



2022-09-05 08:53 CEST

## Premiär för klimatsmart kebab från Lithells

**Nu lanserar Atria Foodservice en kycklingkebab från Lithells, tillverkad av svensk kyckling – perfekt för alla typer av verksamheter och kök.**

– Kycklingkebab från Lithells är färdigskuren i tunna skivor, i storleken 30x30x3 millimeter. Den smakrika kebabkryddningen gör att produkten passar bra till wok, i gryta och gratäng utöver till den klassiska serveringen med pitabröd, grönsaker och kebabsås, säger Ann-Sofie Malmgren, produktchef på Atria Foodservice.

### **Ett klimatsmart alternativ**

En ytterligare stor fördel med produkten är råvaran. Kyckling är ett klimatsmart livsmedel och kycklingkebabens klimatvärde ligger på 3,07kg CO<sub>2</sub>e/kg jämfört med nötkött som ligger på cirka 28kg CO<sub>2</sub>e/kg. Dessutom är produkten nyckelhålsmärkt, fri från de vanligaste allergenerna och producerad i Sverige.

### **Lätt att tillaga**

Lithells kycklingkebab levereras fryst och kan snabbt värmas upp i ugn eller på stekbord. Ta endast fram den mängd som behövs och värm på efter hand. Den fungerar även för varmhållning.

–Vår kycklingkebab har en hög kött halt på 97 procent och är gjord på bitar av kycklingbröstfilé vilket ger en bra smak och struktur. Det här är en produkt som passar många och kan varieras i det oändliga, säger Ann-Sofie Malmgren.

Lithells som varumärke bygger på en lång tradition av produkter med god smak som är prisvärda och kan användas med enkelhet. God mat utan knas, helt enkelt!

Serveringsförslag:

### **Wok med kycklingkebab & quinoa 10 port**

\*Kycklingkebab, SE, art 800104 750g

\*Mungbönor, art 1975 250g

\*Sojabönor, gröna, art 1970 250g

Quinoa 4 dl

Purjolök, skuren 300g

Morot, strimlad 300g

Sultanrussin (kan uteslutas) 100g

Koriander, färsk, skuren 100g

Röd chili, finskuren 100g

Matolja 0,5 dl

\*Srirachamajonnäs, vegan art 800027

Salt och peppar

**Gör så här:**

Koka quinoa enligt anvisning.

Hetta upp en stor panna, till exempel wokpanna eller Muurikka och stek kycklingkebab tills den får lite färg.

Tillsätt purjolök, morot och chili, stek ytterligare någon minut.

Tillsätt mungbönor, sojabönor och sultanrussin.

Smaka av med koriander, salt och peppar.

Servera gärna med srirachamajonnäs.

**Klimattal:** 1,4 kg CO<sub>2</sub>e/portion

**För mer information kontakta:**

Ann-Sofie Malmgren, produktchef på Atria Foodservice

e-post: [ann-sofie.malmgren@atria.com](mailto:ann-sofie.malmgren@atria.com), tel. +46703817484

---

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