

PRESSMEDDELANDE

Stockholm 2004-02-16

BONESTO FÅR AVTAL MED AMICA SOM DRIVER ÖVER 300 RESTAURANGER I SVERIGE.

Avtalet med Amica gör att ca 300 av Amicas restauranger nu får Bonestos produkter på menyn genom grossisten Servera. Amica har initialt valt att ta in följande av Bonestos soja-baserade ingredienser: Sojafärs, Soja strimlor och panerad soja Schnitzel. Det här är ett led i att öka intresset för god och hälsosam mat men också för att tillgodose den stora efterfrågan på vegetarisk mat, säger Rudi Seidler som är ansvarig för nya produkter på Amica. Han tillägger att 2004 är officiellt Hälsans år och det här blir en åtgärd för att Amica ska dra sitt strå till stacken.

Amica har tidigare provat Quorn, men sett att det är ett alternativ som ofta kostar mer än kött. Med Bonesto kan Amica nu servera god och hälsosam mat med bibehållen lönsamhet då Bonestos priser är mycket konkurrenskraftiga jämfört med andra vegetariska alternativ. En stor fördel med Bonestos sojaprodukter är att de ökar med över 4 gånger sin egen vikt efter marinering och tillagning.

Dessutom kan produkterna förvaras i rumstemperatur upp till 24 månader och tar således inte upp plats i de ofta överfulla frysarna.

Kvaliteten är mycket viktig för Amica som valde Bonesto dels för sina konkurrenskraftiga priser, men också för att dom har mycket god kvalitet på sina produkter. Kvaliteten har visat sig mycket god i olika tester. Bonesto fick högsta betyg och vann sin klass när tidningen Gott&Grönt gjorde ett stort test av vegetariska färsprodukter.

Dessutom var Bonesto leverantör av vegetariska rätter till Nobel-festen 2003, vilket känns otroligt bra och kanske har det givit oss ett erkännande som kvalitetsleverantör, säger Niclas Qvist på Bonesto.

Bonestos maträtter kommer att ingå som dagens vegetariska alternativ med jämna mellanrum. Amica gör upp en 12 veckorsmeny för sina 300 restauranger, kursgårdar och skolor och varje dag finns ett vegetariskt alternativ med på menyn. Chilli Sin Carne till exempel är en populär rätt som lär bli serverad med Bonestos sojafärs. Amica finns på flygplatser, sjukhus, kulturplatser, företag, affärscentrum, myndigheter, skolor, inom äldreomsorg och försvaret.

För mer information, kontakta Andreas Claesson: 08-504 407 40, andreas@bonesto.coB

För högupplösta bilder, <http://www.bonesto.com>

Bonesto betyder må bra och är ett livsmedelsföretag som inriktar sig på nyskapande vegetarisk mat baserad på sojaprotein. Företaget levererar främst till storkök, caféer och restauranger men även till livsmedelsbutiker i form av färdiglagade HMR-rätter. Produkterna säljs via grossist som torrvara i fem olika format (färs, grytbitar, strimlor, medaljonger, schnitzel) och som fryst panerad filé. Det är ett fullvärdigt alternativ till kött och fågel. Bonesto betyder: "Må bra" och det gör man verkligen av dessa livsmedel. Bonesto stod bakom de vegetariska alternativ under Nobelfesten då dom sökte en leverantör av hög kvalitet.