

A PÖDÖR Prémium Olajok és Ecetek élménybevásárlást nyújt

A düsseldorfi Königsallee közelében most nyílt egy olyan szupermarket, amelyről csak szuperlatívuszokban lehet beszélni. A PÖDÖR Prémium Olajok és Ecetek minden érzékszervével a kezdetektől fogva részese a projektnek. A családi vállalkozás – melynek prémesterei immár a negyedik generáció óta állítanak elő kiváló minőségű prémium olajokat – a Crown-Házban található Zurheide Feine Kost áruházban egyszerre több helyszínen is képviselteti magát teljes szortimenttel a hidegen sajtolt olajok, valamint gyümölcs balzsamecetek és gyümölcsecetek széles választékával. Az egyedülálló élménybevásárlás titka egy egyedülálló olajprés. A vevők ily módon a PÖDÖR olajokat nemcsak megkóstolni tudják, hanem érezhetik azok intenzív illatát, sőt, élőben részesei lehetnek a préselési folyamatnak is.

Minden érzéket megszólító bevásárlás – a PÖDÖR finoman illatozó olajat állít elő élőben

A PÖDÖR szeretné a vásárlókhöz közelebb vinni a hidegen sajtolt olajok rendkívüli minőségét. Éppen ezért a Zurheide Feine Kost áruház Ínyencségek részlegén élőben préseli a friss olajat pisztáciából, makadámdióból, piemonti mogyoróból, dióból, lenmagból vagy napraforgómagból, külön erre a célra kifejlesztett mobil hidraulikus présgéppel. A Zurheide vásárlói pedig közvetlenül kóstolhatják meg a frissen préselt és még meleg olajat, így feltehetően nem fognak tudni ellenállni annak a vonzerőnek, amit a frissen sajtolt olajos magvak illata áraszt.

„Az egyedülálló hidraulikus présgéppel szeretnénk a Pödör hidegen sajtolási eljárását lépcsőről lépésre bemutatni, és ezzel közelebb hozni vásárlóinkat kiváló minőségű prémium olajainkhoz. Hiszen a Pödör titka, az, hogy olajaink ennyire intenzíven hordozzák magukban az adott mag ízét, az a minőségi magban, vagyis alapanyagainkban, valamint a sajtolási eljárásban rejlik.” -magyarázza Helga Wachtmeister, a PÖDÖR németországi vállalatának képviselője. Az olajprés csak azonnali kóstolásra ad lehetőséget, azonban a PÖDÖR teljes választékkal képviselteti magát a Crown-Házban található Zurheide Feine Kost áruházban, és több mint 30 különböző konvencionális és bio hidegen sajtolt olajat, valamint gyümölcs balzsameceteket és gyümölcseceteket kínál már 100 ml-es kiszereléstől.

Ételinspirációk és kulináris pillanatok –mondja Thomas Bühner három Michelin-csillagos séf

Azt, hogy a PÖDÖR termékeivel hogyan lehet az ételeket finomabbá és különlegesebbé tenni, azt a vásárló- a Zurheide Feine Kost áruházában- a helyben található gasztronómiai kínálaton keresztül is átélheti. A Pythagoras vegetáriánus étteremben, amely az igényes vegánok és vegetáriánusok kívánságait elégíti ki, a PÖDÖR olajait és balzsameceteit használják fel.

A smoothie bárban az olajok mellett más PÖDÖR termékek is - mint a proteintartalmú földi mandula liszt- gazdagítják a turmixokat, a kávézóban pedig energiadús reggeliket kínálnak a Pödör olajokkal, de az alagsorban található, ínycségeket kínáló étteremben is a PÖDÖR olajaival és balzsameceteivel teszik még egyedibbé az ételeket.

A három Michelin-csillagos séf, Thomas Bühner így áradozik a szeme láttára préselt olaj kipróbálásának élményéről, és hihetetlenül kulináris pillanatnak nevezi azt.

„A PÖDÖR olajai a legtökéletesebb választás az ételek finomabbá tételére, és egészen rendkívüli ízt kölcsönöznek azoknak.” - mondja a sztárséf és a PÖDÖR márkanyagkövete.

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 20 féle 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.

SAJTÓKÖZLEMÉNY



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>