

Estrellan kevätuutuudet snack-hyllyssä

Pussin täydeltä hyvää: Ranch Linssisipsi

Suuren suosion saavuttanut Linssisipsi-tuoteperhe laajenee. Ranch Linssisipsi vastaa kasvavaan kysyntään hyvän olon herkuttelusta, sillä Linssisipsit sisältävät 13 % kasviproteiinia ja 40 % vähemmän rasvaa kuin perinteiset perunalastut. Lisäksi tuote on vegaaninen.

Monista hyvistä ominaisuuksistaan huolimatta Ranch Linssisipsien mausta ei ole tingitty rahtuakaan. Ranch on valkosipulin, tomaatin, juuston ja sipulin makujen klassinen yhdistelmä. Tuotteessa ei ole käytetty keinotekoisia maku- tai väriaineita. Linssisipsien valmistuksessa käytetään auringonkukka- ja rapsiöljysekoitetta, jossa on ainutlaatuinen omega6- ja omega3-rasvahap-pokoostumus. Saturoituneen rasvan määrä tuotteessa on erittäin alhainen (1,4 g / 100 g).

Uusi Ranch Linssisipsi saapuu hyvin varusteltuihin päivittäistavarakauppoihin 110 gramman pusseissa viikosta 14 alkaen. Tuotteen kuluttajahinta on noin 1,95–2,49 €.



Maailmanensi-illassa: Linssi Cheese Puffs

Cheese Puffs -valikoima laajenee uuden Linssi Cheese Puffsin myötä. Kyseessä on maailman ensimmäinen linssistä valmistettu juustosuike-ro.

Linssi Cheese Puffseissa on aitoa cheddar-juustoa ja 16 % proteiinia. Tuotteiden valmistuksessa ei ole käytetty aromivahventeita. Uudessa juustosuike-rossa on siis kaikki kohdallaan – hyvää makua sekä eväitä hyvään oloon.

Uusi Linssi Cheese Puffs saapuu hyvin varusteltuihin päivittäistavarakaup-poihin 125 gramman pusseissa viikosta 14 alkaen. Tuotteen kuluttajahinta on noin 2,25–2,69 €.



Lyhyesti linseistä ja kasviproteiinista

- Linssit ovat ravintoarvoltaan monipuolisia. Ne sisältävät runsaasti proteiineja, kivennäisaineita, kuituja ja antioksidantteja. Muiden palkokasvien tapaan linssit ovat erinomainen kasviproteiinin lähde.
- Kasvikset ovat proteiinin lähteenä – eläinperäisiin proteiineihin verrattuna – ympäristöä vähemmän kuormittava vaihtoehto. Monelle kasviproteiinien suosiminen on myös eettinen valinta.



ILON TÄHDEN

Nautiskelijan valinta: Artisan Chips Cheddar & Red Onion

Artisan-maalaisperunalastujen tuoteperhe kasvaa uudella makuvaihtoehdolla. Artisan Chips Cheddar & Red Onion vie nautinnon uudelle tasolle täyteläisen cheddarin ja kirpsakan punasipulin voimin.

Artisan-maalaisperunalastut on valmistettu kettle-menetelmällä, mikä takaa erityisen rapean ja maukkaan lopputuloksen. Kuorelliset Artisan-perunalastut ovat myös hieman perinteisiä perunalastuja paksumpia. Tuote on gluteeniton eikä sisällä aromivahventeita.

Artisan Chips Cheddar & Red Onion saapuu hyvin varusteltuihin päivittäistavarakauppoihin 180 gramman pussissa viikosta 14 alkaen. Tuotteen kuluttajahinta on noin 2,29–2,79 €.

Lyhyesti kettle-valmistuksesta

”Kettle-cooked” tarkoittaa, että perunalastut on valmistettu perinteisellä menetelmällä. Lastut ovat tavallista paksumpia. Ne on kypsytetty hitaasti keittämällä pienissä erissä ja perinteisiä perunalastuja matalammassa lämpötilassa. Tämä antaa kettle-menetelmällä valmistuville maalaisperunalastuille rapean rakenteen, yksilöllisen ulkomuodon ja herkullisen maun.

Makeaa ja tulista: Salted Caramel ja Spicy Chili -maapähkinät

Estrellan pähkinävalikoimaan saapuu keväällä kaksi uutuutta: Salted Caramel viettelee suolaisen ja makean suussasulavalla yhdistelmällä, ja Spicy Chili hurmaa hienostuneella tulisuuudellaan. Molemmat maapähkinämaut ovat kuorruttamattomia.

Tuotteet sopivat herkutteluun sellaisenaan tai käytettäväksi vaikkapa leivonnassa ja ruoanlaitossa. Estrella on luopunut palmuöljyn käytöstä tuotannossaan vuoden 2018 alussa, ja pähkinöistä voi nauttia hyvällä omallatunnolla ilman huolta ympäristövaikutuksista.

Salted Caramel ja Spicy Chili -pähkinät saapuvat hyvin varusteltuihin päivittäistavarakauppoihin 140 gramman pusseissa viikosta 14 alkaen. Tuotteiden kuluttajahinta on noin 1,69–2,19 €.



Ympäristöystävällistä herkuttelua

Estrella on luopunut vuonna 2018 palmuöljyn käytöstä tuotannossaan. Palmuöljyttömyys on keskeinen osa Estrellan vastuullisuusohjelmaa, jolla pyritään hillitsemään ilmastonmuutosta sekä suojelemaan luonnon monimuotoisuutta ja uhanalaisia eläinlajeja. Palmuöljy on korvattu ympäristön kannalta paremmilla vaihtoehdoilla: Pähkinätuotteissa 100 % auringonkukkaöljyllä ja mikropopcorneissa auringonkukka-salpuunöljysekoitteella.

Estrella tukee World Land Trustin ilmaston- ja ympäristönsuojeluun liittyvää hanketta ja on ollut mukana rahoittamassa luonnonsuojelualueen laajennusta Malesian Borneossa osana vastuullisuusohjelmaansa. Alueella viljellään öljypalmua laajassa mittakaavassa, mikä uhkaa ainutlaatuisten kasvi- ja eläinlajien säilymistä sekä aiheuttaa mittavia kasvihuonepäästöjä.

Kaipaatko lisätietoja Estrella-tuotteista? Ota yhteyttä:

Nanna Järvinen
Markkinointijohtaja / Estrella Oy

Puhelinnumero: 040 586 2363

Sähköposti: nanna.jarvinen@estrella.fi

Tuotenäytteet voi tilata osoitteesta:

Christa Tavan, Paloma Communications, christa.tavan@paloma.fi



ILON TÄHDEN