



Pressinformation, produktfakta

Solna, 28 augusti 2014

Höstens matnyheter från ICA

Inför årets mathöst lanserar ICA flera nyheter inom både mat och dryck. Bland nyheterna finns torra och syrliga måltidsdrycker för vuxna smaklökar och snabblagade långkok av färska, förberedda råvaror – tips till höstens söndagsmiddagar.

Alkoholfria måltidsdrycker med vuxna smaker

ICA Selection söt äppelmust

Denna lite sötare must har en intensiv äppelsmak som är fyllig och söttfruktig med toner av honung och valnötter. Den här musten passar extra bra till fisk, grönsaker och nötkött och innehåller 100 % äppeljuice av merparten röda äpplen. Musten är från leverantören Kullamust på Kullahalvön i Skåne och kommer i glasflaska á 63 cl.

ICA Selection syrlig äppelmust

Denna lite syrligare must är mycket aromatisk och doftar av solmogna gröna och gula äpplen och fläderblom. Musten passar extra bra till fläsk, fisk och nötkött och innehåller 100 % äppeljuice av merparten gröna äpplen. Musten är från leverantören Kullamust på Kullahalvön i Skåne och kommer i glasflaska á 63 cl.

ICA Selection torr päroncider

Denna torra päroncider har en smakkarakter av mogna päron, fläder och krusbärs smak med en balanserad fruktsyrighet. Cidern är torrare än den cider vi är vana vid att hitta i dryckeshyllan och har en mer vuxen smak och gör sig bra till mat. Cidern passar extra bra till kyckling och grönsaker. Den innehåller 0,5 % alkohol, men klassas som alkoholfri. Cidern är från leverantören Kivik och kommer i glasflaska á 63 cl.

ICA Selection halvtorr äppelcider

Denna halvtorra äppelcider har en smakkarakter av söttfruktig och fyllig smak från söta äpplen, samtidigt som den har nyanser av äppelskal och uppfriskande toner av fläder. Cidern passar extra bra till fläsk och fisk. Den innehåller 0,5 % alkohol, men klassas som alkoholfri. Cidern är från leverantören Kivik och kommer i glasflaska á 63 cl.

ICA Selection kolsyrat vatten med smak av Rieslingdruva

Som första aktör i Sverige lanserar ICA mineralvatten med karakter från den klassiska Rieslingdruvan. Det är ett lätt kolsyrat mineralvatten med viss sötma och en något torr nyans. Vattnet har en ton av äpplen, hallon och viss syrlighet från vinbär och är speciellt framtaget för att drickas tillsammans med mat. Drycken passar särskilt bra till kyckling och vegetariska rätter.



Utmärkt svenskt kött och snabblagade långkok

ICA Utmärkt Svensk nötfärs

I sortimentet Utmärkt Svenskt finns kött från utvalda svenska gårdar och djur vilket ger extra mört och smakrikt kött. Nötköttet är från stut, kviga, ungo eller ko som har mörare och mer smakrikt kött än ungtjur, som annars är vanligast i köttdisken. I sortimentet finns både klassiker som entrecôte och spännande styckningsdetaljer som luffarbiff, flappstek och rumpstek. På förpackningarna finns smakklockor som visar hur mört och smakrikt köttet är. I höst lanseras Utmärkt Svensk nötfärs med något högre fetthalt, 15 %, och med hög smakintensitet. Färsen är mer grovmald än traditionellt, vilket gör att den passar extra bra till hemgjorda hamburgare och pannbiffar.

ICA Rätt Enkelt Griskind slow cooked

Nu lanseras trendig griskind i sortimentet Rätt Enkelt. Griskinden är av svenskt gris och har tillagats på låg temperatur, vilket gör den mör nog att äta utan kniv. Köttet är färdigkryddat och kan enkelt värmas i micro eller kastrull. Griskinden passar perfekt att servera med en smakrik rotfrukts- och potatispuré, rökig baconsky och smörstekt svartkål.

ICA Rätt Enkelt Nötkind slow cooked

Nu kommer även mustig, mör och smakrik nötkind av svenskt nötkött som tillagats på låg temperatur. Köttet är färdigkryddat och kan enkelt värmas i micro eller kastrull. Serveras förslagsvis med rödvinssås, stekta smålökar och broccoli- och potatisstomp.

ICA Rätt Enkelt Beef Chili slow cooked

ICA Rätt Enkelt är ett sortiment med färska, förberedda råvaror och rätter, som är en smart genväg för den goda måltiden. I sortimentet finns till exempel pulled pork och pulled chicken. Nu kommer uppföljaren till pulled pork, gjord på högrev av svenskt nötkött istället för svenskt fläskkött. Köttet är tillagat på låg temperatur i 10 timmar och mört nog att dra isär och äta i bröd. Ett tips är att tärna köttet i större bitar och snabbkoka en chiligröta med bönor och grönsaker. Köttet är färdigkryddat, men i kartongen medföljer kryddor till chiliälskaren att addera efter tycke och smak.

ICA Nötkorv Anchochili & Citron

Nu lanseras en ny kryddkorv med den spännande smaksättningen anchochili och citron. Korven är av uteslutande svenskt nötkött och har en köttmängd på 78%. Smaken är kryddig med viss hetta och en balanserad syra. En del av de animaliska fetterna har ersatts med vegetabilisk olja vilket ger en saftig korv med lägre andel mättat fett. Servera till salladen, pytten eller i höstgrytan.

Samtliga produktnyheter lanseras från vecka 37 i ICA-butiker runt om i landet.

Mer information

Frida Larsson, ICA Sverige AB, e-post: frida.larsson@ica.se

ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52