



2016-09-02 10:35 CEST

Från Burträsk och Vindeln med kärlek: Västerbottensost® Vindelnrökt®

För första gången på 144 år lanseras nu Västerbottensost i ny smak. I stolt samarbete möts två norrländska mathantverk i Västerbottensost Vindelnrökt som snart gör entré i svenska butiker.

[Västerbottensost® Vindelnrökt®](#) – från idé till verklighet

Pressbild: http://www.norrmejerier.se/Gemensamt/Bilder/Pressmaterial/VB_bilt_165g_sta%CC%8Aende_vindelno%CC%88kt_skugga.jpg

Både Västerbottensost och Vindelnrökt är norrländska mathantverk med lång historia och tradition, Västerbottensost från Burträsk sedan 1872, och Vindelnrökt med anor från 1917. Det var hos Vindelns Rökeri idén först kom till och som efter ett gemensamt utvecklingssamarbete nu förverkligas.

– Det känns verkligen kul att kunna presentera en Västerbottensost som fått möta röken från alvedseldade ugnar hos Vindelns Rökeri, en smakupplevelse som vi är mycket stolta över och som vi längtat efter att få dela med oss av, säger Helena Ahlgren, Brand Manager, Västerbottensost.

– Under ett kreativt möte framträdde idén om att föra samman två genuina, västerbottniska varumärken i en produkt. Vi gillar att ta ut svängarna och testa nya saker och detta kändes direkt som en bra matchning, turligt nog var intresset ömsesidigt och resten är, som man brukar säga, historia, säger Robin Karlsson, Fläskhandlare, Vindelns Rökeri.

Vindelnrökt Västerbottensost är lagrad i minst 14 månader innan den sedan kallröks på Vindelns Rökeri. Den har en god, unik smak med tydlig rökighet som passar i all slags matlagning såväl som på ostbrickan. Vindelnrökt Västerbottensost kommer i gourmetbit på 165 gram.

Presenteras i samband med Umeå Smakfestival – tillsammans med ytterligare en nyhet

Västerbottensost Vindelnrökt kommer att finnas i butik från och med v.38. Innan dess kommer den att kunna avnjutas under invigningen av Umeå Smakfestival den 8 september, där kocken Victor Linder presenterar nya spännande recept med möjlighet för besökarna att provsmaka. Västerbottensost Vindelnrökt kommer även att finnas till försäljning hos delikatessbutiken DuÅ under festivaldagarna som en förhandslansering för nyfikna Umeåbor.

Under sommaren har även besökare vid Västerbottensost besökscenter fått möjlighet att provsmaka och köpa Vindelnrökt Västerbottensost, något som blev en oväntat stor succé. Osten sålde helt enkelt slut. Två gånger.

Utöver denna spännande och kallrökta nyhet lanseras även Västerbottensost® Extra Lagrad, som har fått vila sig i form i hela 24 månader. Även denna nyhet kommer att finnas på plats att avsmakas under

invigningen av Umeå Smakfestival. Västerbottensost Extra lagrad kommer precis som Vindelnrökt Västerbottensost att finnas i butik vecka 38, i gourmetbit på 165 gram, samt som helost på 18 kilo.

Kort om Västerbottensost

Bakom receptet på den älskade osten står mejerskan Ulrika Eleonora Lindström. År 1910 registrerades W-varumärket för Västerbottensost hos Patent- och registreringsverket. Men det var flera år tidigare, runt år 1872, som receptet till Västerbottensost kom till. Ingen vet varför det nu bara går att tillverka Västerbottensost på det lilla mejeriet i Burträsk, om det är husfloran som är unik för Burträsk eller om det beror på andra faktorer. Men en sak är säker, osten är lika älskad idag som för 100 år sedan. ☒ Västerbottensost har med sin unika smak och höga kvalitet fått ett gott rykte ute i världen. Det är många som efterfrågar den mytomspunna osten och varje år kommer det in frågor till Västerbottensost runt förutsättningar för export. ☒ Västerbottensost är ett av Norrmejerier registrerat varumärke och har lanserats i bland annat England och Finland. Tack vare Västerbottensost blev Norrmejerier 1990 utnämnd till Kunglig Hovleverantör, en titel som kännetecknar hög svensk kvalitet.

Kort om Vindelns Rökeri

År 1917 startade charkuteristen Karl-Magnus Lindgren ett slakteri och rökeri i västerbottniska Vindeln. Under hundra år har hans arv först vidare i samma anda, och vi som driver Vindelns Rökeri idag, Fredrik Jonsson och Robin Karlsson, är mäktigt stolta över att få vara en del av det. Vi använder fortfarande de handmurade originalugnarna och jobbar enligt samma recept och metod som när den första röken steg ur skorstenen på Hantverkarvägen i Vindeln. Alvedseldade ugnar. Prima råvaror från gris, nöt och vilt, gärna från närliggande gårdar. Inga smaktillsatser utöver salt.

Att behålla småskaligheten och hantverkstraditionen är viktigt för oss. Det är ju så den balanserade sältan och kraftfulla rökigheten i Vindelnrökt har utvecklats. Idag får vi ge dig som väljer medvetet en smakupplevelse med en alldeles speciell karaktär. Enkel, genuin mat som tar för sig rejält. Det gillar

vi.

Om [Norrmejerier](#)

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av cirka 500 lokala bönder varav 400 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter drygt 500 årsanställda och omsätter ca 1,8 miljarder kronor per år.

För mer information kontakta:

Helena Ahlgren, Brand Manager, Västerbottensost, e-post:
Helena.Ahlgren@norrmejerier.se, telefon: 070- 108 00 51, 090-18 29 44

Robin Karlsson, Fläskhandlare, Vindelns Rökeri, e-post: robin@vindelnrokt.se,
telefon: 0933-100 47

För praktiska frågor, högupplösta bilder etc, kontakta:

Jens Elfsberg, Wenderfalck, e-post: jens.elfsberg@wenderfalck.com, telefon:
0707-94 10 56

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av cirka 500 lokala bönder varav 400 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och

Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter drygt 500 årsanställda och omsätter ca 1,8 miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997