



Bästa laxen till midsommar:

Coop vinnare i Testfakta researchs nya laxtest

Coops nya kallrökta lax får hösta sammanlagda betyget i Testfakta researchs sensoriska test. Bedömningen har utförts som ett blindtest av både smakexperter på SP Food & Bioscience och vanliga konsumenter.

Testfakta Research har på uppdrag av Coop analyserat åtta populära sorter av kallrökt lax. Laxen har genomgått både en kemisk analys och ett sensoriskt test där smak, konsistens, doft och utseende bedömts. Coops kallrökta lax får överlag höga betyg i samtliga delmoment och det högsta sammanlagda betyget.

– Coop står för matglädje och det är därför väldigt roligt att vår nya kallrökta lax får bästa betyget av både experter och konsumenter i Testfakta researchs omfattande analys, säger Jonatan Tullberg, chef för egna varumärken på Coop.

Den sensoriska analysen genomförs i form av ett blindtest av laboratoriet SP Food & Bioscience. Panelen som bedömt smak, konsistens, doft och utseende är speciellt utvalda enligt ISO-standarder som ställer hårda krav på deltagarnas förmågor. Resultaten från de sensoriska analyserna har sedan stämts av mot en fokusgrupp med vanliga konsumenter, som stämde in i experternas bedömning av analysresultatet.

Coops nya kallrökta lax finns i butik sedan i mitten av april. Laxen kommer från en ny leverantör, har fått ett nytt recept och en ny design på förpackningen. Även den gravade laxen kommer numera från samma leverantör och även den har nytt recept och design.

Den kemiska analysen som gjordes som en del av testen visar att Coops lax är fri från både antibiotika och endosulfater, samt att bakterienivån är låg. Coops lax hade också den lägsta vattenhalten i testet.

Läs mer om analysen av lax på Testfakta:

<http://www.testfakta.se/tester/livsmedel/%C3%A5tta-laxar-i-ett-laxtest>

Ytterligare information:

Coops pressjour: 010-743 13 13