

En klimatinsats har aldrig smakat bättre

# Purplyfärs – Framtidens färs från havet

Extremt lågt klimatavtryck på endast 0,22 kg CO<sub>2</sub>-ekv/kg Purplyfärs

Tänk dig att laga dina klassiska rätter – lasagne, köttbullar, hamburgare – men med ett betydligt lägre klimatavtryck.

Tillverkad av Ciona, ett marint djur som odlas hållbart i svenska fjordar, erbjuder Purply samma smak och funktion som traditionell färs – men med havet som ursprung.

Odlingen kräver varken foder, kemikalier eller färskvatten – och hjälper samtidigt till att minska övergödning i näringsrika vatten.

Ciona odlas i fjordmiljöer på svenska västkusten, bland annat i Åbyfjorden i Sotenäs och Hakefjorden vid Tjörn, och förädlas i Stenungsund.

## Kort om produkten

- Rå färs av Ciona – fryst
- Neutral smak, lätt att forma och smaksätta
- Förpackning: 2 × 2,5 kg per kartong (5 kg)
- Producerad i Sverige (Tjörn, Stenungsund)
- Tillagning: steks, grillas eller tillagas i ugn
- Fri från foder, bekämpningsmedel, soja och gluten



**Redo att prova Purply?**  
Scanna för att beställa via  
Skafferi Värmland.  
[www.skafferivarmland.se](http://www.skafferivarmland.se)

## Produktbeskrivning:

Rå formbar Purplyfärs Förpackning: 2\*2,5 kg = 5 kg/kartong

## Ingredienser:

Vatten, cionakött (26 %), lök, ärtprotein, rapsolja, solrosprotein, förtjockningsmedel E461 (metylcellulosa), salt, kakao, rödbeta, naturlig arom, peppar, paprika, koriander.

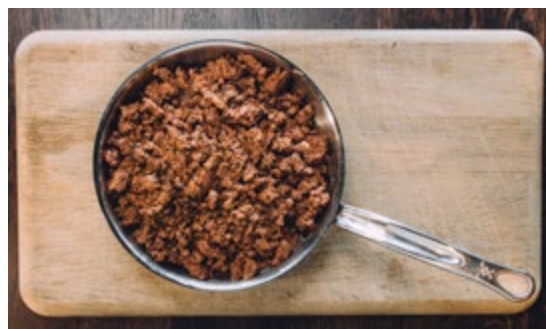
Kan innehålla spår av: **BLÖTDJUR, FISK, SKALDJUR.**

Förpackad i skyddad atmosfär.

**Värmebehandling:** Nej

**Hållbarhet:** 365 dagar från produktionsdatum

**Förvaring:** Frys min. -18°C



## Vill du boka en smakdemo?

Kontakta Madelene Enarsson på Pronofa  
[madelene@pronofa.se](mailto:madelene@pronofa.se) +46 73 050 87 69



**Vill du veta mer?**  
[Scanna för att läsa mer på purply.se](http://www.purply.se)

# Purply™

En del av Pronofa