



2010-10-30 15:00 CEST

Lönnebergaskinka Extrarökt - Guldmedalj i Chark SM

Lönnebergaskinka Extrarökt fick Guldmedalj i Chark SM den 28 oktober! Skinkan är en helmuskelprodukt och den är märkt enligt den nya skinkstandarden som gäller from 1 november.

För mer information kontakta:

Camilla Tuvesson, Kategorichef, Atria Retail, 0705-88 94 04

Nya märkningsregler

Branschstandarden innebär att samtliga medlemsföretag i Kött och Charkföretagen, i påläggsskinkans ingrediensförteckning, ska ange vilken typ av råvara som använts till skinkan; "skinka helmuskel", "skinkbitar" eller "skinka mald". Endast lårmuskulatur från gris med tillhörande lägg får användas som råvara. Det tydliggörs även att skinkan inte får ha genomgått en emulgeringsprocess. En produkt som innehåller emulgerad (finfördelad) skinkråvara får således inte benämnas skinka. Den nya märkningen kommer att träda ikraft den 1 november 2010.

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Gooh!. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Atria Sweden har ca 850 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 4 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 1,755 Mrd EUR.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20