



True Style pølse- og hamburgerbrød fra Hatting

17-04-2018 10:16 CEST

Nytt design og produkt i Hatting True Style-serien

Hatting styrker sin posisjon som markedets foretrukne fast food-merke ved å fornye True Style-serien. Nå blir det enklere for forbrukeren å finne frem til pølse- og hamburgerbrød som møter deres ambisjoner om å servere smakfulle retter. True Style er en serie premium pølse- og hamburgerbrød som hever smaksopplevelsen.

Nytt design

Med tydelig produktinformasjon, bilde og fargekoding på posen, blir det

enkler for den kvalitetsbevisste forbrukeren å velge riktig produkt. Det nye designet gjør at produktene skiller seg tydeligere ut i butikken. Dinamo har vært Hattings samarbeidspartner og står bak det nye designet.

De lekre bildene viser forslag til hvordan produktene kan tilberedes. Ønsker du å gjenskape disse på ditt eget kjøkken, finner du selvsagt oppskrift og fremgangsmåte på hatting.no.

- Trenden viser fremdeles at det er vekst innen premium fast food-produkter. Folk vil ha et godt pølse- og hamburgerbrød som står i stil til gourmetpølsen eller den hjemmelagde burgeren. Nå gjør vi det enklere å velge nettopp det, sier Ulrika Tivert Sølvberg, kategorisjef for fast food i Hatting.

Utvider serien

Nytt i serien er burgerbrødet Rustic. Et halvgrovt burgerbrød med deilig smak av surdeig og durumhvete. True Style Rustic er etter det vi kjenner til det første halvgrove burgerbrødet på markedet i premium-segmentet.

Fra før består True Style-serien av Chicago hamburgerbrød, Chicago pølsebrød og Brioche hamburgerbrød. Alle True Style-produktene følger opp [avtalen](#) i saltpartnerskapet og inneholder 0,9g salt per 100g eller lavere. Vi baker produktene selv i våre lokaler på Langhus, sør for Oslo.

Tillit til Hatting

En undersøkelse gjort av Nepa AB i 2017 viser at 45% av norske forbrukere har Hatting som sitt prefererte merke innen pølse- og hamburgerbrød. Våre dyktige bakere har utviklet oppskrifter og bakemetoder spesielt for True Style-serien. Resultatet er saftige og velsmakende pølse- og burgerbrød.

- Vi er utrolig glade for at forbrukeren har så stor tillitt til oss. Den skal vi forvalte så godt vi kan gjennom de produktene vi tilbyr, sier Ulrika.

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