

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,  
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E  
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO  
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## El vicepresidente Ayerdi y la consejera Elizalde visitan la nueva línea de producción de "Lácteos de Navarra"

*En ella se elaborará un nuevo producto de Kaiku, un yogur sin lactosa listo para comer, con muesli y fruta*

Viernes, 03 de junio de 2016

El vicepresidente de Desarrollo Económico, Manu Ayerdi, y la consejera de Desarrollo Rural, Administración Local, Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Isabel Elizalde, han conocido hoy la nueva línea de producción de Kaiku en la planta de Pamplona desde la que se va a elaborar un nuevo producto, el nuevo Kaiku Sin Lactosa MIX "ready to eat" (listo para comer). Se trata del primer yogur ligero con muesli y fruta, que incorpora una cucharilla.



El vicepresidente Ayerdi y la consejera Elizalde, durante el acto de presentación, con Eduardo Urrutia, presidente de Kaiku.

De esta manera, la empresa tiene previsto incrementar la producción en la planta navarra Lácteos de Navarra, tras una inversión de más de 4 millones de euros en los tres últimos años. La presentación de la nueva línea y del producto se ha realizado en un acto que ha contado, entre otros, con la presencia de Eduardo Urrutia, presidente de Kaiku, Xabier Aristi, director general de Kaiku Corporación Alimentaria, y Manuel Juanena, cooperativista, además de con ganaderos y ganaderas, clientela y personal.

El vicepresidente Ayerdi ha agradecido el "compromiso" de Kaiku con Navarra, por su impacto en el desarrollo económico (comercialización, ganadería, industria local, etc). El grupo da empleo directo a 164 personas, 250 en total, y es el que más leche recoge.

Asimismo, tras apuntar que el liderazgo empresarial pasa por adecuar el producto a las necesidades de consumo, el vicepresidente ha subrayado que la marca ha sabido innovar. "La capacidad competitiva de las empresas, y por eso, valoramos el trabajo para crear un yogur sin lactosa y con muesli, que incorpora una cucharilla. Aparentemente sencillo, pero una apuesta muy útil e innovadora", ha destacado.

### Un innovador yogur

Esta planta de Pamplona, Kaiku elabora todos los yogures de la marca, los Kaiku Bifi, los probióticos como Kaiku Actif o Kaiku Benecol, la gama de frío de Kaiku Sin Lactosa y ahora, en la nueva línea, el novedoso Kaiku Sin Lactosa Mix.

Los productos sin lactosa constituyen la categoría de lácteos que más crece (30%). Además, otra gran tendencia son las soluciones de “listo para consumir” (40%). Aunando estas dos tendencias, Kaiku ha desarrollado Kaiku Sin Lactosa MIX, del que destaca su carácter “saludable, porque es sin lactosa y bajo en grasa” y su concepto, ya que contiene una cuchara incorporada. Forma parte de la gama de productos Kaiku Sin Lactosa, la primera que se lanzó al mercado hace más de 10 años y la marca líder de la categoría.