



Möln dal, Sweden, 10.02.2021

## **PRESSMEDDELANDE**

### **Lidl lanserar tre nya färdigrätter – producerade med Micvacs metod**

**Sedan november säljer matvarujätten Lidl tre färdigrätter som har producerats av Smålandskräftan genom den innovativa Micvac-metoden. Med sin långa hållbarhet och goda smak är förhoppningen att de nya rätterna ska göra att fler får upp ögonen för färdigrätter.**

**– Våra färdigrätter som har producerats med Micvacs metod smakar som om de vore hemlagade. Vi tror mycket på den här lanseringen och har planer på att introducera dem även utomlands, säger Alexander Weiss, Kategorichef Inköp på Lidl.**

I början av november lanserade Lidl tre färdigrätter från sitt varumärke Chef's Select – Köttbullar med potatismos, Korvstroganoff och Pasta pomodoro. Rätterna har tillagats av Lidls långvariga samarbetspartner Smålandskräftan som producerat dem genom Micvacs teknik. Den patenterade metoden ger produkterna en betydligt längre hållbarhet jämfört med andra färdigrätter utan att kompromissa med vare sig smak, näringsvärde eller konsistens.

– Vi blev väldigt intresserade när Smålandskräftan berättade om den här tekniken och produkterna har inte gjort oss besvikna. För mig som inköpare är det väldigt viktigt att produkterna har så lång hållbarhet som möjligt utan att kvaliteten påverkas och med Micvac-metoden håller de sig fräscha väldigt länge. Eftersom de är nylanserade har vi ingen statistik ännu, men vi tror att de kommer att minska matsvinnet, säger Alexander Weiss.



## **Planer på internationell lansering**

I jämförelse med många andra sätt att framställa färdigmat bevarar Micvacs metod vitaminer och smakämnen i väldigt hög utsträckning. Det gör att tillsatser av artificiella e-ämnen kan minimeras och konsumenten garanteras en rätt med hög kvalitet. Produkterna har tagits emot väl av marknaden sedan lanseringen i november och ambitionen är att introducera dem i fler europeiska länder framöver.

– Jag tror mycket på Micvac-metoden och hoppas att vi på sikt kan exportera de här rätterna till andra Lidl-länder. Smaken är ju subjektiv, men många upplever att rätter som har tillagats med Micvac-tekniken smakar väldigt bra – som om de vore hemlagade faktiskt. Vi har länge velat utveckla färdigrättssegmentet och med den här metoden kan vi göra det med produkter med högt näringsinnehåll, och som dessutom både smakar gott och ser aptitliga ut, avslutar Alexander Weiss.