

PRESSRELEASE 2019-01-11

HÄLSINGESTINTAN OCH TAYLORS AND JONES LANSERAR SMAKSATT FÄRS

Hälsingestintan tillsammans med Taylors and Jones lanserar smaksatta färser som ger konsumenten en enklare vardag. Ett samarbete som ger dig världens smaker.

Många har svårt att få vardagen att gå ihop men vill ändå hinna med att laga sin middagsmat från grunden. Med Hälsingestintan och Taylors and Jones nya smaksatta färser hjälper vi konsumenten att snabbt och bekvämt laga mat med smak. Med början i januari introduceras tre färser; **Salsiccia**, **Bolognese** och **Husman**, smaksatta med tre olika kryddblandningar som ger ett stort antal middagsvariationer.

Hälsingestintan har med Taylors and Jones funnit en partner som förädlar vår köttråvara till kryddfärs med världens smaker. Ungefär 40–50% av all köttproduktion blir idag färs som är ytterligare ett skäl till att Hälsingestintan och Taylors and Jones har inlett samarbete. För att möta förändrade matvanor där konsumenten äter mindre portionsstorlekar men gärna av bättre kött har vi minskat förpackningsvikten till 380 gr motsvarande 95 gr/portion¹. Med en hållbarhet på 15 dagar ges konsumenten möjlighet att ha flera färskalternativ i kylskåpet i 2 veckor.

Mats Markgren, VD Hälsingestintan, ”I mötet med Taylors and Jones på en färskvarumässa uppstod idén där Hälsingestintans värdegrund om att vi äter mindre men bättre kött från djur som levt ett värdigt liv passar utmärkt tillsammans med Taylors and Jones syn på kvalitetsråvara och ett genuint köttantverk”

”Vi har sedan starten strävat efter att använda den bästa råvaran i vår tillverkning av färskkorv. Tillsammans med Hälsingestintan har vi nu hittat rätt både vad gäller kvalitet och vår gemensamma syn på god djurhållning”, Kerim Akkoc, produktionschef Taylors and Jones.

Det nya sortimentet består av tre smaksättningar, en för varje färsort:

- **Salsiccia** smaksatt fläskfärs 380 g
- **Bolognese** smaksatt nötfärs 380 g
- **Husman** smaksatt blandfärs 380 g

¹ Livsmedelsverket, [Kött och chark - råd](https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt/kott-och-chark) - <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt/kott-och-chark>

Hälsingestintan AB
Presskontakt: mats.markgren@halsingestintan.se
073-027 70 09



För den matintresserade och medvetna konsumenten ger kryddfärserna en möjlighet att uppleva smaker från andra delar av världen. För vår *Salsiccia*- och *Bolognese*-färs har vi lånat inspiration från Italien. *Husman* kryddfärs erbjuder ett snabbt alternativ för de som önskar tillaga hemrullade köttbullar eller pannbiffar.

Taylor's and Jones har funnits i mer än 10 år på den svenska marknaden och är specialiserade på färskkorv. Med kryddfärs från Hälsingestintan och Taylor's and Jones inleds en spännande resa med världens smaker samt köttthantverk med svenskt kvalitetskött som råvara.

KONTAKT

Mats Markgren, VD Hälsingestintan
073-027 70 09
mats.markgren@halsingestintan.se

halsingestintan.se

Kerim Akkoc, Produktionschef Taylor's and Jones
070-831 05 06
kerim@taylor'sandjones.com

taylor'sandjones.com

MEDIA

Produktbilder

Salsiccia smaksatt fläskfärs	JPG, Full Image Size, 150 dpi
Salsiccia smaksatt fläskfärs	TIFF, Full Image Size, 300 dpi
Husman smaksatt blandfärs	JPG, Full Image Size, 150 dpi
Husman smaksatt blandfärs	TIFF, Full Image Size, 300 dpi
Bolognese smaksatt nötfärs	JPG, Full Image Size, 150 dpi
Bolognese smaksatt nötfärs	TIFF, Full Image Size, 300 dpi

Recept- och inspirationsbilder

Italiensk pasta – med Salsiccia	JPG, low-res
Köttbullar – med Husman	JPG, low-res
Lasagne – med Bolognese	JPG, low-res

Hälsingestintan AB
Presskontakt: mats.markgren@halsingestintan.se
073-027 70 09



Hälsingestintan AB säljer gårdsslaktat, spårbart och hängmörat kvalitetskött till de stora livsmedelskedjorna över hela landet. Företaget har fram till idag genomfört flera viktiga och banbrytande innovationer såsom det mobila slakteriet där slakttransporter elimineras samt den unika digitala spårbarhetslösningen från gård till gaffel.

Taylors and Jones startade med en köttbutik på Kungsholmen i Stockholm år 2007. Där tillverkades egen korv för hand. Efterfrågan tog fart och verksamheten växte. Butiken på Kungsholmen finns kvar men korvtillverkningen, som fortfarande är ett hantverk, är flyttad till större lokaler. Idag levererar Taylors and Jones korv både till de stora matkedjorna och till ett antal mindre delikatessbutiker.