

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

## **Νέα τριμμένα τυριά από τη ΔΩΔΩΝΗ!**

*Από 100% ελληνικό γάλα, με πλούσια, αυθεντική γεύση*

*#DodoniPizza #ΔΩΔΩΝΗτριμμενα #DodoniEU*

Τριμμένα τυριά εξαιρετικής ποιότητας και πλούσιας γεύσης λανσάρεη η ΔΩΔΩΝΗ, η κορυφαία γαλακτοβιομηχανία της Ηπείρου που μετράει 54 χρόνια παράδοσης στη γεύση, τη γεύση του καλού.

Τα **νέα τριμμένα τυριά ΔΩΔΩΝΗ «Κεφαλογραβιέρα Π.Ο.Π», «Κεφαλοτύρι» και «Ανάμικτο τυρί»** από **100% ελληνικό γάλα** και νέα **πρακτική συσκευασία** που ανοίγει και κλείνει εύκολα, είναι ιδανικά για τις πιο νόστιμες μακαρονάδες, πίτσες, πίτες και κάθε είδους αλμυρή τάρτα, καθώς γεμίζουν τα πιάτα της εβδομάδας με νοστιμιά και λαχταριστή γεύση.

Η **Κεφαλογραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ**, ένα προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), παράγεται αποκλειστικά από παστεριωμένο 100% ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα, σύμφωνα με την αυθεντική παραδοσιακή συνταγή που ανακάλυψε πρώτη η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ. Το **Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ** αποτελεί σκληρό παραδοσιακό τυρί, με ξεχωριστή γεύση, αποκλειστικά από παστεριωμένο 100% Ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα. Τέλος, το **Ανάμικτο τυρί ΔΩΔΩΝΗ με Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ και Ημίσκληρο τυρί ΔΩΔΩΝΗ**, είναι η ιδανική επιλογή για πιάτα με ακόμη πιο πλούσια και ξεχωριστή γεύση, που ικανοποιούν πλήρως ακόμα και τους πιο απαιτητικούς κριτές.

Παράλληλα, η Γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ ανανέωσε πλήρως τις συσκευασίες των παραδοσιακών κίτρινων τυριών της - Γραβιέρα πρόβεια και αγελάδος, Κεφαλογραβιέρα και Κεφαλοτύρι – δίνοντας μία νέα μοντέρνα αισθητική που συνδυάζει απόλυτα την παράδοση και τις αξίες ΔΩΔΩΝΗ με το σήμερα.

Οι καταναλωτές μπορούν να βρουν τα παραδοσιακά κίτρινα τυριά ΔΩΔΩΝΗ – Γραβιέρα πρόβεια, Γραβιέρα αγελάδος, Κεφαλογραβιέρα και Κεφαλοτύρι – και τα νέα τριμμένα τυριά ΔΩΔΩΝΗ, από **100% ελληνικό γάλα**, στον πάγκο κοπής, αλλά και συσκευασμένα στα μεγαλύτερα σημεία πώλησης σε όλη την Ελλάδα, δημιουργώντας συνταγές ασύγκριτης ποιότητας και γεύσης.

Διαθέτοντας περισσότερους από 5.500 Έλληνες παραγωγούς, σε 514 χωριά της Ελλάδας, η ΔΩΔΩΝΗ διευρύνει σταθερά το χαρτοφυλάκιο των αγνών προϊόντων της, το οποίο σήμερα μετράει περισσότερους από 80 ξεχωριστούς κωδικούς, προσφέροντας στους καταναλωτές ποιοτικά, αγνά προϊόντα που καλύπτουν τις ανάγκες και τις προτιμήσεις τους.

**Ο Αναπληρωτής Διευθύνων Σύμβουλος της ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε, κ. Μιχάλης Παναγιωτάκης** δήλωσε: *«Στη ΔΩΔΩΝΗ εμπλουτίζουμε σταθερά την ποικιλία των προϊόντων μας, ικανοποιώντας πλήρως τις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις για ποιοτικά, παραδοσιακά, αγνά προϊόντα. Τα προϊόντα ΔΩΔΩΝΗ ξεχωρίζουν για την υψηλή ποιότητα και την αυθεντική γεύση, τη γεύση του καλού, χάρη στο 100% ελληνικό γάλα που συλλέγουμε καθημερινά και στη φιλοσοφία μας να παράγουμε όλα μας τα προϊόντα σαν να προορίζονταν για δικούς μας ανθρώπους, τις δικές μας οικογένειες. Τα νέα τριμμένα παραδοσιακά τυριά ΔΩΔΩΝΗ ήρθαν*

*στην ελληνικά αγορά για να προσφέρουν στους καταναλωτές ακόμα περισσότερες διατροφικές επιλογές και λύσεις, όπως αυτές που προφέρει η ΔΩΔΩΝΗ εδώ και 54 χρόνια».*

###

**Λίγα λόγια για τη ΔΩΔΩΝΗ**

Η ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε ιδρύθηκε το 1963. Μετρώντας 54 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 5.000 Ελλήνων παραγωγών που δραστηριοποιούνται κυρίως στην περιοχή της Ηπείρου. Με περισσότερα από 10.000 σημεία πώλησης στην εγχώρια αγορά και εξαγωγική δραστηριότητα σε 41 χώρες του κόσμου, η ΔΩΔΩΝΗ διαθέτει 9 κατηγορίες γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων και παράγει 80 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](http://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 Κεϊσόγλου, Εκπρόσωπος Τύπου, email: press@dodoni.eu, τηλ. 26510 89700