**Pressmeddelande**

2017-03-29

 **Rosta & Dela – ett helt nytt sätt att rosta bröd**

**Polarbröd presenterar ett helt nytt koncept i rostbrödshyllan, Rosta & Dela. Ett runt sågat surdegsbröd med havssalt som rostas helt och delas efter rostningen. Att brödet rostas helt ger en krispig utsida och ett mjukt inkråm.**

Polarbröds undersökning om svenskar och brödrostning visar att 76 procent rostar sitt bröd ibland eller alltid. På frågan om varför vi rostar bröd, svarar 6 av 10 att brödet blir frasigare och godare. Förutom att rostningen sprider en förföriskt god doft och att brödet blir varmt, tycker man om när smöret smälter.

– Vi vet att både barn och vuxna älskar att rosta bröd. Nu kommer vi med ett nytt rostbrödskoncept som vi tror kommer uppskattas, säger Maria Eriksson Product Manager Polarbröd. Det nya brödet rostas först och delas sen, det ger en helt ny upplevelse med ett bröd som är krispigt på utsidan och mjukt på insidan. Du får dessutom två tunna skivor på en gång ur rosten.

**Rosta först och dela sen**

Det nya rostbrödet från Polarbröd skiljer sig från övrigt rostbrödssortiment i butikshyllan eftersom det är runt, rostas helt och delas först efter rostning i två delar. Rosta & Dela är bakat med surdeg och havssalt, är mjölkfritt och finns i två varianter. Den ena är bakad på råg och den andra på vete.

**Polarbröds egen surdeg**

Bakteriekulturen som Polarbröd använder för att tillverka surdegen har sitt ursprung i en gammal svensk surdeg tillverkad på fullkornsrågmjöl. Den är noggrant utvald för sin speciella milda karaktär och bakegenskaper.

Rosta & Dela finns i butik från och med vecka 14

**För mer information**Maria Eriksson, Product Manager, maria.eriksson@polarbrod.se, 010-450 60 07
Helena Rönnmark, informatör, helena.ronnmark@polarbrod.se, 010-450 60 04
**För bilder och produktprover**Petra Whitehead, whitehead.publicrelations@gmail.com, 073-440 78 31

****