

INSPIRATION



Vem har morot i korven?

Lithells Kycklingmiddagskorv med morot är precis lika god som traditionell korv.



Svenska Mästare i Chark SM

Atria utsågs till svenska mästare i dubbel bemärkelse.

Från blodpudding till linsfärs

Ann-Sofie Malmgren berättar om Atrias produktutbud.

Nyhet!

Lithells kycklingfärs med linser.

Gooh!

Nytt varumärke i Atrias sortiment.



Atria är ett ledande livsmedelsföretag i norra Europa. Vi grundades av finska bönder 1903 och har lagat mat i mer än 120 år. Vi erbjuder produkter och måltidslösningar för alla tillfällen under välkända varumärken såsom Lönneberga, Lithells, Sibylla och Gooh. På Atria älskar vi god mat och vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar det hela livsmedelskedjan – från produktion till konsumentens bord.

Vår affärsenhet **Out of Home** erbjuder:

- Produkter och måltidslösningar för restaurang, offentliga kök och servicehandel.
- Ett brett sortiment av kött, fågel, fisk, vegetariskt, goda tillbehör och färdiga måltider.
- En skalbar och komplett shop in shop lösning – som gör det enkelt att servera fastfood.
- Utrustning för servering av fastfood med snabb service som minimerar driftstopp.

Lithells

Lönneberga

RIDDER
HEIMS

Sibylla

gooh!

GOURMET
Service

Atria

DAGENS RÄTT
FISK

DAGENS RÄTT
GRÖNT

KONTAKTA OSS:



Magnus Bruce
Säljledare, Västra Götaland,
Göteborg, Södra Närke,
Västergötland
Tel 070-514 62 42



Anders Sjöbeck
Skåne, Halland, Kronoberg,
Kalmar, Öland, Småland,
Södra Östergötland
Tel 076-129 64 34



Pernilla Andersson
KAM anbud
Tel 070-294 69 40



Jörgen Blomdahl
Norrland
Tel 070-673 77 00



Conny Boström
Privata kunder, södra- och
mellan Sverige, Gotland.
Tel 072-501 02 13



Ann-Sofie Malmgren
Product Manager
Tel 070-381 74 84



Mats Windahl
Svealand, Stockholm,
Norra Östergötland
Tel 070-523 99 48

Önskar ni prover, recept eller vill tipsa om något, kontakta oss gärna: fornamn.efternamn@atria.com. Få information om nyheter, kampanjer, recept och inspiration från Atria. Följ oss på Instagram: [@atriafoodservice_sverige](https://www.instagram.com/atriafoodservice_sverige). Vill ni ha vårt nyhetsbrev, maila då foodservice.sweden@atria.com och ange om ni vill ha information gällande privata och/ eller offentliga sektorn. Tel 010-482 30 00 | www.atria.se





Atria Svenska Mästare i Chark SM 2024

Atria utsågs till Svenska Mästare i dubbel bemärkelse i Chark SM 2024. Mästerskapet gick till Lithells Oxbringa rimmad med sky, sous vide i Klass 4, Kokta helköttsprodukter och till Lithells Gammaldags Isterband i Klass 11, Isterband. Totalt sett fick Atria 13 guldmedaljer inom sju olika klasser för sin yppersta kvalitet.

– Vår rimmade oxbringa som produktutvecklare Sofia Stüffe tagit fram, är en fantastisk produkt med en perfekt balans av sötna och salta. Våra isterband, som tillverkas i vår fabrik i Moheda, är vi och har alltid varit stolta över. De förtjänare att bli mästare igen (tidigare mästare 2018). Att Atria dessutom var den enda producenten som fick guld inom klass 4, Kokta helköttsprodukter med totalt tre produkter och att vi allt som allt fick 13 guld inom sju olika klasser är otroligt kul, säger Hans Mathiason, Product & Packaging Development Manager på Atria.

Det här är Chark SM

Chark SM är charkuteribranschens största mötesplats som äger rum vartannat år och arrangeras av Kött och Charkuteriföretagen. Här utses de allra bästa svensktillverkade charkprodukterna inom 18 olika klasser. Vinnarna offentliggjordes under bankettmiddagen på Slagthuset i Malmö den 17 oktober.

