

ICA

GRILLRAPPORTEN

Svenskarnas grillvanor och sommarens grilltrender

2016

Årets grilltrender enligt ICA

Sammanfattning

ICA har tillsammans med TNS-SIFO kartlagt svenskarnas grillvanor och ihop med Johan Swahn, kock och specialist sensorisk marknadsföring, spanat kring sommarens stora grilltrender.

25%
grillar så ofta
de kan

Inspiration från När & Fjärran

Svenskarna har i alla tider inspirerats av smaker, råvaror och maträtter från alla världens hörn. Från vardagshjälten spaghetti med köttfärssås och lunch-sushin till grillfavoriterna hamburgare och grillspett. I år fortsätter vi inspireras av smaker från andra länder och deras sätt att grilla. **Läs mer på sid 8**

"Vi vågar experimentera mer med nya smaker från andra delar av världen när vi grillar. Grillen gör det helt enkelt lättare att bryta sina invanda beteenden och smakmönster."

Leif Grönlund, kock ICA Köket

Rimma, pickla, rök!

Att använda sig av traditionella och naturliga metoder för att smaksätta och tillaga råvaror är något som många kockar och matlagningssintresserade vurmar för just nu. I sommar provar vi att rimma köttet innan vi lägger det på grillen, vi picklar våra grönsaker och använder olika sorters trä och spån för att ge en härlig röksmak till det vi grillar. **Läs mer på sid 10**

Den sociala grillen

Den sociala matlagningstrenden är stark och på de hetaste krogarna äter man vid så kallade community tables eller långbord. Samtidigt blir vi mer individualistiska och vill att maten vi äter ska anpassas till just våra preferenser, dieter och intoleranser. Grillen blir i år den perfekta samlingsplatsen för olika människor och smaker att mötas kring. **Läs mer på sid 12**



60%

av svenskarna vill grilla
mer svenskt kött

59%

vill grilla mer
grönsaker i år

49%

av svenskarna vill lägga mer
ekologiska råvaror på grillen

Svenskarnas grillvanor i siffror

Hälften av svenskarna tar fram grillen i maj (53%) och juli är den största grillmånaden då 85% av svenska befolkningen grillar. 13% av svenskarna grillar året om.

39% av svenskarna svarar att de helst grillar på helgen och 23% på semestern. 1 av 4 svenskar svarar att de grillar så ofta de kan.

Svenskarnas största utmaningar vid grillen är att få all mat klar samtidigt (50%) och att få råvaran rätt grillad (40%).

När svensken får välja de platser hen helst grillar på, blir hemma i trädgården favoriten (54%) följt av på altanen (36%) och hemma hos släkt och familj (22%).

När svenskarna får ange de saker som de oftast lägger på grillen som huvudrätt, ökar de som svarar grönsaker från 37% förra året till 47% i år.

I år vill 49% av svenskarna lägga mer ekologiska råvaror på grillen och 47% anger att svenskt ursprung är den viktigaste faktorn när de köper kött till grillen.

Av de som anger att svenskt ursprung är den viktigaste faktorn när de väljer kött, anger 71% att de väljer svenskt för att stötta svenska lantbrukare.

59% vill grilla mer grönsaker i år.

Var femte svensk (21%) vill grilla mindre kött i år. 1 av 3 svenskar anger även att just grönsaker är något de grillar *mer* av idag jämfört med tidigare, medan var femte svensk säger att de grillar *mindre* korv (22%) och fläskkött (19%) idag jämfört med tidigare.

60% av svenskarna vill grilla mer svenskt kött och 52% vill grilla mer svenska grönsaker i år.

Grillrapporten visar att var fjärde svensk (24%) är nyfiken på att grilla med smaksatt rök/trä.

När svenskarna ska beskriva sin grillfest så ska den helst vara lugn med vänner (41%).

När svenskarna väljer vilken idrottspersonlighet de helst bjuder in till sin grillfest är Zlatan favoriten, men med Sanna Kallur på en stark andraplats.

Kolgrillen dominerar fortfarande de svenska hemmen: 83% av svenskarna äger en kolgrill medan 24% äger en gasolgrill och 11% en elgrill.

55% av svenskarna anger att det grillverktyg de använder mest under grillsäsongen är grilltången.

Grillrapporten 2016

Årets grilltrender enligt ICA

Äntligen grillsäsong!

