



Pressmeddelande 2018-10-04

Urban Deli lanserar svensk baljväxtfärs

Urban Deli fortsätter lansera nyheter för att minska företagets klimatpåverkan, den här gången genom ett proteinskifte från animaliskt till växtbaserat. All köttfärs i Urban Delis populära färdiglagade lasagne och bolognese ersätts med en baljväxtfärs som är gjord på svenskodlade balj- och oljeväxter.

Baljväxtfärsen består av sötlupin, åkerböna, gråärt, raps och salt. Ingenting annat. Till skillnad från majoriteten av andra köttsubstitut som säljs i handeln idag, är färsen dessutom helt fri från soja. Råvarorna har heller inte processats genom texturering eller extrudering.

- *Allt fler vill minska sin köttkonsumtion, äta hälsosamt, välja närodlat och samtidigt lägga minimalt med tid på matlagning, säger Jesper Weidlitz, VD Urban Deli. Genom att ersätta köttfärsen i våra storsäljare på färdigmatssidan med baljväxtfärsen, vill vi göra det enklare för fler att våga sig på ett proteinskifte samt välja svenskodlat och hälsosamt.*

Den svenskodlade baljväxtfärsen har utvecklats på Torsåker gård tre mil norr om Stockholm. Torsåker är en testgård och ett utvecklingscentrum för framtidens hållbara livsmedel som drivs av den icke vinstdrivande hållbarhetsorganisationen Axfoundation. Ett av Torsåkers fokusområden är svenskodlade proteingrödor. Provodling av ett antal baljväxtsorter och produktutveckling på råvarorna har resulterat i baljväxtfärsen, vars användningsområden är samma som köttfärsens.

Viktiga parametrar i utvecklingen av färsen var att råvarorna skulle vara svenska, klimatsmarta och innehålla minst lika mycket näring som köttfärs, den köttråvara som svensken använder mest. Baljväxtfärsen innehåller mer kostfiber än kött och har dessutom ett lågt GI.

– Svenskt gräsuppfött kött har många fördelar. Men nästan hälften av allt kött som konsumeras i Sverige är importerat och ofta uppfött på kraftfoder. Vi skulle gärna byta ut det köttet mot svenskodlade baljväxter, säger Madeleine Linins Mörner på Axfoundation. Vi är också mycket angelägna om att de svenska lantbrukarna ska få bra betalt för sina grödor så att de har marginaler för utveckling och innovation.

Urban Delis bolognese och lasagne på baljväxtfärsen kan hittas i färdigmatsskylarna på samtliga Urban Deli från och med den 9 oktober. Inom kort kommer även vissa rätter i restaurangmenyn innehålla baljväxtfärs. 5 procent av försäljningspriset per såld förpackning går tillbaka till forskning och innovation kring svenska baljväxter.

För mer information kontakta: Jesper Weidlitz, 0707-31 87 00 jesper.w@urbandeli.org VD Urban Deli eller Madeleine Linins Mörner, Program Director, Axfoundation, 0709- 50 35 35 eller madeleine.morner@axfoundation.se.

Urban Deli är en blandning av matbutik, saluhall, bar och restaurang och finns idag på Nytorget, Sveavägen, Sickla, Centralstationen och Åhlens City i Stockholm. Urban Deli driver även en cateringverksamhet samt uthyrning av konferens- och festlokaler i Stockholm. Urban Delis vision är att göra matlivet enklare, godare och lyckligare. Urban Deli ägs till 50 procent av Axfood. Läs mer på www.urbandeli.org

Axfoundation är en fristående, icke vinstdrivande verksamhet som arbetar konkret och praktiskt för ett mer miljömässigt och socialt hållbart samhälle. Ofta arbetar man genom företagande som förändringskraft och i breda samarbeten med relevanta aktörer i samhället. Läs mer på www.axfoundation.se.