GÜNCEL-HABER

PEYNİR KATEGORİSİNDE YENİ TÜKETİM DENEYİMİ:

PRÉSIDENT'TEN SAGANAKİ LEZZETİ



Président Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir, saganaki servisine özel yapısıyla peynirin alışılmış tüketim biçimine farklı bir yorum getiriyor. Tavada kızartılarak hazırlanan ürün, dışı çıtır ve içi yumuşak dokusuyla yeni bir lezzet deneyimi sunuyor.



Tüketicilerin farklı lezzetlere ve deneyimlere yönelik ilgisi, peynir kategorisinde yeni tüketim biçimlerini beraberinde getiriyor. Geleneksel ürünlerin farklı pişirme yöntemleriyle yeniden yorumlanması bu dönüşümün öne çıkan örneklerinden biri olurken, kızartılarak servis edilen peynirler de giderek daha fazla ilgi görüyor. Lactalis Türkiye de Président markasının peynir uzmanlığından aldığı güçle bu yeni tüketim deneyimine uygun, Président Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir'i tüketicilerle buluşturuyor.

Président Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir, Ege mutfağından ilham alınarak saganaki servisi için geliştirildi. Président'e özel reçetesiyle ideal tuz oranına sahip olan ürün, tavada formunu koruyor ve dağılmıyor. Kızartıldığında dışı altın sarısı ve çıtır, içi ise yumuşak bir doku kazanıyor. Hazırlanışı da pratik: Peynir suya batırılıp una bulandıktan sonra önceden ısıtılmış yağlı tavada üç dakika kızartılarak servise hazır hale geliyor.

Président Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir, farklı öğün ve tüketim anlarına uyarlanabilmesiyle de öne çıkıyor. Kahvaltı sofralarının yanı sıra salatalarda, atıştırmalıklarda ve sıcak meze olarak tüketilebilen ürün, üzerine bal gezdirilerek veya limon sıkılarak da sunulabiliyor.

Hızla Büyüyen Segment

Peynir kategorisindeki bu yeni tüketim biçiminin pazardaki karşılığı da dikkat çekiyor. Nielsen verilerine göre özel peynir pazarı son bir yılda yüzde 14 büyürken, kızartılarak tüketilen peynir segmenti yüzde 27 büyüme göstererek pazarın hızlı büyüyen ürün gruplarından biri oldu. Veriler, tüketicilerin kaliteli ürünlerin yanı sıra farklı kullanım ve tüketim deneyimleri sunan seçeneklere de yöneldiğini ortaya koyuyor.

PRÉSIDENT

“GLOBAL PEYNİR UZMANLIĞIMIZI, YENİ SEÇENEKLERLE ZENGİNLEŞTİRİYORUZ”



Lactalis Türkiye Pazarlama Müdürü Tuğçe Sarıkaya Tosun, tüketicilerin değişen beklentilerinin peynir kategorisindeki gelişimi de etkilediğini belirterek şöyle konuştu:

“Bugün tüketiciler, ürünleri klasik kullanım biçimlerinin ötesinde deneyimleyerek sofralarına farklılık katacak yeni lezzetler arıyor. Bu doğrultuda Président’in global peynir uzmanlığını Türkiye’deki tüketicilerle buluşturmaya devam ederken, saganaki servisi için geliştirdiğimiz Président Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir ile tüketicilere yeni bir seçenek sunuyoruz. Ürünümüzün Gıda Plus Ödülleri’nde ‘En Yenilikçi Kahvaltılık Ürün’ ödülüne layık görülmesi de değişen tüketici beklentilerine yanıt veren ürün geliştirme yaklaşımımızın önemli bir göstergesi.

Hedefimiz, sofralarını keyif anına dönüştürmek isteyen tüketicilerimizi, kahvaltıdan akşam öğünlerine kadar günün farklı anlarına eşlik edecek pratik ve yeni bir lezzetle buluşturmak.”



» *Lactalis Türkiye Ar-Ge ve Pazarlama ekiplerinden (soldan sağa): Suat Barlas Çelik, Ayşen Can, Ece Uysal, Sıla Yeğenoğlu ve Batuhan Aygün, Gıda Plus Ödülleri Töreni’nde* ***“En Yenilikçi Kahvaltılık Ürün”*** *ödülünü aldı.*