

PÖDÖR bővíti termékpalettáját az exkluzív bio zsázsamagolajjal

Finom, értékes és csodálatosan testes íz jellemzi a kerti zsázsa magjából sajtolt olajat.

PÖDÖR, a prémium minőségű olajok gyártója tovább növelte kínálatát, és immár az újonnan kifejlesztett zsázsamagolajat is ajánlja kifinomult séfeknek, amivel rendkívüli és utánozhatatlan aromát és ízt kölcsönözhetnek ételeiknek.

A PÖDÖR prémium olaja 100%-ban természetes, ökológiai gazdálkodásból származó, kiváló minőségű zsázsamagokból készül, hosszú évek tapasztalata által tökéletesre fejlesztett hidegen sajtolási eljárással. Az eredmény: egy nagyon finom és magas minőségű fűszerolaj a kerti zsázsa borsos-csípős aromájával. A PÖDÖR organikus zsázsamagolaja egy kitűnő választás salátákhoz, szószokhoz és levesekhez, valamint bármely meleg köret ízesítéséhez.

Mivel ez az egészséges és tápláló olaj érzékeny a hőre, ezért fogyasztása hidegen, vagy csak kíméletesen melegítve ajánlott. Ezáltal biztosítjuk az olajban található értékes tápanyagok megőrzését, valamint az ízek és aromák teljes kibontakozását.

A hidegen sajtolt zsázsamagolaj tökéletes omega-3 és omega-6 zsírsavaránnyal rendelkezik – egy ritka kombináció, ami rendkívül jó hatással van az emberi immunrendszerre és a koleszterinszintet is csökkenti. A zsázsamagolaj különösen ajánlott a vegetáriánus és vegán étrendet követők számára az omega-3 zsírsavaknak köszönhetően, melyekhez ők nem mindig jutnak elegendő mennyiségben.

Ezek a zsírsavak közvetetten befolyásolják a sejtek anyagcseréjét és az emberi szervezet hormonháztartását, továbbá erősítik az immunrendszert. A többszörösen telítetlen alfa-linolénsavnak köszönhetően a zsázsamagolaj gyulladáscsökkentő hatással is rendelkezik.

A PÖDÖR márkáról

A családi vállalkozásként működő PÖDÖR 2011-es alapítása óta fejleszt és gyárt prémium minőségű olajokat és eceteket. A PÖDÖR prēmestere 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 márka, 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 prēmesterek. A termékeket szigorú minőségi követelmények szerint palackozzák, hogy azok megőrizték 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 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>