

Stockholm 2016-04-25

## PRESS | GastroNord 26-29 april 2016

**Lantmännen Unibake bjuder in dig till GastroNord-mässan där våra professionella bagare lär dig baka bröden som alla älskar. Här kan du också provsmaka de senaste nyheterna och ta del av framtidens trender inom fastfood och bake-off. Bonjour välkomnar våren med en rad läckra nyheter som spinner vidare på surdeg- och premiumtrenden. Korvbrödsbagarn kommer dessutom att utse Sveriges bästa burgare i tävlingen "Burger Battle".**

### Nyheter fikabröd

Nu lanseras en Kardemumma och Smörbulle, bakad med surdeg och toppad med kardemummasocker. Just kardemumma är en smak som bara tycks öka i popularitet hos svenskarna och det vill vi självklart ta fasta på! För alla cookieälskare kommer nya smakkombinationer med härliga smaker av havre, frukter och choklad i olika varianter. Den mest unika är vår supergoda Banan och Chokladcookie som innehåller äkta banan varvat med bitar av mjölkchoklad.

### Surdeg en tusenårig trend

Det är lätt att tro att surdeg är en ny trend men bakning med surdeg är en flera tusen år gammal tradition som fått ett uppsving på nytt. Ett nybakat surdegsbröd höjer humöret! I vår monter har vi surdegsskola där vår innovations- och produktutvecklare Joakim Leufvenius bakar och demonstrerar ett helt unikt bröd-koncept, Pane Monti Bianco. Produkten är framtagen för de som vill baka ett premiumbröd med surdeg, liknande det bröd du hittar i ett äkta italienskt bageri. Vill du veta mer om hur du bakar Pane Monti Bianco så finns våra bakinstruktionsfilmer på [youtube.com/bonjournybakat](http://youtube.com/bonjournybakat).

På mässan kommer vi, till en symbolisk summa, att erbjuda surdeg till de som vill baka sitt egna surdegsbröd. Intäkterna kommer oavkortat gå till stiftelsen "Min Stora Dag".

### Burger Battle

Vem gör Sveriges godaste och mest innovativa hamburgare? Upplev den spännande finalen i Korvbrödsbagarns Burger Battle där åtta finalister gör upp framför en jury ledd av grillxperten Christian Hellberg. Tävlingen avgörs inför publik den 27 april med första delfinal kl 10.00 och slutfinal kl 11.45. Vinnaren får en resecheck värd 20.000 kr avsedd att användas till en matresa.

***Välkommen på ett smakprov i vår monter A37:40!***

### För mer information:

Eva Strömbom, Marknadsdirektör, Lantmännen Unibake Sweden AB | 010-556 12 35

### Lantmännen Unibake har växt!

Lantmännen Unibake är ett affärsområde inom Lantmännen-koncernen. Sommaren 2015 förvärvade vi det finska bageriföretaget Vaasan, vilket gör att vi numera även kan erbjuda produkter från det välkända varumärket Bonjour. Under Bonjours varumärke finns marknads bredaste sortiment av degämnen, förbakade/ugnsfärdiga och färdigbakade bake off-produkter. Tillsammans med våra varumärken Korvbrödsbagarn och Hatting erbjuder vi nu marknads mest heltäckande produktutbud inom områdena fastfood, mat- och fikabröd – både som bake off och färdigbakat. Förvärvet gör att vi ännu bättre kan anpassa oss efter kunders behov och satsa mer på produkt- och konceptutveckling. Kunderna möter våra produkter på marknadsplatserna: Storhushåll/Industri och Butik. Produktionsanläggningarna finns i Örebro samt i Mantorp. Vi exporterar till de Nordiska länderna samt till delar av övriga Europa. Läs mer på [www.lantmannen-unibake.se](http://www.lantmannen-unibake.se).