

Fontana hyllar sin grundare med nytt premiumkoncept: Frixos Finest™

Fontana Food, med Frixos Papadopoulos i spetsen, har med passion försett den svenska marknaden med grekiska produkter av högsta kvalitet sedan 1978. Frixos kom till Sverige 1974 som 29-årig flykting tillsammans med sin fru Maro och sina två barn, och har med drivkraft, vilja och entreprenörskap byggt upp företaget från idé till den etablerad aktör som idag är synonym med grekisk mat av högsta kvalitet på den svenska marknaden. Ända sedan start har Frixos ambition och drivkraft varit att introducera den goda maten från det grekiska köket till svenska konsumenter, och Fontana var först med att introducera såväl halloumi som fetaost till svensk dagligvaruhandel. Nu, 37 år efter att företaget grundades, är Fontana och Frixos mycket stolta att presentera det nya konceptet **Frixos Finest™**. Det är Fontanas grundare Frixos själv som noggrant valt ut de bästa produkterna från Grekland. Produkterna kommer från familjeägda företag som drivit sina gårdar och verksamheter i generationer. Till en början lanseras tre sorters olivolja och fyra sorters oliver inom konceptet, men fler produkter står på tur. -Min ambition är att fortsätta bjuda det svenska folket på det bästa som Grekland har att erbjuda. Jag är mycket stolt över produkterna i Frixos Finest™, godare och finare finns inte, säger Frixos Papadopoulos. Såväl oliver som olivoljor kommer från utvalda gårdar och distrikt i Grekland, och var och en har sin speciella karaktär. **De sju första artiklarna i konceptet är:** Extra virgin olivolja: Sitia - en fyllig och elegant olivolja med en gyllene elegans Lakonia - en robust och smakrik, blomstrande och intensiv olivolja Agoureleo - olivolja från årets först skörd, med doft av nyslagen äng, limited edition. Oliver Äkta Kalamataoliver (P.D.O.-märkta) - kungen av oliver, extra stora med kärnor Halkidikioliver - stora, vackert gröna oliver med kärnor Kalamonoliver - svarta, fylliga och fruktiga oliver med kärnor Olivmix - urkärnade svarta Kalamonoliver och gröna Halkidikioliver. -För oss på Fontana betyder den här lanseringen mycket och vi har en intensiv höst framför oss. Det finns många olika varianter både på oliver och olivolja av varierande kvalitet ute i butikshyllorna. Ambitionen är att vi som etablerad leverantör ska förmedla trygghet och kunskap, så att konsumenten själv kan lära sig att välja oliver och olivolja efter både kvalitet och ursprung, säger Corina Papadopoulou, kommunikationschef, Fontana Food AB.