

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Η ΔΩΔΩΝΗ για ακόμα μία φορά στη Διεθνή Έκθεση Sial 2018
Φέτα, ποικιλία γιαουρτιών και το αυθεντικό Χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ κέρδισαν τις
ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ

Η **ΔΩΔΩΝΗ**, κορυφαία εταιρεία στην παραγωγή και διάθεση γαλακτοκομικών προϊόντων, συμμετείχε για μία ακόμα φορά στη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών «Sial 2018», δίνοντας την ευκαιρία σε επαγγελματίες και καταναλωτές από όλο τον κόσμο να γνωρίσουν την πλούσια γκάμα των αυθεντικών προϊόντων της.

Φέτος, οι επισκέπτες της διεθνούς έκθεσης «Sial 2018», είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν την ευρεία ποικιλία των προϊόντων **ΔΩΔΩΝΗ** που παράγονται από 100% ελληνικό γάλα, όπως η πασίγνωστη **φέτα ΔΩΔΩΝΗ**, τα **παραδοσιακά κίτρινα τυριά της εταιρείας** και τα εξαιρετικής ποιότητας **γιαούρτια ΔΩΔΩΝΗ**, καθώς και το **αυθεντικό Χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ** που παράγεται στο εργοστάσιο της εταιρείας στην Κύπρο κι έχει ήδη κερδίσει τη δική του ξεχωριστή θέση σε πάνω από 35 χώρες παγκοσμίως.

Επιπλέον, στη φετινή SIAL η **ΔΩΔΩΝΗ** παρουσίασε **για πρώτη φορά τα νέα φρουτογιαούρτια ΔΩΔΩΝΗ, μία καινούρια σειρά προϊόντων από 100% ελληνικό γάλα** που ξεχωρίζουν για τη μοναδική γεύση και την εξαιρετική τους ποιότητα. Στοχεύοντας σταθερά στη δημιουργία νέων προϊόντων που απαντούν στις σύγχρονες διατροφικές τάσεις και προτιμήσεις, τα νέα φρουτογιαούρτια αναμένεται να κυκλοφορήσουν σε διάφορες γεύσεις στο εξωτερικό.

Με παρουσία σε 50 χώρες και 5 ηπείρους, αξίζει να σημειωθεί πως η **ΔΩΔΩΝΗ** κατέχει μία διαρκώς αναπτυσσόμενη παρουσία σε διεθνές επίπεδο, με τις εξαγωγές να καταλαμβάνουν το 37% του συνολικού κύκλου εργασιών της, έχοντας σημειώσει αύξηση 61% την τελευταία τετραετία.

Ο κ. **Βασίλης Βροχίδης, Διευθυντής Εξαγωγών της ΔΩΔΩΝΗ** δήλωσε: «*Η ΔΩΔΩΝΗ αποτελεί περήφανο πρεσβευτή της ελληνικής γεύσης και διατροφής στο εξωτερικό και ταυτόχρονα είναι μία από τις μεγαλύτερες και ταχύτερα αναπτυσσόμενες γαλακτοβιομηχανίες στην Ελλάδα. Σημειώνοντας ανοδική πορεία και έχοντας κερδίσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο, στρατηγικός στόχος της ΔΩΔΩΝΗ ανέκαθεν ήταν η περαιτέρω ανάπτυξη της εξαγωγικής της δραστηριότητας. Με ένα ισχυρό χαρτοφυλάκιο προϊόντων που διευρύνεται συνεχώς, η ΔΩΔΩΝΗ συμμετείχε και φέτος στη Διεθνή Έκθεση SIAL, παρουσιάζοντας με ενθουσιασμό τη νέα σειρά φρουτογιαουρτιών, που με την ασύγκριτη ποιότητά και τη μοναδική γεύση τους, αναμένεται να κερδίσουν επάξια μία θέση στο τραπέζι των διεθνών καταναλωτών.*»

Η Διεθνής Έκθεση SIAL πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι από τις 21 έως τις 25 Οκτωβρίου 2018 και αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες Διεθνείς Εκθέσεις Τροφίμων και Ποτών στον κόσμο. Με τη συμμετοχή 7.020 εταιρειών από περισσότερες από 109 χώρες, η συγκεκριμένη έκθεση φέρνει σε επαφή επαγγελματίες των τροφίμων και του λιανεμπορίου, αλλά και καταναλωτές από όλο τον κόσμο, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να ανακαλύψουν τις τάσεις και τις καινοτομίες που συνθέτουν τη βιομηχανία τροφίμων του μέλλοντος και να αναπτύξουν ένα παγκόσμιο δίκτυο επικοινωνίας και συνεργασίας.

###

Λίγα λόγια για τη ΔΩΔΩΝΗ



Η γεύση του καλού.

Η ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε ιδρύθηκε το 1963. Μετρώντας 55 χρόνια αυθεντικής παράδοσης και ιστορίας, η εταιρεία με έδρα τα Ιωάννινα, παράγει αυθεντικά, αμιγώς ελληνικά γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα, χρησιμοποιώντας 100% ελληνικό αγελαδινό, κατσικίσιο και πρόβειο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από ένα διευρυμένο δίκτυο 5.500 Ελλήνων παραγωγών που δραστηριοποιούνται κυρίως στην περιοχή της Ηπείρου. Με περισσότερα από 10.000 σημεία πώλησης στην εγχώρια αγορά και εξαγωγική δραστηριότητα σε 50 χώρες του κόσμου, η ΔΩΔΩΝΗ διαθέτει 9 κατηγορίες γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων και παράγει 100 ξεχωριστά προϊόντα, που ξεχωρίζουν για τη γεύση, την ποιότητα και την 100% ελληνική τους ταυτότητα.

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες www.dodoni.eu, <https://www.facebook.com/Dodoni.SA>, <https://www.instagram.com/dodoni.eu/>

Στοιχεία επικοινωνίας:

V+O Communication: Ζαφείρα Ατσίδα, email:za@vando.gr, τηλ. 210 7249000

ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε: Γιάννης Κείσογλου, Εκπρόσωπος Τύπου, email: press@dodoni.eu, τηλ. 26510 89700