

100% ekologiska råvaror

Innehåll:

- x Ljus sirap\*
- x Strösocker\*
- x Grädde\*
- x Smör\*

# Fudge med nordisk karaktär

— gott så in  
i Norden!



2016-02-23 09:56 CET

## Lakritsfabriken köper in sig i Nordic Fudge!

*Lakritsfabriken i Ramlösa satsar vidare inom premiumsegmentet för konfektyr och köper in sig i Skånebaserade företaget Nordic Fudge. Ekologisk, kravmärkt och svensktillverkad fudge med nordiska smaker grundat 2014.*

Nordic Fudge startades av den unge matintresserade entreprenören Anton Thjellesen som en idé om att skapa något som aldrig funnits förut. Att blanda klassisk fudge med unika nordiska smaker. I våra skogar finns det smaker som inte går att hitta i stora delar av världen och målet är att fler ska få njuta av

dem. Efter första året kom den första KRAV-märkta fudgen med nordisk karaktär som självklart är handgjord genom hela processen. Sedan starten har Nordic Fudge lyckats nå ut i flertalet butiker med hjälp av distributören Dagsmeja och på exportmarknaden via bland annat en populär FoodBox i USA. Detta kommer att vara Antons stora fokus framöver.

Lakritsfabriken i Ramlösa och dess grundare Martin Jörgensen har nu gått in som delägare i Nordic Fudge och tillsammans med marknads- och försäljningsbolaget ScandChoco AB ska Nordic Fudge sortiment ytterligare spridas på den svenska marknaden. ”Jag ser att vi tillsammans kan utveckla flera nya ekologiska produkter, inte bara lakrits och fudge”, säger Lakritsfabrikens VD Martin Jörgensen.

I sortimentet hittar vi de klassiska nordiska bären; Nypon, Havtorn, Tranbär, Lingon, Blåbär men även havssalt och inom kort en Lakrits tillsammans med Lakritsfabriken i Ramlösa. Fudgen säljs i påsar om 100 gram och rek butikspris är 49 kr.

## **OM NORDIC FUDGE**

Grundaren Anton Thjellesen har sitt ursprung i både Köpenhamn och Ängelholm. Han blev prisad för sitt entreprenörskap och engagemang redan under gymnasietiden. Sitt brinnande matintresse går tillbaka till 2-års åldern och minnena från köket på sina farföräldrars gård på Langeland i Danmark. Som 8-åring började Anton laga middagar hemma och delta på Restaurang Gastro's populära matlagningskurser för barn. Från 13 års ålder började Anton jobba inom restaurangbranschen runt om i Nordvästra Skåne och under en period på Helsingborgs restaurangen Mandarin föddes idén om fudge då de skulle göra smaksatt kola till popcorn.

Den affärsmässiga grunden till Nordic Fudge lades tillsammans Antons lärare i företagsekonomi. Under hösten 2014, efter Anton tagit studenten, åkte han till Köpenhamn för att utveckla recept med Katherine Velin Hansen från det danska konditorilandslaget. Här sattes de recept som används idag. Utmaningen låg i att mätta fudgesmeten med bärpulvret vilket är det unika

med denna fudge. Resultatet blev den första nordiska konfektyren någonsin som dessutom är ekologisk.

## OM LAKRITSFABRIKEN

Sveriges första glutenfria premiumlakrits lanserades av Lakritsfabriken år 2011 och finns inte bara i Sverige utan även våra nordiska länder samt i Tyskland, Schweiz, Spanien, England och USA. Nu fem år senare har sortimentet vuxit och innehåller flera nya spännande produkter som chokladdoppad lakrits med olika smaksättningar, toffee, lakritspulver och granulat. Lakritsfabriken i Ramlösa drivs av Martin Jörgensen tidigare kock och sommelier, och distribueras på den svenska marknaden av systerföretaget ScandChoco AB.

## FÖR MER INFORMATION

### ScandChoco AB

Ann-Sofie Malmgren, Marketing Manager  
Thjellesen, VD

[ann-sofie.malmgren@scandchoco.se](mailto:ann-sofie.malmgren@scandchoco.se)  
[anton.thjellesen@nordicfudge.se](mailto:anton.thjellesen@nordicfudge.se)

Tel: 042-29 27 90, Mobil: 0706-34 00 84  
66 956

### Nordic Fudge

Anton

Mobil 076-17

Mer information finns på: [www.scandchoco.se](http://www.scandchoco.se) och [www.nordicfudge.se](http://www.nordicfudge.se)

---

[ScandChoco AB](#) grundades av Martin Jörgensen år 2005 och som namnet antyder var det choklad som företaget först fokuserade på. Martins bakgrund är inom hotell- och restaurangbranschen där han drivit egna verksamheter, bland annat VD för Hotel Kullaberg i Mölle. Ursprungligen är ScandChoco en förkortning av Scandinavian Chocolate Company, men när man kort därefter

började importera även andra produkter förkortades namnet ner till ScandChoco.

ScandChoco AB, Dannfeltsgatan 12, 256 57 Ramlösa

Mail: info[at]scandchoco.se Tel:+ 46 (0) 42 29 27 90

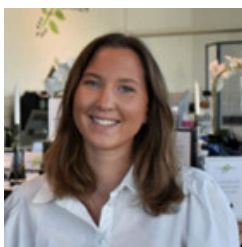
ScandChoco på [Facebook](#)

## Kontaktpersoner



### **Martin Jörgensen**

Presskontakt  
VD & Ägare  
martin@scandchoco.se  
076-893 95 05



### **Elin Perlelin**

Presskontakt  
Marknadsansvarig  
elin@scandchoco.se  
070-634 05 05