

## **Fonterra Foodservices Indonesia Memperkenalkan Inovasi Terbaru 'Anchor Extra Yield Cooking Cream'**

**Lebih dari 100 Chef terkemuka merayakan kehadiran inovasi yang dapat menciptakan nilai lebih dalam menyajikan hidangan lezat**

**Seminyak, Bali, 1 Desember 2011 - Fonterra Foodservices Indonesia**, sebagai divisi dari perusahaan berbasis susu asal New Zealand, yaitu **PT. Fonterra Brands Indonesia** memperkenalkan inovasi terbaru **Anchor Extra Yield Cooking Cream** kepada lebih dari 100 Chef lokal dan internasional di W Retreat and Spa Resort, Seminyak, Bali. Hadir pada acara ini **Fonterra Foodservices Indonesia Advisory Chef, Petrus Nugraha; Fonterra Foodservices for Asia and Middle East Technical Advisor Chef, David Warren and Fonterra Foodservices for Asia and Middle East Senior Regional Advisory Chef, Manfred Kohlen** yang menjelaskan keunggulan dan nilai lebih dari produk ini untuk hidangan yang lebih lezat. Parade dan demo masak kuliner berbasis pasta dengan menggunakan bahan dasar **Anchor Extra Yield Cooking Cream** menjadi perhatian utama di malam perkenalan ini.

Bali menjadi salah satu *trend setter* dunia dalam hal pariwisata dan kuliner. Sebagai daerah pariwisata bergengsi, Bali menjadi tempat berkumpul wisatawan mancanegara maupun lokal dan sekaligus menjadi magnet bagi citarasa yang berkelas dunia. Telah banyak hotel berbintang lima, restoran, cafe, dan bakery di Bali yang menggunakan jajaran produk Anchor sebagai bahan dasar untuk membantu mereka meningkatkan citarasa kuliner dan performa bisnis mereka. "Industri *food services* di Indonesia berkembang pesat dan sesungguhnya memerlukan inovasi bahan dasar yang dapat membantu para chef menciptakan makanan yang menggugah selera," ujar **Petrus Nugraha**, "Sejalan dengan perkembangan ini, usaha kuliner mulai dari kedai dan bakery berskala kecil hingga restoran global mencari mitra usaha seperti Fonterra untuk berbagi pengetahuan dan kapabilitas sehingga membantu mereka untuk meningkatkan performa kinerja mereka", tambah **Petrus**.

**David Warren** menjelaskan, "Hari ini dengan bangga kami memperkenalkan generasi terbaru *cooking cream*, Anchor Extra Yield, untuk menjawab kebutuhan akan krim di dapur professional para Chef. Anchor Extra Yield merupakan bahan dasar yang telah mengalami *pre-reduced* untuk menghasilkan *20% extra yield* dengan tingkat penyesuaian terhadap suhu ruangan. Dengan Anchor Extra Yield, karena telah mengalami *pre-reduced*, tidak perlu dilakukan pengurangan lagi untuk mendapatkan konsistensi yang tepat dan tekstur yang dibutuhkan, sehingga benar-benar menghemat waktu dan biaya. Krim ini telah dikembangkan menggunakan teknologi terkini dan dengan adanya keunggulan tersebut, krim ini menawarkan stabilitas dengan PH (tingkat keasaman) rendah, artinya, meminimalisir terjadinya pecahan atau gumpalan saat diaduk bersama jus lemon atau wine putih, misalnya. Kecanggihannya ini memberikan konsistensi rasa dan bentuk di makanan yang siap disajikan."

Tidak seperti krim serupa lainnya, Anchor Extra Yield juga sangat stabil pada proses *regeneration cook-chill*, artinya, berbagai *sauce* dapat dimasak sebelum dihindangkan dan dipanaskan kembali tanpa membuatnya menjadi pecah. Satu keuntungan lain dari Anchor Extra Yield adalah produk ini tetap dapat berada pada lingkungan dengan suhu yang panas dalam jangka waktu yang lebih lama, tanpa membuat krim menjadi rusak, pecah, sehingga cocok untuk hidangan a la carte atau catering.

Industri kuliner memang sedang menjadi primadona di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir. Semakin banyak orang yang meminati bidang ini terlihat dari ramainya program kuliner di televisi, dimana penyajian menu ala *chef* dan bahkan profesi *chef* menjadi dua hal yang mulai ramai diperbincangkan. Menu *fine dining*, termasuk menu Eropa menjadi sebuah *moment* yang makin dekat dengan penikmat kuliner, sehingga kesempatan untuk mempelajarinya pun terbuka lebar

melalui begitu banyak kelas *regular* yang menghadirkan *chef* dari hotel – hotel bintang lima terkemuka.

