

Graffitis smala lycka:

# KRÄMIG OCH FÄRSK COTTAGE CHEESE

Graffiti Café är en svensk kedja med ugnsbakad potatis som affärsidé. En av de centrala punkterna i utbudet är den fettsnåla Lev livet lättare-menyn, som bygger på fyllningar med Cottage Cheese.



Graffiti Café startade i Kristianstad för 25 år sedan och växer nu snabbt som franchisekedja, framför allt i södra Sverige.

– Först och främst serverar vi bakad potatis med en mängd olika fyllningar. Och smör! I Lev livet lättare-menyn utgår smöret helt och så baserar vi fyllningarna på Skånemejeriers nya Cottage Cheese i stället.

Det säger Josefin Dahlström som är föreståndare för de två Graffiticaféerna i Malmö.

## Krämig – och färsk!

Det viktigast för Josefin och hennes anställda handlar om känslan:

– När Skånemejerier lanserade Cottage Cheese fick vi äntligen en riktigt färsk produkt, säger hon. Det är jätteskillnad mot Keso som vi använde förut.

– Cottage Cheese är det nyttigare, smala alternativet och mycket populärt hos våra kunder som gillar smaken, tillägger hon. Vi är också väldigt förtjusta i den krämiga konsistensen, som är lätt att jobba med och ser fräsch ut.



### Cottage Cheese

Förpackning: 2,5 kg hink  
Beställningsenhet: 1  
Ean: 731086754700  
Direktdistribution:  
Artikelnummer 4700  
Grossistdistribution:  
Skånemejeriers artikelnummer  
54700

### Cottage Cheese

Förpackning: 450 g  
Artikelnummer: 4701  
Ean: 7310867547017  
Beställningsenhet: 6

### Cottage Cheese

Förpackning: 250 g  
Artikelnummer: 4702  
Ean: 7310867547024  
Beställningsenhet: 6

## BAKAD POTATIS A LA GRAFFITI

Baka potatisen i varmluftsugn, 175–200 grader, så att skalet blir krispigt. Tillagningstid ca 1 timme beroende på storlek. Blanda Cottage Cheese med färsk dill, gräslök, timjan, salt och lite citronpeppar. Toppa fyllningen med chilimarinerade räkor och finhackad rödlök.



Vi är ett litet mejeri med höga ambitioner och vi känner stolthet över den fina kvaliteten på våra produkter. När vi vill utöka sortimentet med produkter vi inte har utrustning till att producera själva letar vi upp duktiga samarbetspartners som kan leva upp till våra högt ställda kvalitetskrav. Dessa produkter lanserar vi under namnet Skånemejeriers vänner.