



De blå posene til Hatting har fått et nytt og friskt design.

26-02-2019 12:20 CET

## Klassikere fra Hatting får ny drakt

*I februar 2019 kommer mange til å oppdage en ny og frisk blåfarge i frysedisken. Det er de blå posene til Hatting som har fått et nytt og friskt design. Det er Grove rundstykker uten hele korn, Møllehjul, Solsikkebriks, Danske rundstykker og nyvinningen Mini pizzabunn som i første omgang får kle seg i de nye blå posene.*

Rundstykker fra Hatting er for mange en selvskreven del av et deilig frokostbord. Til det nye designet har vi hentet inspirasjon fra en annen evig klassiker på frokostbordet: servise med blått stråmønster.

Disse mønstrene ble tradisjonelt håndmalt og hver produsent hadde sin egen unike variant. Hattings egendesignede mønster er et uttrykk for det solide

håndverket, de gode råvarene og den lange erfaringen som ligger bak produktene.

– Vi er veldig glade i det nye designet og fornøyde med at posene har fått en ny og frisk blåfarge som fanger blikket i frysedisken. Vi håper også forbrukeren lettere finner sin favoritt ved at posene er tydeligere merket med produktenes egenskaper, sier Elin Renbjør, markedssjef i Hatting.

### **Dinamo står bak designet**

– Hattings blå serie er selve klassikerne på frokostbordet. Serien var moden for en fornyelse, men vi ville samtidig gi en påminnelse om opprinnelsen og historien bak produktene, sier Tone Jæger, senior designer i Dinamo.

Teamet fra Dinamo som står bak designet er senior designer Tone Jæger, senior designer Rikke Hatlo, designer Veronica Holand og prosjektleder Turid Rønningen.

### **Grove rundstykker: ny og bedre oppskrift**

Grove rundstykker uten hele korn har lang historie i Norge og mange kjenner disse fra barndommen. De kom på markedet rundt 1986 under navnet Norske grove. I tillegg til nytt design, har de fått en ny og bedre oppskrift. Oppskriften har resultert i en saftigere og luftigere kjerne, samt økt grovhet og mindre salt. Som følge av det, har Grove rundstykker nå fått Nøkkelhullsmerket.

– Vi har jobbet baketeknisk men fremgangsmåten i bakeriet for å få dem luftigere og litt grovere, samtidig som vi har bevart den klassiske smaken alle elsker, sier Gunnar Ragnarsson, baker, fag- og utviklingssjef 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](http://hatting.no).

## Kontaktpersoner



### **Aina Hagen**

Pressekontakt

Markeds- og innovasjonsdirektør

[aina.hagen@lantmannen.com](mailto:aina.hagen@lantmannen.com)

+47 908 98 768



### **Elin Renbjør**

Markedssjef Hatting

[elin.renbjor@lantmannen.com](mailto:elin.renbjor@lantmannen.com)

+ 47 950 47 406