85% av
svenskarna
grillar i juli

Nu är våren snart här och med den, den efterlängtnade grillpremiären. Hälften av svenskarna tar fram grillen i maj (53%) och juli är den populäraste grillmånaden, då hela 85 procent av svenskarna grillar.

Grillningen är till stor del fortfarande förknippad med att vara ledig och ha mer tid att lägga på matlagningen. 39 procent av svenskarna svarar att de helst grillar på helgen medan 23 procent helst grillar på semestern. 1 av 4 svenskar svarar att de grillar så ofta de kan. I Västsverige är man än mer grilltokig, där svarar 1 av 3 att de grillar så ofta de kan.

Svenskar älskar sin grill och 69 procent av svenskarna anger att de grillar fläskkött när de får välja de fem saker de oftast grillar. Samtidigt ökar de som anger att de oftast lägger grönsaker på grillen från 37 procent förra året till 47 procent i år. Nästan var tredje svensk (30%) anger att just grönsaker är något de grillar *mer* av idag jämfört med tidigare och var femte svensk säger att de grillar *mindre* korv (22%) och fläskkött (19%) idag.

Svenskens intresse för mat verkar inte vika, utan vi blir allt mer intresserade av att prova nya tillagningsmetoder och hämtar ny och spännande inspiration från länder och kulturer långt bort. Vi blir också allt mer noggranna med vad vi stoppar i oss. Att äta och grilla hälsosamt fortsätter vara viktigt för många svenskar, samtidigt som vi bryr oss allt mer om råvarornas ursprung och hur de har producerats, vilket vi tydligt kan se när vi jämför årets siffror mot 2014 års siffror. I år vill 49 procent av svenskarna lägga mer ekologiska råvaror på grillen, jämfört med 39 procent för två år sedan, och 47 procent anger att svenskt ursprung är den viktigaste faktorn när de köper kött till grillen, jämfört med 36 procent 2014.

Svenska hushållens
topp 5 grönsaker
på grillen är: majs,
svamp, lök, paprika
och tomat.

I en tid av orolighet i samhället blir måltiden och grillen något att samlas kring. Här kan vi möta nya kulturer, dela med oss av våra erfarenheter och smaker. Att grilla, en uråldrig matlagningsmetod som används i hela världen, är ett tillfälle för alla att vara med och grilla just det de gillar, vare sig det är halloumi eller en flintastek. Så passa på att ordna en ordentlig grillfest i år, bjud in familj, vänner och grannar. Låt alla ta med det de har hemma, hjälps åt med förberedelserna och njut av sällskapet i kombination med den härliga doften från grillen!

Recept

4 portioner

Tillagningstid: under 60 minuter

Halloumi- och persikosallad med yoghurt och bönor

Grönsaker

600 g färskpotatis
150 g haricots verts
4 salladslökar
1 kruka mynta
2 förp (à 200 g) halloumi
2 msk olivolja
2 persikor
1 msk honung
65 g rucola
1 dl pumpakärnor

Dressing

1 citron, skal och 2 msk saft
1/2 msk honung
1/2 tsk senapspulver eller dijonsenap
1 msk olivolja
salt och peppar

Till servering

2 dl matyoghurt
grillat bröd

1. **Grönsaker:** Borsta, skölj och koka potatisen. Låt den svalna och dela den i halvor.
2. Ansa och koka börnorna mjuka i saltat vatten.
3. **Dressing:** Riv det yttersta skalet av citronen och pressa ur saften. Blanda citronsaft och -skal, honung, senap och olivolja, smaka av med salt och peppar.
4. **Grönsaker:** Ansa och skiva salladslöken. Grovhacka myntan.
5. Skär halloumin i skivor, pensla dem med hälften av olivoljan och grilla osten på ett riktigt hett grillgaller.
6. Dela persikorna, kärna ur och skär dem i klyftor. Pensla klyftorna med resten av olivoljan och grilla dem. Lägg dem på en tallrik och ringla över honungen.
7. Blanda potatis, bönor, salladslök, mynta, halloumi, persikor, rucola och pumpakärnor. Vänd ner dressing, smaka av med salt och peppar.
8. Servera salladen med yoghurt och grillat bröd.



