



Интересное о продукте

- > Родиной кефира считаются «окрестности Эльбруса по верховьям Кубани», а честь изобретения кефирной закваски оспаривают карачаевцы и балкарцы.
- > Первое официальное сообщение о кефире и его пользе для здоровья сделал тифлисский врач Джогин на докладе в Кавказском медицинском обществе от 1867 года.
- > Всероссийское общество врачей обратилось к известному молокозаводчику Бландову с просьбой наладить производство кефира в России. На его предприятии работала Ирина Тимофеевна Сахарова, которая, посетив поместье богатого карачаевского узденя Бекмурзы Байчорова, привезла из Кисловодска кефирные грибки, и Бландов первым наладил производство кефира в Москве.



**Кефир.
Лучший среди
равных**

Новые возможности в России

- > Фокус на пробиотические свойства благодаря многоштабному составу заквасочных культур.
- > Предложение в снековом формате, в необычной по форме упаковке, с яркими, неординарными фруктовыми наполнителями с ориентацией на молодых потребителей.
- > Ложковые, вязкие и даже твердые и сухие формы для полезного перекуса и домашних кулинарных изысканий.
- > Ассортиментный ряд культур Chr.Hansen позволяет создать современный кефирный продукт как для широкого круга потребителей, так и для разных целевых аудиторий по возрасту и запросам.

Решения с другими ингредиентами Chr.Hansen

- > NOLA®Fit для придания сладкой ноты или создания низко-/безлактозного продукта
- > LGG®, BB-12®, Lcasei 431™ и другие пробиотики Chr.Hansen - дополнительная польза для иммунитета и здоровья ЖКТ
- > eXact®NG Flavor для придания продукту аутентичного кисломолочного вкуса без дополнительного газообразования

Что рассказать потребителю

Акцент на особую пользу для здоровья всей семьи благодаря уникальному составу и пробиотикам, эффективность которых подтверждена документально; легкость пищеварения благодаря отсутствию лактозы; полезный перекус.

НОВЫЙ ИМИДЖ

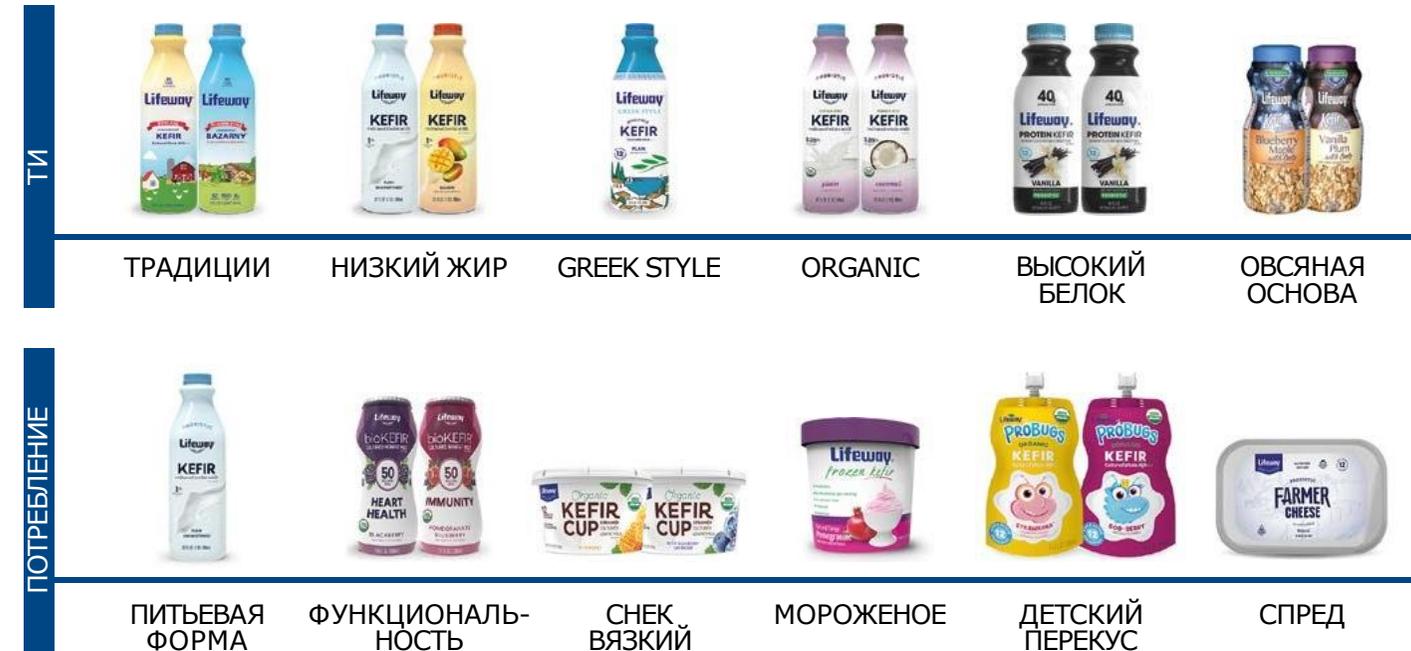
ЗДОРОВЬЕ ЖКТ

ГОТОВИМ ДОМА

ПОЛЕЗНЫЙ ПЕРЕКУС

В основе успеха кефирных продуктов — разнообразие форматов и позиционирования*

Бренд Lifeway разрабатывает кефир в самых широких вариациях для различных групп покупателей, с различными вкусами и функциональностью



*Ист. источник: сайт производителя

Возможности комбинации культур eXact® для кефирных продуктов



КЕФИР FEELGOOD

eXact® KEFIR12 + eXact® XPL-30 с 13 активными штаммами или YoFlex® Mild 10 с 14 активными штаммами

Создание мягкого продукта без дрожжей, акцент на много-штабмовый состав как «усиленной» пользе для здоровья.



КЕФИР SOFT

eXact® XPL-1 или eXact® XPL-2 с/без добавления дрожжей LAF-3, 4

Продукт без дрожжей в составе или с их добавлением, для получения классического кефирного вкуса



КЕФИР MODERN

eXact® KEFIR 1 и eXact® KEFIR 2 с nu-trish BB-12®, LGG®

Инновационное решение для привлечения новых потребителей. Аутентичный продукт с пробиотиками для здорового иммунитета. Содержит дрожжи.



КЕФИР CLASSIC

eXact® KEFIR 1 eXact® KEFIR 2

Удобное решение «одного пакета» для получения продукта со стабильным качеством и классическим вкусом.

Процесс производства кефирного продукта

