



Ekici'den yeni yılın ilk ürünü

Geleneksel sofralara İtalyan yorumu Ricotta

Peynir uzmanı Ekici, Türkiye'de bir ilki gerçekleştirerek ürettiği yeni peyniri, İtalyan mucizesi Ricotta'yı tüketicilerin beğenisine sunuyor. Sürülebilir, yumuşak kıvamının yanı sıra yüksek kalsiyum ve protein oranıyla kahvaltılı sofralarını zenginleştirecek olan Ekici Ricotta Peynir, makarnadan tatlıya, salatalardan atıştırmalıklara kadar her öğünün sağlıklı ve lezzetli tamamlayıcısı olarak ön plana çıkacak. Uzman diyetisyen Selahattin Dönmez'in de önerdiği, yağ ve tuz değeri oldukça düşük olan Ekici Ricotta Peynir, 180 gramlık pratik kasesinde sadece 2.95 TL'lik satış fiyatı ile tüketicilerle buluşuyor

Yeni ürünü Ricotta'yı tüketicileri ile buluşturan Ekici, peynir ailesini zenginleştirmeye devam ediyor. Taze süt kullanılarak üretilen ve İtalyan tipi lor olarak da bilinen Ekici Ricotta Peynir, lezzeti ve dağılmayan, sürülebilir kıvamıyla günün her öğününde peynir severlerin favorisi olacak.

Ekici peynir ailesinin yeni üyesi Ricotta, tek başına tüketilebileceği gibi kekten tatlıya, makarnadan pizzaya kadar birçok lezzeti tamamlayacak. Sağlıklı beslenenlerin salatalarında sos olarak kullanılabileceği Ricotta, ekmeğin üzerine sürülerek keyifli bir atıştırmalık olarak peynir severlerin tercihi olacak. Ekici Ricotta Peynir ara öğünlerde doyurucu ve hafif bir seçenek olarak da tüketilebilecek.

Yağ ve tuz değeri düşük olmasıyla benzerlerinden ayrılan Ekici Ricotta Peynir, yüksek kalsiyum oranı ile günlük kalsiyum ihtiyacının yüzde 38'ini karşılıyor. Yüzde 9,5 protein oranıyla sporcular için de önemli protein kaynağı olan Ekici Ricotta Peynir hakkında **Uzman Diyetisyen Selahattin Dönmez** şunları söyledi: "Kalori ve yağ oranı diğer peynir çeşitlerine göre düşük; protein ve kalsiyum bakımından eşsiz bir lezzet olan Ricotta, sağlıklı yaşam ve kasların dinç olması açısından süper bir peynir seçeneği olarak karşımıza çıkıyor."

Selahattin Dönmez; A, B2, B12 vitaminleri, fosfor ve çinko mineralleri açısından da zengin olan Ricotta peynirin yumuşak kıvamlı bir süt ürünü olduğunu ifade ederken; spor yapanlar için omletlere, kepekli dürümlere ve salatalara eklenebilecek kaliteli yüksek protein kaynağı olduğunu ifade etti. Dönmez, "Ekici Ricotta peyniri kahvaltılarda, ara öğünde, integral makarnalarda ve sebzelerle karıştırarak fırında graten gibi birçok farklı alternatiflerle rahatlıkla tüketebilirsiniz" dedi.