

2014-11-19 13:00 CET

## Santa Marias produkter helt utan palmolja inom ett år

**[Santa Maria](#), Norra Europas ledande smaksättningsföretag, är nära det uppsatta målet att helt utesluta palmolja i sina produkter. Senast under 2015 ska palmolja helt och hållet vara ersatt av andra, mer hälsosamma, oljor.**

Redan idag är det inte längre någon av de Santa Maria-produkter som finns att köpa i svenska butiker som innehåller palmolja.

Bland övriga produkter är det endast ett fåtal kvar med palmolja som ingrediens. Även i dessa ska den alltså fasas ut under 2015, då produktsortimentet över hela Europa kommer att vara helt fritt från palmolja.

Palmolja ersätts med solrosolja och rapsolja, som innehåller betydligt mer av hälsosamma omättade fettsyror. En eller båda oljorna finns i exempelvis Santa Marias Taco Shells, Taco Tubs, tortilla chips, nachos och tortillas, i en blandning som noga utarbetats för att ge samma goda smak, krispighet och hållbarhet som tidigare. Dessutom har fetthalten sänkts i vissa produkter.

Åtgärderna är ett svar på den ökande efterfrågan på hälsosam mat och en del i Santa Marias systematiska arbete med förbättra sina produkter.

– Det känns väldigt bra att kunna erbjuda allt mer hälsosamma livsmedel, säger Sandra Flodström, kommunikations- och CR-chef på Santa Maria. Samtidigt ska alla som köper våra produkter kunna lita på att de håller lika hög kvalitet som alltid och att de är tillverkade på ett ansvarsfullt sätt.

Redan i mitten av 2000-talet engagerade Santa Maria sig i frågan kring hållbar produktion av palmolja. Sedan 2009 använder man uteslutande palmolja certifierad enligt Roundtable on Sustainable Palm Oils ([RSPO](#)) kriterier, först i form av certifikat men senare främst som segregerad olja, något man naturligtvis fortsätter med så länge denna olja finns kvar i

produktionen.

– Att stärka våra produkters hälsoprofil ligger helt i linje med vårt arbete kring ansvarsfullhet, det vi kallar Corporate Responsibility. Vi vill ta ansvar för vilket avtryck våra produkter gör längs hela vägen – från det att råvarorna odlas i olika världsdelar till det att vi njuter av god mat hemma i köket, menar Sandra Flodström.

För mer information, kontakta Sandra Flodström, kommunikations- och CR-chef Santa Maria.

Tel +46 31 67 41 35

Mob +46 705 40 14 18

E-post: [sandra.flodstrom@santamaria.se](mailto:sandra.flodstrom@santamaria.se)

---

Santa Maria är ett ledande varumärke inom smaksättning, känt för ett brett sortiment av kryddor, Tex Mex, BBQ och asiatiska matkoncept. Santa Maria grundades 1911 och har en lång och stolt historia, liksom en växande internationell publik. Idag säljs Santa Marias produkter i över 25 länder i hela Europa. Santa Maria är en del av divisionen World Foods & Flavouring i Paulig Group, en internationell livsmedelskoncern som grundades 1876. Paulig Group har nästan 2.000 anställda i 13 länder och omsätter 905 MEUR (2015).

## Kontaktpersoner



### **Eva Berglie**

Presskontakt

Kommunikationschef

[eva.berglie@paulig.com](mailto:eva.berglie@paulig.com)

+46 708 99 19 37



**Nils Sjöberg**

Presskontakt

Communications Manager Sweden

[nils.sjoberg@paulig.com](mailto:nil.sjoberg@paulig.com)

070-085 24 11