

Amo lancerer glutenfrit flerkornsbrød; Godt nyt til glutenintolerante, der ønsker et lækkert, hjemmelavet brød

Glutenintolerance er en del af hverdagen for mange danskere og har stor betydning for hele familiens kostvaner. Amo ønsker at gøre hverdagen nemmere for glutenintolerante og lancerer derfor et nyt glutenfrit brødmix.

Det grove flerkornsbrød indeholder solsikkekerner, hørfrø og sesamfrø, der er med til at gøre brødet saftigt og lækkert.

Ønsker du at lave spændende morgenboller, kan brødmixet også bruges til det. Man kan tilsætte fx hakkede tranebær, abrikoser og hasselnødder til dejen for et anderledes og velsmagende bagværk.

Selvom man finder ud af, at man er glutenintolerant, behøver det altså ikke være slut med nybagt brød fra Amo.

- 'Det stigende antal af glutenintolerante danskere betyder, at flere må gå udenom mange af vores produkter og det er selvfølgelig rigtig ærgerligt. Derfor er vi glade for at kunne tilbyde et nyt glutenfrit brødmix, som hele familien kan nyde. Glutenfrit brød møder ofte fordommen med at være tørt og kedeligt, men med vores nye brødmix ønsker vi at gøre op med netop denne fordom', siger Lis Brødsgaard Jacobsen, Trade Marketing Manager, Home Baking hos Amo.



Med det nye glutenfrie brødmix ønsker Amo at tilbyde lækkert brød til personer, der er glutenintolerante og gøre det nemmere at opdage glæden ved hjemmebagt glutenfrit brød.

Information og pris:

Amos nye brødmix kan findes i supermarkederne fra uge 40 til en vejledende udsalgspris på 29,95 kroner.

For billeder i høj opløsning samt vareprøver kontakt venligst:

Karin Nørgaard, Think PR, e-mail: karin@thinkpr.dk, tlf. 33 14 00 00

For øvrige spørgsmål kontakt:

Lis Brødsgaard Jacobsen, Trade Marketing Manager, Home Baking,
e-mail: lis.jacobsen@lantmannen.com, tlf. 79 41 53 93