



Pressmeddelande 2010-09-17

Glutenfritt och nytt i brödkorgen

Nya glutenfria produkter är på väg ut i butikshyllorna. Tillsammans med "Lantbrödsmix" och "Cantucci" finns det efterfrågade knäckebrödet i flera varianter. Numera producerat i Sempers nyförvärvade fabrik i Dalarna.

För att säkerställa kvaliteten på knäckebrödsproduktionen har Semper valt att producera på den numera egna anläggningen i Korsnäs, Dalarna.

- Med stor glädje kan vi nu berätta att våra glutenfria knäckebröd återfått den rätta kvaliteten. Den kvalitet som gjort dem till ett självklart val och uppskattat alternativ för glutenintoleranta, säger Anna Cardelius, produktchef för Sempers glutenfria sortiment,

Eftersom bröd bakat av surdeg blir allt mer efterfrågat har också Semper valt kunna erbjuda ett glutenfritt alternativ.

- Nya Lantbrödsmix är ett snabbt och enkelt alternativ för dem som snabbt och enkelt vill ha gott, väldoftande och nybakat bröd, säger Anna Cardelius.

Också nyheten Cantucci, en äkta italiensk mandelskorpa med smak av mandel men fri från mjölk och gluten, är producerad för att möta behovet av brett utbud på glutenfria produkter.

För mer information, vänligen kontakta:

Anna Cardelius, produktchef, tel 08-505 931 08
e-post: anna.cardelius@semper.se

Malin Westling, informationschef, tel 08-505 931 26, 0733-32 31 26
e-post: malin.westling@semper.se

SEMPER är ett av Sveriges mest välkända varumärken och erbjuder goda och näringsriktiga produkter som är bekväma och skapar trygghet hos konsumenterna. Semper har idag två kategorier: Semper Barnmat och Semper Glutenfritt. Målet är att vara en ledande aktör i Norden inom dessa kategorier. Omsättningen är drygt 1 miljard SEK och Semper har cirka 230 medarbetare i Sundbyberg, Götene och Falun. Semper ingår i det internationella konsumentvaruföretaget Hero AG med drygt 4 500 medarbetare i 30 länder. Läs mer på www.semper.se