Så går tävlingen till

Produkter av yppersta kvalitet belönas med guldmedalj och av dem utses även en Svensk Mästare. Produkter som fått poängavdrag vid bedömningen får silver- eller

bronsmedalj och produkter som inte är av tillräckligt bra kvalitet får ingen medalj. Produkternas kvalitet och smak bedöms enligt tydliga kriterier och själva kvalitetsbedömningarna görs av en jury bestående av ett 40-tal domare under två dagar. Nytt för i år är att bedömningarna genomförs i nära samarbete med Gastronomicenter på Högskolan i Kristianstad. 🍷

Vem har morot i korven?

Lithells Kycklingmiddagskorv med morot är precis lika gott, lättlagat och smart som det låter. En populär produkt som många kan äta, är enkel att variera och innehåller morot, vilket tillför smak och saftighet. Att den dessutom finns som både skivad och strimlad gör valet ännu enklare.

- Svensk kyckling (60%)
- Svensk morot (15%)
- Fri från gluten, laktos, ägg-, ärt-, soja- och mjölkprotein
- Bra varmhållningsegenskaper
- Tillverkad i Sverige



Utsedd till Bäst i Test av SOK:s smakjury 2024

Sveriges Offentliga Kockar (SOK) är ett nätverk för kockar inom den offentliga gastronomi i Sverige och drivs av Bergkvist Publishing som även ligger bakom bland

annat magasinet Restaurangvärlden, tävlingen Butiksgastro och Culinary Awards.

Smakjuryen har varit ett nytt koncept för 2024 och inneburit att ett antal kockar från förskolor, skolor och äldreboenden provat produkter från olika livsmedelsföretag. Alla produkter har testats blint och vilka som är med i juryn är anonymt.

I varje test har tre likvärdiga produkter testats som alla finns att köpa via en grossist. Alla varianter har smakats har tillagats efter tillagningsinstruktioner och smakats helt i sin enkelhet. 🍓

“En bra korv att använda i grytor. Bra smak och konsistens som håller sig fint vid tillagning.”



Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad 9%, Fri från | art 7222

NETTOVIKT: 2 x 2,5kg.

INGREDIENSER: Maskinurbenat kycklingkött* (60%), morot* (15%), vatten, potatismjöl, salt, druvsocker, lökpulver, kryddor (ingefära, vitpeppar), kryddextrakt (svartpeppar, koriander), antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250), rökarom. *Svensk råvara.

NÄRINGSVÄRDEN/100 G: Energi 700kJ/160kcal, Fett 8,9g, varav mättat fett 2,9g, Kolhydrat 11g, varav sockerarter 2,6g, Protein 9,6g, Salt 1,9g.

HÅLLBARHET: 244 dagar, fryst.

Lösfryst, strimlad korv av kyckling, Svensk Fågel (60%), och svensk morot (15%). Klimatvärde 1,6kg CO₂e/kg*. Fri från gluten, laktos, ägg-, ärt-, soja- och mjölkprotein. Bra varmhållningsegenskaper. Nyckelhälsmärkt. Tillverkad i Sverige.



En "grönare" stroganoff med havreris

10 PORT

Stroganoff

Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad 9%, Fri från, art nr 7222

Brocolibuketter, art nr 1941

Lök, gul, skivad

Morot, grovriven

Linser, röda, okokta

Tomatpuré

Äppelcidervinäger

Vispgrädd

1kg

600g

2st

500g

250g

2,5dl

¾dl

1l

Vatten

Bladpersilja, hackad

Olja, salt, svartpeppar

Havreris

Havreris, okokt

6,5dl

1dl

7dl

GÖR SÅ HÄR:

Havreris: Koka riset enligt anvisningen på förpackningen.

Stroganoff: Värm en vid kastrull med olja till medelhög temperatur. Fräs löken och morötterna ett par minuter. Tillsätt tomatpurén och fräs vidare i 2 minuter. Tillsätt sedan vinägern, grädden, vattnet och linserna. Koka i ca 15 minuter, tills linserna är mjuka. Värm under tiden upp en stekpanna med olja till medelhög temperatur. Stek korven några minuter till en lätt brynt färg. Tillsätt korven och broccolin i grytan och låt koka i ca 3 minuter. Späd med vatten om det behövs. Smaka av med salt och svartpeppar. Toppa grytan med persilja och servera den tillsammans med havreriset.

