



2018-04-25 09:00 CEST

Sibyllas klassiska burkkorv utökas med kyckling

Nästan 90 år efter lanseringen kommer uppföljaren till Sibyllas kokkorv – en kycklingkorv som ligger i samma smakrika lag som originalet. – *Det är stort tryck på kycklingprodukter och burkkorven ökar så vi tror och hoppas på en ny succé som sträcker sig ända in i nästa sekel, säger Mathias Grennard på Atria Sverige.*

Sibyllas kokkorv på burk är en riktig klassiker. Originalet lanserades redan 1932 och Sibylla har sedan dess varit en riktig favorit och är i dag störst inom

kyld burkkorv. Nyheten **Sibylla kokkorv kyckling** på burk är resultatet av att allt fler väljer burkkorv i butik och att kycklingprodukter har fått ett riktigt uppsving.

– Oavsett om du befinner dig vid ett soligt torp, kryssar på ett blåsig hav eller är på utflykt i skogen så fixar du snabbt en garanterat god måltid med Sibylla burkkorv. Koka korven i burken direkt över öppen eld eller på spisen om det svenska vädret envisas med att regna. Om det verkligen kniper fungerar det även att äta den kall direkt ur burken, säger Mathias Grennard, Brand Manager Atria Sverige.

Serveringstips signerade Fredagskocken Mattias Larsson. Koka två korvar per person, stoppa dem i varsitt bröd och toppa med sriracha majonnäs och tunt hyvlade rädisor. Eller testa currykeso och rostad lök. Currykeso gör du enkelt genom att blanda 150 gram keso med 75 gram bostongurka, 1½ matsked curry och lite salt.

Fakta Sibylla kokkorv kyckling: Kycklingmängd: 59%, 300 gram per burk, cirkapris i butik 30 kronor. Kycklingkorven ligger i samma lag som originalet och är kylvara. Sibylla burkkorv har lång hållbarhet, hela 240 dagar, och är därmed ett säkert kort att bunkra i stugan, på båten eller hemma för spontana utflykter och dagar då middagen bara ska gå snabbt. Säljs hos Ica, Coop och Axfood.

För mer information, högupplösta bilder och produktprover, kontakta:

Frida Nordenfors, 070 233 02 51, frida@amazingalice.se

[Atria Sweden](#) är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lithells, Sibylla, Pastejköket, Lönneberga, Lagerbergs, Ridderheims och TZAY. 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 1 000 anställda, nio produktionsanläggningar och en omsättning på ca 3,5 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 4 715 anställda och en omsättning på ca 12,5 Mrd SEK.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20