



Strömsnäsbruk 231031

Information om ingrediensjustering på alla korvar inom Riktig Korv segmentet.

Vi på Lindvalls strävar alltid efter att tillhandahålla produkter av högsta kvalitet och för att göra detta så bedriver vi hela tiden ett förbättringsarbete för att våra produkter ska uppfylla detta.

Korvarna inom segmentet Riktig Korv som är utan tillsatt socker och konserveringsmedel är nya och innovativa produkter som vi nu har gjort två förbättringar på.

Korvarna har innan innehållit vinäger för hållbarheten på produkterna vilket har fungerat som vi tänkt men som vi har fått lite återkopplingar på från er kunder att man har kunnat känna en lätt syrlig lukt när man öppnar paketen och som i vissa fall har misstolkats som att produkterna inte varit bra. Här har vi nu bytt ut vinägern mot en plantbaserad naturlig ingrediens som inte har denna syrlighet som vinägern men som har samma funktion.

Den andra ingrediensen som vi bytt ut är rädisa - pulvret som har använts för att ge färg i produkten. Här har vi också fått återkopplingar från kunderna att korvarna har haft en gråaktig ton och ibland blivit för mörka. Denna ingrediens är nu bytt mot naturligt rödbetspulver vilket har avsevärt förbättrat färgen på produkterna.

När vi nu bytt till rödbetspulver så har vi fått någon återkoppling på att när vissa produkter har varit lite fuktiga i paketen så har denna vätska färgats lite rosa/röd av rödbetspulvret och misstagits som "blod" vilket absolut inte är fallet. Våra produkter släpps aldrig ut på marknaden råa utan är alltid värmebehandlade.

Åtgärder har tagits för att minimera risken för att fukt ska finnas i förpackningarna och orsaka detta fenomen men på frysta produkter som tinas så uppstår det alltid lite vätska och denna kan då ha en lite rosa/röd färg och är då inte "blod".

Men vi hoppas på att denna information kan vara värdefull för att inga missförstånd ska uppstå.

Med vänliga hälsningar: *Måsten Carlsson*

Produktutvecklingschef, Lindvalls chark