Pressmeddelande 2015-06-17

### 3000 ton sill till midsommar

Midsommar stundar och vare sig regntunga skyar täcker himlen eller solstrålarna värmer, intar sillen den kanske mest centrala platsen när vi dukar upp till fest. Och mycket fisk blir det. Närmare 3000 ton sill och matjes klämmer vi i oss runt midsommar.

Nu säljs ungefär 80% av den totala årsvolymen av matjes. Tillsammans med färskpotatis, gräslök och gräddfil är matjessillen närmast en institution på midsommarbordet. Inlagd sill, löksill och senapssill ligger också i topp på listan. Men vi vågar också prova nytt, berättar Cecilia Sajland, Marknadschef på Orkla Foods Sverige.

- Många vill testa på nya smaker och efterfrågar variation. Därför har vi ett brett utbud och lanserar dessutom varje år Abba Årets Smak, i begränsad upplaga. I år är det en krämig Smögensill med caviar och äpple som blir ett spännande tillskott på midsommartallriken.

De krämiga varianterna ökar i popularitet, inte minst bland yngre, men populärast är fortfarande de klara inläggningarna, som till exempel inlagd sill och fransk löksill. Dessutom ser man geografiska skillnader i sillätandet. I Stockholm är den inlagda sillen nummer ett, medan man på västkusten föredrar löksill.

**100% MSC-märkning**

På Orkla Foods Sverige är det dock inte bara smaken som styr. Att sillen fiskas på ett hållbart sätt är självklart viktigt. Därför har man sedan flera år ett 100% MSC-märkt sillsortiment från Abba. Det innebär att fisken kommer från livskraftiga bestånd, som har godkänts av den oberoende parten Marine Stewardship Council (MSC).

**Sill, matjes och strömming – vad är vad?**

Det som avgör vad fisken kallas beror på var den har fiskats och hur den bereds. Sill som lever i Östersjön kallas strömming. Sill som fångas utanför de svenska och norska kusterna kallas rätt och slätt sill. Sill är slank till formen, men har en fetthalt som gör att den räknas som fet. Den fångas under höst och vinter då fetthalten hos fisken är den rätta. Genom olika beredningsmetoder får man fram till exempel matjes och vanlig inlagd/marinerad sill. Matjes lagras i 4-6 månader, medan marinerad sill lagras 1-2 månader.

**Läs mer om hur sillen lagras och bereds:**

<http://www.orklafoods.se/Om-foeretaget/Anlaeggningar/Kungshamn-Uddevalla>

<http://abba.se/allt-om-sill/>

**För recepttips och inspiration:**

<http://abba.se/recept/>

För ytterligare information, kontakta:

Eva Berglie, Presschef, Orkla Foods Sverige

Tel: 0708-99 19 37, eva.berglie@orklafoods.se