

## **İÇİM, KEFİRİN FAYDASINI YEŞİL ÇAY VE ELMA İLE ZENGİNLEŞTİRDİ**

**Ak Gıda-İçim Süt; beğenilerek tüketilen İçim Kefir çeşitlerine bir yenisini ekledi. İçim'in yeni yeşil çay ve elmalı kefiri, pazardaki meyveli kefir çeşitlerinden farklılaşarak şeker ilavesiz olarak üretildi.**

Ak Gıda-İçim Süt, doğal probiyotik kaynağı kefir ürün ailesini farklı çeşitlerle zenginleştirmeye devam ediyor. İçim; kefir ailesine Sade, Orman Meyveli, Çilekli, Şeftali & Ananaslı, Aronya & Karadutlu ve Laktozsuz çeşitlerinden sonra şimdi de yeni ürünü İçim Yeşil Çaylı Elmalı Kefir'i kattı. Özellikle son dönemde çok popüler olan "yeşil içecek" trendinden ilham alan İçim Kefir, yeşil çayın yüksek antioksidan içeriği ile yeşil elmanın zengin vitamin içeriği ve lezzetini bir araya getiriyor. Pazardaki meyveli kefir çeşitlerinden farklı olarak 'şeker ilavesiz' özelliğiyle de öne çıkan yeni İçim Yeşil Çaylı Elmalı Kefir, 250 ml'lik ambalajıyla raflarda yerini aldı.

Sağlıklı ve dengeli beslenmeyi tercih eden bireylerin kefir tüketimini günlük yaşamlarının rutini haline getirdiğine dikkat çeken **Ak Gıda-İçim Süt Pazarlama Müdürü Sevinç Baklacı** şöyle devam etti: "Yüz yıllardır tüketilen kefir, doğal bir probiyotik kaynağı olarak bağışıklık sistemini destekliyor, gün içinde sağlıklı bir mola alternatifi olarak sıklıkla tercih ediliyor. Biz de bu kategorinin öncü markası olarak İçim Kefir'in portföyünü yeni çeşitlerle zenginleştiriyor, yeni alternatifleri tüketicilerin beğenisine sunuyoruz. Sade ve laktozsuz seçeneklerinin yanı sıra meyveli kefir ailemiz geniş bir tüketici kitlesine hitap ediyor. Özellikle şeker tüketimini azaltmak isteyenler için ideal bir seçenek olan yeni yeşil çaylı elmalı çeşidimiz, yumuşak içimi ve hafif lezzetinin yanı sıra tazeliği ve ferahlığıyla da ayrışıyor."

Yapılan araştırmaların\* yeşil çayın yapraklarından elde edilen flavonoidlerin güçlü antioksidan özelliklere sahip olduğunu gösterdiğine işaret eden Sevinç Baklacı; "Her yaşta tüketiciye hitap eden ürünümüz antioksidan özelliğinin yanı sıra ilave şeker içermiyor, ürünün tatlılığı ise tamamen elmadan geliyor." diye ekledi.

\*Gramza, A., Korczak, J., & Amarowicz, R. (2005). Tea polyphenols-their antioxidant properties and biological activity-a review. *Polish Journal of food and nutrition sciences*, 14(3), 219.

### **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](http://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](http://www.akgida.com.tr)

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