



Veg of Lunds växtbaserade mjölkalternativ har fått namn och distinkt förpackning

Veg of Lunds sortiment av växtbaserade livsmedel utökas under första halvåret 2021. Det svenska bolaget lanserar då sin egenutvecklade potatismjolk i tre olika versioner under varumärket DUG®. Konsumenter i England och Sverige blir de första att få smaka den geniala drycken med ett varumärke som associerar till att råvaran grävs fram.

Veg of Lunds sortiment av växtbaserade drycker kommer under våren att utökas med potatismjolk, en dryck som klarar högt ställda konsumentkrav på smak, textur och hållbarhet under varumärket DUG®. Drycken är baserad på potatis, en rotfrukt som växer i hela Sverige, vilket ger DUG® ett av de lägsta klimatavtrycken i sin varukategori. DUG® är fri från allergener som laktos, mjölk, soja, gluten och nötter och har en krämig välbalanserad smak som ger drycken en given plats i såväl butiker som caféer.

”Vi har arbetat intensivt under året med att utveckla DUG® och jag är stolt över att vi kommit så här långt trots vissa förseningar till följd av covid-19. Med vårt nya varumärke och en distinkt förpackningsdesign ser jag goda möjligheter att Veg of Lunds potatismjolk blir en attraktiv dryck för alla konsumenter som efterfrågar ett gott och krämigt alternativ till befintliga mjölk och marknadens växtbaserade mjölkprodukter. Marknadspotentialen är stor och växande,” säger Thomas Olander, VD för Veg of Lund AB.

Marknadsanalysbolaget Allied Market Research (”AMR”) beräknar att den globala försäljningen av växtbaserade drycker under 2018 uppgick till 13,6 miljarder US-dollar. AMR uppskattar att marknaden växer årligen med i genomsnitt 6,7 procent mellan 2019 och 2026, då marknaden bedöms uppgå till 22,5 miljarder US-dollar.¹

”Det finns växtbaserade mejerialternativ gjorda av andra råvaror, men jag är övertygad om att DUG® får ett varmt välkomnande. Vårt lanseringssortiment ger konsumenter möjlighet att hitta sin favorit. Original för dem som vill ha en god och nyttig dryck, den osötade versionen Unsweetened för dem som vill ha potatismjolk exempelvis till sina frukostflingor, och för dem som vill njuta av en vacker kopp kaffe, te eller kakao med Latte Art finns en Barista-version”, säger Veg of Lunds försäljningschef David Sandberg.

”Potatismjölken är en genial dryck och vi ville ge den ett gediget varumärke som fungerar globalt. Ordet ’dug’ handlar om att vi grävt där vi står och hittat svaret under våra fötter: ’We dug deep and discovered a new plant-based dairy alternative’. DUG® får marknadens starkaste hållbarhetsprofil, med lågt klimatavtryck, motsvarande en fjärdedel av animalisk mjölk, effektiv markanvändning och mycket låg vattenförbrukning. DUG® har en välbalanserad smakprofil samt ett hälsosamt och allergenfritt innehåll. Vi har dessutom valt en kartongförpackning från Tetra Pak som klarar våra krav på kvalitet och miljö samtidigt som vi kan använda ett tydligt grafiskt uttryck. Jag är säker på att vår potatismjolk kommer att skapa intresse och god försäljning jämte Veg of Lunds växtbaserade smoothieprodukter,” säger David Sandberg.

Produktion och förpackning i enliters Tetra Brik Aseptic kommer att ske i Framptons anläggning i Shepton Mallet, Somerset, England.

¹ <https://www.alliedmarketresearch.com/press-release/plant-based-beverage-market.html>



För ytterligare information, vänligen kontakta:

Veg of Lund AB
Thomas Olander (VD)
Telefon: 070-935 98 63
E-post: thomasolander@vegoflund.se

Om Veg of Lund

Veg of Lund är ett livsmedelsutvecklingsföretag med rötter i forskning vid Lunds universitet. Bolaget har en unik och patenterad metod för att producera en värmestabil vegetarisk emulsion bestående av potatis och rapsolja. Veg of Lund har lanserat My Foodie® som sin första produkt, vilken säljs hos aktörer inom dagligvaruhandel i Sverige och Storbritannien. Sedan den 10 februari 2020 är bolagets aktier noterade på Nasdaq First North Growth Market under ticker VOLAB. Läs mer på www.vegoflund.se. Eminova Fondkommission AB är bolagets Certified Adviser och kan kontaktas via telefon 08-684 211 10 eller mejl adviser@eminova.se.