

Pressmeddelande 2017-11-14



EatGood: Lightfry tar följdorder till nötkoncept i Holland

EatGood Sweden AB har erhållit order om ytterligare tre Lightfry enheter för leverans till Hollands största livsmedelskedja för fortsatt satsning på nötkonceptet. Detta är en förberedande beställning inför en större utrullning under 2018 i Holland. Vi inväntar information under slutet av 2017 avseende volym för 2018 men indikationen är på över 50 enheter.

Nötkonceptet är ett projekt som vi jobbat på under en längre tid och nu ser vi att frukterna av detta långsiktiga arbete ger resultat. Vi ser också potentialen på sikt att kunna sprida de positiva erfarenheterna av att "frittera" nötter utan olja till andra kunder i Holland men även att sprida denna framgång till andra internationella marknader. Fördelarna är många då våra kunder kan frittera utan kostsam infrastruktur avseende fettavskiljare, ventilationssystem i rostfritt samt brandsläckningssystem. Men det bästa av allt är att smakerna från nöterna kommer fram ännu mer intensivt och naturligt genom processen med varmluft då nöterna "fritterar" sig själva i sin egna olja.

För ytterligare information:

Kontakta Henrik Önnermark, VD EatGood Sweden AB, tel: 073-687 21 26,
E-post: henrik@eatgood.se

Informationen i detta pressmeddelande är sådan som EatGood Sweden AB är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 14 november 2017.

Kort om EatGood

EatGood Sweden AB har utvecklat Lightfry-ugnen för att tillaga mat så som pommes frites utan frityrolja, vilket påverkar arbetsmiljön positivt för de som arbetar i restaurangköken men framförallt ger betydligt nyttigare mat för konsumenterna. EatGood står inför en kommande expansion av verksamheten med möjlighet till försäljning på en internationell marknad till ett antal större kunder inom snabbmatsbranschen och restaurangbranschen samt andra matställen så som skolor, sjukhus, och personalmatsalar