

Tüketicilerin severek tükettiği labne ve krema, yeni baharat ve lezzetlerle çeşitlendi. İçim Labne 180 gramlık ambalajlarda Zeytinli Kekikli, Kajun Baharatlı ve Chili ile çeşnilenirken; İçim Şef Krema da 200 ml ambalajlarda Mantarlı, Peynirli ve Kajun Baharatlı olmak üzere üç yeni çeşidiyle tüketicilere ulaşıyor.

İçim Labne ve Krema çeşitleri ile

Sofralarda yeni kullanım alanları keşfedilecek

Ak Gıda-İçim Süt; tüketicilerin sofralarında severek tükettiği İçim Labne ve İçim Şef Krema ürünlerini yeni çeşitlerle zenginleştirerek sürülebilir peynir ve krema pazarlarına yepyeni bir yön verdi. Baharatlardan gelen lezzet ve faydaların birleştiği İçim Zeytinli Kekikli Labne, İçim Kajun Baharatlı Labne ve İçim Chili Labne çeşitleri 180 gramlık ambalajlarda tüketicilerle buluşurken, İçim Şef Krema da 200 ml ambalajlarda; Mantarlı, Peynirli ve Kajun Baharatlı olmak üzere 3 ayrı çeşidiyle tüketicilere ulaşıyor.

Yeni tariflerle sofralar zenginleşecek

İçim Labne ailesinin çok amaçlı kullanımının yeni çeşnili ürünlerle bir üst seviyeye taşındığını belirten Ak Gıda- İçim Süt'ün peynir kategorisinden sorumlu **Pazarlama Müdürü Tuğçe Sarıkaya Tosun**, yenilikçi ürünlerle tüketicilerin farklı lezzet arayışlarına yanıt verdiklerini söyledi. Tosun, labnenin mutfaklara ilk girdiği zamanlarda kahvaltıda tüketilen bir ürün olarak bilindiğini belirterek, zaman içinde labnenin farklı kullanım alanlarının keşfedilmesini sağladıklarını vurguladı. Tuğçe Sarıkaya Tosun; "Çeşnileri, tüketici trendlerini değerlendirerek seçtik. Kahvaltılarda ve tatlılarda vazgeçilmez bir ürün olan

labne yeni çeşitleriyle sandviçlerde baz olarak kullanılmaya da çok uygun. Yoğun günlük tempomuzda atıştırmalıklarla da mükemmel bir uyum sağlıyor, üstelik hem lezzetli hem de doyurucu" dedi.

Ege ve Akdeniz mutfağına ait lezzetler olan zeytin ve kekiği labneyle birleştiği İçim Zeytinli Kekikli Labneyi kahvaltılarda pratik kullanım için tüketicilere sunmayı amaçlarken, acıya aşına damak zevki için de İçim Chili Labne'yi ürettiklerini söyleyen Tosun, "Kajun baharatı ise aslında içeriğindeki soğan tozu, sarımsak tozu, kekik, kimyon gibi baharatlarla Türk mutfağına çok yakın. Diyetisyenlerin de tavsiye ettiği labneyi baharat çeşnileriyle daha da lezzetlendirdik." diye konuştu.

'Krema pazarının en yenilikçi markasıyız'

İçim Şef Krema'nın büyüyen krema pazarında yüzde 23 pay ile liderliğini sürdürdüğünü söyleyen Ak Gıda- İçim Süt'ün krema kategorisinden sorumlu **Pazarlama Müdürü Tuğrul Çepni** de Türkiye'de mutfak şeflerinin ve kendini şef gibi hissedenlerin tercihi olan İçim Şef Krema ile krema pazarının en yenilikçi markası olduklarını belirtti. Çepni, "Türkiye'de bir ilk olan Mantarlı, Peynirli ve Kajun Baharatlı krema çeşitlerimizi iki yıllık Ar-Ge çalışmaları sonucunda geliştirmeyi başardık.



Girdiği yemeklerin lezzetini artıran yeni krema çeşitlerimizle pazar liderliğimizi pekiştirmeyi ve tüketicilerimize yepyeni soslu tarifler denemeleri için ilham vermeyi hedefliyoruz. Yeni çeşitlerimiz; sadece kadınların değil, yemek yapmayı seven erkeklerin de mutfakta adeta şef dokunuşu yapmalarını sağlayacak. Bu çeşitlerimizle, tüketicilerimiz beğenilen restoran lezzetlerini zahmetsizce ve keyifle artık evlerinde de hazırlayabilecek" dedi.

Kremanın Türkiye'de tüketicilerin hayatına geç girdiğini söyleyen Tuğrul Çepni, "Biz aslında kremanın kullanım alanlarını tanıtmaya 8 yıl önce yüzde 35 yağlı krema ile başladık. Neden yemeklerde kullanılmadığını araştırdığımızda yağ oranının yüksek olduğunu gördük ve yüzde 18 yağlı yemeklik kremayı ürettik. Ürünümüzü piyasaya sunduğumuz ilk sene yemeklik kremanın pazardaki payı %20'lerdedi. Şimdi %70'lere ulaştı. Bizden sonra diğer markaların da girdiği yemeklik krema kategorisinde 2019'da pazar

lideriydik, şimdi payımızı daha da yukarı çıkardık" dedi.

İçim Krema çeşitleriyle herkes kendini şef gibi hissedecek

Yemeklik kremayı tüketicilerle buluşturduktan sonra daha farklı kullanım alanları için içerisinde yeni lezzetler olan kremalara yoğunlaştıklarını anlatan Çepni, şöyle devam etti: "Kremanın içine aroması yerine gerçekten mantarın, peynirin konulduğu denemeler yaptık ve başarılı sonuçlar elde ettik. Tüketicilerimizin mutfakta daha çok yemek yapmasını istiyoruz. Sadece kadınların değil, erkeklerin de yemeklerini yaparken krema ürünümüz ve çeşitleri sayesinde kendilerini adeta mutfaklarında bir şef gibi hissetmelerini sağlıyoruz. Restoranlarda tattıkları lezzetleri evde de bir şef edasıyla yapmaları için alan açıyoruz."



Artık içine baharat katmaya gerek yok

Şef Çiğdem Seferoğlu, İçim'in yeni ürünleriyle özel bir menü hazırladı. Çıtır enginar çipsini İçim Kajun Baharatlı Labne üzerinde servis eden Seferoğlu, "Hep hayal ettiğim dip sosu bu ürün ile yakaladım" dedi. Ben bugüne kadar kendim içine bir şeyler katıp yorumluyordum, yoğurdun ekşi tadını hep labne ile kıırdım. Ama şimdi bu yeni labne çeşitleriyle labnenin içine bir şeyler katmaya, baharatlar ilave etmeye gerek kalmadı" dedi. "Mantarlı, peynirli ve kajun baharatlı kremalar, özellikle et ve tavuk ile muhteşem bir uyum sağlıyor. Kajun baharatlı adeta Café de Paris sosu gibi oluyor. İçim'in yeni ürünlerini özellikle evde yalnız yaşayanlar ve pratiklik arayanlar için çok büyük kolaylık sağlıyor."