തിരുകൊച്ചി കമ്പനിയുടെ നീര കേക്ക് വിപണിയിൽ

കേരളത്തിൽ ആദ്യമായി നീര കേക്ക് വിപണിയിലെത്തുന്നു.

തിരുകൊച്ചി കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ നീര ടാപ്പ് ചെയ്യാൻ ലൈസൻസ് ലഭിച്ച കോതമംഗലം ഫെഡറേഷനാണ് മുവാറ്റുപുഴയിലെ ഇന്ത്യൻ ബേക്കറി വഴി നീര കേക്ക് നിർമിച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്.

പഞ്ചസാരയ്ക്ക് പകരം നീര ശർക്കര സിറപ്പ് ഉപയോഗിച്ചാണ് കേക്ക് നിർമിക്കുന്നത്. പഞ്ചസാരയുടെ പകുതി ഗ്ലൈസീമിക് ഇൻഡക്സ് ഉള്ള നീര ശർക്കര സിറപ്പ് ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കുന്ന രുചിയേറിയ കേക്ക് പ്രമേഹ രോഗികൾക്കും ഉത്തമമാണ്.

കമ്പനി അധികൃതർ ബോർഡിൽ എത്തിച്ച കേക്കിൻെറ വിതരണോദ്ഘാടനം മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ സുഗത ഘോഷ് നിർവഹിച്ചു. ക്രിസ്മസ് പ്രമാണിച്ച് കേക്കുകൾ നിർമിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുന്നതാണെന്ന് ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡൻറ് പി.പി. മത്തായി അറിയിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ടി.ജെ. ജോസ് ഐ.എ.എസ്, മറ്റ് ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ, കമ്പനി ഡയറക്ടർ ബോർഡ് അംഗം പി.പി. മൊയ്തീൻഹാജി, കോതമംഗലം ഫെഡറേഷൻ വൈസ് പ്രസിഡൻറ് മാവുടി മുഹമ്മദ് ഹാജി എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു.

ജോസഫ് ബാബു ചെയർമാനായ തിരുകൊച്ചി കമ്പനിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നീരയും നീരയുടെ മറ്റ് മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളായ നീര ഹണി, ശർക്കര, മിഠായി, പാനി തുടങ്ങിയവയും വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നുണ്ട്. രുചിയേറിയ നീര കേക്ക് വാങ്ങാൻ താത്പര്യപ്പെടുന്നവർ മുൻകൂട്ടി ബുക്ക് ചെയ്യാൻ താഴെ പറയുന്ന നമ്പറുകളിൽ ബന്ധപ്പെടേണ്ടതാണ്. പി.പി. മത്തായി: 9946901511, മൊയ്തീൻ ഹാജി: 9447006537.

നീര കേക്കിൻെറ ഉദ്ഘാടനം മുഖ്യനാളികേര വികസന ഓഫീസർ സുഗതഘോഷ് നിർവഹിക്കുന്നു