



2018-09-26 08:02 CEST

Findus tar nästa steg i proteinskiftet och lanserar Pease – Bra mat från ärtan

För att möta en ökande efterfrågan på växtbaserad mat lanserar Findus nu produktserien Pease – en helt ny, texturerad och klimatsmart proteinkälla som är gjord på ärter. Findus har varit världsledande inom odling och förädling av ärter sedan 50-talet. Pease tar plats i den vegetariska frysdiskens och kommer i tre varianter som alla är veganska. Pease har en unikt hög proteinhalt (27-33%), fin textur och går att variera i oändlighet.

Många svenskar har gått från ambition till handling när det kommer till att minska sin köttkonsumtion och idag äter 40% vegetariskt minst en gång i

veckan. Efterfrågan på vegetariska proteinkällor har därmed skjutit i höjden. Med Pease tar ärtan plats i det gröna proteinskiftet på allvar och erbjuder ett gott, hälsosamt och klimatsmart alternativ till den som vill äta mer grönt.

-Vi ser idag ett behov av nya innovativa produkter i den vegetariska frysdysken. Ärtan är en naturlig del av vårt DNA, en älskad råvara som vi på Findus har erbjudit generationer av svenskar. För oss är det därför självklart att utveckla ärtans användningsområden och lansera ett ärtprotein som kommer att vara en viktig del i Findus framtida utveckling. Med lanseringen av Pease tar vi ärtan in i framtiden, från tillbehör till huvudroll på tallriken, säger Peter Odemark, nordisk VD på Findus.

Findus har tillsammans med sin partner Amidori – The plant protein people – inlett ett långsiktigt samarbete med fokus på innovation. Utvecklingen av Pease har pågått under flera år och lanseringen är första steget mot att kunna erbjuda fler växtbaserade och klimatsmarta produkter.

-Vi vill fortsätta att förändra synen på vegetarisk mat och inspirera ännu fler till att äta grönt. Pease är för alla – oavsett om du är vegan, vegetarian eller allätare. Pease är gott, lätt att tillaga och fullproppat med protein. Dessutom har det låg klimatpåverkan, något vi såklart är extra stolta över, säger Viktor Olsson, Brand Manager på Findus.

Pease lanseras nu i tre olika varianter; som färs, strimlor och pulled. Färs och strimlor är naturella medan Pulled är kryddad med chili & vitlök. En förpackning innehåller 250-350 gram beroende på produkt.

För mer information, kontakta: Peter Odemark, Styrelseordförande Findus Sverige AB på Findus presstelefon 079-015 89 69

För produktprover, kontakta: Dolores Jansson, presskontakt Wenderfalck, +46 739 06 22 72, dolores@wenderfalck.com

Findus Sverige AB, som är en del av Nomad Foods, är ett av landets ledande livsmedelsföretag. Kvalitet och smak samt hälsa och hållbarhet är sedan starten på 1940-talet nyckelord för verksamheten. Vårt engagemang bygger på att vi vill hjälpa alla som lagar mat att göra livet bättre i flera avseenden.

Oavsett om du lagar mat privat - till dig själv, till vänner eller familj - eller om du i din yrkesroll lagar mat - till skolbarn, restaurangbesökare eller äldre - vill Findus bidra med naturlig, näringsrik och hållbar mat, varje dag.

Findus Sverige är marknadsledande inom frysta grönsaker, fisk och lagade rätter i Sverige. Bolaget omsätter ca 2,2 mrd kronor och har 500 produkter i sitt sortiment. Verksamheten leds från huvudkontoret i Malmö. Findus Sverige ingår i Nomad Foods (NF), Europas största livsmedelsbolag inom kategorin fryst mat. Bolaget har 4 300 medarbetare i 15 länder samt 13 egna fabriker i Europa. Nomad Foods marknadsför produkter under varumärkena Findus, Birds Eye, Iglo, la Cocinera, Lutoso, Goodfella's och Aunt Bessie's.

Följ Findus på: www.findus.se, www.facebook.com/FindusSverige