Pressmeddelande 111004

Felix svenska potatis först ut att friteras i svensk rapsolja

**Procordia använder nu svensk rapsolja istället för certifierad palmolja vid stekning och fritering av potatis och köttbullar. Först ut är Felix svenska potatis som nu serveras i skolor och på äldreboenden.**− **Vi tar nu vårt ansvarstagande ett steg längre och övergår till, främst svensk, rapsolja när vi steker och friterar vår mat, säger Mikael Aru, vd Procordia**

De produkter som berörs är friterad potatis i olika form, delikatessköttbullar och klassiska köttbullar. Det är ett led i ett kontinuerligt arbete med att se över både ingredienser och tillsatser i den mat och dryck som Procordia tillagar.

Genom att använda huvudsakligen svensk rapsolja minskar vi transporterna, stödjer det närodlade och får en nyttigare produkt. Certifierad palmolja har varit fördelaktig att använda på grund av dess goda friterings- och stekegenskaper. Rapsoljan har inte varit något användbart alternativ tidigare eftersom den innehåller mycket fleromättat fett och därför tål värme dåligt. Genom traditionell växtförädling har man nu lyckats förädla fram en rapssort som ger en olja med mer enkelomättat fett och som därmed lämpar sig bättre för fritering och stekning.

- Kärlek till mat och dryck och omtanke om människor och miljö är ledstjärnor för oss i vårt arbete. Jag känner stolthet över att vi tar ytterligare ett steg i vår ansvarstagande. Jag känner också stolthet och glädje över att vi nu kan säga att vår produkt är helsvensk. Råvarorna är svenska och vi tillagar maten här i Eslöv i Skåne, där vi är omgivna av potatis- och rapsfält, säger Birgitta Nilsson, platschef för Procordias anläggning i Eslöv.

Övergången till rapsolja har gått smidigt, men har krävt en del förarbete.

- Eftersom rapsoljan har andra egenskaper än palmoljan har vi fått göra en del investeringar inför övergången till rapsolja. Rapsoljan flyter i rumstemperatur, till skillnad från palmoljan som är fast. Vi har samarbetat med Reningsverket här i Eslöv och investerat 2,5 miljoner i vår infrastruktur för att kunna ta hand om resterna.

- En extra bonus som vi inte hade räknat med är att vi nu har mindre stekos vid tillagningen, tillägger hon med leende.

Fakta om fett

*Palmolja* är ett vegetabiliskt fett som utvinns från oljepalmen, *Elaeis guineensis*. Miljörörelsen har länge kritiserat produktionen av palmolja eftersom växande oljeplantager blivit ett hot mot regnskogen i Sydostasien. Genom att köpa så kallad certifierad palmolja säkerställs att oljan är framställd på ett sätt som tar hänsyn till miljö, lokalbefolkning och sociala frågor.All Palmolja ersätts med rapsolja vid fritering och stekning av flera produkter från varumärket Felix. Det som ett led i ett kontinuerligt arbete med att se över både ingredienser och tillsatser i den mat och dryck som Procordia tillagar.

*Fleromättade fetter* innehåller mycket fleromättade fettsyror och är flytande både i rumstemperatur och i kylskåp. Exempel på sådana fetter är rapsolja, solrosolja och andra vegetabiliska oljor. Fleromättade fetter finns också i fet fisk, nötter och frön. Fleromättade fetter innehåller de viktiga omega 3-, och omega 6-fettsyrorna och skyddar mot hjärt- och kärlsjukdomar. Nackdelen med fleromättat fett är att det härsknar lätt och är känsligt för höga temperaturer.

*Enkelomättade fetter* är fetter som är flytande i rumstemperatur men fasta i kylskåp. De finns i de flesta vegetabilier, bl.a. i olika vegetabiliska oljor, avokado och nötter. Enkelomättade fetter ses ofta som den bästa fettkällan eftersom de skyddar mot hjärt- och kärlsjukdomar och gynnar det goda kolesterolet

För ytterligare information, kontakta:  
Cecilia Sjöholm, kommunikationschef, Procordia.  
Tel: 0765-385534, e-post: [cecilia.sjoholm@procordia.se](mailto:cecilia.sjoholm@procordia.se)

Birgitta Nilsson, platschef produktion Eslöv, Procordia.  
Tel: 0765-3855xx, e-post: [birgitta.nilsson@procordia.se](mailto:birgitta.nilsson@procordia.se)