Inspiration: Hälsosamt på grillen

Hälsotrenden visar inga tecken på att avta – tvärtom! 37 procent av svenskarna vill i år laga mer hälsosamma rätter på grillen. För svenskarna innebär det att lägga mer grönsaker, fisk och kyckling på grillen. 59 procent av svenskarna vill grilla mer grönsaker i år. Satsa på en lite hälsosammare grill genom att göra grönsaksspett, prova att grilla bönburgare eller grilla sommarens primörer med hjälp av en grillpanna direkt på grillen.

Inspiration från När & Fjärran

Svenskar har i alla tider inspirerats av smaker, råvaror och maträtter från alla världens hörn. Från vardagshjälten spaghetti med köttfärssås och lunch-sushin till grillfavoriterna hamburgare och grillspett så har mycket av dagens svenska mat hämtats från andra länder. I år fortsätter vi inspireras av andra länder och deras sätt att grilla.

Mexiko, Marocko och Japan inspirerar

I flera år har toppkockar runt om i världen inspirerats av det nordiska köket. Nu tar nya länder och kulturer över som den största inspirationskällan för matlagningsintresserade. Det mexikanska köket har seglat upp som nummer ett för inspiration bland världens foodies. Restauranger som Pujol i Mexico City och Cosme i New York skapar haute cuisine av traditionell mexikansk mat. Ge grillen en mexikansk twist genom att grilla fläskkött som du sedan skär i mindre bitar och serverar i mjuka majstortillas med rå lök, koriander och pico de gallo.

En annan stark inspirationskälla är det japanska köket där man har en tradition av att grilla såväl skaldjur och fisk som kyckling. Japansk matkultur är mycket mer än sushi, så prova att ta in japanska influenser till grillkvällen. Ska man lyssna på trendspanarna så är det just sjögräs, nori, som är en av 2016 års hetaste smaksättare inom matvärlden.

Duka med inspiration från Marocko

"I år har jag inspirerats av vackra kakelmönster från Marocko, där det blå ger en härlig medelhavskänsla till grillkvällen."

Pia Lindblad, designer ICA Special



Men vi väljer kött härifrån!

Samtidigt som vi inspireras av andra länders tillagningsmetoder och smaksättningar när vi grillar, så visar årets grillrapport att svenskt ursprung är den viktigaste faktorn när vi väljer kött till grillen (47%). Trenden att vilja välja svenskproducerat ses även när svenskarna köper frukt och grönt till grillen, där 22 procent anger att svenskodlat är den viktigaste faktorn när de handlar, att jämföra med 12 procent i förra årets grillundersökning. Bland de som anger att svenskt ursprung är den viktigaste faktorn när de väljer råvaror så är den främsta anledningen till detta att man vill stötta svenska lantbrukare (71%).



Tips!

Lägg svenskt kött med smak av Sydamerika på grillen! Prova till exempel ICA Selection Färskorv med smak av Rökt Paprika & Vitlök eller Jalapeño & Oregano.

Recept

4 portioner till förrätt Tillagningstid: under 45 minuter

Kammusslor med norimajonnäs och sesammarinerade groddar

Musslor

2 förp (à 200 g) frysta kammusslor
8 träspett
salt och peppar

Norimajonnäs

1 noriblad
1 dl majonnäs
1 tsk japansk soja

Grönsaker

1/2 gurka
1 msk sesamfrön
1 röd peppar
100 g munggroddar
1/2 msk strösocker
1 msk ättika, 12%
2 msk sesamolja
1 huvudsallad

1. **Musslor:** Tina musslorna och plocka eventuellt bort muskeln på sidan.
2. Lägg träspetten i kallt vatten ca 10 minuter.
3. **Norimajonnäs:** Koka upp vatten i en kastrull och ta den från plattan. Lägg i noribladet, låt stå 5 minuter. Lyft upp bladet och låt vattnet rinna av. Mixa bladet tillsammans med majonnäsen och sojan till en slät kräm.
4. **Grönsaker:** Skala, dela, kärna ur och skär gurkan i halvmånar.
5. Rosta sesamfröna i en stekpanna på medelvärme. Dela, kärna ur och finhacka chilin.
6. Blanda gurkan med sesamfrön, chili, groddar, socker, ättika och sesamolja. Krydda med salt och peppar.
7. Ansa salladen och bryt loss bladen.
8. **Musslor:** Trä upp ca 3 musslor på varje spett. Krydda musslorna med salt och peppar. Grilla spetten över mycket het glöd, ca 45 sekunder på varje sida.
9. Lägg de marinerade grönsakerna i salladsbladen på 4 tallrikar, lägg på ett spett och ringla över norimajonnäsen.

