**Pågen lanserar Hönö Råg – ett gott val med råg och fullkorn**

**Ett av de mest omtyckta bröden från Pågen får ett syskonbröd. Hönö Råg är ett lika ljuvligt bröd som Hönökakan men innehåller även råg och fullkorn.**

Den nya Hönö Råg är en mjuk och smakfull rågkaka med hela 23 procent råg och 18 procent fullkorn. Det gör den till ett lite mer balanserat val för både små och stora familjer. Hönö Råg är precis som Pågens ordinarie Hönökakor färskt bröd från Västkusten, bakat på naturliga svenska ingredienser utan konserveringsmedel eller e-nummer och mjölet är malt i Pågens egen kvarn.

Hönö Råg är ett portionsbröd och till skillnad från den vanliga Hönökakan formad som en kvadrat. Tack vare det praktiska formatet passar Hönö Råg till många tillfällen när familjen vill ha något gott, praktiskt och enkelt – oavsett om det är till frukost, lunch, kvällsfika eller matsäcken.

* *Vi vill kunna erbjuda fler varianter inom det populära varumärket Pågen Hönö. Det här brödet är specifikt framtaget till de lite mer medvetna konsumenterna som vill göra ett mer balanserat val. Hönö Råg är unik som inom segmentet eftersom den förutom råg även innehåller fullkorn.*– säger Monica Bergen, marknadschef på Pågen.

Brödet väger ca 20 st brödkakor och finns i butik från vecka 4 till ett rekommenderat cirkapris på 27,50–29,50 SEK.

**För ytterligare information, kontakta:**  
Anna Säfström, Informationsansvarig  
040-672 81 11  
[anna.safstrom@pagen.se](mailto:anna.safstrom@pagen.se)

*Pågen är Sveriges ledande bageri. Vi är ett familjeföretag vars bagartradition började redan 1878. Varje dag förser vi brödälskare över hela Europa med Pågen® bröd, Gifflar™ och KRISPROLLS® skorpor. Vi omsätter 3 miljarder SEK och har 1500 medarbetare som bakar med kärlek. Läs mer på* [www.pagen.se](http://www.pagen.se)