

Pressmeddelande 2019-01-23

Peckas Naturodlingars tomater lanseras i Stockholm

Peckas Naturodlingar AB – marknadsledande inom kretsloppsbasead livsmedelsproduktion – meddelar idag att bolaget ingått ett avtal med ICA Kvantum i Liljeholmen i Stockholm och Paradiset, Sveriges mest hälsosamma matvarukedja avseende försäljning av bolagets kretsloppsodlade tomater.

Första leverans till Ica Kvantum i Liljeholmen skedde den 17 januari och från och med 1 februari 2019 kommer tomaterna även levereras till Paradiset, som i dagsläget tre butiker i Stockholm.

– Det är glädjande att vi nu tar nästa steg i vår expansionsresa och inleder försäljning i centrala Sverige där efterfrågan på klimatsmart och ekologisk mat är mycket stor, säger Peckas Naturodlingar VD Elena Petukhovskaya.

Produktion och leverans av tomaterna till butiker sker idag från Peckas Naturodlingars kretsloppsanläggning i Härnösand. Bolaget har nyligen byggt ut växthuset vilket möjliggör en mer än fördubblad produktion av bolagets kretsloppsodlade tomater och fisk. I början av mars 2019 förväntas första skörden från de nya plantorna.

– Vi arbetar nu med att knyta till oss fler butiker i centrala Sverige med ett första sikte inställt på Stockholm. Tillsvidare kommer vi leverera tomaterna från vår befintliga anläggning för att snabbare kunna förse marknaden med en efterfrågad produkt. Vår ambition och framtida distributionsplan är att täcka den centrala och södra delen av Sverige från lokala kretsloppsanläggningar, säger Elena Petukhovskaya.

För mer information, vänligen kontakta:

Elena Petukhovskaya, VD
Telefon: 076 843 22 04
E-post: elena@peckas.se

Om Peckas Naturodlingar AB

Peckas Naturodlingar har utvecklat ett unikt system för kretsloppsodling av tomater och regnbågslax. Fiskarna ger näring till tomaterna som i sin tur renar vattnet som går tillbaka till fiskarna - allt tas med andra ord tillvara på ett naturligt sätt. Systemet har utvecklats under 20 år med goda resultat. Nu växlar Peckas Naturodlingar upp konceptet till ett fullskaleprojekt för att försörja en medveten marknad med premium tomater och regnbågslax. Resultatet blir hållbar, klimatsmart och giftfri mat för framtiden.

