

Amerykanie lubią polskie masło

Autor: Maria Czarniakowska

Data: 8 stycznia 2016

Dobra promocja oraz odpowiednie budowanie marki mogą być sposobem, by polskie masło zdobyło serca amerykańskich konsumentów.

W USA produkuje się ok. 900 tys. ton masła rocznie, z czego 34% w stanie Kalifornia. Spożycie masła w ciągu roku na osobę wynosi 2,5 kg. USA importują masło z **50 krajów**, głównie z Irlandii, a także z Nowej Zelandii, Australii, Meksyku i Francji. W 2013 r. wartość amerykańskiego importu masła wyniosła **52 mln dolarów**.

Jak ocenia [FAMMU/FAPA](#), polskie masło ma największe szanse spośród towarów nabiałowych na zwiększenie eksportu do USA. W 2013 r. sprzedaliśmy masła na ten rynek za ponad **800 tys. dolarów**. Polskie masło różni się od amerykańskiego zarówno smakiem, jak i konsystencją, co jest jego mocną stroną. Zdaniem szefów kuchni, cukierników, piekarzy, polskie masło dużo lepiej sprawdza się w przygotowywaniu wielu potraw, czy robienia ciast, np. na bardzo popularne w USA rogaliki (croissanty).

W USA od niedawna rośnie również zainteresowanie konsumentów niezwykle popularnym w Polsce **twarogiem**. Polscy producenci powinni starać się więc o zdobycie amerykańskiego rynku także w tym segmencie produktów już teraz, zanim tę niszę eksportową zagospodarują producenci z innych krajów, takich jak Turcja czy Bułgaria, którzy już teraz eksportują twaróg na rynek USA.

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować

-
-
-
-
-

Submit Rating

Ocena / 5. Liczba głosów