



Eva MRAVLJAK

Anja PAVLIN

Manca POLOVŠAK

Jan TURK

Maksima ČAS



Mentor: dr. Aleš KUHAR

Pomoč pri razvoju izdelka:  
dr. Andreja Čanžek Majhenič  
BF, Katedra za mlekarstvo



Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution



Pri ustvarjanju našega izdelka smo izhajali iz predpostavk, ki opisujejo vedenje današnjih potrošnikov:

- Time poor, so keep it simple
- Want value
- Hate decisions
- Emotionally driven
- Concerned about self-image
- Socially influenced
- Like relationships

**PROMI**



**ŽIVILO, KI SLEDI VSEM SVETOVNIM TRENDOM!**

**INOVATIVNOST= kombinacija tradicionalnih in kakovostnih surovin:**

- Ekstrakt ajde – specifičen okus, prehranska vrednost
- Sirotkini proteini – prehranska trditev “Visoka vsebnost beljakovin”
- Dokazano boljše mleko, brez GSO
- Uporaba seva *Lb. gasseri* K7
- Akacijev med
- Brez glutena
- Priložena lesena žlička

## EKOLOŠKI VIDIK IZDELKA



- Lokalne surovine – krajša transportna pot
- Uporaba ekološko pridelanih surovin
- Uporaba ajde in medu – ohranjanje biotske raznolikosti
- Uporaba sirotkinih proteinov iz sirotke – stranski produkt pri proizvodnji sira



SPLETNA STRAN  
informativna in interaktivna platforma

SPLETNA DRUŽBENA OMREŽJA  
FAcebook, Twitter, Instagram



Percepcija izdelka kot  
bogato beljakovinske  
kvalitetne in hranljive  
malice!



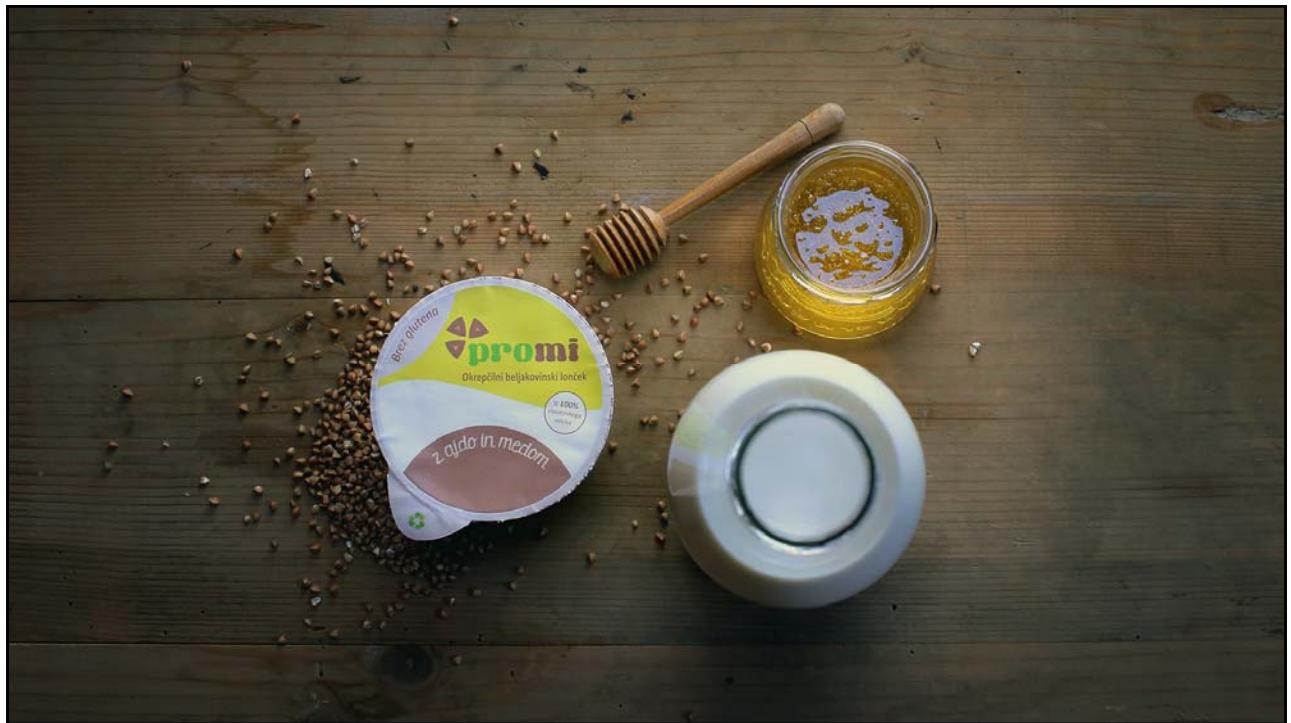
**ZELENE DOLINE**

**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution



**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**  
3. – 4. June, 2015  
Maribor, Slovenia  
Not for free distribution