Pressrelease

2014-10-14

**RISENTAS HAVREMJÖL – EN SPÄNNANDE NYHET I MJÖLHYLLAN

Risenta utökar sitt mjölsortiment med havremjöl, perfekt för dig som vill baka gott, hälsosamt och med mindre gluten. Havremjölet har en unik smak och passar precis lika bra att använda i bakning som vid matlagning.**

- Vi har sett att trenden att baka håller i sig och att fler testar sig fram bland olika mjölkombinationer. Därför känns det extra roligt att bredda vårt sortiment i mjölhyllan med vårt havremjöl. Tack vare sin naturliga smak och näringssammansättning är havremjölet ett måste i varje skafferi, berättar Lisa Tagesson, Marknadsansvarig på Risenta.

Risentas havremjöl mals direkt från havrekärnan, vilket gör att mjölet är 100 % fullkorn och dessutom rikt på både vitaminer och mineraler. Det innehåller även beta-glukaner som har en bevisad positiv effekt på vårt kolesterolvärde, samtidigt som det innehåller mer protein än de övriga spannmålen vete, korn och råg.

Havremjöl är naturligt fritt från gluten, men det kan förekomma spår av gluten från andra spannmål. Därför är produkten inte Särnär-märkt som glutenfri.

Konsistensen på havremjölet påminner om vetemjöl men skiljer sig vid användning och tekniken för glutenfri bakning rekommenderas.

Havremjölet lanseras i dagligvaruhandeln v.42 och kommer att stå i mjölhyllan. I samband med lanseringen har Risenta tagit fram spännande recept som inspirerar till användning, som finns att hitta både på hemsidan och i butik.

7

**Om Risenta**
Risenta är ett svenskt företag som idag är en marknadsledande producent av hälsosamma baslivsmedel i Sverige. Företaget erbjuder ett heltäckande sortiment av basvaror som fröer och kärnor, müsli och granola, specialmjöl, flingor och gryn, ris, bönor och linser, mellanmålsprodukter, bönpasta samt torkad frukt och nötter. Produkterna finns på ICA, Coop, Axfood, Bergendahls, Pressbyrån och 7-Eleven samt stationsbutiker och egenvård. Risenta grundades 1940 och drivs idag av tredje generationens ägare.

För ytterligare information och bilder, vänligen kontakta:
Cornelia Dunge på modinåkerlind,
e-post: Cornelia@modinakerlind.com
tel: 0702 853 468