



Ett svenskt alternativ till halloumi tillverkad av 100% norrländsk mjölk.

2019-12-02 12:01 CET

Norrm mejerier och ICA presenterar ett svenskt (norrländskt) alternativ till halloumi

I en storsatsning på svensk livsmedelsproduktion och svenska lantbrukare kommer ICA lansera ett svenskt alternativ till halloumi. Produkten är skapad helt på mjölk från norrländska mjölgårdar och tas fram av Norrm mejerier. Produkten är det första storskaliga svenska alternativet till halloumi och ICA räknar med en försäljning på 350 ton årligen.

- Satsningen innebär att vi som mejeriförening kommer att stärka vår

betalningsförmåga till de norrländska mjölkbönderna, en förutsättning för en fortsatt utveckling av den norrländska mjölkproduktionen och ett levande Norrland. Det känns väldigt bra, säger Anders Fredriksson, VD Norrmejerier

Samarbetet med ICA innebär att Norrmejerier nu kan påbörja arbetet med att bygga en ny ysteri- och förädlingsanläggning i Umeå mejeri där den nya produkten kommer att tillverkas, en investering på närmare 40 miljoner kronor. Den nya anläggningen kommer, när den är fullt utbyggd, att ha en kapacitet upp mot 2000 ton ost, vilket skulle motsvara ungefär hälften av importen av halloumi till Sverige under förra året.

- På Norrmejerier är vi stolta över vårt Norrland och att vi med den här satsningen kan erbjuda människor över hela landet en del av norrländskt mathantverk, som inte bara gör gott utan också innebär att man står upp för en god djurvälstånd, gör oss väldigt glada säger Anders Fredriksson, VD Norrmejerier.

Produkten kommer att ha samma karaktär som dess utländska motsvarighet men består till 100 procent av norrländsk mjölk, det används ca 9 kg mjölk för att producera ett kilo ost. Produkten kommer att finnas i butik från vecka 38. ICA har som mål att runt 350 ton ska säljas årligen för att möta efterfrågan som finns hos kunderna.

- Halloumin är idag storsäljare och har blivit självklar på många grillfester, picknickar och familjemiddagar. Det finns idag flera svenska varianter, men för att ta upp konkurrensen med de cypriska ostarna har vi letat efter en större aktör att samarbeta med så att vi kan få volymer och bra pris. Det har känts viktigt för oss att kunna erbjuda ett alternativ som inte bara smakar gott, utan också känns bra i magen ur ett hållbarhetsperspektiv, säger Anders Svensson, VD ICA Sverige.

Presskontakt:

Kristina Stiernspetz, Kommunikationschef Norrmejerier, 073-0616433

Kristina.Stiernspetz@norrmejerier.se

norrmejerier.se

ICA Gruppens presstjänst, telefon: +46 (0)10 422 52 52,

ica.se, icagruppen.se

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av 446 lokala bönder varav 372 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter cirka 550 årsanställda och omsätter ca två miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997



Anna-Karin Karlsson

Presskontakt

Hållbarhetschef

annakarinn.karlsson@norrmejerier.se

Tel: 090-18 28 56

070-676 53 38