



Her mottar markedsjef i Hatting, Elin Renbjør, utmerkelsen "Årets glutenfrie bedrift - Produsenter 2023" fra konstituert generalsekretær Lise Friis Pedersen (t.h) og redaktør i Norsk cøliakiforenings medlemsblad glutenFRI, Tone Nyvold.

29-01-2024 14:30 CET

Norsk cøliakiforening kårer Hatting til årets glutenfrie bedrift 2023

Norsk cøliakiforening har kåret Lantmännen Unibake til årets glutenfrie bedrift 2023 i kategorien "Produsenter" fordi produktene i Hatting Glutenfrie-serien "gjør det lett å være glutenfri".

Hattings gode og varierte utvalg av smakfulle, glutenfrie produkter gjør det enkelt å leve uten gluten - både som gjest hos andre og hjemme hos seg selv, begrunner cøliakiforeningen. De representerer 10.000 nordmenn som ikke kan spise gluten.

Juryen trekker særlig frem god merking og distribusjon av gode, grove og sunne glutenfrie produkter som avgjørende for utmerkelsen.

"Hatting har gjennom de senere årene lansert velsmakende glutenfrie brødprodukter med god konsistens til ulik bruk. Sortimentet øker stadig, og de har fokus på at de grove produktene virkelig er grove og sunne," begrunner foreningen.

Følelsen av nybakt – også om man ikke tåler gluten

Markedssjef for Hatting, Elin Renbjør, er glad for at relanseringen og utvidelsen av Hatting Glutenfri høsten 2022 har blitt lagt merke til.

– Vi har hatt en stor satsning på glutenfrie produkter og det er veldig hyggelig at de nye produktene er tatt så godt imot av forbrukerne. Det gir ytterligere motivasjon til å jobbe videre for at alle kan få «nybaktfølelsen» – også om man ikke tåler gluten, sier hun.

Særlig sandwichbrødet får skryt av konstituert generalsekretær Lise Friis Pedersen i Norsk cøliakiforening (NCF) – som delte ut prisen i Lantmännen Unibakes lokaler på Langhus.

– En av grunnene til at Hatting vinner, er at når dere sier det er grovt, så er det grovt, forklarte hun. Hun pekte særlig på den korte ingredienslisten til Hatting Glutenfri Grovt sandwichbrød som kun består av 4-5 ingredienser og ingen tilsetningsstoffer.

Norsk cøliakiforening har delt ut prisen «Årets glutenfrie bedrift» hvert år siden 2012 for å stimulere til et godt glutenfritt tilbud i markedet. Prisen deles ut i kategoriene produsent, konditori og serveringssted. I kategoriene konditori og serveringssted tas det utgangspunkt i nominasjoner fra medlemmer og andre, mens i kategorien produsent nominerer bedriftene seg selv.

Lantmännen Unibake er Norges største leverandør av fryste bakervarer til storhusholdning og dagligvare, sistnevnte under merkevaren Hatting. Vi har to moderne bakerier i Norge – på Langhus sør for Oslo og i Lier utenfor Drammen. Der jobber rundt 160 dedikerte medarbeidere med lidenskap for god bakst kontinuerlig for å løse morgendagens utfordringer i bakeribransjen.

[Lantmännen Unibake](#) er et ledende internasjonalt bakerikonsern med over 6.000 ansatte i mer enn 20 land, eid av svenske bønder gjennom samvirkeforetaket [Lantmännen](#).

Kontaktpersoner



Christel Nordhagen

Pressekontakt

PR- og digitalansvarlig

christel.nordhagen@lantmannen.com

+47 97 54 39 39



Elin Renbjør

Markedssjef Hatting

elin.renbjor@lantmannen.com

+ 47 950 47 406