"I år lägger jag gärna svenska råvaror, från kött, fisk och fågel till grönsaker i säsong, på grillen. Det känns rätt i magen på fler än ett sätt!"

Leif Grönlund, kock ICA Köket



Gamla tillagningsmetoder på nya sätt

Rimma, pickla, rök!

Kockar på världsberömda restauranger som Noma och Fäviken har länge experimenterat med traditionella konserveringsmetoder som att rimma, pickla, torka, röka och lägga in råvaror för att få fram nya texturer och smaker. I år hittar dessa metoder in i svenskarnas kök. Grillrapporten visar att var tionde svensk (9%) är nyfiken på att rimma kött i år och var fjärde svensk (24%) är nyfiken på att grilla med smaksatt rök/trä.

Rimma

Att rimma, vilket egentligen innebär att salta, var från början en konserveringsmetod för att kunna förvara kött och fisk under längre perioder, men används idag främst för att göra råvaran extra mör samt för att få fram den goda smaken. Vi har alla upplevt en torr fisk eller köttbit på grillen, vilket beror på att animaliska proteiner släpper ifrån sig vätska vid upphettning. Genom att rimma köttet eller fisken binder proteinet både vätska och salt men även andra smaksättningar som man tillsätter rimlagen. Detta kan bidra till ett smakrikt, mörkt och saftigt kött. När du rimmar behöver du alltså inte marinera köttet, utan du tillsätter de kryddor och örter du vill att köttet ska ta smak av redan i rimlagen.

Tips!

Pickla din egen gurka till burgaren.

Blanda till en 1-2-3 lag som bas (1 del ättika, 2 delar socker och 3 delar vatten, låt sockret lösa sig). Krydda med det du gillar till exempel chili, ingefära, dill, pepparrot. Lägg i skivad gurka och låt stå i kylan över natten.

Recept

Tillagningstid: Över 60 minuter

Rimlag med fänkål, timjan och honung

ca 900 g pluma eller annat fläskkött
2 liter vatten
4 msk fänkålsfrö
1 msk torkad timjan
ca 20 hela svartpepparkorn
100 g (knappt 5 msk) salt
60 g (3 msk) honung

1. Koka upp vattnet. Stöt fänkål, timjan och svartpeppar i en mortel. Blanda salt, honung och kryddor med det heta vattnet och låt kallna.
2. Lägg köttet i rimlagen och rimma köttet i kylskåp 6–10 timmar.
3. Skölj med kallt vatten, torka med hushållspapper och låt gärna vila innan grillning. Grilla på indirekt värme tills innetemperaturen är 72°C.



"Boosta smaken på grillen genom att rimma! När vi rimmar binder proteinet (fisk, kyckling, fläsk) både vätska, salt och eventuella andra tillsatta aromer som gör att köttet får en saftigare konsistens, jämnare salta och förhöjd smak."

Johan Swahn, specialist sensorisk marknadsföring

Pickla

Metoder som att pickla, syra och lägga in olika typer av grönsaker har gått från att vara något vi gjorde för att klara matförsörjningen över vintern, till att bli något vi gör för den goda smakens skull. Fler och fler kockar inser vad metoden kan göra för att förhöja smakerna i råvaran. Restaurangen Bananas i Stockholm serverar till exempel en glasburk med picklade grönsaker medan man väntar på maten istället för den annars obligatoriska brödkorgen. Picklade grönsaker passar utmärkt som grilltillbehör till den klassiska hamburgaren men prova även att göra egen kimchi, den traditionella koreanska metoden att fermentera kål – passar perfekt att servera till grillat fläskkött!

Rök

Att röka råvarorna på grillen med olika slags trä och spån blir i år en allt mer populär metod för att förändra och förnya sin grillning. Den inbitne grillaren provar på att kallröka sitt eget bacon eller investerar i ett rökskåp. En röklåda är ett enkelt sätt att prova på röktrenden och sätta smak på såväl kött som grönsaker på grillen.



"Ett enkelt sätt att haka på röktrenden är att ställa en röklåda med rökfis på gallret i grillen. Den fungerar både med gasol- och kolgrill och ger en god lättrokt smak åt det du grillar."

