

# ATRIA

Good food – better mood.



Vi satte Lönneberga kyckling i händerna på smaksäkra Christin Kashou

2022-10-03 16:00 CEST

## Låt vardagsmaten ta dig på ett smakäventyr

Christin Kashou bjuder på tre goda & lättlagade kycklingrecept med asiatiska influenser. *Jippie Bangbang-pippi* tar oss till Sichuanprovinsen, *Kycklingplåt 5 Spice* omfamnar hela Kina och de *Asiatiska kycklingbullarna* hyllar Thailand.

Lönneberga har ett brett naturellt sortiment av färsk, svensk kyckling. Ohotad favorit i kyldisken är kycklingbröstfilén följt av den lite saftigare lårfilén. Allt fler upptäcker också den magra kycklingfärsen.

– *Svensk kyckling och asiatiska smaker, det blir riktigt god vardagsmat. Jag har precis som de flesta behov av snabb och enkel vardagsmat, som är god och ger bra energi. Då är kyckling en favorit som både kan tillagas och smaksättas på många olika sätt, säger Christin Kashou, Sveriges Mästerkock 2021 och Junior Sous chef på Surfers Stockholm.*

### **Inspirerande vardagsmat**

De asiatiska smakerna har länge inspirerat den svenska matlagningen och Lönnebergas insight visar att just asiatisk vardagsmat efterfrågas allt mer. Vi bad Christin Kashou med sin erfarenhet av det asiatiska köket att ta fram recept med vår naturella kyckling.

– *De här recepten fångar in exakt vad Lönneberga står för, god och enkel vardagsmat som man hinner laga trots fulla kalendrar och som man vill samlas kring med familj och vänner, säger Hanna Flybring, Brand markering manager Lönneberga.*

### **Jippie Bangbang-pippi**

Bangbang ji kommer från Sichuanprovinsen och betyder översatt ”bankad kyckling”. Man bankar filéerna så de blir möra och trådiga, vilket gör att kycklingen tar upp alla smaker bättre. Här serveras kycklingen i en fräsch nudelsallad med en smakrik sås och toppas med krispiga, strimlade grönsaker.

### **Kycklingplåt 5 Spice**

Plåtmaten har tagit vardagsmaten med storm - så gott och enkelt. Här gör vi en svensk klassiker med kyckling, potatis och kål och låter kycklingen marineras med Kinas mest kända kryddblandning five spice för en riktig smakexplosion.

### **Asiatiska kycklingbullar**

Många älskar den goda kombinationen av ingefära, sesamolja och koriander som så ofta dyker upp i det Thailändska köket. Vi har smaksatt våra kycklingbullar med just detta och serverar med ett fluffigt ris och en smakrik glaze.

Alla kycklingprodukter från Lönneberga är 100% svensk kyckling från Blekinge med omnejd, märkta med den ”gula pippin” från Svensk Fågel.

## **Lönnebergas sortiment**

Lönneberga har ett brett sortiment naturella produkter i dagligvaruhandeln. Alla kycklingprodukter från Lönneberga är 100% svensk kyckling från Blekinge med omnejd, märkta med den ”gula pippin” från Svensk Fågel.

**Här finner du info om de tre produkter som Christin Kashou använt i sina recept:**

### Lönneberga Kyckling Bröstfilé

*Naturella bröstfiléer. Förpackade i Lönnebergas klimatsmarta förpackning med minst 57% mindre plaståtgång än föregångaren.*

Finns i två storlekar: 2 filéer á 350 gram och 4 filéer á 700 gram.

### Lönneberga Kyckling Lårfilé

*Saftig, tunnare lårfilé utan ben som ger snabb och jämn tillagning. Förpackade i Lönnebergas klimatsmarta förpackning med minst 57% mindre plaståtgång än föregångaren.*

Finns i två storlekar: 3-4 filéer á 350 gram och 6-7 filéer á 630 gram.

### Lönneberga Kycklingfärs

*Saftig och smakrik färs med en fetthalt under 7%.*

Finns i två storlekar: 500 gram och 800 gram.

---

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Pastejköket. Vi tror på ”Good food - better mood”. För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Vi levererar trygg mat som producerats på ett ansvarsfullt sätt och som ger välmående och inspiration till våra kunder och konsumenter. Atria Sweden har ca 870 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 3,6 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 17 Mrd SEK.

## Kontaktpersoner



### **Malin Westling**

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

[malin.westling@atria.com](mailto:malin.westling@atria.com)

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20