrika Tivert Sølvberg, kategorisjef for pølse- og hamburgerbrød i Hatting.

For de som fremdeles vil ha toppskåret pølsebrød anbefaler vi [True Style Bistro pølsebrød](#), som er et glanset og saftig pølsebrød inspirert av brioche. Dette er et større toppskåret pølsebrød med mer plass til pølse og fyll – samtidig som den står stødig ved servering.

[Pølsebrødene fra Hatting er forbrukernes favoritt](#) og produseres på Langhus like sør for Oslo. Fra februar 2019 selges de eksklusivt hos Rema 1000.

Hatting er en del av [Lantmännen Unibake Norge](#). Vi holder til på Langhus sør

for Oslo, der vi også har produksjon av pølse- og hamburgerbrød. Lantmännen Unibake eies av [Lantmännen](#), et samvirkeforetak eid av svenske bønder. Mer informasjon finnes på våre nettsider [hatting.no](#).

Kontaktpersoner



Aina Hagen

Pressekontakt

Markeds- og innovasjonsdirektør

aina.hagen@lantmannen.com

+47 908 98 768



Christel Nordhagen

Pressekontakt

PR- og digitalansvarlig

christel.nordhagen@lantmannen.com

+47 97 54 39 39