

KORSHAGS

Stockholm, 16 september, 2025

URBAN DELI LANSERAR EXKLUSIVT NÄSTA GENERATIONS RÄKA TILLSAMMANS MED KORSHAGS

Urban Deli och Korshags presenterar nu nästa generations räka, uppfödd på land i Spanien i ett slutet system där vattnet filtreras och återanvänds. Vannamiräkan är helt fri från tillsatser och antibiotika, och levereras i så kallad "sushi grade" kvalitet.

Bakgrunden till satsningen är den hållbarhetsproblematik som länge förknippats med konventionell odling av tropiska räkor. Odlade räkor har många fördelar jämfört med andra proteinslag, men den förknippas också med flera problem som t.ex. avskogning av mangroveskogar, utsläpp och övergödning, hög användning av kemikalier och antibiotika samt i många fall dåliga arbetsvillkor.

Nu serveras räkan exklusivt på alla Urban Delis restauranger, bland annat som en Prawn Cocktail med egen kocklagad cocktailsås som tillhör och som en del av en Seafood Platter.

– "Det är viktigt för oss att kunna erbjuda våra gäster sjömat som är lika god för människan som för planeten. Att vara med och lansera framtidens mat är en självklarhet för oss på Urban Deli. Tillsammans med Korshags tar vi nu ytterligare ett steg mot mer hållbar och klimatsmart sjömat, utan att kompromissa med kvalitet eller smak," säger Fanny Sturén, projektledare hållbar utveckling på Urban Deli.

Räkan föds upp i Medina del Campo i Spanien, i en helt integrerad och hållbar odling där inga kemikalier eller tillsatser används och vattnet återanvänds. Energin kommer delvis från solceller och hela modellen är cirkulär. Resultatet blir en räka med ren, naturlig smak och fast textur.

– "Det är en grym råvara, en riktig premiumprodukt. En av de bästa räkorna jag smakat och arbetat med," säger Gustav Hugoh, köksmästare på Urban Deli Sveavägen.

Även Korshags, som i generationer arbetat med fisk och skaldjur, ser samarbetet som en naturlig fortsättning på sin resa mot mer hållbar havsmat. Sedan 2024 har Korshags ett exklusivt samarbete med den spanska räkpionjören Noray som är världsledande inom nästa generations räkor.

– "På Korshags vill vi vara med och driva utvecklingen mot en mer hållbar framtid för sjömat. Genom samarbetet med Urban Deli kan vi visa att det går att kombinera riktigt hög kvalitet och fantastisk smak med innovation och hållbarhet. Det här är nästa steg i vår vision att modernisera



KORSHAGS

blå mat och göra hållbara råvaror mer tillgängliga för fler,” säger Sofia Ek, marknadsansvarig på Korshags.

Om Korshags

Korshags är ett svenskt matföretag från Falkenberg som med modernt hantverk leder vägen till förstklassig och hållbar havsmat. Sedan början av 2023 har Korshags nya majoritetsägare, Ocean Collective AB, aviserat en avsikt att investera i en långsiktig strategi för tillväxt och transformation mot nästa generations hållbara havsmat. Läs mer: www.korshags.se.

Presskontakt:

Sofia Ek

Telefon 070 915 52 32

