

NIKMATI RASA ALA PERCUTIAN TROPIKA DAN KEANGGUNAN KAFE DENGAN BISKUT WAFEL PERISA BAHARU JULIE'S – KELAPA DAN KOPI



Kuala Lumpur, 9 September 2024 – Bayangkan anda sedang menikmati bayu laut dengan aroma kelapa yang harum di udara, atau suasana nyaman kafe kegemaran anda dengan aroma kopi yang baru dibancuh. Kini, dengan biskut wafel terbaharu Julie's, anda boleh merasai pengalaman seperti ini apabila anda menikmati dua perisa baharunya: kelapa dan kopi. Perisa baharu ini dilancarkan hasil kejayaan produk ini dengan perisa aslinya, mentega yang telah berada di pasaran selama 15 tahun. Pelancaran ini menandakan pengembangan barisan produk premium jenama Julie's ini.

“Biskut wafel mentega kami merupakan permata tersembunyi Julie's selama beberapa dekad ini dan merupakan produk bersendirian dalam portfolio kami. Ia juga secara diam telah memikat pengikut setianya tersendiri tanpa memerlukan promosi pemasaran yang banyak. Kini, saya berbesar hati untuk mengumumkan dua varian baharu iaitu Wafel Kelapa dan Wafel Kopi untuk melengkapkan perisa OG mentega kami. Kedua-dua perisa baharu yang menggabungkan tradisi dan inovasi ini akan menjadi salah satu snek kegemaran orang ramai yang pastinya akan menggembirakan pengguna,” kata Tzy Horng Sai, Pengarah Biskut Julie's.

Dihasilkan dengan bahan-bahan premium dan berkualiti, biskut wafel baharu yang bermentega dan rapuh apabila digigit ini pasti akan menyedarkan deria anda. Biskut Wafel Kelapa menampilkan campuran serbuk krim kelapa, telur dan mentega untuk menghasilkan biskut yang kaya dengan rasa dan aroma kelapa. Sebaliknya, biskut Wafel Kopi menawarkan rasa campuran serbuk kopi Arabika dan Robusta yang dipertingkatkan dengan serbuk koko untuk mencipta kombinasi nota “earthy”, bunga, dan buahan yang menarik. Kedua-dua perisa ini boleh dinikmati secara tersendiri, sebagai topping pencuci mulut, atau juga sebagai bahan asas untuk resipi pencuci mulut kreatif anda.

Selain rasanya yang sedap, biskut wafel ini diperbuat daripada bahan bukan GMO dan sesuai untuk diet lacto-ovo vegetarian. Ia juga merupakan sumber serat pemakanan yang rendah kolesterol dan rendah asid lemak trans, menjadikannya hidangan seimbang yang boleh dinikmati pada bila-bila masa sepanjang hari. Bungkus biskut wafel 100g ini juga dibahagikan kepada dua bungkus individu, dengan setiap bungkus mengandungi tujuh keping biskut wafel. Ini memastikan produk mudah diakses untuk dinikmati segera atau disimpan sebahagiannya untuk kemudian.

Manjakan diri hari ini dengan rasa ala percutian tropika atau ala aroma kafe kegemaran anda dengan menikmati biskut Wafel Kelapa dan Kopi terbaharu Julie’s yang boleh didapati dalam talian dari kedai rasmi Julie’s di [Shopee](#) dan [Lazada](#). Untuk pembelian di kedai, kunjungilah kedai serbaneka atau pasar raya besar berdekatan anda. Untuk mendapatkan informasi berterusan mengenai promosi, peraduan dan aktiviti terkini Julie’s, lawati laman web kami atau ikuti kami di Facebook di www.facebook.com/JuliesBiscuits dan Instagram di www.instagram.com/juliesbiscuits.

Untuk menonton video promosi Julie’s mengenai perisa biskut wafel baharu ini, klik pada pautan di bawah:

- [Biskut Wafel Kelapa](#)
- [Biskut Wafel Kopi](#)

Mengenai Julie’s Biscuits

Julie’s adalah jenama biskut pemenang anugerah yang dijual antarabangsa di 80 negara. Ditubuhkan di Melaka, Malaysia dan dipasarkan sebagai Julie’s sejak 1985, jenama ini telah menjalani kempen penjenamaan semula tonggakannya pada tahun 2020. Julie, ikon yang berambut perang asli, telah diperbaharui untuk menarik minat pelanggan masa kini. Julie kini menggayakan rambut ‘bob’ yang lebih pendek, cekak rambut berwarna merah dan biru dan melihat ke hadapan penuh dengan keyakinan, mencipta semula tarikannya dengan pelanggan generasi baru. Untuk maklumat lanjut mengenai Julie’s Biscuits, layari <https://www.julies.com.my/>

Untuk maklumat lanjut, sila hubungi:

Wang Shu Fen, Bahagian Penjenamaan & Pemasaran
Emel: shufen@julies.com.my | Tel.bimbit: +6016-9654804

Giselle Lim, Bahagian Penjenamaan & Pemasaran
Emel: gisellelim@julies.com.my | Tel.bimbit: +60 16-322 2426