Fredrik Pihl, produktchef ICA Special

Recept

4 portioner Tillagningstid: under 60 minuter

Kryddiga färsspett med citronmarinerad aubergine

Aubergine

2 små auberginer
salt
1 citron, skal och 2 msk saft
1 kruk persilja
1 msk honung
3 msk olivolja
svartpeppar från kvarn

Spett

1 vitlöksklyfta
500 g lamm- eller nötfärs
1/2 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 tsk spiskummin
1 tsk torkad mynta
1 ägg

Till servering: Grillat pitabröd, sallad och yoghurt smaksatt med ajvar relish

1. **Aubergine:** Skär ändarna av auberginerna, skiva dem i ca 1 cm tjocka skivor på längden. Lägg ut skivorna och strö salt på båda sidorna. Låt skivorna ligga och salta ur ca 15 minuter.
2. Riv det yttersta skalet av citronen och pressa ur saften. Hacka persiljan.
3. Blanda citronsaft och -skal, persilja, honung och olivolja.
4. **Spett:** Skala och riv vitlöken fint. Blanda färsen med vitlök, kryddor och ägg. Forma färsen till 8 "korvar" och trä upp dem på spett.
5. **Aubergine:** Grilla skivorna ca 1 minut på varje sida tills de blir mjuka och har fin färg.
6. Vänd ner de grillade aubergineskivorna i citronmarinaden, krydda med peppar och eventuellt med salt.
7. **Spett:** Grilla spetten sakta runt om 8-10 minuter eller tills innetemperaturen är 72°C.
8. Servera spetten med marinerad aubergine, grillat pitabröd och ajvaryoghurt.

Tips!

En bra genväg; lägg färdiga färsspett på grillen.



Den sociala grillen

Den sociala matlagningstrenden är stark och på heta krogar som Lazy Bear i San Francisco äter man vid så kallade community tables eller långbord. Det sociala inom matvärlden märks också genom trenden med social dining – helt enkelt att äta tillsammans och gärna med personer som man inte känner sedan tidigare.

Social dining – äta med främlingar

Succéserien Halv åtta hos mig har inspirerat många kompisgäng att turas om att laga en 3-rätters middag hos varandra och nu i vår har den svenska appen AirDine lanserats; ett AirBnB för hemmamiddagar där du antingen kan ordna en middag hemma hos dig eller gå på en middag hos en annan AirDine-användare. Hemmakrogar där en kock gör om sitt hem till en restaurang vid utvalda tillfällen, exempelvis David Enmark som driver David at Home, har även de bidragit till den sociala trenden. Det senaste året har initiativet Invitationsdepartementet blivit uppmärksammat för sin strävan att föra samman svenskar och invandrare över en middag för att öka integrationen.

Individualister tillsammans

Det är något med att laga mat och grilla tillsammans. När man grillar middagen kan alla vara delaktiga både i tillagandet och förberedelserna. I en tid med starka individualistiska värderingar vill vi att maten vi äter ska anpassas till just våra preferenser, dieter och intoleranser. Grillen blir i år det perfekta platsen för olika människor och smaker att mötas kring. Det är aldrig så lätt att laga mat till en köttälskare, en vegetarian och en vegan på samma gång som vid grillen!

En perfekt maträtt att laga tillsammans är burgare där alla får komponera ihop just sin favoritburgare. Årets grillundersökning visar att svenskarna fortfarande föredrar en klassisk hamburgare med nötfärs, bacon, cheddarost, hamburgerdressing, tomat, sallad och ketchup när de ska ange vad deras favorithamburgare består av. Men några bubblare på listan är halloumi, mozzarella och jalapeños. I år är en tredjedel (32%) av svenskarna sugna på att prova burgare med pulled pork/beef och var fjärde svensk vill prova kycklingburgare (23%).

Tips:

Prova ICA Gott livs nya smakrika vegetariska burgare. Ett perfekt grönt alternativ på grillen!



Recept

Högrevsburgare i små hembakta hamburgerbröd

Med srirachamajonnäs och limepicklad gurka och rättika med koriander.

Beräkna 130-180 g färs per portion, arbeta inte färsen mer än nödvändigt, utan forma den med så lite handpåläggning som möjligt. Krydda med salt och peppar på båda sidorna. Grillgallret måste vara rent och ordentligt hett när burgaren läggs på.

Srirachamajonnäs

(4 portioner) Tillagningstid: under 15 minuter

- 1 vitlöksklyfta
- 2 salladslökar
- 2 dl majonnäs
- 1 msk sriracha chilisås eller 2 tsk sambal oelek

1. Skala och riv vitlöksklyftan. Ansa och strimla salladslökarna fint.
2. Blanda vitlök, salladslök, majonnäs och srirachasås.

