

İÇİM, ÜÇ FARKLI ÇEŞİDİYLE PROBİYOTİK İÇECEK PAZARINDA!

Tüketicilerin değişen ihtiyaçlarını gözeterek ürün çeşitliliğini artıran Ak Gıda-İçim Süt, sindirim sistemini rahatlatmaya yardımcı olan yeni ürünü İçim x3 Probiyotik'i 250 ml ambalajlarda pazara sunuyor. Sade, karamürver & yaban mersini, ahududu & hibiskus olmak üzere üç farklı çeşitte üretilen İçim x3 Probiyotik, içeriğindeki 3 katı probiyotik ile pazarda fark yaratıyor.

Yenilikçi ürünlerle pazarda yeni kategorilerin açılmasına öncülük eden Ak Gıda- İçim Süt, şimdi de 3 katı probiyotik içeren probiyotik içecek üretti. **İçim x3 Probiyotik** 250 ml ambalajlarda sade, karamürver & yaban mersini, ahududu & hibiskus olmak üzere üç lezzetli probiyotik içecek çeşidiyle raflarda tüketicilerle buluşuyor. **İçim x3 Probiyotik** içecek, ambalajında 2 porsiyonluk olarak tüketicilere sunulurken; ambalajının yan tarafındaki şeffaf dikey alan sayesinde porsiyon takibi yapılabilir. Böylece **İçim x3 Probiyotik** tercihe göre ister tek günde, ister 2 günde tüketilebilir.

Son yıllarda tüketicilerin sindirim sistemini rahatlatmaya ve bağışıklığı güçlendirmeye yardımcı olan ürünlere olan eğilimi artarken; İçim, Türkiye'de ilk defa 3 farklı probiyotik çeşidi içeren içeceği ile probiyotik ürünler kategorisine yenilikçi bir yön verdi. **İçim x3 Probiyotik**, klinik çalışmalarla etkisi kanıtlanmış LGG, BB-12 ve LA-5 adlı 3 farklı probiyotik çeşidini bir arada barındırıyor. Laktozsuz özelliğiyle ve benzerlerine oranla içerdiği en az 3 kat daha fazla canlı probiyotikleriyle tüketicilere sindirim rahatlığı sağlarken, bağışıklık sistemini de destekliyor.

TÜKETİCİ ÇOKLU FAYDA ARIYOR

Günümüzde hayatın artan temposunun etkisiyle ve özellikle kış aylarına girilmesiyle bağışıklığı güçlendirmeye destek olan ürünlere olan ilginin, probiyotiklerin önemini bir kez daha gündeme getirdiğini belirten Diyetisyen Berrin Yiğit "*Tüketiciler; erişimi ve tüketimi kolay, katkı içermeyen, sağlığa faydalı, fonksiyonel yönü güçlü ve bu özelliklerin hepsini bir arada içeren ürünler talep ediyor. Özellikle vücudumuzun ikinci beyni olarak kabul edilen bağırsak sistemimizin yararlı probiyotik laktik asit bakterileri ile desteklenmesi, sağlığımızın korunması açısından önem arz ediyor. Sağlıklı ve iyi yaşam eğilimiyle birlikte laktik asit bakterilerini ve probiyotikleri içeren fermente gıdalara olan ilgi de her geçen gün artıyor. Bu kapsamda fermente süt ürünleri her yaşta tüketicinin severek tükettiği ürünler olarak karşımıza çıkıyor. Bu ürünlerin tüketimini arttıracak, sağlığa faydasının yanı sıra lezzetli ve keyifli bir deneyim sağlayacak ürünler artık daha fazla tercih ediliyor*" diye konuştu.

İçim Hakkında:

Süt ve süt ürünleri pazarına 1998 yılında giren İçim markası, kurulduğu günden bu yana süttan yoğurda, ayrandan kefire, taze peynirden hazır pudinge kadar lezzetli, kaliteli, besleyici pek çok ürünü tüketicileriyle buluşturuyor. Süt, yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, kefir, kaymak, krema, büyüme küpü ve puding olmak üzere toplam 10 ana kategoride geliştirdiği ürünleri tüketicilerine sunan İçim, süt ve süt ürünleri pazarının önde gelen markaları arasında yer alıyor. Ürünleri Türkiye'nin dört bir yanında sevilerek tüketilen İçim, yolculuğuna "Hayata Dolu Tarafından Bak" marka söylemi ile devam ediyor. www.icim.com.tr



Ak Gıda Hakkında:

1996 yılında kurulan ve 2015'ten bu yana dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Ak Gıda; 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle, süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi konumundadır. Ak Gıda'nın UHT süt, yoğurt, beyaz ve kaşar peyniri üretimleri ile başlayan yolculuğu, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidiyle devam etmektedir. www.akgida.com.tr

Bilgi için: Medyaevi İletişim Danışmanlığı
Kezban Ozanlı | kozanli@medyaevi.com.tr