**PRESSMEDDELANDE**

Den 7 maj 2018

**Det våras för östgötachampinjonerna**

* **nu lanseras D-vitaminberikad svamp på ICA**

**I över två år har Linköpingsföretaget Östgötasvamp arbetat med ett system för att berika svampar med D-vitamin. Inspirationen kommer direkt från naturen, och likt solens strålar har företaget använt sig av UV-lampor som berikar svamparna med vitaminet. Nu lanseras de D-vitaminberikade champinjonen i ICA-butiker runt om i landet. Bredvid dem i butikshyllan hittar konsumenten även EKO Champinjoner och EKO Kastanjechampinjoner.**

Två av tre svenskar får i sig mindre D-vitamin än Livsmedelsverkets rekommendationer. Nu går vi mot ljusare tider, men lämnar flera mörka månader bakom oss. Därför är det viktigt att tillsätta D-vitaminet via kosten för att tillgodose kroppens behov efter det mörka vinterhalvåret.

– Mycket av den kost som innehåller D-vitamin är animalisk, och idag efterfrågar allt fler kunder vegetariskt och även vegansk mat. Östgötasvamps D-vitaminberikade svampar möter efterfrågan på vegetabiliska livsmedel, samtidigt som deras ekologiska champinjoner möter den växande ekologiska trenden, säger Paula Frösell, brand manager Hälsa på ICA.

**Tar solen in i produktionen för extra D-vitamin**

Östgötasvamp har utvecklat ett eget produktionssystem där champinjonerna berikas med D-vitamin, på samma sätt som svampar utomhus belyses naturligt via solen. Genom systemet belyses svamparna med UV-ljus och berikas med 5 mikrogram D-vitamin per 100 gram svamp. Endast fyra till fem svampar tillgodoser dagsbehovet för de allra flesta nordbor. Champinjonerna är unika, och Östgötasvamp är det första företaget i Europa som fått godkänt att D-vitaminberika champinjoner på det här sättet.

– Det känns fantastiskt roligt att äntligen få börja sälja svampen i handeln. Vi är stolta över att kunna erbjuda en naturligt D-vitaminberikad råvara som kan ätas av de allra flesta, och som dessutom är en svensk produkt rakt igenom, säger Mahziar Namedanian, grundare Östgötasvamp.

**En hel vetenskap att odla**

Champinjoner är svårodlade, det krävs perfekta förhållanden för att svamparna ska kunna växa. För att ha kontroll hela dygnet använder sig Östgötasvamp av sensorer i odlingsrummen samt egenmixad kompost, både för konventionella och ekologiska champinjoner. Mahziar Namedanian är i grunden teknolog och forskare, och brinner för smarta, hållbara lösningar.

– Vi ville skapa ett eget fungerande kretslopp för att ha full kontroll på vår produktion och samtidigt kunna garantera en hållbar produkt och verksamhet, säger Namedanian.

**Tre sorters östgötachampinjoner i butikshyllan**

I slutet av förra veckan lanserades totalt tre sorters svampar från Östgötasvamp i ICAs butiker, D-vitaminberikade champinjonerna, samt ekologiska vita champinjoner och ekologiska kastanjechampinjoner utan extra D-vitamin. De senare under ICAs egen märkning ”I love eco”.

**För mer information kontakta:**

Mahziar Namedanian, vd och grundare Östgötasvamp

073-730 02 83

m.namedanian@ostgotasvamp.se