

Semper



Havre og Quinoa brødblanding

2018-10-23 15:25 CEST

Ny brødblanding gjør glutenfri baking enklere for flere!

Endelig en sunn glutenfri brødblanding som gir en letthåndterlig deig som gjør det morsomt å bake. Av en og samme deig kan du bake alt fra saftige rundstykker til focaccia og sprøtt knekkebrød. Tilsett bare vann, olje og salt. Du får en deig som lett kan knas og formes. Semper's nye Havre & Quinoa brødblanding gir foruten et godt brød, et sluttresultat som er uten gluten og laktose, og uten tilsatt sukker og hvetestivelse.

Det å bake glutenfritt brød er ikke så enkelt fordi gluten er det som gir spenst og struktur til deigen og volum til brødet. Oftest går det bare å bake brød i

form siden deigen er løs, og derfor vanskelig å kna, eller forme til annet bakverk. Semper har utviklet en brødblanding som gir en deig som kan knas. I tillegg er den uten gluten, laktose og uten tilsatt sukker og hvetestivelse.

– Vi har utfordret oss selv til å utvikle en sunnere brødblanding som passer alle som må unngå gluten eller laktose, eller rett og slett ønsker mindre tilsatt sukker i kostholdet. Målet har vært å utvikle en brødblanding som skal gjøre det enkelt og morsomt å bake saftige brød og knekkebrød, fortelle Jonas Rabo som er produktutvikler og baker hos Semper.

Resultatet ble en Havre & Quinoa brødblanding. Det er en melblanding som er rik på fiber, og lav på såkalte FODMAPs, som er karbohydrater med korte sukkerkjeder som ikke tas opp så lett i tarmen og kan derfor forårsake IBS-symptomer.

Brødet blir saftig og godt av havre, quinoa og fiber. I stedet for sukker inneholder melblandingen søtpotet som gir næring til gjæren. Brødet får også en gyllen farge av søtpoteten. Det eneste du trenger å tilsette er vann, olje og salt. Gjær medfølger i pakken. Deretter kan du nyte den morsomme delen av bakingen, nemlig å kna og forme den deigen til ditt favorittbrød.

– Ved å følge oppskriften på pakken får du et brød som smaker veldig godt. Hvis du ønsker et litt mer personlig preg på brødet er det bare å tilsette ferske urter, nøtter, frø eller kjerner, tipser Mette Bogen som er produksjef hos Semper.

Havre & Quinoa brødblanding kommer i butikken 15. september 2018.
Anbefalt utsalgspris er ca. 38 kr (460 gram)

For mer informasjon, vennligst kontakt:

Produksjef Mette Bogen, Tel: 95054357, E-post: mette.bogen@semper.no

Våre produkter er utviklet med tanke på menneskers behov. Siden 1991 har Semper jobbet med å utvikle glutenfrie produkter av beste kvalitet for det nordiske markedet. Semper AS har i dag varemerkene Semper Barnemat og Semper Glutenfritt. I dag er Semper den ledende aktøren i Norden innen barnemat, glutenfritt og morsmelkerstatning. Hovedkontoret ligger i Sundbyberg.

Semper har 200 ansatte i Sverige, Finland, Norge og Danmark og omsetter for ca. 1,5 milliarder SEK. Semper er en del av det internasjonale næringsmiddelselskapet HERO, som har rundt 4 300 medarbeidere i 16 land. Les mer på www.semper.no.

Kontaktpersoner



Anne Lindfeldt

Presskontakt

Nordic Head of Corporate Communication Semper AB

Nordisk Kommunikations Semper AB

anne.lindfeldt@semper.se

+46 70-

+ 46 8-505 931 00