

PRESSEMELDING



Lofotprodukt ble Årets glutenfrie bedrift 2013 **- Nå lanserer de også melkefrie fiskeburgere**

23. november ble Lofotprodukt utnevnt til «Årets Glutenfrie bedrift 2013» av Norsk Cøliakiforening (NCF), «for sitt brede sortiment og distribusjon av glutenfrie bearbejdede fiskeprodukter, og for sitt fokus rundt dette, ikke minst i utviklingsfasen av nye produkter. NCF anser det som svært positivt at bedrifter innen de ulike matvaregruppene er opptatt av å holde sine produkter frie for gluten.» Bedriften feirer utmerkelsen ved å satse enda sterkere på allergivennlige produkter, og avslører at det kommer to melkefrie fiskeburgere fra Lofoten på markedet over nyttår.

Prisen for Årets glutenfrie bedrift, som deles ut av Norsk Cøliakiforening, ble etablert i 2012 for å stimulere til et økt glutenfritt tilbud. I 2012 gikk prisen til Rieber og Søn ASA. Cøliaki er en betennelsessykdom i tarmen som skyldes at kroppen reagerer på gluten og ikke klarer å ta opp næringsstoffene i mat og drikke normalt. Gluten er et protein som finnes i hvete, rug, bygg og havre.

23. november fikk Lofotprodukt AS overrakt prisen «Årets Glutenfrie bedrift 2013» for sitt brede spekter av sunne og glutenfrie sjømatprodukter. Utnevnelsen ser ut til å ha gitt mersmak; nå avslører bedriften at de planlegger å utvide sitt tilbud av allergivennlig sjømat:

- Vi har en stor bredde av sunne og smakfulle glutenfrie produkter. Fravær av hvetemel og gluten oppfattes som et kvalitetsstempel også av de som ikke har matallergi. Gjennom tydelig merking av våre glutenfrie produkter har vi oppdaget at stadig flere etterspør allergivennlige matvarer av høy kvalitet. Da også melkefrie produkter, forteller Markedssjef Camilla Beck Sætre.

Hun avslører videre at dette har gjort at bedriften har arbeidet et halvt års tid med å ta frem smaksrike fiskeburgere som kan spises av både gluten- og laktose-/melkeallergikere.

- Vi er glade for å kunne fortelle at denne prosessen har vært svært vellykket. I februar 2014 lanserer vi to nye, melkefrie varianter av våre populære Lofoten Fiskeburgere med 80 % fisk. En med Torsk & Sei og olivenolje, og en med Torsk & Hyse med kokosmelk og spennende naturlig krydder som chili, wasabi, ingefær, koriander og hvitløk. Nå er det ingen grunn til at allergikere ikke skal kunne nyte herlig, sunn sjømat fra Lofoten, avslutter Beck Sætre.

Kontakt:
Lofotprodukt AS:

PRESSEMELDING



Camilla Beck Sætre (Markedssjef): 932 25 197. E-post: camilla@lofoten.no

Fakta om Lofotprodukt AS:

- Forretningsvirksomhet er videreforedling og salg av sjømat.
- Merkevarer: Lofoten, Madam Bergen og Manger Seafoods.
- Hovedkontor og fabrikk på Leknes i Vestvågøy kommune i Lofoten. Har også produksjonsanlegg i Bergen, samt salgs- og markedskontor i Oslo.
- Etablert i 1994
- 130 ansatte
- Omsetning 2012: 274 millioner kroner
- Ble av NHO kåret til «Årets mat- og drikkeprodusent» i 2013.
- Internett: www.lofoten.no

Norsk Cøliakiforening:

Anette Årsland (Prosjektleder): 97502294. E-post: anette.aarsland@ncf.no
www.ncf.no