

İçim'in yeni labne ve kremaları ile "gastromomik" keşifler

İçim, labne ve krema ürünlerini yeni baharat ve lezzetlerle çeşitlendirerek, mutfaklarda farklı ve pratik kullanım alanları açıyor. İçim Labne'ler Zeytinli Kekikli, Kajun Baharatlı ve Chili ile İçim Şef Krema da Mantarlı, Peynirli ve Kajun Baharatlı olmak üzere üç yeni çeşidiyle tüketicilere ulaşıyor.

Ak Gıda-İçim Süt; İçim Labne ve İçim Şef Krema ürünlerini yeni çeşitlerle zenginleştirerek sürdürülebilir peynir ve krema pazarlarına yepyeni bir yön verdi. 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 tarifler... Zengin sofralar...

İçim Labne ailesinin çok amaçlı kullanımının yeni çeşitli 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 sağladıklarının altını çizdi. 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 kekiğin labneye 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 mut-



Tuğçe Sarıkaya Tosun, Şef Çiğdem Seferoğlu ve Tuğrut Çepni

Şef Çiğdem Seferoğlu, İçim'in yeni ürünleriyle özel bir mönü hazırladı. Çıtır enginar cipsini İçim Kajun Baharatlı Labne üzerinde servis eden Seferoğlu, "Hep hayal ettiğim dip sosu bu ürün ile yakaladım. Ben bugüne kadar kendim içine bir şeyler katıp yoruluyordum, yoğurdu 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 kremaların, özellikle et ve tavuk ile muhteşem bir uyum sağladığına dikkat çeken Seferoğlu, "kajun baharatlı krema adeta Café de Paris sosu gibi oluyor. İçim'in yeni ürünleri, özellikle yalnız yaşayanlar ve pratiklik arayanlar için çok büyük kolaylık sağlıyor" diye konuştu.



fağına 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 Tuğrut 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 Tuğrut 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 yüzde 20'lerdeydi. Şimdi yüzde 70'lere ulaştı. Bizden sonra diğer markaların da girdiği yemeklik krema kategorisinde 2019'da pazar lideriydik, şimdi payımızı daha da yukarı çıkardık" dedi. □

