



## כשהטבח מאזיר אהבה

**יד מרדכי, המובילה את שוק שמן הזית בישראל,  
מרחיבה את קטגוריית שמן הזית ומשיקה סדרה  
ייחודית של שמני זית מתובלים, לתיבול והעשרת מגוון  
מנות במטבח הביתי**

**השקת הסדרה תלווה בקמפיין טלוויזיה ופעילות רחבה  
במדיה החברתית בהיקף השקעה של כ - 3 מיליון ₪.**

### **הסדרה כוללת שלושה שמני זית מתובלים:**

**שמן זית כתית מעולה עם אורגנו וטימין**

**שמן זית כתית מעולה עם לימון וליים**

**שמן זית כתית מעולה עם שום, ג'ינג'ר ובצל ירוק**

**ניצן ישראלי, מנכ"ל יד מרדכי אמר היום:** כמובילי שוק שמן הזית, יד מרדכי שמה לה למטרה להמשיך להצמיח את השוק וליצור עניין וגיוון עבור הצרכן בעולם שמן הזית. השמנים בסדרה החדשה יאפשרו לצרכנים להעשיר בטעמים וארומות את מגוון מטעמי המטבח.

בפיתוח הסדרה החדשה, שמנו דגש מיוחד על שילוב טעמים מיוחדים של נגיעות מהטבע על בסיס רכיבים טבעיים במטרה להעניק לצרכנים חווית טעם ייחודית שתאפשר שימוש יומיומי עשיר ומגוון בשמן זית כתית מעולה מאיכות עליונה".

**ישראלי הוסיף וציין:** "אנו צופים שהסדרה החדשה תרחיב את השימושים בשמן הזית, ותגדיל בכך את תדירות הצריכה והקנייה בקטגוריה, הן של צרכנים קיימים והן של צרכנים חדשים שלא היו מודעים עד היום למגוון השימושים האפשריים בו".

**קרו ברקת מנהלת שיווק יד מרדכי אמרה היום:** " בשנים האחרונות הצרכן הישראלי נחשף לאיכות ולערכים של שמן זית איכותי אך הבחנו שלצד ההערכה והאהבה למוצר הטבעי הנפלא הזה, השימושים בו נותרו מוגבלים ולפעמים מעט שגרתיים. לאור זאת בחרנו לפתח סדרת שמנים עם נגיעות מהטבע אשר תרחיב את השימוש בשמן זית במטבח הישראלי לכל עדותיו.

פיתוח המתכון המדויק, שיתאים את שמן הזית הנכון, לתיבול המתאים, נמשך למעלה משנה, ונעשה בשיתוף השף עמיר אילן (הדסון בראסרי, השף של הולמס פלייס ובעבר השף של דיקסי ומסעדות נוספות) וצוות הטועמים המקצועי של יד מרדכי".

**השף עמיר אילן מוסיף:** "עוצמת התיבול של שמן זית ארומתי היא חוויה אמיתית וזה מה שעמד לנגד עינינו בפיתוח הסדרה. זילוף קל של שמן זית מתובל יעצימו את הטעמים של מאכלים רבים, פשוטים ומתוחכמים, במטבח הביתי. היות ודרושה כמות קטנה של שמן זית מתובל בכדי ליצור את אפקט התיבול החווייתי הזה, ניתן להוריד את כמות השומן שאנחנו צורכים על פי ערכי התזונה המודרנית ועדיין ליהנות מחוויה טעימה ומקורית. כל אחד משמני הזית המתובלים יכול להחליף מתבלים כמו חמאה, גבינות שמנות ורטבים וליצור חגיגה של ניחוחות וטעמים חדשים בכל מנה."

#### **על סדרת שמני הזית המתובלים של יד מרדכי:**

שמני הזית המתובלים של יד מרדכי הינם מתכון ייחודי, המשלב שמן זית כתית מעולה בכבישה קרה עם חמיצות מרבית של 0.8% עם נגיעות של תיבול טבעי, **ללא שימוש בתמציות או תוספים אחרים.**

שמני הזית החדשים משתלבים במגמה העולמית של שילוב שמני זית מתובלים במגוון רחב של מנות ומתכונים ומאפשרים חווית טעם חדשה לצרכני שמן הזית האיכותי.

השקת הסדרה תלווה בקמפיין טלוויזיה המדגיש את השימושים האפשריים בשמני הזית החדשים, במהלכי התנסות וחדירה שונים וכן במהלכי שיתוף צרכנים בזירות תוכן ושיחה, כחלק מהקשר הרציף של החברה עם קהילת המותג באינטרנט.

## **המלצות לשימוש בשמני הזית החדשים:**

- שמן זית כתית מעולה עם אורגנו וטימין - מומלץ לתבשילים, רטבי פסטה וירקות.
- שמן זית כתית מעולה עם לימון וליים – מומלץ לתיבול סלטים ומנות קרות.
- שמן זית כתית מעולה עם שום, גינג'ר ובצל ירוק - מומלץ לתבשילי ירקות, בשרים ומנות אסייתיות.

## **מחירים: מחיר מומלץ לצרכן - 19.5 ₪ (250 מ"ל)**

**כשרות:** כשר פרווה למהדרין מן המהדרין בהשגחת בעל"ז

את עיצוב תוויות הסדרה עיצב המעצב ברוך נאה תוך הקפדה על שמירת הקו העיצובי הטבעי והמוכר המאפיין את מוצרי יד מרדכי והדגשת צמחי התבלין בפשטות מודרנית.

## **שוק שמן הזית והרקע להשקת הסדרה**

שוק שמן הזית בישראל הינו מתחומי המזון הצומחים ביותר בשוק המזון בישראל בשנים האחרונות, והוא צמח בלמעלה מ- 20% בשלוש השנים האחרונות. יד מרדכי, המוכרת שמן זית מכבישה קרה בלבד, מובילה את שוק שמן הזית ומחזיקה בנתח שוק של 23.4%. לפי הערכת יד מרדכי, הצרכן הישראלי צורך כיום כליטר שמן זית בשנה, עדיין משמעותית פחות מהצרכנים במדינות שמן זית מסורתיות כאיטליה, ספרד, יוון וצרפת, כשהחסמים המרכזיים לצמיחת הקטגוריה הינם המחיר לעומת שמנים זולים אחרים, הנפוצים בארץ, והידע אודות השימושים והשילובים האפשריים בשמן זית איכותי.

לפרטים נוספים, ניתן לפנות ללירז אברמוביץ, מחזיקת תיק יד מרדכי במשרדי, או אלי 24 שעות ביממה.