**Pågen lanserar Ljus Surdegslimpa med egen surdeg**

**Pågen utökar sitt sortiment med en Ljus Surdegslimpa med egen surdeg, mindre socker och kallpressad rapsolja från Österlen. Det finns ett stort intresse för surdegsprodukter och för att möta efterfrågan har Pågen kraftigt ökat sin egen surdegsproduktion.**

Sveriges konsumenter äter limpor som aldrig förr. Samtidigt uppger nära 70% av Sveriges konsumenter att de har för avsikt att minska sitt sockerintag för att äta mer hälsosamt. Pågen lanserar därför Ljus Surdegslimpa som är bakad med mindre sirap än andra likvärdiga limpor, vilket gör att sockerhalten också är hela 40% lägre. Dessutom har den högre surdegshalt än andra limpor och är bakad med kallpressad rapsolja.

* *De flesta limpor på marknaden idag är mellanmörka söta surdegslimpor. Genom lanseringen av Ljus surdegslimpa tillför vi något nytt på marknaden med en limpa med ännu mer surdeg och mindre socker,* säger Monica Bergen, Marknadschef på Pågen. *Brödet är mjukt och saftigt och passar med sin kombination av näringsinnehåll och god smak perfekt in i barnfamiljens vardag,* avslutar Monica.

Surdeg ger många positiva associationer och förknippas med kvalitet, tradition, hälsa och omsorg. Ända sedan Pågens start år 1878 har surdeg varit en naturlig del av dess skånska bagartradition. Detta för att bröden blir saftigare och får en fastare konsistens som gör att de smular mindre, samt för att det ökar brödens hållbarhet. Genom att erbjuda bröd med lång hållbarhet kan bröden ätas under längre tid, vilket i sin tur minskar risken för matsvinn, som till största delen uppstår i hemmen.

För att kunna öka halten surdeg i bröden har Pågen utökat kapaciteten i sin surdegsanläggning vid bageriet i Malmö och kan nu producera sex gånger så mycket som tidigare. Pågen har i nuläget två olika egna surdegar, en råg-vetesurdeg och en vetesurdeg. Båda är levande surdegar där svenskodlat mjöl från Pågens egen kvarn Lilla Harrie Valskvarn, och vatten ger föda åt naturliga mjölksyrebakterier och jästsvampar. Genom att använda olika surdegskulturer och mjölsorter kan smaken i de olika bröden varieras.

* *Att tillverka egen surdeg vid bageriet gör att vi undviker miljöpåverkan från transporter då surdeg vanligtvis tillverkas utomlands, t ex i Tyskland. Vi kan även lättare reglera tillgång och kvalitet,* säger Kvalitets- och hållbarhetschef Helena Havglim. *Tack vare användningen av svenskt mjöl har brödet också extra låg klimatpåverkan,* avslutar Helena.

Brödet väger 770g och finns i butik från vecka 19.

**För ytterligare information, kontakta:**  
Anna Säfström, Informationschef  
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)