PRESSRELEASE

**Deli By Bonjour, American Line - unikt sandwichkoncept!**

Intresset och efterfrågan kring nya, spännande och varierande fastfood alternativ har vuxit det senaste året. Med inspiration hämtat från delikulturen lanserar nu Bonjour ett nytt sandwichkoncept - ***Deli by Bonjour.*** Den första serien produkter som lanseras under våren är baserade på ett stenugnsbakat bröd med surdeg. Serien, *American Line*, består av fem olika produkter, alla singelpackade och fyllda med spännande och trendiga fyllningar med rötter från det amerikanska köket. Njut av en klassisk sandwich med nya smakupplevelser! Dessutom lanseras två stenugnsbakade korvbröd bakat med surdeg.

**Pulled Pork Sandwich** är ett rustikt stenugnsbakat bröd bakat på surdeg och fylld med en rökig & söt nedkokt pulledpork som dessutom är toppad med ost.

**Philly Steak Sandwich** är ett rustikt stenugnsbakat bröd bakat på surdeg och fylld med färskoströra, mozzarella samt strimlat nötkött stekt i timjan, vitlök, chili och paprika.

**Don Alfonso Meatball Sandwich** är ett rustikt stenugnsbakat bröd bakat på surdeg och fylld med italiensk inspirerade frikadeller, en smakrik tomatsås och toppad med mozzarella.

**Earlybird Sandwich** är ett rustikt stenugnsbakat bröd bakad på surdeg och fylld med allt du kan tänka dig. Ägg, bacon, bönor, tomatsås, ost och champinjoner.

Produkterna kommer frysta och skall sedan tinas upp inför grillning i grilljärn eller uppvärmning i turbo/merry chef för att sedan avnjutas till fots. Produkterna kommer singelpackade med en smakfull etikett samt i servicehandel anpassade kartonger.

Dessutom lanserar BONJOUR två stenugnsbakade korvbröd bakade med surdeg.

**Korvbrödet** är ett rustikt förskuret stenugnsbakat bröd gjord på surdeg. Brödet är toppat med mjöl och innehåller inga tillsatser. Korvbrödet kommer i servicehandel anpassade kartonger och väger 60g/styck. Ett perfekt alternativ för den lite ”finare” korven!

**French hotdog bakat med surdeg** är ett helt unikt korvbröd som särskiljer sig från allt som marknaden har ett erbjuda. Brödet har en rustik och handgjord känsla, är kort i bettet och har en lätt mjölig yta. Den här nyheten sticker verkligen ut!

För mer information, kontakta gärna:

**Henrik Holm, produktchef Deli By Bonjour**

email: henrik.holm@vaasan.com

mobil: +46 730 404 965

Om VAASAN Sverige

*VAASAN Sverige AB ingår i den internationella bagerikoncernen Vaasan Group med säte i Finland. Vaasan Sverige AB, med huvudkontor i Stockholm, arbetar under varumärkena Bonjour samt Finn Crisp. Vaasan Sverige är sedan drygt 25 år tillbaka en ledande aktör inom bake off i Sverige och kunderna återfinns inom dagligvaruhandeln, servicehandeln och foodservice sektorn. Vaasan-koncernen är det största bageriföretaget i Finland och Baltikum, den näst största knäckebrödsproducenten i världen och en ledande producent och leverantör av bake off produkter i Norden. Vaasan - koncernen omfattar Vaasan Oy i Finland, AS Leibur i Estland, A/S Hanzas Maiznicas i Lettland, UAB Vilniaus Duona i Litauen samt Vaasan Sverige AB i Sverige och Vaasan Norge A/S i Norge. Koncernens omsättning uppgick år 2012 till ca 412 miljoner euro och personalstyrkan till ca 2800 personer. Läs mer på www.vaasan.se samt besök www.facebook.com/bonjournybakat.*