



2012-11-14 08:29 CET

# Verum Hälsofil blåbär 3,5 % guldmedaljör i internationell mejeritävling

***I går, tisdag 13 november, korades Verum Hälsofil 3,5 % blåbär till vinnare i den årliga mejeritävlingen Danish International FOOD Contest på Foodtech-mässan i Herning, Danmark. Verum Hälsofil 3,5 % blåbär vann i kategorin smaksatt fil.***

*I dagarna pågår Foodtech-mässan i Herning. Foodtech är en årlig, internationell mejerimässa. Varje år utses vinnare i fler olika matkategorier – bland annat flera kategorier av fil. Årets vinnare i kategorin smaksatt fil är alltså Verum Hälsofil blåbär 3,5 % som därmed knep förstaplatsen från bland annat Danskägda Arla och Norska Tine mejerier.*

*– Vi är självklart både glada och stolta över att Verum Hälsofil blåbär 3,5 % tagit hem detta prestigefulla pris. Det är en bekräftelse på att Verum står för högsta kvalitet när det kommer till såväl konsistens som smak och doft, säger Maria Skogelid, Brand Manager, Verum.*

Produkterna som är med och tävlar bedöms på kriterierna; yttre, konsistens, lukt & smak samt huvudkaraktär. Verum Hälsofil blåbär 3,5 % tilldelades högsta betyg (15,0) i samtliga kategorier.

Verum är ett av Norrmejerier registrerat varumärke.

För mer information om Foodtech: <http://www.foodtech.dk/FoodTech-12.aspx>

För mer information om Danish International FOOD Contest:  
<http://www.foodcontest.dk>

#### **För mer information om Verum, kontakta:**

Maria Skogelid, Brand Manager, Verum, e-post:  
maria.skogelid@norrmejerier.se, telefon: 090-18 29 37

#### **För praktiska frågor, produktprov, högupplösta bilder etc, kontakta:**

Emma Lundskog, e-post: emma@wenderfalck.com, telefon: 0736-24 19 17

#### **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 *Lactococcus lactis* L1A som båda balanserar bakteriefloran i magen.

[www.verum.se](http://www.verum.se)

---

## Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri. Vi förädlar årligen ca 200 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®, Fjällfil®, Fjällyoghurt®, Gainomax®, Norrglimt® och JOKK® bärdryck. Norrmejerier ägs av ca 610 bönder i Norrbotten, Västerbotten och Västernorrland, sysselsätter ca 470 årsanställda och omsätter drygt 1,8 miljarder kronor per år.

## Kontaktpersoner



### **Kristina Stiernspetz**

Presskontakt

Kommunikationschef

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

0730616433

090182997