

YENİ ÇEŞİTLERİYLE İÇİM ŞEF KREMA VE İÇİM LABNE



İçim Şef Krema ve İçim Labne yeni ürün tanıtım davetinde Ak Gıda - İçim Süt'ün krema kategorisinden sorumlu Pazarlama Müdürü Tuğrul Çepni, Şef Çiğdem Seferoğlu ve Ak Gıda - İçim Süt'ün peynir kategorisinden sorumlu Pazarlama Müdürü Tuğçe Sarıkaya Tosun.

Ünlü Şef Çiğdem Seferoğlu'ndan lezzetli ve pratik tarifler

Şef Çiğdem Seferoğlu düzenlenen davette İçim'in yeni ürünleriyle birlikte bir menü hazırladı. Mantarlı, peynirli ve kajun baharatlı kremaların özellikle et ve tavukla çok uyumlu olduğunu belirten Seferoğlu, özellikle evde yalnız yaşayan ve pratiklik arayanlar için büyük kolaylık sağlayacağını belirtti. Kahvaltıda tüketilen bir ürün olarak bilinen labneyi kahvaltıda dışında her öğünde kullandığını anlatan Seferoğlu, davet için hazırladığı lezzetlerden biri olan çıtır enginar cipsini İçim Kajun Baharatlı Labne ile servis ederken, labneye hiçbir şey katmadan sandviçlerden yoğurt karışımlarına kadar lezzetli ve pratik tarifler önerdi. Şef Seferoğlu, İçim Chili Labne ile yapılmış misket köfte ve İçim Şef Peynirli Krema'yı kullandığı truffle topları ile bir lezzet deneyimi sundu.



Şef Çiğdem Seferoğlu'nun menüsünden:
İçim Kajun Baharatlı Labne Üzeri Çıtır Enginar Cipsi, İçim Chili Labne ile Misket Köfte, İçim Şef Peynirli Krema ile Truffle Topları.



Şef Çiğdem Seferoğlu, İçim Şef Krema ve İçim Labne'nin yeni çeşitleriyle tarifler hazırladı.

YENİ İÇİM LABNE VE İÇİM ŞEF KREMA ÇEŞİTLERİYLE SOFRALARDA

Lezzet Şöleni

Sofraların sevilen lezzeti İçim Labne ve İçim Şef Krema; yepyeni çeşitleriyle sürülebilir peynir ve krema pazarında tüketicilere lezzetli ve pratik deneyimler sunuyor.

Kurulduğu günden bu yana süt ve süt ürünleri pazarında farklı kategorilerde ürünler sunan İçim, labne ve krema ürünlerini yeni baharat ve lezzetlerle çeşitlendiriyor. İçim Labne'nin sofralara ve tüm tariflere lezzet katan yeni çeşitleri "Zeytinli Kekikli", "Kajun Baharatlı" ve "Chili" farklı kullanım alanlarıyla sofraları lezzetlendirirken, tariflerle sofralara renk ve çeşitlilik katan İçim Şef Krema ise toplam 3 farklı çeşidiyle mutfaklardaki yerini alıyor: "Mantarlı", "Peynirli" ve "Kajun Baharatlı".

Ak Gıda - İçim Süt'ün peynir kategorisinden sorumlu Pazarlama Müdürü Tuğçe Sarıkaya Tosun, yenilikçi ürünlerle tüketicilerin farklı lezzet arayışlarına yanıt verdiklerini belirtiyor. İçim Labne ile pazar lideri olduklarını ve her yıl pazar paylarını büyüttüklerini belirten Tosun, tarifleri geliştirecek çeşnileri belirlerken tüketici eğilimlerini değerlendirdiklerini vurguluyor.

Ege ve Akdeniz mutfağına ait lezzetler olan zeytin ve kekikli labneyle buluşturan İçim Zeytinli Kekikli Labne kahvaltılarda pratik kullanım için tercih edilirken, İçim Labne Chili acı seven damaklar için yepyeni bir deneyim sunuyor. Soğan tozu, sarımsak tozu, kekik, kimyon gibi baharatlardan oluşan İçim Kajun Baharatlı Labne ise baharatların hem lezzetini hem de faydalarını bir araya getiriyor. Bu yepyeni lezzetler pratik kahvaltılardan yanı sıra kraker ve cipslerin yanında da tüketilebilecek lezzetli bir atıştırmalık alternatif. İster günlük hayatın hızlı temposunda sağlıklı atıştırmalıklarla pratik çözümler arıyor olun, ister yeni tarifler denemekle ilgileniyor olun, bu yepyeni lezzetler hayatı kolaylaştırıyor ve farklı mutfak deneyimleri sunuyor.

Günümüzde krema, mutfaklarımızın vazgeçilmez lezzetlerinden biri olsa da kullanımı çok eski bir geçmişe sahip değil. Ak Gıda - İçim Süt'ün krema kategorisinden sorumlu Pazarlama Müdürü Tuğrul Çepni, kremanın kullanım alanlarını tanıtmaya 8 yıl önce %35 yağlı krema ile başladıklarını belirtiyor. Türkiye'de şeflerin ve kendini şef gibi hissedenlerin tercihi olan İçim Şef Krema'yı bir adım öteye taşıyan İçim, iki yıl süren Ar-Ge çalışmaları sonucunda Türkiye'de bir ilk olan "Mantarlı", "Peynirli" ve "Kajun Baharatlı" krema çeşitlerini geliştirdi. Kullanıldığı yemeklerin lezzetini artıran yeni krema çeşitleri, farklı tarifler denemeyi sevenlere ilham veriyor. Aroma yerine taze mantar, peynir ve baharatların kullanıldığı İçim krema çeşitleri, şef dokunuşuyla hazırlanan restoran lezzetlerini evde zahmetsizce hazırlamayı mümkün kılarken, hem yeni tarifler geliştirmeye yardımcı oluyor hem de en lezzetli haliyle sofralarda yerini alıyor.