

# İÇİM, MUTFAKLARIN GÖZDESİ LABNE VE KREMAYI ÇEŞİTLENDİRDİ

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.**



Pazarlama Müdürü Tuğçe Sarıkaya Tosun, Şef Çiğdem Seferoğlu, Pazarlama Müdürü Tuğrul Çepni

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.

## YENİ TARİFLERLE SOFRALAR ZENGİNLEŞECEK

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. "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. Diyetisyenlerin de tavsiye ettiği labneyi baharat çeşnileriyle daha da lezzetlendirdik." dedi.

## 'KREMA PAZARININ EN YENİLİKÇİ MARKASIYIZ'

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 hissedenenlerin 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.



## ARTIK İÇİNE BAHARAT KATMAYA GEREK YOK

Şef Çiğdem Seferoğlu, İçim'in yeni ürünleriyle özel bir menü hazırladı. Çıtır enginar cipsini 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 kırardım. 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 sos gibi oluyor. İçim'in yeni ürünleri özellikle evde yalnız yaşayanlar ve pratiklik arayanlar için çok büyük kolaylık sağlıyor."