

Thomas Bühner, a PÖDÖR márkanagykövete: „Ez pont az, ami“

A PÖDÖR termékei pontosan ugyanezt a filozófiát képviselik, mint amit én is. A valódi ízről van szó. Az eredetiségről. A PÖDÖR mogyoró olaja a legigazibb mogyoróolaj. Mindez elmondható egyben az összes többi Pödör olajra, ecetre és balzsamecetre. Amint kinyitjuk az üveget, az illat már rögtön elárulja, hogy mit tartunk a kezünkben. A PÖDÖR termékeivel kítűnően tudok dolgozni. Autentikusak és intenzívek. Bármelyik ételkompozícióm tökéletesítésére vagy kiegyensúlyozására a legjobb választás a Pödör termékei.

Thomas Bühner több mint 20 éve Németország egyik legelismertebb séfe, aki 2011 óta minden évben három Michelin-csillagot tudhat magáénak, és személyesen szavatolja az olajok és ecetek csúcsmínőségét. Azzal, hogy Thomas Bühner lett a márka nagykövete, a PÖDÖR új fejezetet nyitott küldetésében, amelyet a legmagasabb szintű kulináris élvezet biztosítása vezérel. „Nagy várakozással tekintünk a csúcsgasztronómiát gazdagító sikeres együttműködés és a kölcsönös szakmai inspirációk felé.” – nyilatkozta Pödör Krisztina, a Pödör Kft. ügyvezetője.

„A legjobbat a végére tartogatjuk! “hogyan főzzünk a PÖDÖR-rel, Thomas Bühner szerint

A termékminőség mellett, - amelyet a PÖDÖR a teljes választékával nagyon magas színvonalra emel- az elkészítés minősége is fontos mondja a sztárséf. „Egy nagyszerű termék van előttem, és fel kell tennem magamnak a kérdést: hogyan tudom a legjobban felhasználni? Hogyan érhetem el, hogy ez a nagyszerű íz további ihletet adjon? A következőt tanácsolom: a legvégén használjuk fel, és lehetőleg alacsony hőmérsékleten. Egy magas színvonalú termék által nyújtott előnyöket csak akkor tudom felhasználni, ha a megfelelő módon alkalmazom. Ha gulyást készítek a legjobb bélszínt felhasználva, de nem megfelelően főzöm meg, akkor már nem az eredeti ízminőséget érzem. “

A sztárséf tippjei és a receptkereső segítsége

Annak érdekében, hogy a termékek felhasználóit meggyőzze a véleményéről, Thomas Bühner tippeket ad, amiket jól felhasználhatunk saját konyhánkban is a mindennapok során. A PÖDÖR a receptek nagy választékát kínálja. A receptkereső segítségével a PÖDÖR weboldalának felhasználói célzottan kereshetnek olyan recepteket, amik az általuk választott olajokat vagy eceteket tartalmazzák. A receptek és a séf tippjei a <https://www.podor.hu> címen találhatóak.

„Elképesztően friss “

A PÖDÖR hidegen sajtolt, tiszta ízű olajai elképesztően frissek – véli Thomas Bühner. Autentikus és intenzív ízeket mutatnak az olajok és az ecetek egyaránt. Hamisíthatlanok, tiszták és a lehető legjobb hozzávalókból készültek. A PÖDÖR-nél mindig érzem a termék iránti szenvedélyt, a legmagasabb minőségi színvonalat és a minőség állandóságát. Márpedig mindezt csakis hosszú évek tapasztalatával lehet elérni. Más szavakkal: „ebben a szortimentben egy termék sem fog csalódást okozni, ebben biztos vagyok”, mondja Thomas Bühner.

A PÖDÖR márkáról

A családi vállalkozásként működő PÖDÖR 2011-es alapítása óta fejleszt és gyárt prémium minőségű olajokat és eceteket. A PÖDÖR prés mestere 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 prés mesterek. A termékeket szigorú minőségi követelmények szerint palackozzák, hogy azok megőrizzék a bennük lévő egészséges, telítetlen zsírsavakat és vitaminokat. A termék választék jelenleg 27 különféle hidegen sajtolt, többségében igazoltan organikus prémium olajat ölel fel, valamint több mint 20féle gyümölcs –és balzsamecet. 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
Internet: <http://www.podor.hu>