

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Νέο κασικίσιο γιαούρτι από την ΔΩΔΩΝΗ

Από 100% ελληνικό κασικίσιο γάλα

Νέο κασικίσιο γιαούρτι δημιούργησε η ΔΩΔΩΝΗ, κορυφαία γαλακτοβιομηχανία της Ηπείρου, με στόχο να καλύψει τις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις και προτιμήσεις για προϊόντα υψηλής θρεπτικής αξίας και εξαιρετης ποιότητας.

Χρησιμοποιώντας αποκλειστικά 100% ελληνικό κασικίσιο γάλα και καλλιέργεια γιαουρτιού, το νέο κασικίσιο γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ ξεχωρίζει για την αυθεντική, δροσιστική του γεύση και την υψηλή του ποιότητα, ενώ αποτελεί ιδανική επιλογή για όλες της ώρες της ημέρας, καθώς είναι ένα προϊόν πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά με χαμηλά λιπαρά. Επιπλέον, χάρη στη μειωμένη περιεκτικότητα σε λακτόζη, είναι κατάλληλο και για όσους καταναλωτές αντιμετωπίζουν ελαφριά μορφή δυσανεξίας στο συγκεκριμένο συστατικό.

Το νέο κασικίσιο γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ είναι ήδη διαθέσιμο στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα, σε πολυσυσκευασίες των 2 τεμαχίων (200g το καθένα).

Με το κασικίσιο γάλα να αποτελεί μία πρώτη ύλη εξαιρετης ποιότητας, με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, το συγκεκριμένο προϊόν έρχεται να ενισχύσει σημαντικά την κατηγορία γιαουρτιών της ΔΩΔΩΝΗ.

Μελλοντικά, στόχος της εταιρείας είναι η ενίσχυση της συγκεκριμένης κατηγορίας με νέα λανσαρίσματα που θα ανταποκρίνονται στις ανάγκες των εγχώριων και διεθνών καταναλωτών.

Ο κ. Μιχάλης Παναγιωτάκης, Αναπληρωτής Διευθύνων Σύμβουλος της ΔΩΔΩΝΗ, δήλωσε σχετικά: «*Δημιουργήσαμε το νέο κασικίσιο γιαούρτι, καθώς στόχος μας στη ΔΩΔΩΝΗ είναι να ανταποκρινόμαστε πάντα με τον βέλτιστο τρόπο στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών για αυθεντικά προϊόντα, πλούσια σε πρωτεΐνες και θρεπτικά συστατικά. Παράλληλα, διαθέτοντας τη μεγαλύτερη ζώνη γάλακτος στην Ελλάδα, μέσα από την τακτική δημιουργία νέων προϊόντων, υποστηρίζουμε περαιτέρω τον πρωτογενή τομέα της χώρας μας, ο οποίος αποτελεί κυρίαρχο κομμάτι της εθνικής μας οικονομίας. Με βάση τον στρατηγικό σχεδιασμό ανάπτυξής μας, τα επόμενα χρόνια θα συνεχίσουμε να εστιάζουμε στη δημιουργία νέων προϊόντων που απαντούν στις διατροφικές τάσεις του σήμερα, επενδύοντας σταθερά στη συλλογή 100% ελληνικού γάλακτος και στη διασφάλιση εξαιρετης ποιότητας και γεύσης των προϊόντων μας».*