



2010-01-18 07:00 CET

## Norrmejerier nominerat till Signumpriset

**Norrmejerier har med varumärket Verum blivit nominerat till Signumpriset 2010. En prestigefylld nominering som belönar långsiktig varumärkesvård framför enstaka kampanjer.**

Signumpriset som är instiftat av immaterialrättskonsulten Groth & Co delas i år ut för 16:e gången till det företag som bäst vårdar sitt varumärke i samband Varumärkesdagen den 21 januari 2010 på Bonnier Conference Center i Stockholm.

- Vi är jättestolta över att bli nominerade till detta fina pris. Särskilt roligt är det att det är det långsiktiga arbetet som uppmärksammas, ett arbete som kanske inte syns lika mycket som enskilda kampanjer men som är minst lika viktigt säger Maria Skogelid, Brand manager för Verum på Norrmejerier.

Tidigare vinnare av Signumpriset är Volvo, Ramlösa, Tetra Pak, Statoil, Bang & Olufsen, Atlas Copco, Carlsberg, ITT-Flygt, AGA, SvD, Absolut Vodka, ICA, Löfbergs Lila, Marimekko och Fjällräven.

För mer information kontakta:

Maria Skogelid, Brand Manager

070-5601579

[maria.skogelid@norrmejerier.se](mailto:maria.skogelid@norrmejerier.se)

---

## Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek Förening är norrlänningarnas mejeri. Vi förädlar årligen ca 190 miljoner kg norrländsk mjölk på våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till högklassiga mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. Vi har unika varumärken som Västerbottensost®, Verum®, Gainomax® och JOKK® bärdryck. Norrmejerier ägs av ca 800 bönder i Norrbotten, Västerbotten och Västernorrland som med sin verksamhet skapar en levande landsbygd. Vi sysselsätter ca 470 årsanställda och omsätter ca 1,7 miljarder kronor per år.

## Om Verum

Verumsortimentet har sitt ursprung i unika mjölksyrabakterier från norra Västerbotten. Produkterna är framtagna och tillverkade av Norrmejerier i samarbete med en forskargrupp vid Umeå Universitet. Verum Hälsoyoghurt och Verum Drickyoghurt innehåller den patenterade mjölksyrabakterien *Lactobacillus rhamnosus* LB21 och Verum Hälsofil innehåller den patenterade mjölksyrabakterien *Lacococcus lactis* L1A som båda balanserar bakteriefloran i magen.

## Kontaktpersoner



### **Kristina Stiernspetz**

Presskontakt

Kommunikationschef

[kristina.stiernspetz@norrmejerier.se](mailto:kristina.stiernspetz@norrmejerier.se)

0730616433

090182997