



Mölnadal, Sweden, 10.02.2021

PRESSEMELDING

Lidl lanserer tre nye ferdigretter – produsert med Micvacs metode

Siden november har matvaregiganten Lidl i Sverige solgt tre ferdigretter produsert av Smålandskräftan ved hjelp av den innovative Micvac-metoden. Med sin lange holdbarhet og gode smak er håpet at de nye rettene skal få flere til å få øynene opp for ferdigretter.

– Våre ferdigretter som er produsert med Micvacs metode smaker som om de skulle vært hjemmelaget. Vi har stor tro på denne lanseringen og har planer om å introdusere disse rettene også i utlandet, sier Alexander Weiss, som er Kategorisjef Innkjøp i Lidl.

I begynnelsen av november lanserte Lidl tre ferdigretter fra sitt eget varemerke Chef's Select – Kjøttboller med potetmos, Pølsestroganoff og Pasta pomodoro. Rettene er laget av Lidls langvarige samarbeidspartner Smålandskräftan, som har produsert dem ved hjelp av Micvacs teknologi. Den patenterte metoden gir produktene betydelig lengre holdbarhet sammenlignet med andre ferdigretter, uten å kompromisse med verken smak, næringsverdi eller konsistens.

– Vi ble veldig interessert når Smålandskräftan fortalte om denne teknologien, og produktene har ikke skuffet oss. For meg som innkjøper er det veldig viktig at produktene har så lang holdbarhet som mulig uten at kvaliteten påvirkes, og med Micvac-metoden holder de seg ferske veldig lenge. Siden produktene er nylanserte har vi ingen statistikk ennå, men vi tror de kommer til å redusere matsvinnet, sier Alexander Weiss.



Planer om internasjonal lansering

Sammenlignet med mange andre måter å fremstille ferdigmat på bevarer Micvacs metode vitaminer og smaksstoffer i svært høy grad. Det gjør at tilsetninger av kunstige e-stoffer kan minimeres, og forbrukeren garanteres en rett med høy kvalitet. Produktene er blitt godt mottatt på markedet siden lanseringen i november, og ambisjonen er å introdusere dem i flere europeiske land fremover.

– Jeg har stor tro på Micvac-metoden og håper at vi på sikt kan eksportere disse rettene til andre Lidl-land. Smaken er jo subjektiv, men mange opplever at retter som er laget med Micvac-teknologien smaker veldig godt – som om de var hjemmelaget, faktisk. Vi har lenge ønsket å utvikle ferdigrettsegmentet, og med denne metoden kan vi gjøre det med produkter med høyt næringsinnhold, og som dessuten både smaker godt og ser appetittlige ut, avslutter Alexander Weiss.