



POTVRĐEN VRHUNSKI KVALITET ZDRAVO! MLEKA

Obilaskom Mlekare Subotica predstavnici medija uverili su se u najviše standarde kvaliteta prerade mleka

Subotica, 1. novembar, 2016. – Kako bi najbolje dočarala na koji način Zdravo! mleko sa vojvođanskih pašnjaka stiže do naših trpeza, kompanija Imlek je za predstavnike medija organizovala jedinstvenu posetu proizvodnom pogonu Mlekare Subotica. Predstavnici medija su se tom prilikom uverili u kvalitet proizvodnje mlečnih proizvoda, poštovanje najviših standarda, a imali su priliku i da obiđu najmodernije mašine za preradu mleka, koje se nalaze u ovoj mlekari. Podsećanja radi, Mlekara Subotica je prva u zemlji dobila dozvolu za izvoz na evropsko tržište.

Tokom obilaska mlekare prisutnima je predstavljen kompletan proces prerade mleka vrhunskog kvaliteta koje se svakog dana prikuplja sa vojvođanskih salaša. Takođe, prikazano je na koji način se mleko od prijemne rampe obrađuje postupcima termičke obrade, kao što su pasterizacija i sterilizacija. Mleko se zatim pakuje pod strogo kontrolisanim higijenskim uslovima, odnosno "ultra clean" postupkom. Degustacijom na licu mesta, predstavnici medija potvrdili su superioran ukus Zdravo! mleka, u kojem su sačuvani svi prirodni i hranljivi sastojci.

„Mlekara Subotica je prva mlekara u zemlji koja je dobila dozvolu za izvoz na evropsko tržište. Posebno smo ponosni na naš brend Zdravo!, koji je upravo zahvaljujući vrhunskom kvalitetu pronašao svoj put do srca potrošača. Zdravo! sveže mleko svakodnevno se prikuplja sa čuvenih salaša širom Vojvodine, poznatih po netaknutoj prirodi i najčistijim pašnjacima. Zdravo! sveže mleko iz srca Bačke posebno se ističe i po svojim prirodnim, hranljivim sastojcima i sa ponosom ga delimo sa svima do kojih nam je stalo.“, istakla je Marija Malović, menadžer za odnose s javnošću kompanije Imlek.