

Almondy

Almondys tårter får en ny och kaxigare kostym

Samma goda innehåll, men en snyggare utsida. Under våren kommer alla Almondys tårter att se annorlunda ut i frysdysken. – Förpackningarna genomgår en rejäl make over och förmedlar nu ännu bättre hur goda våra tårter är, säger Sofie Funevik, marknadschef på Almondy.

Det händer mycket på tårterbageriet i Torslanda utanför Göteborg. Utseendet på förpackningarna har länge varit traditionella. Almondy är allt annat än traditionella, Almondy är hungrigt och utmanande. Den nya designen förmedlar den tårterglädje som bageriet varje dag arbetar för att sprida.

I tillägg till att tårterbiten nu är ställd på högkant ligger fokus på att tala om för kunden vilken smakupplevelse hon kan förvänta sig. – *Vi är väldigt stolta över våra goda tårter och alla de olika smaker som våra tårter har. Nu förmedlar förpackningarna samma stolthet, säger Sofie.*

I tillägg till att förmedla mycket smak visar de nya förpackningarna också fördelarna med Almondys tårter på ett tydligare sätt. – *Alla våra tårter är helt naturligt fria från gluten och de tinar snabbt vilket gör det enkelt att bjuda på något riktigt gott, menar Sofie.*

Almondy mandeltårta med Daim är Almondys mest sålda tårta. Varje år köper svenskarna nästan 1 000 000 Daimtårter. Alla Almondys tårter bakas på mandelbotten, baserade på ett svenskt originalrecept från 1890.

För mer information, kontakta gärna:

Sofie Funevik, Marknadschef Almondy. Tfn 0721-882025. E-post: sofie@almondy.com

För bilder:

Cecilia Lyche, Brand Manager Almondy. Tfn. 0707-282036. E-post: cecilia@almondy.com

Om Almondy

Almondy (tidigare Mandelbageriet) är ett Göteborgsbaserat bageri som bakar och säljer djupfrysade tårter både inom detaljhandeln och restaurang & storkök. Företaget startade 1982 och säljer idag tårter till 42 länder världen över. Sortimentet består av 10 oemotståndligt goda recept, alla inom samma unika koncept "gott, enkelt och glutenfritt".