



Smakfulle boller med bedre samvittighet.

05-02-2020 10:52 CET

## Lantmännen Unibake lanserer Sjokoladebolle uten tilsatt sukker

**Lantmännen Unibake lanserer en unik sjokoladebolle som er rik på fiber og helt uten tilsatt sukker. Bollen lanseres til storhusholdningsmarkedet i uke 8 2020.**

Sjokoladebollen uten tilsatt sukker inneholder inulin, som er et fiber fremstilt fra sikoriot. Dette bidrar til en bolle med høyt fiberinnhold på hele 6,3g per 100g. Sammen med kardemomme og hele 12% sjokoladebiter uten tilsatt sukker gir det en søt og god smak som minner svært mye om en vanlig sjokoladebolle.

## Fokus på helse og kosthold

Lantmännen Unibake har signert helsemyndighetenes intensjonsavtale for et sunnere kosthold, hvor reduksjon av befolkningens inntak av tilsatt sukker er ett av flere viktige mål. Dette tas høyde for i det daglige innovasjonsarbeidet og er en av årsakene til lanseringen av en bolle uten tilsatt sukker.

- Å kutte ut tilsatt sukker er utfordrende i gjærbakst, da sukkeret spiller en viktig rolle i bakeprosessen. Vi ønsket likevel å gjøre et forsøk, og det ble naturlig for oss å starte med sjokoladebollen som er vår bestselger, sier Anette Andersen, kategorisjef i Lantmännen Unibake.

I utviklingsarbeidet har det vært viktig å ikke gå på kompromiss med verken smak eller bakeegenskaper sammenlignet med en tradisjonell bolle bakt med sukker.

- Bollen er allerede testet av mange kunder, og tilbakemeldingene er helt fantastiske. Noen synes til og med den er bedre enn vanlig sjokoladebolle! Vi er veldig fornøyd med sluttresultatet og at bollen ser ut som og håndteres helt likt som andre boller. Dette gjør en travel hverdag enklere for kundene våre, sier Gunnar Thor Ragnarsson, fag- og utviklingssjef i Lantmännen Unibake.

## Sukkerforbruket på vei ned

I følge [Helsedirektoratet](#) har sukkerforbruket i Norge gått ned 27% de siste ti årene, mens inntaket av fiber har økt. Likevel er kostens innhold av tilsatt sukker fortsatt høyere og fiber lavere enn anbefalt.

Undersøkelser Ipsos har gjort for Lantmännen Unibake viser at forbrukeren opplever boller uten tilsatt sukker som attraktivt, unikt og som et sunnere alternativ. Høyt fiberinnhold oppleves som positivt.

- Dette viser at det både er et marked og et behov for produkter uten tilsatt sukker, selv innenfor kategorier som inneholder typiske nytelsesprodukter, sier Anette Andersen.

---

[Lantmännen Unibake Norge](#) har i dag ca 120 ansatte og har hovedkontor på Langhus, sør for Oslo. 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



### **Aina Hagen**

Pressekontakt

Markeds- og innovasjonsdirektør

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

+47 908 98 768



### **Anette Andersen**

Kategorisjef storhusholdning

[anette.a@lantmannen.com](mailto:anette.a@lantmannen.com)

404 84 756