

Ilo Cashew Valkohome äänestettiin yleisön suosikiksi luomutuotekilpailussa

Jokilaakson Juuston Ilo Cashew Valkohome äänestettiin yleisön suosikiksi European Organic Food Innovation Award -loppukilpailussa 2.10. Finlandia-talolla. Kilpailun voitti Gobbas Gårdin ja Härmän Ratin yhteistyössä kehittämä luomuhärkäpapuvalmiste.

European Organic Food Innovation Award -kilpailun järjestivät Pro Luomu ry ja Founder Institute yhteistyössä Markkinointitoimisto Pinnan sekä S-ryhmän ja K-ryhmän kanssa.

”Kilpailusta saatu tunnustus on Jokilaakson Juuston tuotekehitystiimille iloinen asia. Ilo Cashew Valkohome valmistetaan käsin Jämsässä. Se tuotiin markkinoille syyskuussa ja on saanut hyvän vastaanoton myös markkinoilla. Se on odotettu uutuus: maistuva vegaaninen vaihtoehto valkohomejuustolle. Se on luomutuote, maidoton ja laktoositon”, kertoo toimitusjohtaja Esa Luomanperä.



Kuvateksti: Toiminnanjohtaja Marja-Riitta Kottila ojensi European Organic Food Innovation Award -kilpailun Audience favorite -kunniakirjan Jokilaakson Juuston toimitusjohtaja Esa Luomanperälle.

Lisätietoja:

Esa Luomanperä
toimitusjohtaja, Jokilaakson Juusto Oy
+35840 042 6187
esa@silva.fi