



Kär bulle har många namn!

Det som vi idag kallar för semla heter också fastlagsbulle, fettisdagsbulle eller hetvägg när man äter den med varm mjölk. Myten säger att man började fylla bullarna för att fuska under fastan när man egentligen bara fick äta bröd.

40

MILJONER

Så många semlor äter vi om året i Sverige!

Mysmat!

I nya Arla Köket® receptbroschyr gräddar vi *Pizza bianca*, en pizza utan tomatsås. Vi mixar smarrig *Bananmilkshake* och gör *Mjukglass med fluffig kolagrädde*. Sveriges Mästerkock 2013, Jennie Walldén, lagar asiatisk kyckling och så bakar vi semlor, såklart.



**ARLA KÖKET® NR 1,
I BUTIK & PÅ ARLA.SE.**

FÖR GOD ATT AVSTÅ!



De krämiga, smakrika ostarna från Wästgöta Kloster® har fått två nya smaker: **Munkens Blå** & **Munkens Grädd**. Njut till frukost eller mellanmål med hemgjord *Björnbärs marmelad*, recept på arla.se.