PRESSMEDDELANDE 2016-08-31

Santa Maria minskar   
på socker, salt och tillsatser

100 elefanter. Socker motsvarande deras vikt har Santa Maria tagit bort ur sina produkter sedan man 2015 påbörjade arbetet med att relansera hela sitt sortiment. Samtidigt har över 200 ton salt och en rad onödiga tillsatser bytts ut mot kryddor och naturliga ingredienser.

Efterfrågan på produkter med mindre socker, salt och tillsatser ses som en av de viktigaste trenderna inom mat och dryck. Och trenden är tydlig även utanför Sveriges gränser; enligt undersökningen Eurobarometern är 66% av européerna bekymrade över tillsatser i maten. Och från USA rapporteras i dagarna om nya, mer restriktiva riktlinjer gällande barn och intag av socker.

På Santa Maria märker man tydligt av utvecklingen.

– Vi har absolut märkt av ett ökat fokus på tillsatser. Samtidigt är det viktigt att påpeka att vi inte ser det som en tillfällig fluga, utan som en självklar del i att ta ansvar. Som matföretag har vi stor påverkan och vi kan verkligen göra skillnad genom att göra våra produkter ännu bättre, säger Sandra Flodström, Hållbarhetschef på Santa Maria.

Förra året relanserade Santa Maria delar av sitt Tex Mex-sortiment, efter att ha tagit bort onödigt salt, socker och tillsatser. Istället har man valt att till exempel addera mer kryddor.

Nu återlanseras ytterligare produkter som har förbättrats på samma sätt.

- Konsument hittar nu våra nya tortillas, dip mixer, tacosåser och salsor ut i butik, liksom indiska kryddmixer, nudlar och kokosmjölk. Hittills har vi då tagit bort 385 ton socker och över 200 ton salt. Men vi stoppar inte där. Till 2020 ska vi ha minskat vårt totala saltinnehåll med 25% och sockret med 50% jämfört med 2014, berättar Kristina Lukes, Marknads- och Innovationsdirektör på Santa Maria.

Bort med salt och socker. Men det finns en sak som Santa Maria inte gör avkall på. Smaken.

– Smaken har alltid varit i fokus för Santa Maria. Det innebär att vi får jobba lite extra hårt när vi ändrar produkterna – det är svårt att ta bort eller byta ut ingredienser och samtidigt bibehålla eller ytterligare förbättra smaken. Men det gör det förstås ännu roligare när vi lyckas, säger Sandra Flodström.

Kontakt

Eva Berglie, Kommunikationschef  
Santa Maria – World Foods & Flavouring Division of Paulig Group  
+46 (0)708-99 19 37  
[eva.berglie@paulig.com](mailto:eva.berglie@paulig.com)

Bilder

Pressbilder finns att ladda ned i Santa Marias pressrum på MyNewsdesk:

<https://www.mynewsdesk.com/se/santa_maria/latest_media>