

Pressmeddelande

AAK:s bageri- och konfektyrinnovationer bäst i Europa

AAK har nöjet att meddela att TROPICAO™, företagets revolutionerande choklidlösning, och Akopastry HP, AAK:s senaste innovation inom bagerisegmentet, båda har erhållit utmärkelser vid Food ingredients Europe Innovation Awards i Paris, Frankrike. TROPICAO™ utsågs till bästa konfektyrinnovation, medan Akopastry HP fick priset för bästa bageriinnovation.

TROPICAO™ har utvecklats för att stå emot värmerelaterad blomning, den vanligaste orsaken till klagomål på choklads kvalitet i varma klimat. Med AAK:s innovativa lösning kan chokladtillverkare i till exempel Latinamerika, Asien och Mellanöstern producera choklad som står emot blomning samtidigt som det behåller sina sensoriska egenskaper.

Produkter med Akopastry HP, som har utvecklats för att förbättra kostnadseffektiviteten för puff pastry-produkter, visar betydande kostnadseffektivitet. De visar dessutom en förbättrad struktur och näringsprofil.

”Det här är ett stort erkännande av våra unika lösningar till bageri- och konfektyrindustrierna, men även av teamen bakom innovationerna”, säger Anne Mette Olesen, AAK:s Chief Marketing Officer. ”Det är med stor stolthet vi tar emot de här utmärkelserna.”

Food ingredients Europe startade 1986 och är en global mötesplats inom livsmedelsindustrin. Evenemanget arrangeras vartannat år i en större europeisk stad.

Juryn för Food ingredients Europe Innovation Awards delade ut nio olika utmärkelser för att uppmärksamma innovativa företag inom den europeiska livsmedelsindustrin.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Fredrik Nilsson
Finansdirektör
Tfn: +46 40 627 83 34
Mobil: +46 708 95 22 21

Anne Mette Olesen
Chief Marketing Officer
Tfn: +46 40 627 83 14
Mobil: +46 708 39 93 14

Informationen lämnades för offentliggörande den 2 december 2015, kl. 08:50 lokal tid.

AAK är en ledande leverantör av värdeskapande vegetabiliska oljor och fetter. Vår expertis inom oljor och fetter i livsmedelsapplikationer, vårt stora utbud av olika råvaror samt vår breda processkapacitet ger oss möjlighet att utveckla innovativa och värdeskapande lösningar inom många industrier, däribland konfektyr, bageri, mejeri, barmmat, kosmetik och foodservice. AAK:s beprövade expertis är baserad på mer än 140 års erfarenhet inom oljor och fetter. Vår unika produktutveckling i nära samarbete med våra kunder kombinerar våra kunders kompetens och kunskap med våra egna kapaciteter för hållbara resultat. AAK:s aktier är noterade på NASDAQ OMX Stockholm och vårt huvudkontor finns i Malmö, Sverige. AAK har 19 olika produktionsanläggningar, försäljningskontor i fler än 25 länder och fler än 2.700 anställda. Vi är AAK – The Co-Development Company.