0,74 KG
CO₂e/PORTION*





Serveringsförslag

Kycklingkorpizza med vitkålsallad i ruccoladressing

10 PORT/BLECK

GÖR SÅ HÄR:

Pizza och fyllning

Kycklingmiddagskorv med morot, skivad, 9%, Fri från, art nr 7223	400g
Pizzabotten, gastrobleck 1/1	1st
Babyspenat, färsk	75g
Mozzarella, riven	300g
Olivolja, salt och svartpeppar	

Tomatsås

Tomater, passerade	300g
Balsamvinäger	3tsk
Oregano, torkad	2tsk
Salt	

Vitkålsallad

Vitkål, hyvlad alt tunt skuren	800g
Citron, saft	0,5dl
Ruccola	50g
Olivolja	0,5dl
Salt, strösocker och svartpeppar	

Vitkålsallad

Marinera vitkålen i citronsaft, en nypa salt och socker. Mixa ruccola med olivolja till en grön olja. Pressa ur vätskan från vitkålen och blanda den med den gröna ruccolaoljan. Smaka av salladen med salt och svartpeppar.

Pizza

Värm ugnen till 200 °C. Blanda ihop ingredienserna till tomatsåsen. Bred tomatsåsen på pizzabotten och strö över osten. Lägg på spenatbladen och korven. Ugnsbaka pizzan i ca 10 minuter tills falukorven fått fin färg. Servera pizzan med vitkålsalladen.

NYTT VARUMÄRKE I ATRIAS SORTIMENT

Kocklagad färdigmat med kvalitet och smak i fokus



104199 Kyckling curry
6x400 g



103117 Korv stroganoff
9x400 g



103123 Köttbullar i gräddsås
9x400 g



103125 Tortelloni med ricotta
9x400 g



104083 Lasagnette bolognese med mozarella
6x400 g



103118 Kycklingbröst & tagliatelle i basilikasås
6x400 g



103741 Pasta al pomodoro med mozarella
6x400 g



103115 Frikadeller & tagliatelle i krämig tomatås
6x400 g



103732 Pasta carbonara med rökt sidfläsk
6x400 g



103839 Grillost stroganoff med vildris
6x400 g

Med en unik tillagningsmetod behåller rätterna sin fräschhet, näring och smak utan onödiga tillsatser. Välj bland svenska klassiker och italienska favoriter. Alltid med noga utvalda råvaror och svenskt kött. Gooh gör det enkelt att njuta av hemlagade smaker.

gooh!

SVERIGES MEST KÖPTA FÄRDIGRÄTTER*

*Niensendata 2024 för hela kategorin "Enportionsrätter färsk färdigmat".

Läs mer på www.atria.se

Nyhet! Lithells Kycklingfärs med linser – ätfärdig och näringsrik

Lithells kan stolt presentera sin senaste produkt: Kycklingfärs med linser. Denna ätfärdiga nyhet kombinerar saftig kycklingfärs med näringsrika linser för en smakrik och hälsosam måltid. Perfekt för restauranger och storkök som söker snabba och enkla lösningar utan att kompromissa med kvalitet eller smak.

Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten har satt upp målet att minska köttkonsumtionen med 30 procent till år 2035, både för hälsans och klimatets skull. Ett sätt att uppnå detta är att byta ut en del av köttet mot växtbaserade alternativ. Eftersom köttfärs är den animaliska produkt som används mest av svenska hushåll och offentlig sektor kan en reducerad köttmängd göra ett stort avtryck på svenskarnas matrelaterade klimatavtryck.

– Vi ser att trenden att blanda växtbaserade alternativ med köttträvara växer. Ett exempel är Jessie Sommarström, Årets Kock 2022, som när hon presenterade Årets Rätt 2023, använde sig av 50/50-principen, där hälften av köttfärsen byttes mot hälften baljväxtfärs. I vår kombination med kyckling blir klimatavtrycket ännu lägre i jämförelse med traditionell färs och kan ätas av alla, säger Ann-Sofie Malmgren, produktchef på Atrias affärsenhet Out of Home.

Lithells Kycklingfärs med linser har ett klimatvärde på 1,8 kg CO₂e/kg* jämfört med nötfärs som ligger på 28 kg CO₂e/kg*. Färsen består av 50% kyckling och 25% gröna linser.