Limepicklad gurka med rättika och koriander

(8 portioner) Tillagningstid: under 30 minuter + 2 timmar eller 1 dygn

- 1 lime
- 1 1/2 dl strösocker
- 1/2 dl vatten
- 1/2 dl ättika, 12%
- 1 msk salt
- 1 gurka
- 5 cm rättika
- 1 kruka koriander

1. Pressa saften ur limen. Blanda limesaft, socker, vatten, ättika och salt. Vispa då och då tills socker och salt löst sig.
2. Skiva gurkan i ca 1/2 cm tjocka skivor. Skala rättikan. Dela den på längden och skär i tunna halvmåneskivor.
3. Blanda gurkan och rättikan med limelagen. Låt grönsakerna stå minst 2 timmar, helst i kyl över natten.
4. Hacka koriandern grovt och blanda den med grönsakerna.



Hamburgerbröd

(10 stycken) Tillagningstid: över 60 minuter

- 25 g färsk jäst
- 2 dl kallt vatten
- 1 dl mjölk
- 1 ägg
- ca 9 dl (495 g) vetemjöl special
- 2 msk strösocker
- 1 tsk salt
- 100 g smör

Till pensling

- 1 ägg

1. Smula jästen i en degbunke, gärna till en köksmaskin. Rör ut jästen med vattnet och mjölken. Vispa upp ägget och blanda ner.
2. Blanda mjöl, socker och salt i en bunke. Finfördela smöret i mjölblandningen. Blanda sedan ner det i degvätskan. Knåda degen ca 10 minuter. Täck bunken med handduk eller plastfolie. Låt degen jäsa ca 2 timmar.
3. Tryck ner degen med mjölad hand så att luften pressas ur och jäs ytterligare ca 1 timme.
4. Ta upp degen på mjölad bänk. Rulla ut degen och dela den i 10 lika stora bitar. Forma dem till runda bullar och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk ca 1 timme. Sätt ugnen på 200°C.
5. Vispa upp ägget och pensla bullarna. Grädda mitt i ugnen 15-20 minuter.
6. Låt bröden svalna på galler.

Inspiration: Bjud in till grillfest!

Nittiotalsklassikern knytkalaset är tillbaka och nu även vid grillen. Låt gästerna ta med sig vad de har hemma och hjälps sedan åt med förberedelserna och grillandet. När svenskarna ska beskriva sin grillfest så ska den helst vara lugn med vänner, vi grillar gärna tillsammans och involverar våra gäster i grillandet.

Med alla idrottshändelser i sommar finns det många tillfällen att grilla tillsammans med släkt och vänner innan viktiga matcher och tävlingar. När svenskarna väljer vilken idrottspersonlighet de helst bjuder in till sin grillfest blir det föga förvånande Zlatan, men med Sanna Kallur på en stark andraplats.



Recept 4 portioner Tillagningstid: under 15 minuter + 1 timme i kylskåp

Vit chokladyoghurt med mynta

100 g vit choklad
2 dl grekisk yoghurt
1/2 kruka mynta

1. Bryt chokladen i bitar och lägg den i en skål. Smält chokladen i mikrovågsugn eller i ett vattenbad på spisen. Rör ner lite i taget av yoghurten i chokladen till en slät kräm. Häll upp i en serveringsskål. Låt stå i kylskåp ca 1 timme.
2. Strimla myntan.
3. Toppa chokladyoghurten med mynta.

Chokladyoghurten passar perfekt att servera till grillad frukt såsom ananas, melon och persika.

Du har precis läst Grillrapporten 2016, en kartläggning över svenskarnas grillvanor och ICAs grilltrender för sommaren 2016. Undersökningen gjordes tillsammans med TNS-Sifo med över 1 000 respondenter från hela Sverige som uppgett att de grillar någon gång under året. Fältperiod 11-16 februari 2016.

Stort tack till Johan Swahn, Fredrik Pihl, Leif Grönlund, Lieselott Liljevik och Pia Lindblad på ICA som bidragit till intressanta samtal kring grillning.

KONTAKT

ICA Sverige AB, 171 93 Solna
ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52
www.icagruppen.se/media



Tips och inspiration i appen ICA Grilla, receptbroschyrer och på ica.se - och naturligtvis i ICA-butikerna.