

## IZHODIŠČA ZA MEDENI JOGURT IZ EKOLOŠKEGA, KLASIČNEGA ALI SENENEGA MLEKA

Na trgu se pojavlja več izdelovalcev jogurtov. Trenutno Loška mlekarina na trgu ponuja:

- **Ekološki jogurt – ČVRSTI**

Narejen je iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, slovenskega ekološkega mleka s 3,2 % mlečne maščobe.

Na površini je izločena mlečna maščoba, ki jogurte odlikuje s čvrstim izgledom jogurta naših babic. Kremna konsistenca in osvežujoč okus mu dajeta še posebno odliko. Jogurte je potrebno hraniti pri temperaturi od +2 do + 8 C.



- **Ekološki jogurt - SADNI**

Narejen je iz pasteriziranega, nehomogeniziranega slovenskega ekološkega mleka s 3,2 % mlečne maščobe.

**SADNI JOGURT / GOZDNI SADEŽI** vsebuje 20% ekološkega sadnega pripravka, sestavljenega iz gozdnih sadežev, trsnega sladkorja, dveh stabilizatorjev gumi iz zrn rožičevca in pektina in regulatorja kislosti-citronske kisline. Ekološki sadni pripravek ima avstrijsko poreklo in je dodan čvrsti osnovi.

**SADNI JOGURT / JAGODA** vsebuje 20 % ekološkega sadnega pripravka , sestavljenega iz jagod, trsnega sladkorja, stabilizatorja gumi iz zrn rožičevca in pektina in regulatorja kislosti-zgoščenega limoninega soka. Ekološki sadni pripravek ima avstrijsko poreklo in je dodan čvrsti osnovi.



Loška mlekarina za svojo proizvodnjo uporablja mleko kmetij iz škofjeloškega pogorja. V svoje izdelke ne dodaja nobenih konzervansov ali drugih dodatkov v obliki arom ali ojačevalcev okusa. Pri jogurtih se uporablja sladila v obliki sadnih ekstraktov. Kot naravno sladilo pa bi lahko uporabili med iz Škofjeloškega pogorja, ki je zelo znano po proizvodnji kvalitetnega medu. Tako živilo bi se lahko uvrstilo že med funkcionalne izdelke, saj bi bilo brez dodanega sladkorja. Poleg medu bi lahko uporabili tudi matični mleček ali cvetni prah. Čebelji izdelki so med ljudmi znani kot zdravi in bi njihova kombinacija z jogurti lahko predstavljala dober tržni potencial.

**CILJ: Medeni jogurt.** Rešitev naj vsebuje:

- Okusi z uporabo čebeljih izdelkov – funkcionalni jogurti [RAZMISLEK O DRUGIH FUNKCIONALNIH DODATKIH, KI IZVIRAJO IZ LOKALNEGA OKOLJA!].
- Primerno velikost in embalažo (0,5 l / 2,5 dl). Ta mora odražati funkcionalnost za prehranjevanje direktno iz embalaže za mizo, v avtu ali na prostem. Preveriti je potrebno možnost večkratnega odpiranja/zapiranja z zagotavljanjem uporabne tesnosti. Usmeritvi "naravno" mora slediti tudi embalaža.
- Preveriti smiselnost uporabe osnovne surovine kot je ekološko ali seneno ali klasično mleko.
- Preveriti tržni potencial predlaganega izdelka.
- Predlagati elemente trženjskega spleta.