



Lantmännen Unibake lanserer singelpakkede rundstykker i stekepose som gjør at håndtering og steking kan skje uten berøring. Dette er et viktig smitteverntiltak for hoteller, restauranter, kantiner og andre aktører med matservering.

30-06-2020 12:00 CEST

## Lanserer singelpakkede rundstykker for mer hygienisk matservering

**Lantmännen Unibake lanserer nå singelpakkede rundstykker i praktisk stekepose til storhusholdningsmarkedet. Porsjonsbrødene kan håndteres og stekes berøringsfritt og er et viktig smitteverntiltak for aktører med matservering.**

Myndighetskrav og smitteverntiltak i forbindelse med COVID-19 har tvunget kantiner, restauranter, hoteller og andre aktører til å tenke nytt når det

gjelder matservering. Lanseringen av rundstykkene skjer utenfor de vanlige lanseringsvinduerne for å svare på etterspørsel etter hygieniske serveringsalternativer.

– Kundene har etterspurt produkter som kan håndteres på en enkel og hygienisk måte, og vi har kastet oss rundt for å kunne levere dem det. Vi benytter allerede stekepose til våre glutenfrie produkter og ser at dette også egner seg godt for å forhindre smitte, sier Fredrik Gruffman, markedssjef for storhusholdning.

Rundstykkene leveres singelpakket i stekepose som tåler temperaturer opp til 200°C så håndtering og servering kan skje helt uten direkte berøring.

### **Følelse av hjemmebakst**

Porsjonsbrødene som kommer i mørk og lys variant, er bakt med potetflak som både gjør produktet saftig og gir god holdbarhet. Det har kort ingrediensliste, ingen kunstige tilsetningsstoffer og få allergener.

– Foruten å være praktisk, er produktet trendy. Folk baker mer selv enn noen gang og rundstykkets rustikke utseende og tynne, sprø skorpe vil kunne gi gjestene følelsen av hjemmebakst, sier Gruffman.

Produktet tines og stekes i posen i 6-8 minutter ved 190°C. Det kan også serveres uten å stekes, men steking anbefales for best mulig smaksopplevelse.

Produktet vil selges i kartonger på 60 singelpakkede enheter og være tilgjengelig hos grossist i uke 28.

---

*[Lantmännen Unibake Norge](#) har i dag om lag 140 ansatte, fordelt på produksjon og administrasjon ved hovedkontoret på Langhus sør for Oslo og et bakeri i Lier. Vi er lidenskapelig opptatt av god bakst og jobber kontinuerlig for å løse morgendagens utfordringer i bakeribransjen og å sette nye standarder for brødets muligheter.*

*[Lantmännen Unibake](#) er et ledende internasjonalt bakerikonsern med ekspertise*

*på frosne og ferske bakervarer for storhusholdning og detaljhandel. Lantmännen Unibake eies av [Lantmännen](#), et samvirkeforetak eid av svenske bønder.*

## Kontaktpersoner



### **Christel Nordhagen**

Pressekontakt

PR- og digitalansvarlig

[christel.nordhagen@lantmannen.com](mailto:christel.nordhagen@lantmannen.com)

+47 97 54 39 39



### **Fredrik Gruffman**

Markedssjef storhusholdning

[fredrik.gruffman@lantmannen.com](mailto:fredrik.gruffman@lantmannen.com)

+ 47 95 07 31 36