

Närodlade gourmetchips

ROOTFRUIT PRESENTERAR SIN FJÄRDE PRODUKT MED EN FEMTE SMAK – ROOTFRUIT UMAMI

Rootfruit utökar nu sitt sortiment och lanserar potatischips kryddade med Umami, den femte smaken. Umami är den minst kända av våra grundsmaker trots att den upptäcktes för över 100 år sedan av en japansk professor. Rootfruit Umami tillför en ny spännande smakupplevelse till kategorin gourmetchips och lyfter potatischips ytterligare en nivå.

Rootfruit Scandinavia, Laholmsföretaget bakom Rootfruitchipsen, har sedan starten 2007 utvecklat kategorin delikatesschips och bringat gourmetstatus till de närodlade snacksen. Med de bästa råvarorna och ett hantverkarmässigt produktionsled har chipsen fått en välförtjänt plats i tilltuggets finrum. Rootfruit Scandinavia var först ut med att lansera chips gjorda på betor och palsternackor, nu är de först ut i Sverige med att presentera smaken Umami på chips.

– Det är med glädje vi nu presenterar produkten för marknaden. Närproducerat, på lokala råvaror med en spännande smak – en svårslagen chipskombination. Vårt mål är att fortsätta ligga i framkant och ytterligare stärka vår position i chipshyllan på den skandinaviska marknaden, säger Hans Jacobsson, VD på Rootfruit Scandinavia.

Övriga smaker i sortimentet är: Parmesankryddade potatischips, Stilton blue-kryddade potatischips, Lättsaltade potatischips samt Rotfruktsblandning med palsternacka, rödbeta och potatis.

Produktinformation Rootfruit Umami

Potatisen skördas från bördiga fält i Halland, södra Sverige. De lagras sedan mörkt och svalt innan de friteras i svenskpressad rapsolja. Kommer i 90 grams påse. Cirkapris: 20 kronor
Chipsen är helt fria från konstgjorda tillsatser, glutamat samt maltodextrin.

Kort om Umami

Umami har länge betraktats som en egen smak i japansk och kinesisk kokkonst. Det var i början av 1900-talet som den japanska kemiprofessorn Kikunae Ikeda fann att smakreceptorerna i munnen uppfattade en femte smak – jämte de andra grundsmakerna sött, salt, surt och beskt. Smaken fick namnet Umami vilket betyder "välsmakande" översatt från japanska.

Kort om Rootfruit

Historien om Rootfruit började år 2005 då grundaren till företaget köpte rotfruktschips under en resa i Sydafrika. Han bestämde sig för att utveckla konceptet med svenska rotfrukter och idén till Rootfruitchipsen var född. År 2010 förvärvades Laholmschips AB med varumärket Gårdschips. All produktion sker i Laholm där potatis och rotfrukter skördas från bördiga fält för att sedan varsamt friteras och ge chips av högsta halländska kvalitet.