

Mobil olajprésünk, nemzetközi díjat nyert meggymagolajunk és márkanyagkövetünk, a 3 csillagos sztárséf, Thomas Bühner

A világ vezető élelmiszeripari kiállításán, az október 7. és 11. között rendezett kölni Anugán mutatta be a PÖDÖR és új márkanyagkövete, a 3 csillagos séf Thomas Bühner a márka prémium minőségű olajait és eceteit az érdeklődő közönség számára.

A kiállítás egyik fénypontja volt, amikor a PÖDÖR az élőben frissen préselt, finom illatú, a sajtolástól még mindig meleg pisztácia-, makadámia- ésogyoróolajának különleges aromájával a teljes közönséget elvarázsolta. „Egy hihetetlen kulináris pillanat volt számomra” - nyilatkozta lelkesen a 3 csillagos séflegenda, Dieter Müller, aki meglátogatta a PÖDÖR standját és többféle olajat és balzsamecetet is megkóstolt.

“A hidegen sajtolt olajok tökéletesek ahhoz, hogy bármely fogást pompássá varázsoljanak és nagyon különleges ízt adjanak neki. Semmit sem élvezek jobban, mint mikor reggelente a tojásrántottám ízvilágát a PÖDÖR tökmagolaj adja meg. Nagy várakozással tekintek a PÖDÖR-rel való további együttműködés felé.” – mondta a 3 csillagos sztárséf, Thomas Bühner.

Az élő olajsajtolás mellett két új terméket is megcsodálhattak és meg is kóstolhattak az érdeklődők. A PÖDÖR továbbá bemutatta a meggymagolajat, ami elnyerte az „Anuga Taste Innovation” díjat. Az új bio zsázsamagolaj szintén sok látogatót csábított a PÖDÖR standjához.

“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.

Fedezze fel hidegen sajtolt prémium olajaink és eceteink ínycsiklandozó világát!

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 szaktereskedésekben.

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>