



Håndværk består av Veggen spelt, Gourmetstykker vendt i valmuefrø og solsikkekjerne, Surdeigsstykker og Gourmet hvitløksbagaetter.

06-09-2019 14:48 CEST

## Nå finner du lækker håndværk i frysedisken

*Hatting lanserer Håndværk, en ny serie bakverk med stolte håndverkstradisjoner. I serien finner du nyheten Surdeigsstykker, Veggen spelt, Gourmetstykker vendt i valmuefrø og solsikkekjerne og Gourmet hvitløksbagaetter. Håndværk er å finne i butikk fra uke 38 2019.*

– Håndværk er et svar på den økende interessen for kvalitetsbakst med gode råvarer vi ser i dag. Mange ønsker å bake hjemme og er interessert i surdeig, men har ikke tid selv. Våre dyktige bakere har utviklet en serie bakervarer som gjør det enda enklere å finne god kvalitetsbakst i frysedisken, sier Elin

Renbjør, markedssjef i Hatting.

### **Nyhet: Håndværk Surdeigstykker**

Surdeigstykker er rundstykker med rustikt utseende bakt på ekte surdeig og et unikt produkt i norske frysedisker.

Surdeig er en blanding av mel og vann som danner en surdeigskultur med blant annet naturlig gjærsopp og melkesyre bakterier når den får stå og hvile. Vi tørker og varmebehandler vår surdeig. Denne prosessen trekker ut vannet samtidig som den høye temperaturen vil riste melet litt og gi en fantastisk sødme i tillegg til den syrlige gode smaken. Tørket surdeig vil på samme måte som våt surdeig senke pH-verdien på produktene og vil med en god bakeprosess oppnå alle de samme fordelene surdeig er kjent for.

Et brød bakt med surdeig tar opp mer væske og har en smidigere deig under bakeprosessen. Surdeigsbakst får derfor en god, saftig og skjærefast kjerne og er i tillegg mer motstandsdyktig mot mugg og har god holdbarhet. Deigen til våre surdeigsstykker får også ekstra lang hviletid for å få frem de karakteristiske luftboblene man finner i surdeig.

– Kombinasjonen av surdeig, lengre hviletid på deigen og baking i steinovn øker aromaen og bringer smakene sterkere frem, samtidig som du får de store porene og den sprø skorpen, sier Gunnar Ragnarsson, tredjegerasjonsbaker og utviklingssjef i Hatting.

### **Dette er Håndværk**

I den nye serien Håndværk har vi samlet våre aller beste bakverk, med et nytt design som gjør det enklere for deg å finne i frysedisken.

Serien er utviklet av tredjegerasjonsbakeren Gunnar Ragnarsson. Han mener de to viktigste ingrediensene i godt bakverk er tid og kjærlighet. Hver dag bruker han sin erfaring og kunnskap i bakeriet, kombinert med et ønske om å prøve nye ting. Håndværk er en serie bakverk basert på lidenskap og stolthet. Det smaker du.

Ved bruk av vår bakemetode og fryseteknikk inneholder produktene kun naturlige råvarer og ingen konserveringsmidler.

– Det har vært spennende og lærerikt å utvikle denne serien. På sikt ønsker

vi å utvide den med flere kvalitetsprodukter, sier Christoffer Jacobsen, kategorisjef i Hatting.

### **100% gjenvinnbar plast**

Rundstykkene i Håndværk-serien pakkes i poser av 100% gjenvinnbar plast. Denne platen er mer slitesterk, noe som gjør at vi kan benytte nye teknikker for å skjøte posene og bruke mindre plast i hver pose.

Vi jobber med å redusere bruk av plast og bruke plasttyper som er mindre belastende for miljøet. I løpet av 2019 vil alle Hatting-rundstykkene gå over til 100% gjenvinnbar plastemballasje. Vi har samtidig som mål å få ned størrelsen på posene med tanke på å bruke minst mulig plast.

---

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**



**Elin Renbjør**

Markedssjef Hatting

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

+ 47 950 47 406