

# JÖKLA – Nýsköpun í mjólkuriðnaði sem eykur verðmætasköpun og sjálfbærni í íslenskum landbúnaði.

Enjoy the mood from the taste  
Upplifðu stemminguna af bragðinu



## Jökla Rjómalíkjör

Rjómalíkjör sem unnin er að megninu til úr íslensku hráefni.

Nýting á hráefni sem annars væri hent.



## Tækifærin

- Fyrsti íslenski rjómalíkjörinn
- Aðrar bragðtegundir.
- Jóla Jökla
- Eftirréttir
- Konfekt

## Frumkvöðullinn

Pétur Pétursson er sérlegur áhugamaður um vinnslu á mjólk og landbúnaði á Íslandi. Mjólkurfræðingurinn sem hrærði í pottum og pönnum heima hjá sér til að til að finna hinn eina sanna íslenska rjómalíkjör.



## Pörfin

Nýsköpun á íslenskum vörum til íslendinga og ferðamanna á Íslandi.

*Með mikilli aukningu ferðamanna til landsins hefur þörfin fyrir íslenska vöru aukist.*

## Tímalínan

2007  
Hugmyndin verður til

2012  
Vöruþróun

2017-  
2019  
Framleiðslu-  
ferli

2019  
Félagið  
stofnað

2020  
Skrásett  
vörumerki

2021  
Vara á markað



*"Jökla rjómalíkjör hefur gott og ferskt bragð. Góð blanda af súkkulaði og lakkrís.*

*Rjóminn kemur svo ómótstæðilegur með þessum tveimur bragðtegundum – mjög gott eftirbragð sem lifir lengi og skapar virkilega gott jafnvægi.*

*Áferðin er ljúffeng og stemmningin frábær."*

## Teymið



Pétur Pétursson mjólkurfræðingur og stofnandi



Sigríður Sigurðardóttir viðskiptafræðingur og stofnandi