Fördelar med Lithells Kycklingfärs med linser:

- **Ätfärdig:** Ingen hantering av rå färs vilket sparar tid och förenklar i köket.
- **Näringsrik:** Rik på protein och fibrer, låg fetthalt.
- **Mångsidig:** Formbar, perfekt för biffar och bollar men fungerar även till färssås.

Lithells Kycklingfärs med linser lanseras vecka 6 på Foodservicemarknaden och finns tillgänglig för grossister, restaurang och storkök.

– Färsen fungerar perfekt för alla typer av verksamheter och kök och är perfekt när man vill erbjuda ett alternativ med lägre klimatavtryck och högt fiberinnehåll utan att tumma på smaken, avslutar Ann-Sofie Malmgren. 🍷



Kycklingfärs med linser, ätfärdig | art 801020

NETTOVIKT: 5 x 1,7kg (SRS).

INGREDIENSER: Maskinurbenat kycklingkött (50%), gröna linser (25%), grillad aubergine, pumpafrö, rapsolja, soltorkad tomat, vatten, grillad paprika, salt, lök, basilika, vitlök, solrosolja, förtjockningsmedel (E461), svartpeppar. Ursprung köttträvara: Sverige.

NÄRINGSVÄRDEN/100 G: Energi 820kJ/196kcal, Fett 10g, varav mättat fett 1,9g, Kolhydrat 9,7g, varav sockerarter 1,3g, Protein 15g, Salt 1,2g.

HÅLLBARHET: 270 dagar, fryst.

Fryst, ätfärdig, formbar hybridfärs gjord på kyckling och gröna linser.

Smaksatt med grillad aubergine, soltorkad tomat och pumpafrö. Proteinrik och källa till fibrer. Klimatvärde 1,8kg CO₂e/kg*. Svensk Fågel. Tillverkad i Sverige.



Färsbiffar med rotsaksratatouille och örtaïoli

10 PORT

Kycklingfärs med linser,
ätklar, art nr 801020 1,5kg

Ratatouille

Morot, tärnad 500g
Rotselleri, skalad, tärnad 500g
Lök, gul, grovhackad 250g
Vitlöksklyftor, finhackade 4st
Tomater, krossade 1kg
Äppelcidervinäger ¾dl
Salt, olivolja och tabasco

Aïoli

Vitlöksklyftor, pressade 1-2st
Äggulor 3st
Citron, saft ½msk
Dijonsenap ½msk
Dragon, färsk, hackad ¾dl
Basilika, färsk, hackad ¾dl
Olivolja 1dl
Olja, neutral 1,25dl
Salt

GÖR SÅ HÄR:

Aïoli: Lägg vitlök, äggula, citronsaft, dijonsenap, örter och en nypa salt i en matberedare. Starta den och tillsätt oljan sakta till en fin och krämig aïoli. Smaka av om mer salt behövs.

Ratatouille: Fräs rotsaker, lök och vitlök i olivolja i en vid kastrull några minuter. Häll på vinägern och tomaterna. Låt ratatouillen puttra ca 15 minuter och smaka av med salt och tabasco.

Biffar: Skär upp eller forma färsbiffarna. Stek dem i olivolja tills de får en fint brynt yta. Servera färsbiffarna med ratatouillen och aïolin. Toppa gärna också med några gröna goda blad.



0,47 KG
CO₂e/PORTION*



0,57 KG
CO₂e/PORTION*

Serweringsförslag

Bulgurpanna med kryddig färs och fetaostkräm

10 PORT

Bulgurpanna

Kycklingfärs med linser, ätklar, art nr 801020	1,5kg
Bulgur, grov, okokt	5dl
Morot, små fina bitar	500g
Broccolibuketter, art nr 1941	500g
Soltorkad tomater hackade, art nr 41541	200g
Citron, saft	2,5msk
Persilja, färsk, hackad	1dl
Salt och svartpeppar	

Fetaostkräm

Vitlöksklyftor, pressade	2st
Fetaost, smulad	250g
Matlagingsyoghurt	5dl
Mynta, färsk, hackad	3/4dl
Salt och svartpeppar	
Tortillabröd	

GÖR SÅ HÄR:

Fetaostkräm: Blanda samtliga ingredienser till fetaostkrämen och smaka av med salt och svartpeppar.

GÖR SÅ HÄR:

Bulgurpanna: Koka bulgur enligt anvisningen på förpackningen. Stek bulgur och grönsaker i olivolja ett par minuter och vänd ner citronsaften och örterna. Smaka av med salt och svartpeppar.

