



Information från Carolines Kök, 2017-01-19

Två internationella färdigrätter och en vegetarisk Spagetti i nya tråg med ny logotype

Under vecka fyra introducerar Carolines Kök nya rätter, nya förpackningar och en ny logotype.

De nya rätterna är Chicken Cashew gjord på svensk kycklinglårfilé med grönsaker och en het sås med klassiska thailändska smaker. Toppad med cashewnötter och serveras med ris.

Vidare en pasta med lax, skaldjur & spenat i krämig vitvinssås och en vegetarisk Spagetti Bolognese med sojafärs och smaker av tomat och provencalska örter.

- Våra nyheter är en del av många goda rätter som lagas i vår lilla matfabrik i Nacka söder om Stockholm, där vi lagar mat som hemma men i större kastruller.
- God mat är för oss en kombination av bra råvaror och mathantverk. Som exempel använder vi finskt kött som vi maler själva i vårt kök för kvalitén och färskhetens skull. All lingon till våra portionsrätter rör vi i fabriken varje dag, säger Cecilia Arneving, VD på Carolines Kök

Nytt utseende på logotype och tråg.

- Ja, vi vill inspirera till matglädje och framhålla den goda smaken, säger Cecilia Arneving. Men också underlätta för handeln att sälja mer.
- Förutom att flera rätter är förbättrade både smak- och kvalitetsmässigt så arbetar vi med hur vi uppfattas i butik. Vårt nya tråg är miljövänligt och till 70% tillverkat av återvunnen plast. Trågets storlek är effektivt och ger ökad marginal per cm i hyllan för handlarna.

För ytterligare information:

Cecilia Arneving, VD. Tel: 070 – 090 03 37. Mail: cecilia.arneving@carolineskok.se

Pernilla Enocsson, kategori/marknadschef.

Tel: 072 – 250 26 73. Mail: pernilla.enocsson@carolineskok.se