

A Pödör minden érzékszervnek élvezetet nyújtott a 2018. évi Zurheide Gourmet Fesztiválon

2018. szeptember 16-án a kiváló, 3 Michelin-csillaggal kitüntetett séf, Thomas Bühner szerepelt a PÖDÖR színeiben a Zurheide Gourmet Fesztiválon. A düsseldorfi „élményáruház” fesztiválja – melyre a jegyek egy hónapon belül elkeltek – az 1500 vendégnek Michelin-csillagos szakácsokkal és mesterszakácsokkal, valamint számos gourmet-partnerével karöltve a lehető legnagyobb kulináris élvezetet nyújtotta.

Thomas Bühner, a PÖDÖR márkanagykövete az egyik klasszikus ételét készítette el. A vendégeket egy fermentált céklából készült gazpacho várta. A cékla az Ippenburg kastély kertjéből származik, melyet Thomas Bühner az elkészítés előtt három hétig a borospincében érlelt, a fesztiválon pedig az elkészült gazpacho-t a PÖDÖR standján frissen sajtolt pisztáciaolajjal tálalta.

Frissen sajtolt olaj – egy kulináris pillanat!

Thomas Bühner lelkesen mesélt a frissen sajtolt olaj kipróbálásának élményéről, és egy „hihetetlenül kulináris pillanatnak” nevezte azt. A 2018. évi Zurheide Gourmet Fesztiválon a vendégek a mesterszakács nyomdokába léphettek: megszagolhatták és megízlelhették a PÖDÖR standján frissen sajtolt olaj intenzív ízét, és élőben részt vehettek egy sajtolási folyamatban. A PÖDÖR kifejlesztett egy mobil dugattyús présgépet, amely szemléletesen bemutatja, hogy a csúcsminőségű étkezési olajok előállítása során mi a siker kulcsa.

Hagyományos gyártási eljárás és határozott minőség tudatosság

A PÖDÖR a sajtoláshoz csak hagyományos termőterületekről származó magvakat használ fel. A tapasztalt prés mesterek a legmodernebb technikát kombinálják a több mint 100 év olajgyártásból származó megalapozott tudással. A PÖDÖR olajok szűretlenek, finomítatlanok, adalékanyagok és aromák nélkül készülnek.

A PÖDÖR a teljes választékával képviseltette magát a Zurheide Feine Kost áruházban, és több mint 40 különböző hidegen sajtolt olajat, valamint gyümölcseceteket és balzsameceteket kínált 100 ml-es palacknagyságtól egészen 500 ml kiserelésig.

Élménybevásárlás a Zurheide Feine Kost áruházban

Elszalasztotta a 2018. évi Gourmet Fesztivált? Szeretné előben látni Ön is hogyan készülnek a Pödör olajok? A mobil olajprés hetente többször van használatban a Berliner Alleen álló Crown Házban található Zurheide Feine Kost áruház gourmet részlegén. A kifejezetten mozdítható használatra kifejlesztett olajprés szemléletesen bemutatja az előállítás meghatározó lépését a kiváló minőségű olajhoz vezető úton. Időpontok: csütörtöktől szombatig minden nap 15.00, 17.00 és 19.00 órakor a földszinti gourmet-részlegén.

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 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
Internet: <http://www.podor.hu>