

SIA Glass lanserar helt nytt segment: Utan tillsatt socker

SIA Glass lanserar det nya produktsegmentet Utan tillsatt socker - efter ett tålmodigt och kompromisslöst arbete på glassfabriken i Slöinge i jakten på rätt recept - utan att tumma på sina högt ställda kvalitetskrav:

- Nu kan vi äntligen erbjuda Sveriges godaste gräddglass utan tillsatt socker, lika krämig och smakfull som vår vanliga gräddglass, säger Dan Bengtsson, marknadschef SIA Glass.



Efterfrågan på en gräddglass utan tillsatt socker har växt sig allt starkare hos konsumenterna och på SIA Glass har man varit lika angelägna att ta fram en sådan produkt. Utmaningen på glassfabriken har varit att hitta rätt recept utan att kompromissa med smak och njutning.

- Kravet vi ställde på oss själva i arbetet med att ta fram denna glass var att inte tumma på den goda krämiga smaken. Ribban lades avsiktligt högt: vi skulle ta fram marknadens godaste glass utan tillsatt socker. Det fick ta lite tid, vi ville nå fram hela vägen, och nu är vi supernöjda med vad vi åstadkommit, säger Dan Bengtsson, marknadschef SIA Glass.

Resultatet av det målmedvetna arbetet i glassfabriken är ett helt nytt segment: Utan tillsatt socker. Det lanseras nu med de två mest populära smakerna för hela familjen, Vanilj och Choklad, båda i 0,75-litersförpackning. Båda smakerna är Från Sverige-märkta.

Sötman i glassen kommer från björksocker och steviolglykosider av stevia. Självklart är glassen gjord med svensk färsk grädde som alltid på den halländska glassfabriken.

De två smakerna i Utan tillsatt socker:

Vanilj utan tillsatt socker

Choklad utan tillsatt socker

SÖT



MINDRE SÖT

Utän tillsatt socker-segmentet får en ljusrosa färg på förpackningen för att vara lätt att känna igen i frysdysken.