Pressinformation 2011-01-27

*Eriks Såser presenterar ny produktlinje*

**Eriks Såser expanderar i nya segment**

**Från februari finns färsk dressing att köpa i butik från Erik Lallerstedt. En helt vanlig hederlig dressing. Nu ger Erik Lallerstedt dig ytterligare möjlighet att lyxa till måltiden med klassiska dressingar som Caesar, Rhode Island och Fransk vitlök.**

Eriks Såser lanserades 2008, med tanken att alla ska ha möjlighet att njuta av vardagslyx i form av en god och högkvalitativ sås, utan att behöva gå på restaurang eller tillaga den själv. Sedan lanseringen har Eriks Såser skördat stora framgångar. Bearnaisen är sverige näst mest sålda sås och man har under denna korta tid blivit ett av Sveriges största såsvarumärken med en marknadsandel på ca 13% på en marknad som omsätter ca 570 MSEK. Tillverkningen sker i den egna anläggningen i Solna.

Nu utökar Eriks Såser sortimentet och presenterar Eriks Dressingar. Erik’s dressings sortiment består idag av fem varianter, bland vilka man finner klassiker som Rhode Island, Caesar, Fransk Vitlök, men även nyare smaker som Curry Lime och Senap Lime.

**Först med färska dressingar**

*– Som vi ser det finns det ingen motsvarighet till Eriks dressingar på marknaden. Vi är först inom kategorin färska dressingar på marknaden och vi tror att konsumenten idag vill ha kvalitetsprodukter. Vi räknar med att dressingarna omsätter nästan 19 MSEK i handeln första året, säger Fredrik von Essen, VD på Svenska Smakupplevelser som tillverkar och säljer såserna.*

**Känt namn**

Personen bakom de nya dressingarna står Erik Lallerstedt, som idag driver bland annat restaurang Gondolen och Eriks Bakficka i Stockholm. Erik har varit verksam i företaget sedan lanseringen 2008 och är själv ansvarig för utvecklingen av recepten.

*– För mig är det en glädje att få ta fram och utveckla produkter som har lika höga kvalitetskrav som jag själv har när jag arbetar i köket. Därför smakar också dressingen man köper i butik lika fräsch som om du skulle äta den på någon av mina restauranger, men till ett överkomligt pris. säger Erik Lallerstedt.*

Dressingarna finns i butik från vecka 6, 2011. Cirkapris 22,90 kr för 250 ml.

**För ytterligare information kontakta:**

Fredrik Von Essen, VD Svenska Smakupplevelser, tel: 0736-88 92 21, e-post: fredrik.v.e@svenskasmakupplevelser.se

**För övriga frågor:**

Erik Lallerstedt, tel: 070-722 87 02, e-post: erik.lallerstedt@eriks.se