



Kefírové mléko nízkotučné meruňkové z Mlékáren Valašské Meziříčí zabodovalo v soutěži Regionální potravina

Mlékárna Valašské Meziříčí se řadí k předním výrobcům kysaných nápojů u nás. Jedním z těchto výrobků je i Kefírové mléko nízkotučné s příchutí meruňka, které získalo ocenění Regionální potravina Zlínského kraje 2019. V letošním roce bylo přihlášeno do této soutěže celkem 138 výrobků od různých výrobců. Slavnostní předávání, kterého se zúčastnila také Mlékárna Valašské Meziříčí, proběhlo na konci září tohoto roku ve Zlíně. Soutěž si za dobu své existence vybudovala renomé a popularita oceněných výrobků stoupá. Přívlastek regionální se v případě těchto potravin zúročí hned několikrát. Především se jedná o produkt vyrobený v konkrétním regionu, což je základní podmínka soutěže. Zároveň i podíl místních surovin je stanoven nejméně na 70 procent, hlavní surovina přitom musí být stoprocentně tuzemského původu. Často se jedná o krajové speciality, které ctí tradici výroby nebo jsou naopak inovativní. Značka je určena pro malé a střední producenty zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Komisi tvořili zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

„Kefírová mléka nízkotučná vyrábíme ve třech příchutích jahoda, meruňka, višně a také ve variantě bílé. Náš zákazník si je může vychutnat jednak jako svačinku, ale také použít do studené či teplé kuchyně. Jsme velmi potěšeni, že právě Kefírové mléko s příchutí meruňka získalo ocenění Regionální potravina Zlínského kraje 2019,“ říká ing. Radka Benešová, marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Soutěž Regionální potravina letos slaví své desáté výročí a my jsme velmi rádi, že se náš výrobek umístil na předním místě v kategorii mléčné,“ dodává Radka Benešová.



Kefírové mléko nízkotučné s příchutí meruňky

Toto mléko obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie. Obsahuje 0,8 % tuku. Kefírové mléko nízkotučné se dobře hodí po celý rok nejen k osvěžení, ale výborně také i do studené kuchyně. Řadí se k nízkotučným produktům, tudíž je vhodné pro udržení zdravého životního stylu a štíhlé linie. Velkou výhodou je praktický uzavíratelný uzávěr, který umožňuje kefír zabalit i na cesty a lze jej tak konzumovat během celého dne.

Součástí slavnostního předávání byl i Den Zlínského kraje, kterého se Mlékárna Valašské Meziříčí zúčastnila

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603

Tisková zpráva

17.10. 2019



také . Zákazníci měli možnost ochutnat výrobky jako Acidofilní či Kefírová mléka, ale také novinku Manner jogurty, které mlékárna vyrábí ve třech příchutích oříšek, čokoláda a vanilka.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, BIO jogurty a čerstvé tekuté výrobky. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrozličnějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. Více informací o mlékárně naleznete na: www.mlekarna-valmez.cz.

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603