

MATERIAŁ PRASOWY

Zakład Usług Handlowych ROBICO założony został w 1988r. Firma oferuje świeże, czyste, naturalne produkty mleczne o najwyższej jakości. W portfolio firmy pod marką handlową „Robico” znajdują się przede wszystkim napoje mleczne: kefir, maślanka truskawkowa, wiśniowa i naturalna oraz śmietana. Misją firmy jest oferowanie klientowi świeżego, czystego i całkowicie naturalnego produktu mlecznego o najwyższym standardzie jakościowym i nieprzeciętnym smaku.

Powrót mleka do butelki

Z początkiem października 2004r. firma ROBICO wprowadziła na rynek nową markę mleka świeżego: **ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® w butelce szkalnej**. Podobnie jak w przypadku innych produktów firmy ROBICO, ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® jest świeżym i naturalnym produktem mlecznym spełniającym najwyższe standardy jakościowe. ROBICO jako pierwsza firma w Polsce stosuje nowoczesny i unikalny proces mikrofiltracji, który polega na usunięciu z mleka bakterii oraz innych mikroorganizmów, martwych komórek i zanieczyszczeń – czyli tzw. „zupy bakteryjnej”. W związku z tym ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® nie musi być poddawane działaniu wysokiej temperatury, co ma miejsce przy produkcji mleka typu UHT. Uzyskanie czystego produktu poprzez usunięcie bakterii (mikrofiltracja), a nie tylko ich zabicie wysoką temperaturą (pasteryzacja i sterylizacja UHT) pozwala wydłużyć termin przydatności do spożycia przy zachowaniu naturalnych substancji bakteriostatycznych mleka oraz optymalnej zawartości witamin i wapnia. **Tak otrzymane ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® jest najbardziej zbliżone swoimi właściwościami do mleka „prosto od krowy”, a jednocześnie czyste, naturalne, nie fałszowane – po prostu prawdziwe. Jest to pierwsze świeże mleko na polskim rynku, które można pić bez gotowania.**

Aby ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® utrzymało najwyższą jakość musi być zachowana ciągłość łańcucha chłodniczego w dystrybucji. Temperatura przechowywania produktów świeżych jest drugim po czystości kryterium w przedłużaniu okresu ich trwałości i zachowaniu walorów smakowych.

W celu zapewnienia właściwego przechowywania produktu firma ROBICO zastosowała obok nazwy „ZIMNE” również „znak termiczny” umieszczony na etykiecie, który wymusza zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego od producenta do konsumenta. W związku

z tym, że wielu sprzedawców przyzwyczajonych do „wygodnego” mleka UHT lekceważy ten aspekt, ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® jest wprowadzane do handlu poprzez najkrótsze kanały dystrybucji (producent-odbiorca) jakimi są np. sieci handlowe: Tesco, Ahold, Auchan, Carrefour, Geant, oraz te hurtownie, które dają gwarancję właściwego przechowywania produktów świeżych.

Szklane, bezzwrotne opakowanie pozwala zachować walory smakowo-zapachowe najczystszej mleka, a jednocześnie połączyć to co sprawdzone w przeszłości z tym co doskonale z natury.

Wprowadzenie na rynek produktu stawiającego tak duże wymagania producentowi, dystrybutorowi i sprzedawcy stawia pytanie – po co tak się trudzić, jeśli można wyprodukować kolejny, wygodny substytut mleka, ważny 6 miesięcy, transportowany i przechowywany jakkolwiek i gdziekolwiek? Odpowiedź jest prosta. Wymagający produkt dla wymagającego konsumenta, który na pierwszym miejscu stawia świeżość, czystość i wysokie walory odżywcze kupowanych produktów.

Zimne Mleko CzysteFiltrowane® to najczystszy smak mleka, który zadowoli nawet najbardziej wytrawnego smakosza.

www.zimnemleko.pl

Mleko UHT	ZIMNE MLEKO Czyste Filtrowane®
Sterylizacja 135-150°C	Mikrofiltracja i najniższa pasteryzacja 72°C
Zabite bakterie pozostają w mleku.	Bakterie i inne zanieczyszczenia są usunięte z mleka
Charakterystyczny posmak przypalenia	Najczystszy, świeży smak
180 dni trwałości	14 dni świeżości
Straty witamin ok. 20%	Pełne wapnia i witamin
Jest ugotowane	Nie wymaga gotowania

Dostępne w najlepszych sklepach i hipermarketach.

Cena detaliczna: ok. 3,20zł

Dodatkowe informacje: Aneta Sobolewska, dyrektor ds. handlu i marketingu ZUH Robico, te/fax. 621 01 51 wew. 105

Zakład Usług Handlowych ROBICO

Ul. Hoża 66/68

00-682 Warszawa

tel/fax +48 (22) 6210151, 6211466, 6211467

Warszawa, wrzesień 2004 r.

Materiał nie wymaga autoryzacji