“Asia dan Timur Tengah merupakan pasar yang sangat potensial bagi Fonterra. Kami berupaya terus berinovasi melalui produk-produk dan solusi di bidang kuliner, sehingga kami berharap akan memberikan perbedaan yang signifikan bagi mitra bisnis kami. **Anchor Extra Yield Cooking Cream** merupakan bahan dasar yang telah dikembangkan untuk mempermudah para *chef* dalam menghasilkan kualitas dan rasa yang lebih istimewa pada setiap sajian menu”, ujar **Manfred Kohlen**.

Membahas menu dan rasa memang tak akan pernah ada akhirnya, karena kini keduanya merupakan ajang inovasi yang dinamis, terutama dari para *chef* hotel – hotel bintang lima terkemuka. Contoh saja menu Italia yang sebagian besar berbahan dasar pasta. Saat ini kita dengan sangat mudah menemukan ragam jenis pasta, mulai dari *Lasagna, Macaroni, Conchiglioni, Cannelloni, Spaghetti, Fusilli* sampai *Fettuccini* yang dapat diolah dengan banyak variasi. Meski ciri khas rasanya adalah memadukan pasta dengan susu dan olahan daging, kini variasi sajian para *chef* lebih beragam dan menyesuaikan dengan *trend* kuliner yang berkembang. Menu-menu vegetarian atau diet pun telah dapat diramu dari bahan pasta dengan lezatnya, sehingga banyak orang bisa tetap langsing dan sehat sekaligus menikmati santapan berkelas dari dapur para *chef* hotel, resto atau cafe terkemuka.

Menu berbahan dasar pasta yang juga lekat dengan *taste* Eropa ini, kini menjadi menu yang juga dekat dengan penikmat kuliner di Indonesia. Bahkan dalam sebuah *survey* yang dilakukan OXFAM pada April 2011 lalu, pasta menjadi makanan paling populer di dunia saat ini dan diakui di 17 negara serta 16.000 orang di Eropa dan Asia yang mengikuti *survey* ini. Kepopuleran pasta mengalahkan para ‘pesaingnya’ secara berturut-turut yaitu nasi, daging, pizza, ayam, seafood, sayur mayur, masakan China, masakan Italia dan juga masakan Meksiko. Fenomena ini menjadi salah satu bukti bahwa kuliner menjadi magnet yang semakin menarik, termasuk di dalamnya bahwa penikmat kuliner di dunia mulai adaptif dengan cita rasa berbagai negara.

**Fonterra** yang merupakan salah satu produsen susu terbesar di dunia, telah menggunakan teknologi kuliner terbaru untuk mengembangkan dan menciptakan terobosan serta menjadi ‘bintang’ dalam industri kuliner. “Kini, kehadiran **Anchor Extra Yield Cooking Cream**, produk berkualitas dari **Fonterra**, menjadi produk andalan para *chef* dari hotel, resto maupun cafe terkemuka dalam menghadirkan beragam sajian dengan kelezatan yang berkualitas. **PT Fonterra Brands Indonesia** juga memiliki komitmen yang tinggi untuk memajukan dan berinovasi dalam industri kuliner di tanah air pada khususnya dan di dunia pada umumnya, baik melalui penelitian dan pengembangan produk baru dan menjadi pemimpin pasar di masa depan,” ujar **Petrus Nugraha**.

**Anchor Extra Yield Cooking Cream** menghasilkan *butter* yang lebih banyak dan tidak menyusut meskipun dipanaskan. Selain itu, produk ini memiliki tingkat keasaman yang lebih baik sehingga tahan disimpan selama maksimal 7 bulan. “Meskipun kandungannya 100% impor, **Anchor Extra Yield Cooking Cream** merupakan produk premium yang hemat di kelasnya. Kelezatan menu yang dibuat dengan menggunakan **Anchor Extra Yield Cooking Cream** terletak pada rasa yang lebih gurih karena kandungan susu yang lebih banyak,” ungkap **David Warren**.

Rasa gurih yang khas dari **Anchor Extra Yield Cooking Cream** merupakan keunggulan produknya yang terbuat dari 100% susu dari pasturisasi susu sapi sehingga menghasilkan *cooking cream* dengan rasa yang orisinil juga warna yang natural, khas kualitas produk dari New Zealand. **Anchor Extra Yield Cooking Cream** menghasilkan 20% *extra yield* yang sangat membantu para *chef* di dapur mereka dalam menghasilkan sajian istimewa yang hemat waktu, sehingga memberikan *service* yang lebih memuaskan bagi para tamu.

“Kami sangat merekomendasikan **Anchor Extra Yield Cooking Cream** untuk mengolah *sauce*, olahan pasta dan juga aneka *soup* serta *cream* untuk menu *fine dining* lainnya karena menghasilkan tekstur yang lebih halus, kekentalan bahkan keasaman yang sangat berbeda dengan *cooking cream* yang lain,” saran **David**.