Bryn färsen i olivolja och smula den med stekspaden under tiden.

Lägg upp den varma bulgurn på tallrikar och toppa sedan med färsen. Servera bulgurpannan med fetaostkrämen.



SORTIMENTSÖVERSIKT

ART	PRODUKTNAMN	VARUMÄRKE	FÖRVARING	NETTOVIKT/ INNERFÖR.	NETTOVIKT/ YTTERFÖR.	MARTIN & SERVERA	MENIGO	SVENSK CATER MÅRDSKOG & LINDKVIST
KORV								
7227	Kycklingmiddagskorv Klimat, strimlad, Fri från	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	274148	409706	7227
7226	Kycklingmiddagskorv Klimat, skivad, Fri från	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	273728	409705	7226
7222	Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad 9%, Fri från	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	486670	408643	7222
7223	Kycklingmiddagskorv med morot, skivad, 9%, Fri från	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	487413	408644	7223
7210	Middagskorv med morot, strimlad 9%, Fri från	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	413187	406762	7210
7212	Middagskorv med morot, skivad 9%, Fri från	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	491829	408039	7212
7440	Varmkorv 50g, skinn, konserv, Fri från	Lithells	Kyld	2 kg	6 kg	841916	201302	7440
7441	Kycklingvarmkorv 50g, skinn, konserv, Fri från	Lithells	Kyld	2 kg	6 kg	487447	210997	7441
FÄRS								
801020	Kycklingfärs med linser, ätferdig (SRS) – Nyhet!	Lithells	Fryst	1,7 kg	8,5 kg			801020
800065	Kycklingköttbullar 14g, stekta	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	314049	409999	800065
800079	Kycklingpannbiffar 55g, stekta	Lithells	Fryst	3 kg	6 kg	377927	410027	800079
800473	Färsbiff kyckling/nöt, grekisk, 50g, SE	Lithells	Fryst	3 kg	6 kg	416489	402966	800473
HUSMAN								
810647	Skinka, rökt, strimlad SE	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	108904	411843	810647
810642	Skinka, rökt, tärnad SE	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	108895	411846	810642
810645	Kycklingkött, rökt, strimlat SE	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	108916	411782	810645
810640	Kycklingkött, rökt, tärnat SE	Lithells	Fryst	2,5 kg	5 kg	108892	411781	810640
SMÖRGÅSMAT								
180150	Bredbar Leverpastej Original 200g (SRS)	Lönneberga	Kyld	0,2 kg	4,8 kg			180150
180160	Kycklingpastej 190g (SRS)	Lönneberga	Kyld	0,19 kg	2,28 kg		215343	180160
180120	Vegetarisk pastej (SRS)	Lönneberga	Kyld	0,2 kg	2,4 kg		215342	180120
800513	Kycklingmedvurst 120g, SE	Lönneberga	Kyld	0,12 kg	1,68 kg	22502	214404	800513
SOUS VIDE								
800617	Kycklingfilé, sous vide	Lönneberga	Kyld	ca 1 kg	ca 5 kg	423018	213854	800617
817912	Oxbringa, rimmad, med sky, sous vide	Lithells	Kyld	ca 2,5 kg	ca 5 kg	145169	766658	817912
SÄSER & RÖROR								
833505	Lättmajonnäs 35%, vegansk	Gourmet Service	Kyld	5 kg	5 kg	463208	780186	33505
37805	Majonnäs, äkta	Gourmet Service	Kyld	5 kg	5 kg	463232	756536	37805
7964	Köttfond mörk, 1 liter	Lithells	Kyld	1 kg	6 kg	644658	100762	7964
VEGETARISKT								
6525	Linsfärs, formbar, vegansk	DRG	Fryst	1 kg	5 kg	451625	411411	6525
1941	Brocolibuketter	DRG	Fryst	2,5 kg	5 kg	138792	707684	1941
KYCKLING								
820340	Kycklingbröstfilé, mörad, 130-170g	Lönneberga	Fryst	3 kg	6 kg	127387	412393	820340
820341	Kycklingfärs, SE	Lönneberga	Fryst	3 kg	6 kg	122995	412394	820341
DELIKATESSER								
800627	Picklad rödlök	Ridderheims	Kyld	0,4 kg	1,2 kg		214158	800627
41541	Soltorkad tomat hackade 1,5kg	Ridderheims	Kyld	1,5 kg	3 kg	430587	210179	41541
FÄRDIGRÄTTER								
103115	Frikadeller i krämig Tomatsås 6x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	2,4 kg			103115
103117	Korv Stroganoff 9x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	3,6 kg		210070	103117
103118	Kycklingbröst i Basilikasås 6x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	2,4 kg		211540	103118
103123	Köttbullar med potatismos, Gräddsås 9x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	3,6 kg		210068	103123
103125	Tortelloni med Ricotta & Spenat 9x370g – Nyhet!	Gooh!!	Kyld	0,37 kg	3,33 kg		210071	103125
103732	Pasta Carbonara 6x380g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,38 kg	2,28 kg			103732
103741	Pasta al Pomodoro 6x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	2,4 kg		213828	103741
103839	Grillst Stroganoff vildris paprika 6x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	2,4 kg			103839
104083	Lasagnette Bolognese med Mozzarella 6x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	2,4 kg			104083
104199	Kyckling Curry 6x400g – Nyhet!	Gooh!	Kyld	0,4 kg	2,4 kg		216726	104199



