

**A világ vezető élelmiszeripari kiállításán, a 2017-es kölni Anugán mutatta be a PÖDÖR hidegen sajtolt olajait, melyekkel pompás ízt és aromát adhatunk ételeinknek**

**Grevenbroich, 2017. október 26.** – Az idei kölni Anuga világméretű találkozási pont volt az élelmiszer- és az italipar leginnovatívabb szereplőinek. A PÖDÖR által bemutatott hidegen sajtolt olajok és ecetek lenyűgözték a szakmai közönséget. Az egyik legkiemelkedőbb termék a PÖDÖR meggy-magolaja volt, ami elnyerte az Anuga Taste Innovation Show díjat, és melyet a PÖDÖR másik újdonságával, a zsázsamagolajjal együtt meg is kóstolhattak az érdeklődők. A PÖDÖR a kiállítás minden egyes napján, naponta többször is megmutatta a hidegen sajtolt olajok különleges tulajdonságait és előnyeit az érdeklődő közönség számára. A stand látogatói megfigyelhették a külön e célra kifejlesztett, mobil mechanikus sajtológépet - az élőben frissen préselt, finom illatú, a sajtolástól még mindig meleg pisztácia-, makadámia- és mogyoróolajának különleges aromájával a teljes közönséget elvarázsolta. „Egy hihetetlen kulináris pillanat volt számomra ennyire különleges olajokat közvetlenül préselés után kipróbálni!” - nyilatkozta lelkesen a 3 csillagos séf, Thomas Bühner, akit az Anugán mutattak be, mint a PÖDÖR új márkanagykövetét. E minőségében fogja támogatni a prémium olajok gyártóját a termékek előnyeinek és felhasználási módjainak bemutatásával. „A PÖDÖR olajai tökéletesek ahhoz, hogy bármely fogást pompássá varázsoljanak és igazán különleges ízt adjanak neki. Nagy várakozással tekintek a PÖDÖR termékekkel való kísérletezésre, és olyan új ízélmények létrehozására, melyeket bármely hobby szakács könnyen elkészíthet és segítségükkel varázslatos fogásokat tálalhat otthon is”, mondta a 3 csillagos séf.

**A titok a magokban rejlik**

“Miben rejlik olajaink titka? Csak vessenek egy pillantást a címkére! A magokat nagyon óvatos eljárással sajtoljuk és így 100%-ban meg tudjuk őrizni a magok eredeti alkotóelemeit – bármilyen hozzáadott anyag használata nélkül” - magyarázta el Lehoczki Zoltán, a PÖDÖR nemzetközi vezetője.

A PÖDÖR termékek minősége két fontos pilléren nyugszik: az alapanyagok kiváló minősége és a sajtolási eljárás. Minden mag eredeti, tiszta állapotában érkezik olyan tájegységről, ami a növények természetes élőhelye. A másik fontos tényező a sajtolási eljárásunk, ami biztosítja, hogy minden PÖDÖR olaj megőrzi teljes ízvilágát. Egy példa: a PÖDÖR mechanikus olajprésekkel dolgozik, amik óvatosan melegítik az őrölt magokat, majd nagy nyomáson hidegen sajtolják.

## **Olaj, az ízek szállítója**

Egy fontos szabály: a magas Omega-3 zsírsavtartalmú hidegen sajtolt olajokat csak enyhén melegítve, vagy hidegen szabad fogyasztani. Azon hidegen sajtolt olajokat, amik alacsony, illetve elhanyagolható omega-3 zsírsavtartalommal rendelkeznek (ilyen például az olíva olaj), nyugodtan használhatunk főzésre. “Az olajaink kiváltképp alkalmasak arra, hogy ételünknek fenséges ízt és aromát adjunk. Csupán pár csepp elég egy különleges élményhez. A PÖDÖR weboldalán több, mint 500 egészséges, ízletes és könnyen elkészíthető recept található, melyek lépésről lépésre elmagyarázzák, hogyan készülnek a fogások” – mondta Pödör Krisztina, a Pödör Kft. ügyvezetője.

Fedezze fel a PÖDÖR prémium olajainak világát: a [www.podor.hu](http://www.podor.hu) oldalon, ahol számos könnyen elkészíthető receptet talál minden egyes olajhoz.

## **A PÖDÖR márkáról**

A családi vállalkozásként működő PÖDÖR 2011-es alapítása óta fejleszt és gyárt prémium minőségű olajokat és eceteket. A PÖDÖR prémestere egyúttal a cég társtulajdonosa is, aki immár a negyedik generációt képviselve viszi tovább a hidegen sajtolt olajok gyártásának családi hagyományát. Ez nem kevesebbet jelent, mint hogy a PÖDÖR több mint százéves tapasztalatra támaszkodhat a kiváló minőségű olajok előállításában, valamint, hogy olyan termékeket fejlesszen ki, amelyek megfelelnek a ma igényes fogyasztói által diktált korszellemnek. A PÖDÖR több mint 10 országban van már jelen, köztük Angliában, Németországban, az USA-ban, Ausztráliában, Japánban, Tajvanban, Magyarországon, Ausztriában és Svájcban. A PÖDÖR mára egy gyorsan növekvő, nemzetközi prémium márká, termelésének jelenleg több mint 90 százaléka exportra irányul.

PÖDÖR - a legjobbat hozza ki a magokból: a kézműves gyártáshoz kizárólag alaposan megtisztított, kiváló minőségű, 100% természetes alapanyagokat használnak a szakértő prémesterek. A termékeket szigorú minőségi követelmények szerint palackozzák, hogy azok megőrizzék a bennük lévő egészséges, telítetlen zsírsavakat és vitaminokat. A termékválaszték jelenleg 27 különféle hidegen sajtolt, többségében igazoltan organikus prémium olajat ölel fel, valamint több mint 20féle gyümölcs-és balzsamecetet. A PÖDÖR ügyfelei között megtalálhatók nemzetközi csúcsétermek, Michelin-csillagos sztárséfek és prémium élelmiszer kiskereskedések is. A PÖDÖR termékek továbbá megvásárolhatók a cég webshopjában és különféle szakkereskedésekben.

## **Sajtókapcsolat**

Pödör prémium olajok és ecetek  
Angela Berg  
c/o Schanze 26 Agentur für Medienhandwerk  
Tel.: +49 (0) 2181 / 16 12 40  
Mobil: +49 (0) 176 / 48 36 00 89  
E-Mail: [presse@schanze26.de](mailto:presse@schanze26.de)  
Internet: <http://www.podor.hu>