Keunggulan **Anchor Extra Yield Cooking Cream** juga terletak pada volumenya yang tetap, tidak menyusut ketika dipanaskan, sangat berbeda dibandingkan dengan produk *cooking cream* lainnya. Jika memanaskan **Anchor Extra Yield Cooking Cream** sebanyak 1 liter, maka hasilnya akan tetap, sementara produk lain dengan jumlah yang sama jika dipanaskan akan menyusut menjadi 800 mililiter. “Dengan demikian, memasak dengan **Anchor Extra Yield Cooking Cream** adalah perpaduan banyak hal, mulai dari rasa yang orisinal dan konsisten, produk yang hemat dan berkualitas, serta waktu penyajian yang terukur,” ungkap **Petrus** kembali.

“Divisi **Fonterra Foodservices**, selama lebih dari 30 tahun mengelola konsep *business to business* di Indonesia dengan menghadirkan sejumlah produk terdepan yang berbahan dasar susu untuk kalangan *bakery*, hotel, resto maupun café. Keistimewaan kami hadir dalam sejumlah produk seperti *Anchor Butter*, *Anchor Cream Cheese*, *Anchor Whipping Cream*, *Anchor Processed Cheddar* dan *Parmesan*, *Anchor UHT Fresh Liquid Milk*, dan yang akan segera hadir adalah **Anchor Extra Yield Cooking Cream**,” ujar **Petrus Nugraha** menutup uraiannya.

---oo00oo---

#### **Tentang Fonterra Brands Indonesia**

*Fonterra Brands Indonesia (FBI) merupakan perusahaan berbasis susu yang berpusat di New Zealand. FBI telah beroperasi di Indonesia sejak 1999 (dahulu bernama New Zealand Milk Indonesia, kemudian berganti nama menjadi Fonterra Brands Indonesia sejak 2005). Visi Fonterra adalah menyediakan nutrisi berbasis susu alami untuk setiap orang dimanapun berada, setiap hari. Sebagai salah satu yang terdepan di industri susu dunia, Fonterra mengelola sepertiga dari total produksi susu secara global. Di New Zealand, Fonterra merupakan salah satu tulang punggung perekonomian negara yang menyerap 97% produksi susu di negara tersebut, sebagian besar diekspor ke 140 pasar di dunia, termasuk di Indonesia. Setiap tahun Fonterra memproduksi 2 juta ton susu dan produk turunannya, dimana 80% sudah diproses atau dikemas di berbagai negara. Di wilayah Asia dan Timur Tengah, Indonesia memberikan kontribusi terbesar sekitar 28%. Fonterra merupakan salah satu perusahaan berbasis susu dengan portfolio terlengkap di dunia yang memenuhi kebutuhan susu di setiap tahapan hidup manusia. Di bawah Fonterra Foodservices, telah hadir sejumlah produk terdepan yang berbahan dasar susu untuk kalangan bakery, hotel, resto maupun café. Keistimewaan produk Fonterra Foodservices hadir dalam sejumlah produk seperti Anchor Butter, Anchor Cream Cheese, Anchor Whipping Cream, Anchor Processed Cheddar dan Parmesan, Anchor UHT Fresh Liquid Milk dan Anchor Extra Yield Cooking Cream. Produk – produk Fonterra Foodservices telah tersebar di 70 negara di seluruh dunia, termasuk 15 pasar potensial di Asia dan Timur Tengah. Fonterra Foodservices mendedikasikan produk-produknya untuk rasa dan penyajian yang lebih hemat, serta menjaga kelezatan setiap menu yang dihasilkan. Fonterra Foodservices juga telah selama lebih dari 30 tahun mengelola konsep business to business di Indonesia.*

#### **Tentang Anchor**

*Sejak kehadiran tahun 1886, Anchor telah menjadi icon brand di New Zealand yang identik dengan inovasi berbasis produk susu, di bidang kuliner dan memberikan kontribusi yang besar untuk bidang pastry. Anchor Culinary Cream mulai hadir di kawasan Asia pada tahun 2007 yang secara spesifik mengembangkan tekstur, rasa dan berorientasi pada keunggulan sajian yang dihasilkan oleh produk – produknya. Anchor Extra Yield Cooking Cream merupakan produk cooking cream yang terbuat dari 100% bahan impor dengan kandungan susu dari pasturisasi susu sapi, sehingga menghasilkan rasa yang berkualitas.*

#### **Untuk informasi lebih lanjut, hubungi:**

<p><b>Fonterra Brands Indonesia</b>  <b>Vera Makki</b>  <i>Corporate Affairs Manager</i>          Tel : (62-21) 8281881 Fax: (62-21) 83795848          HP. +62 812 18600 598          E-mail: <a href="mailto:elvera.makki@fonterra.com">elvera.makki@fonterra.com</a></p>	<p><b>R&amp;R Communications</b>  <b>Rika M. Novriadi</b>  <i>Consultant</i>          Tel: (62-21) 7263109-11 Fax: (62-21) 7279 3926          Email: <a href="mailto:rika.novriadi@rikadanrekan.com">rika.novriadi@rikadanrekan.com</a></p>
--	---