

Ilo Cashew Black Pepper World Plant-Based Awards -finaaliin

Jokilaakson Juuston valmistama Ilo Cashew Black Pepper valittiin finaaliin kansainvälisessä World Plant Based Awards -kilpailussa.

”Panostamme kasvipohjaisten tuotteiden kehitykseen, ja olemme jo aloittaneet viennin. Kasvipohjaisten tuotteiden suosio on kasvussa kaikkialla maailmassa. Finaalipaikka kisassa kannustaa meitä jatkamaan uusien tuotteiden kehitystä”, sanoo toimitusjohtaja Esa Luomanperä Jokilaakson Juustosta.

Ilo Cashew Black Pepper on kasvipohjainen herkku juuston ystäville, vegaaninen vaihtoehto tuorejuustolle. Se valmistetaan Jämsässä käsityönä cashewpähkinöistä hapatteen avulla käyttäen perinteistä juustonvalmistusmenetelmää.

Ilo Cashew Black Pepperin ainesosalista on lyhyt: se sisältää vain cashewpähkinöitä, vettä, mustapippuria, suolaa, säilöntäainetta ja hapatetta. Cashewpähkinät ovat sekä maukkaita että ravitsevia: ne ovat erinomainen kasvipohjaisen proteiinin, tyydyttymättömien rasvojen ja hivenaineiden lähde.

Ilo Cashew Black Pepper sopii niin tarjottavaksi sellaisenaan kuin myös ruuanvalmistukseen. Se antaa pähkinäisen, pippurisen maun ja kermaisen rakenteen keitoille, pastoille ja kastikkeille.

World Plant-Based Awards järjestettiin tänä vuonna ensimmäistä kertaa. Kilpailun eri tuoteryhmiin osallistui yhteensä 222 tuotetta 24 maasta. Voittaja valitaan 2. lokakuuta.

Katso linkki World Plant-Based Awards -finalisteihin: <https://www.foodbev.com/news/world-plant-based-awards-2020-finalists-announced/>



Ilo Cashew Black Pepper on vegaaninen herkku juustolautaselle.



Lisätietoja: Esa Luomanperä, toimitusjohtaja, Jokilaakson Juusto Oy
tel. +358 40 042 6187, email esa@silva.fi