

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ηπειρώτικο Στραγγιστό γιαούρτι από την ΔΩΔΩΝΗ

Για τη νέα γραμμή παραγωγής, η εταιρεία επένδυσε 2 εκατ. ευρώ

Η ΔΩΔΩΝΗ, η κορυφαία γαλακτοβιομηχανία της Ηπείρου, δημιούργησε το νέο **ΔΩΔΩΝΗ Ηπειρώτικο Στραγγιστό**, εμπνευσμένη από την παραδοσιακή ηπειρώτικη συνταγή, απαντώντας στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών.

Το **ΔΩΔΩΝΗ Ηπειρώτικο Στραγγιστό** είναι ένα προϊόν με υψηλή θρεπτική αξία, πλούσια γεύση και μοναδική υφή. Παράγεται από 100% ηπειρώτικο φρέσκο γάλα, το οποίο συλλέγει καθημερινά η ΔΩΔΩΝΗ από **60 επιλεγμένες φάρμες της Ηπείρου**, τις οποίες υποστηρίζει τεχνικά καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Στόχος της εταιρείας είναι να προσφέρει στο κοινό μια νέα επιλογή στραγγιστού γιαουρτιού, που συνδέει την ηπειρώτικη παράδοση με τη σύγχρονη διατροφική τάση για προϊόντα αυθεντικής προέλευσης, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά.

Διαθέσιμο στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα, το νέο **ΔΩΔΩΝΗ Ηπειρώτικο Στραγγιστό** – πλήρες και ελαφρύ με 2% λιπαρά – αποτελεί ιδανική επιλογή για κάθε στιγμή της ημέρας.

Για την παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος, η ΔΩΔΩΝΗ προχώρησε στη δημιουργία ειδικής γραμμής παραγωγής στις εγκαταστάσεις της στα Ιωάννινα, πραγματοποιώντας μία επένδυση της τάξεως των 2 εκατ. ευρώ.

Μετρώντας πλέον 8 κωδικούς γιαουρτιών, τα επόμενα χρόνια η εταιρεία σκοπεύει να ενισχύσει σημαντικά τη συγκεκριμένη κατηγορία, παράγοντας νέους κωδικούς προϊόντων με στόχο την αύξηση του μεριδίου αγοράς στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό.

Όπως σημείωσε ο κ. Μιχάλης Παναγιωτάκης, αναπληρωτής CEO της εταιρείας: *«Συνεχίζοντας προσηλωμένοι στην δημιουργία νέων προϊόντων, όντας μέρος της Γεύσης του Καλού, του ολιστικού τρόπου ζωής και λειτουργίας μας με διαρκή στόχο την αναβάθμιση τόσο της διατροφής και όσο και της ποιότητας ζωής των καταναλωτών μας, δημιουργήσαμε αυτό το ξεχωριστό προϊόν. Το νέο στραγγιστό γιαούρτι, το ΔΩΔΩΝΗ Ηπειρώτικο Στραγγιστό, είναι πολύ πλούσιο σε πρωτεΐνες, καθώς παράγεται αποκλειστικά από 100% ποιοτικό, ηπειρώτικο γάλα ημέρας. Στόχος μας στη ΔΩΔΩΝΗ για το μέλλον, είναι να συνεχίσουμε να διερευνούμε τη συνολική κατηγορία των γιαουρτιών μας, ώστε να ικανοποιούμε πλήρως τις ανάγκες των καταναλωτών εντός κι εκτός συνόρων».*

Με σημείο εκκίνησης την Ήπειρο, η ΔΩΔΩΝΗ εδώ και 56 χρόνια μεταφέρει καθημερινά τη Γεύση του Καλού, δημιουργώντας 100 διαφορετικά είδη και διατηρώντας τη μεγαλύτερη ζώνη γάλακτος στην Ελλάδα, με πάνω από 5.500 παραγωγούς.