Anna elämän maistua

TIEDOTE

Konserniviestintä
Pia Kontunen

14.7.2009

Piimä on monipuolinen kesäherkku

Luonnostaan vatsaystävällinen piimä on raikas kesäjuoma ja monipuoliseen käyttöön sopiva tuote. Suomessa juodaan piimää noin 13 litraa henkeä kohden vuodessa. Hapanmaitotuotteena piimä kestää maitoa paremmin vaikkapa kuljetusta kaupasta mökille, mutta monen tunnin lämpimässä seisomista ei piimäkään kestä pilaantumatta.

Suomessa on myynnissä kaikkiaan 23 erilaista piimää, joista 11 on rasvattomia ja 8 terveysvaikutteisia.

Yhteenlaskettuna myydyimpiä ovat terveysvaikutteiset piimät, kärjessä Valio Gefilus® piimä, jonka vastustuskykyä lisäävän probiootin vaikutukset ovat eniten tutkittuja maailmassa. Valio A+™ piimään taas on lisätty vatsaa tasapainottavia Asidofilus- ja Bifidus-maitohappobakteereja. Valio Laktoositon™ rasvaton piimä sopii kaikkein herkkävatsaisimmillekin henkilöille. Seuraavaksi suosituimpia ovat rasvattomat piimät.

Piimän ystävät ylpeitä valinnastaan

Valion syksyllä 2008 tekemän kvalitatiivisen kuluttajatutkimuksen mukaan piimän ystävät perustelevat piimän käyttöä muun muassa sillä, että se ei sisällä mitään ”ylimääräistä” ja on luonnostaan vatsaystävällinen. Piimää pidetään terveellisenä ja luonnollisena tuotteena.

Moni kokee, että piimä sopii vatsalle ja rauhoittaa stressivatsaa paremmin kuin maito. Kokemus voi johtua siitä, että piimä sisältää vähemmän laktoosia kuin maito. Sen sijaan piimä sisältää vatsalle hyvää tekeviä mikrobeja.

Piimä sisältää myös kaikki maidon rikkaat kivennäisaineet ja vitamiinit, jotka pitävät luut ja lihakset kunnossa.

Piimä sopii leivontaan

Monipuolinen piimä sopii myös erilaisten herkkujen raaka-aineeksi.

Piimäkakku on perinteinen klassikkoherkku ja piimäpiirakkaan sopivat täytteeksi sekä raparperi että omena. Piimästä voi marjakeittojen ja hunajan tai sokerin kanssa sekoittaa raikkaan välipalajuoman. Viitseliäät valmistavat piimästä herkullisen munajuuston.

Piimäpiirakan ohje:
10 annosta

2 dl Valio Laktoositon™ rasvatonta piimää
2 dl sokeria
1 dl laktoositonta Valio Oivariini® juoksevaa
3 ¼ dl vehnäjauhoja
½ rkl leivinjauhetta

Päälle: esipehmitettyjä raparperin (n. 7 dl) tai omenan paloja tai kauden marjoja (n. 3 dl).
Tarjoiluun: Valio Laktoositon™ vanhan ajan vanilja kastiketta

Sekoita pohjan ainekset. Kaada taikina piirasvuokaan (halkaisija noin 28 cm). Lisää päälle raparperit, omena tai marjat. Paista 200 asteessa 2 - 30 min tai kunnes on kypsä.