

PRESSMEDDELANDE – JANUARI 2023

Frida Ronge och Kobb skapar ny sjömat tillsammans

Ny sjömat ska bli resultatet av samarbetet mellan foodtechbolaget Kobb AB och den hyllade kocken Frida Ronge. Kobb odlar klimatpositiv tång på havets villkor och råvaran förädlas på den svenska västkusten. Kobb och Frida Ronge har bestämt sig för att tillsammans skapa nya smakrika och spännande produkter av hållbar tång, ny sjömat för alla.

Ambitionen är att så många svenskar som möjligt ska upptäcka tång som livsmedel och få möjlighet att äta miljöpositiv svenskodlad tång. Frida Ronge började redan 2012 att arbeta med tång som råvara och kommer att bidra med värdefull kunskap som partner till Kobb.

- Det är mycket glädjande att Frida samarbetar med Kobb. Frida är en erkänt skicklig matkreatör med passion för hållbarhet och tång. I samarbetet möts två pionjärer för att skapa ny hållbar mat på tallriken, säger Cajsa Torell, verksamhetsledare Kobb AB.

Frida har ett starkt engagemang för hållbarhet och är bland annat engagerad i The Hunger Project och föreningen Frisk Mat. Hållbarhetsengagemanget är något som delas av tångföretaget Kobb.

- Jag är väldigt glad över samarbetet med Kobb. Tång är en fantastisk råvara som både smakar gott och dessutom är miljöpositiv. För tio år sedan var storskalig tångodling och processer för industrialisering av svensk tångråvara bara en dröm. Nu är det verklighet och jag ser fram emot att bidra till att öka konsumtionen av tång i Sverige, säger Frida Ronge.

Samarbetet inleddes 16 januari 2023 och syftar till att utveckla nytänkande och mer hållbar gastronomi med tång i fokus. Målet är att allt fler går från nyfikenhet och intresse för tångråvara till att konsumera tång och att hållbara svenska tångprodukter ska finnas på hyllorna i våra livsmedelsbutiker.

För mer information, kontakta nedan.
Cajsa Torell, verksamhetsledare Kobb AB
E-post: cajsa.torell@kobb.nu
Telefon: 073-541 19 18



Foto Malin Fränberg