

PRESSEMELDING



Denne pressemeldingen inneholder følgende nyheter fra Lofotprodukt:

- **Lofoten skal erobre franske hjerter**
- **Lofoten lanserer allergivennlige 80%-burgerne**
- **Siste fangst fra Lofoten: fersk fiskesaus og fiskekraft**

Lofoten skal erobre franske hjerter

Lofotprodukt har for lengst vunnet hjertene til norske sjømatelskere med sine smakfulle fiskeprodukter og humørfylte reklamestunts. Nå skal nye markeder erobres, og 14. Februar, på selveste Valentinsdagen, lanseres fiskeburgere fra Lofoten i Frankrike.

Det er Saveurs de Norvège («norske smaker») som står for den operative lanseringen av fiskeburgere fra Lofoten i Frankrike. Firmaet, som drives av tre norske kvinner med base i Frankrike, spesialiserte seg på å introdusere norske mat-spesialiteter for franskmenn. Denne gangen er det Lofoten fiskeburger med 80 % fisk som skal selges inn til kresne, franske ganer, som virkelig vet å verdsette kvalitet og god smak.

- Vi tok kontakt med Lofotprodukt fordi den franske dagligvarekjeden Provencia, en franchise til Carrefour, var på jakt etter en skikkelig god fiskeburger. Kjeden, som omsetter for rundt en milliard euro i året, hadde tidligere prøvd ut flere typer fiskekaker fra Norge. Tilbakemeldingen var at de smakte for lite fisk og at konsistensen var for myk, forteller Eidis W. Biehler i Saveurs de Norvège.

Da kjedens innkjøpssjefer fikk smake Lofoten 80 % fiskeburger ble de derimot umiddelbart overbeviste om at dette er riktig produkt for det franske markedet.

- Franskmenn er opptatt av ekte og naturlige råvarer og setter pris på tradisjonell mat. Det har tatt knappe fire måneder fra første kontakt til produktet nå lanseres, og jeg er overbevist om at fiskeburgerne vil selge godt, forteller Biehler.

Fiskeburgerne, som på fransk heter «Burger Marin Lofoten», lanseres i første omgang i kjedens 30 butikker i Lyon, Grenoble og Geneve, samt i Leclercs flaggskip-forretning i Paris. Og allerede før lanseringen har også andre butikker og kjeder vist interesse for fiskeburgerne fra Lofoten. Salgssjef i Lofotprodukt AS, Øystein Rist, synes det er spennende at nettopp Frankrike blir bedriftens første eksportmarked.

- Saveurs de Norvège vil i tiden som kommer gjennomføre flere smaksdemonstrasjoner av våre produkter i franske butikker. Vi gleder oss til å høre tilbakemeldingene fra de franske forbrukerne. Dette er forbrukere, som i likhet med oss nordmenn, er opptatt av kvalitet. Med Lofotens kjærlighet til fisk og tradisjonsrike oppskrifter, og franskmennenes kjærlighet til godt håndverk og gode smaker, må jo dette bli den perfekte Valentins-match, avslutter Rist.

PRESSEMELDING



Lanserer allergivennlige 80%-burgerne

Samtidig utvides den populære serien, «Lofoten 80%», med to nye grove fiskeburgere på det norske markedet. Den særegne og gode smaken oppnås ved å benytte grovkuttet filet fra de beste fiskeslagene sammen med bare naturlige ingredienser. I tillegg til å være smaksrike, sunne og raske å tilberede, er de også allergivennlige, og inneholder hverken melk eller gluten.

– Alle Lofoten fiskekaker og fiskeburgere er glutenfrie. Vi gleder oss til endelig å kunne tilby også melkefrie fiskeburgere til forbrukere som vi vet har ventet på et allergivennlig alternativ, sier Salgssjef Øystein Rist.

I «Lofoten 80% fiskeburger med torsk og sei» er helmelk erstattet med spansk olivenolje og rismelk. I det andre nye produktet, «Lofoten 80% fiskeburger med torsk og hyse», er helmelk erstattet med kokosmelk og rismelk, og spennende krydder som wasabi, ingefær, chili og koriander gir en asiatisk vri.

- Melkeerstatningene gir en unik og god smak på fiskeburgerne, og vi er sikre på at forbrukere uten allergi også vil forelske seg i disse nye 80%-burgerne, uttaler Rist.

Siste fangst fra Lofoten: Fiskesaus og Fiskekraft

Til årets første lanseringsvindu i dagligvarebutikkene kommer Lofoten med enda flere nyheter. Siste fangst fra Lofoten er en helt nyutviklet serie av ferske fiskesauser og fiskekraft.

- Lofoten fersk saus og kraft beregnet på fiskemåltider er laget på den gode, gammeldagse måten. Basisen er ekte og tradisjonsrik fiskekraft kokt på piggvarbein og ferske grønnsaker. Fiskesausene er tilsatt hvitvin, fløte og krydder, for å få den rette smaken, perfekt tilpasset både laks og andre populære fiskeslag. Vi gleder oss stort til å dele disse gode sausene med norske sjømatelskere, forteller salgssjef Øystein Rist, og legger til at endelig kan alle servere fiskesaus av restaurantkvalitet i sitt eget hjem.

Lofoten fiskesauser kommer i flere varianter i tillegg til fiskekraft, og vil finnes i kjøledisken sammen med sjømat.

Kontakt:

Lofotprodukt AS:

Øystein Rist (Salgssjef): telefon: 957 81 337. E-post: oystein@lofoten.no.

Sigvald Rist (Adm. Direktør): telefon: 957 81 300. E-post: sigvald@lofoten.no

PRESSEMELDING



Saveurs de Norvège

Eidis W. Biehler: Telefon: + 33 6 85 82 17 13 (Eidis snakker norsk)

Fakta om Lofotprodukt AS:

- Forretningsvirksomhet er videreforedling og salg av sjømat.
- Merkevarer: Lofoten og Madam Bergen
- Hovedkontor og fabrikk på Leknes i Vestvågøy kommune i Lofoten. Har også produksjonsanlegg i Bergen, samt salgs- og markeds kontor i Oslo.
- Etablert i 1994
- 150 ansatte
- Omsetning 2013: 312 millioner kroner
- Ble av NHO kåret til «Årets mat- og drikkeprodusent» i 2013
- Internett: www.lofoten.no
- [facebook.com/lofotprodukt](https://www.facebook.com/lofotprodukt)

Fakta om Saveurs de Norvège:

- "Saveurs de Norvège" er tre dynamiske frankofile norske kvinner som tilsammen har mer enn 40 års erfaring i det franske markedet.
<https://www.facebook.com/SaveursDeNorvege/info>