

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

God smak tar tid!

Det går inte att stressa fram smaken på en ost. Det tar minst ett år innan den får en riktigt välutvecklad karaktär. Därför förlängs nu lagringstiden för Kvibille Herrgård, Präst, Svecia och Grevé med 4 månader, vilket gör att ostarna lagras minst ett år innan du får smaka dem. Och de är värda att vänta på!



Smala nyheter på arla.se

Du som vill äta lite lättare har kanske redan upptäckt våra smala recept på www.arla.se. Alla är märkta med en blå fjäder och innehåller max 550 kcal per portion. Från och med nu medföljer även en näringstabell, där du kan se hur mycket protein, kolhydrater, fett och energi varje rätt innehåller.



Mjölktoppen!

6 000 15-åringar kan inte ha fel! Det här är godast till ett glas iskall mjölk:

1. PANNKAKOR
2. KANELBULLAR
3. SPAGETTI OCH KÖTTFÄRSSÅS
4. KAKOR
5. KÖTTBULLAR
6. FALUKORV
7. STARKT KRYDDAD MAT
8. PIZZA
9. TACOS
10. HAMBURGARE



Källa: Mjolkfrämjandet/LUI