PRESSMEDDELANDE

STOCKHOLM 2014-04-29

**Stockholms nyaste bageri sätter tårtan på kartan igen**

**Sedan starten i januari 2014 har Haga Tårtcompani & Bageri sålt över tårtor. Butiken i Vasastan betraktas redan som ett av Stockholms mest högkvalitativa bagerier. Nu har de två grundarna som mål att den klassiska smörgåstårtan än en gång ska bli det självklara valet vid fest och högtid.**

När Oscar Målevik och Anna Cardelius för ett år sedan berättade att de tänkte satsa allt de hade på exklusiva, handgjorda tårtor möttes de av tvivel från familj och vänner. I en alltmer tränings- och dietbesatt värld hade tårtan tappat i status, och paradoxalt nog hade den till viss del ersatts av prefabricerade och mer onyttiga alternativ.

– Vi delade en passion för tårtor och bakverk, och vi insåg att vi tillsammans hade kunskapen och erfarenheten som krävdes för att göra något riktigt bra. Vi bestämde att våra tårtor skulle vara klassiska med en modern twist, och att vi bara skulle använda de allra bästa naturliga råvarorna. Fyra månader in kan vi konstatera att det är ett vinnarrecept, säger Anna Cardelius.

Med över 16 exklusiva tårtor i sitt sortiment har Haga Tårtcompani & Bageri på kort tid blivit en av Stockholms mest populära tårtleverantörer. Bageriet har fått utmärkelsen ”Vasastans godaste semla” av tidningen Vi i Vasastan och Oscar och Anna har medverkat i TV4:s Nyhetsmorgon. Nu har Oscar och Anna bestämt sig för att göra smörgåstårtan inne igen. Haga Tårtcompani och Bageri har smörgåstårta med allt från färska skaldjur till långstekt älg med pepparotsmousse och smörstekta kantareller.

– Vi älskar alla tårtor och inte minst smörgåstårtan. Idag andas den lite 70-tal, och det tycker vi är synd. Man kan göra smörgåstårtan till vad man vill, och vi gör alltid våra fräscha, matiga och inte minst snygga. Den är perfekt till alla slags fester och det ska vi visa stockholmarna, säger Oscar Målevik.

**Om Oscar och Anna**

Oscar Målevik är utbildad konditor och vann SM för unga bagare som 19-åring. Oscar har utvecklat sortimentet på FriendsOfAdam (glutenfria bröd och bakverk) och är medförfattare till den glutenfria brödboken Friendly Bread. Anna Cardelius har en utbildning inom livsmedelshantering, nutrition och marknadsföring och har bland annat varit produktchef för glutenfritt på Semper. Anna driver sajten glutenfrikost.se och är en inflytelserik röst inom glutenfrågan.

**För mer information och bilder**

Anna Cardelius, 0727477575, anna@cardelius.com

**Om Haga Tårtcompani & Bageri**

Haga Tårtcompani & Bageri är ett fullskaligt bageri som gör bröd, tårtor och bakverk med svenska naturliga råvaror av högsta kvalitet. Vi erbjuder även specialdesignade tårtor, gluten- och laktosfria tårtor, event- och cateringlösningar och kurser i tårtbakning. [www.hagabageri.se](http://www.hagabageri.se)