



2015-08-17 09:40 CEST

Säsongsfokus för SJs nya 1 klass-menyer

Den 19 augusti lanserar SJ ett nytt matutbud för resenärer i 1 klass. Inriktningen blir svenska produkter med fokus på råvaror som varierar efter säsong. I ett första skede erbjuds sex menyer med huvudrätt och dessert, varav två vegetariska rätter som dessutom är både laktos- och glutenfria.

– Vi strävar efter att använda svenska råvaror och att utforma menyer som varierar efter säsong. Med de nya menyerna erbjuder vi ett härligt urval av smakrika rätter gjorda på råvaror av hög kvalitet, säger Ewa Nordling, Produkt- och konceptansvarig på SJ.

De nya menyerna i 1 klass är ytterligare ett steg i SJs arbete att höja kvalitén på maten ombord på tågen. Initialt serveras bland annat svensk kyckling med västerbottensrisotto gjord på risoni och en klassisk rätt som inkokt lax med dillpotatis och pressgurka. Först ut som ett av två vegetariska alternativ är en rätt baserad på oumph, en sojaprodukt som är relativt ny på den svenska marknaden men som nu är på stark frammarsch.

– Det är med stort intresse som vi lanserar sojaproteinet oumph på våra tåg. Jämfört med liknande produkter har oumph en särskild struktur och konsistens, vilket tagits emot mycket väl i våra tester, säger Johan Hallström, sortimentsansvarig SJ Mat & Dryck.

Under oktober tillkommer fler rätter, men till att börja med är det sex nya menyer som lanseras:

1. Inkokt lax med krämig dillpotatis och pressgurka
2. Svensk rostbiff med potatissallad
3. Svensk kyckling med Västerbottenrisotto gjord på risoni
4. Kallrökt lax med äggsallad
5. Pulled oumph (sojaprotein) med morot-och sellerisallad
6. Örtpotatis med oumph (sojaprotein)

Menyerna erbjuds enligt ett roterande schema, så att det alltid finns en rätt med kött eller fisk samt en vegetarisk rätt att välja mellan. Den populära räkmackan finns kvar som ett alternativ, medan matiga smörrebröd är

ytterligare en nyhet i sortimentet.

Dagens rätt i 1 klass kan köpas i samband med beställning av resan eller läggas till i efterhand via ”Visa och hantera din bokning” på SJs hemsida. Menyerna kan beställas fram till 90 minuter före tågets avgång. Priset för måltiderna är 145 kronor.

Tidigare i år lanserades en ny frukost och barnmenyer med ekologisk inriktning. Senare i höst fortsätter vår spännande utveckling av maten ombord, då kommer ett helt nytt matutbud erbjudas i bistron och loungerna.

Pressinformation:

SJs presstjänst: 010-7515184 och [press @sj.se](mailto:press@sj.se)

Varje dag reser 85 000 kunder med SJ AB och 5 000 medarbetare verkar för att tågresorna ska vara säkra, pålitliga, bekväma och enkla. SJ AB kör dagligen 440 avgångar och trafikerar 160 stationer mellan Köpenhamn och Narvik. Alla resor med SJs tåg i Sverige är märkta med Bra Miljöval. 2014 omsatte SJ 9 miljarder kronor.

För pressbilder, reportage och nyheter besök SJ Nyhetsrum på nyhetsrum.sj.se.

Kontaktpersoner



SJs pressavdelning

Presskontakt
press@sj.se
010-751 51 84



Tobbe Lundell

Presskontakt
Presschef
tobbe.lundell@sj.se
010-751 51 84



Stephan Ray

Presskontakt
Presskommunikatör
stephan.ray@sj.se
010-751 51 84



Anton Almqvist-Källén

Presskontakt
Presskommunikatör
tjänstledig



Simon Hermansson

Presskontakt
Presskommunikatör
simon.hermansson@sj.se
010-751 51 84



Peter Kraméus

Presskontakt
Kommunikationsstrateg
peter.krameus@sj.se
010-751 51 84



Karin Starkman Ahlstedt

Presskontakt
Kommunikationsstrateg
karin.starkmanahlstedt@sj.se
010-751 51 84



Trafikverkets presstjänst

Presskontakt
0771-31 15 00



Jernhusens huvudkontor växel

Presskontakt
08-410 626 00