

## Första, andra och tredje... Syltauktion på Formex 12-15 augusti!

**Under Formex-mässan provar Svenska Syltningssällskapet en ny metod för försäljning av ett begränsat parti Äkta Sylt till hugade återförsäljare. Åtta av landets främsta sylthantverkare har skapat sylter med sin egen personliga smaksättning som nu auktioneras ut till högstbjudande.**

– Unika produkter kräver unika metoder och därför bjuder vi in till Syltauktion, berättar Monica Naess, ordförande i Svenska Syltningssällskapet. Det är första gången vi ställer ut på Formex och det är med spänd förväntan vi ser framemot reaktioner från inköparna som besöker mässan. Vårt mål är att sälja ut begränsade partier av Äkta Sylt till högsta begärda pris – eller högsta bud. Vi hoppas också att skapa långsiktiga relationer med återförsäljare som förstår värdet av våra produkter.

Äkta Sylt är ett initiativ och ett varumärke från Svenska Syltningssällskapet. Ett sällskap som bildades efter en 3-årig hantverksutbildning i syltning. Äkta Sylt produceras hantverksmässigt, alla råvaror bereds för hand, kokas i små satser i koppargryta och innehåller inga industriella tillsatser. Det skapar en smakrikedom som gör varje sylt unik.

– Vårt gemensamma varumärke Äkta Sylt är en modern, sann och ärlig sylt för entusiaster, finsmakare, matlagare och yrkeskockar, säger Monika Naess. Flera av sorterna vi kokar under hösten är bara möjliga att köpa under Formex-mässan, så ingen annan än köparen har möjlighet att erbjuda dessa syltningar till sina kunder eller gäster.

Vid sidan av auktionssortimentet finns också ett säsongssortiment för hösten och julen, naturligtvis kokade med det kunnande och den omtanke som kännetecknar Äkta Sylt. Dessa sorter finns i lite större mängd till fast pris.

**Vill du veta mer om syltauktionen och Äkta Sylt besök oss gärna på Formex, monter BG:38.**

Mer information och pressbilder finns på [www.aktasylt.se](http://www.aktasylt.se)

### **Deltagande sylthantverkare:**

Anna Brodén, Ösvreta Gård, Ösvreta  
AnnSofi Johansson och Ingmarie Johansson, HargOdlarna, Kisa  
Carina Dalunde, Norra Stene Skafferier, Norra Stene  
Eva Stenvide, Stenvide, Söderåkra  
Helena von Bothmer, Kosters Trädgårdar, Syd Koster  
Monika Naess, Finnesserna, Flen  
Yvonne Björ, Björgården, Rättvik

### **Presskontakt:**

Monika Naess, tel 0157-703 28, mail [monika.naess@finnesserna.se](mailto:monika.naess@finnesserna.se)  
Ann-Sofi Johansson, tel 0494-124 88, mail [info@hargodlarna.se](mailto:info@hargodlarna.se)

