



Tisková zpráva, 2. 1. 2012

Farma Milknatur má statut mlékárny a zahajuje rozvoz mléka až do domu

Plzeň – Farma Milknatur z Líní na Plzeňsku získala na počátku prosince díky přísným hygienickým standardům a investicím do provozu statut mlékárny. Opravňuje ji nejen k výrobě mléčných výrobků, ale také aby mohla své čerstvé mléko Milknatur® stáčet a prodávat v lahvích. S tím farma začíná právě dnes. Plzeňanům i obyvatelům okolních měst a obcí nabídne prodej přímo z auta a přímo v jejich bydlišti. „Mléko až do domu“ je distribuováno ve dvoulitrových lahvích s uchem pro pohodlné nošení. Láhev s dvěma litry mléka stojí 50 Kč.

„Lidé se nás pravidelně ptají, zda budou v Plzni nové mlékomaty a kde, nebo zda si někdy budou moci koupit naše mléko i v obchodech. Zájem o něj je a ne každý má mlékomat po ruce. I proto jsme požádali o statut malé mlékárny a připravili rozvozové trasy. Věřím, že tento způsob prodeje bude pro veřejnost dostatečně pohodlný a zájem o mléko a mléčné příchutě se tímto potvrdí a rozšíří,“ říká místopředseda představenstva farmy Milknatur **Pavel Šrámek**.

Mléko se bude rozvážet v pracovní dny od 16 do 20 hodin. Každý den objedou vozy dvě trasy se zhruba 15 stanovišti. Na každém se ohlásí znělkou, aby lidé poznali, že vůz právě přijel. Zastávka bude trvat 10 až 15 minut. Až obsluha vydá zájemcům mléko či mléčné příchutě, popojede vůz na další stanoviště. Ta jsou hlavně v sídlištích po celé Plzni včetně Skvrňan, Vinic, Lobeze či Bolevce. Některé trasy vedou i mimo Plzeň. Vozy zamíří do Křimic, Vejprnic, Starého Plzeňce, Štáhlav a do Rokycan.

Obsluha bude nabízet zájemcům stejné mléko, jaké je v mlékomatech, a mléčné příchutě Milknatur® - karamelovou, vanilkovou, malinovou, jahodovou a Ice Frappé Cappuccino. Čerstvé mléko Milknatur® je šetrně pasterované neboli zahřáté na 75°C po dobu 20 vteřin a poté opět zchlazené. Díky tomu ho lze pít ihned bez předešlého převaření. Šetrný ohřev zajistí mléku naprostou hygienickou bezpečnost a na rozdíl od vysoce pasterovaného (UHT) mléka v něm zůstanou všechny smyslové a důležité výživové hodnoty čerstvě nadojeného mléka. Mléko je též neodstředěné a jeho tučnost je kolem čtyř procent.

Rozvozové vozy vyjedou poprvé dnes 2. ledna na žlutou a růžovou trasu po Severním předměstí a zítra na modrou a fialovou trasu například přes Skvrňany, Křimice či Doubravku. Seznam stanovišť a jízdní řád lze najít na webu www.milknatur.cz. **Prodej baleného mléka, které je přímo z farmy**, zavádí farma Milknatur v Plzni jako první. Dosud se v krajské metropoli prodávalo z vozu jen stáčené mléko z farmy nebo balené mléko zpracovávané v mlékárně.

Kontakty:

Ing. Pavel Šrámek – místopředseda představenstva farmy Milknatur: pavel.sramek@milknatur.com, 736 780 919

Bc. Jiří Kokoška – PR a komunikace Milknatur: kokoska@pr-west.cz, press@milknatur.cz, 605 217 881

Když mléko, tak jedine Milknatur®!