



Suksess med grønne poser fra Hatting

02-10-2018 11:57 CEST

Braksuksess for Hattings Grovbakst-serie

Grovbakst-serien har hatt en samlet vekst på 60,3 % hittil i år, mens kategorien dypfryste brødvarer har vokst med 2 %. Det er tydelig at Hattings fokus på grove rundstykker bidrar vesentlig til den positive volumveksten.

– Vi ønsket å svare på forbrukerens ønsker om å spise sunnere bakervarer. Vi er veldig glade for å se at de setter pris på et tydelig konsept med grove og fiberrike produkter, sier Elin Renbjør, markedssjef i Hatting.

Dypfryste brødvarer har en vekst i antall enheter på 2 %, Hatting har en vekst i denne kategorien på 6,6 %. Dypfryste rundstykker har en vekst i antall enheter på 3,4 %, Hatting har en vekst i dette segmentet på 8,5 %. Grovbakst-

rundstykkene har en samlet vekst i antall enheter på 60,3 %.

Tallene gjelder uke 1-36 2018 sammenlignet med samme periode i 2017. Antall enheter er en forbrukerpakning. Tallene viser salget ut av dagligvarebutikk. Kilde: Nielsen ScanTrack, Norge Total DVH, Dypfryste brød, Unit Sales '000, Unit % chg YA, YTD TY, week 36, 2018. (Copyright © Nielsen.) Ref.nr: 00694849, dato: 26.09.2018.

Dette er Grovbakst

I april 2018 lanserte Hatting Grovbakst, en serie grove rundstykker og tilbehørsbrød, som [gjør det enklere å velge grovt i butikken](#). I de grønne posene vil innholdet alltid ha tre eller fire kaker på grovhetsskalaen. Produktene skal være en kilde til fiber og følge nøkkelhullskravene til salt og sukker. På grunn av vår bakemetode og fryseteknikk, inneholder produktene kun naturlige råvarer og ingen konserveringsmidler. [Her er alle produktene i serien](#).

Grovbakst-serien utvides

I september 2018 utvider vi Grovbakst-serien med tre nye produkter; Grove pitabrød, Hvetefrie rugstykker og Proteinstykker. Proteinrike rundstykker er populært blant mange. Våre proteinstykker er bakt med 22% bønnemel og toppet med chiafrø. Hvetefrie rugstykker er saftige rundstykker helt uten tilsatt hvete eller hvetegluten. [Les mer om Grovbakst-nyhetene her](#).

– Grovbakst-suksessen har virkelig gitt oss bekræftelse på at forbrukeren velger sunne produkter. I år følger vi opp med flere innovasjoner i serien som gir enda flere valgmuligheter innen kategorien, sier Camilla Ruud Holte, kategorisjef i Hatting.

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



Elin Renbjør

Markedssjef Hatting

elin.renbjor@lantmannen.com

+ 47 950 47 406