Ovan nämnda produkter är endast ett urval från vårt breda sortiment. Besök gärna vår hemsida för fler produkter. Här hittar ni även mer inspiration och recept. www.atria.se

Atrias produktutbud:

Från blodpudding till linsfärs

Vad är ett hållbart produktutbud och hur hållbart är vårt egentligen?

Ann-Sofie Malmgren är produktchef på vår affärsenhet Out of Home som jobbar mot bland annat offentliga kök. Hon berättar om bredden i vårt sortiment och hur vi som leverantör kan hjälpa våra kunder att minska sitt klimatavtryck utan att behöva tumma på smaken eller betala mer.



Många associerar Atria med charkprodukter, vilket inte är konstigt då vi länge jobbat med traditionell husmanskost som korv, blodpudding och isterband. Men även den maten är ju hållbar ur flera perspektiv. Se till exempel på isterbandet, en produkt som drygas ut med korngryn - det här vågar jag nästan påstå är Sveriges första hybridprodukt utan att vi ens tänkt på det? Genom att använda korngryn sparar vi på köttråvara samtidigt som produkten mättar och ger näring. Blodpudding å andra sidan är en hållbar produkt eftersom man tar vara på en restprodukt som annars kanske hade kastats och istället skapar en näringsrik produkt som innehåller rikligt med järn. Hållbarhet handlar inte endast om att en produkt ska ha ett lågt klimatavtryck utan det finns flera faktorer att ta hänsyn till, även om klimat självfallet står högt upp på agendan.

Gott, prisvärt och klimatsmart? Ja det går!

Fördelen med korv då? Jo den är många, det är ju inte bara väldigt gott och lätt att tillaga, det går dessutom att skapa god korv av mer än bara kött - som vår klimatkorv. Det här är en kycklingmiddagskorv med 30% morot som vi lanserade redan 2019. Vi var först på marknaden att lansera en korv som genererar under två kilo koldioxid-ekvivalenter per kilo färdig produkt.

Skolmaten tror jag har blivit ännu viktigare nu under inflationen då vissa hushåll kanske inte har ekonomin för att kunna äta en ordentlig måltid varje morgon och kväll. Barn och ungdomar äter mer i skolan, samtidigt som det inte får kosta mer för skolan. Då kan vi med vår

klimatkorv erbjuda en lösning eftersom produkten är prisvärd, mättar och ger bra näring. Idag har vi flera hybridprodukter i vårt sortiment och ser att det har blivit alltmer attraktivt för våra kunder. En personlig favorit är vår Kyckling- och nötfärsbiff som smakar som en traditionell nötfärsbiff men har 40% lägre klimatavtryck.

Styrkan i Atrias produktutbud

Så, vad svarar jag på frågan om hur hållbart vårt produktutbud är? Jo att vi har ett brett produktutbud som är hållbart på olika sätt och möter olika behov. Det är styrkan i det vi gör på Atria. Vi har mat för alla tillfällen, från traditionell husman till helvegetariskt, och vi tror helt enkelt på en varierad kost. På Out of Home vill vi fortsätta inspirera till en varierad och klimatklok kost och tillsammans kan vi göra skillnad. 🍎



ATRIA

Good food - better mood.