



26-02-2018 14:17 CET

Søte og sprø nyheter fra Lantmännen Unibake

Wienerkanel er en velduftende nyhet fra Lantmännen Unibake. Samtidig fornyer vi også vårt wienersortiment med ny og luftigere Wienerbrød med vaniljekrem og Wienerpecan med finhakkede pekannøtter.

- Wienerbrød er en dansk spesialitet. Derfor lager vi våre wienerbrød i nettopp Danmark, sier Anette Andersen, kategorisjef i Lantmännen Unibake Norge.

Wienerkanel

Wienerkanel er et klassisk dansk wienerprodukt med kanel i svingene. Produktet kan stekes fra frossen tilstand i 18 minutter og kommer med tilhørende melisglasur til dekorering.

- Dette er det perfekte hybridproduktet mellom den norske kanelbollen og det danske wienerbrødet. Hver gang du steker opp disse får du en deilig duft i lokalet, sier Anette.

[Les mer om vårt nye wienersortiment og andre nyheter i Lun & God](#)

[Lantmännen Unibake Norge](#) har i dag ca 130 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.

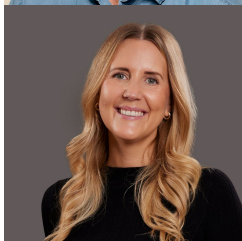
[Lantmännen Unibake](#) er et ledende internasjonalt bakerikonsern med ekspertise på frosne og ferske bakervarer for storhusholdning og detaljhandel. Lantmännen Unibake eies av [Lantmännen](#), et samvirkeforetak eid av svenske bønder.

Kontaktpersoner



Lars-Petter Sandvik-Olsen

Kjedesalgssjef
lps@lantmannen.com
+47 982 886 49



Anette Andersen

Kategorisjef Hatting
anette.a@lantmannen.com
+47 404 84 756