

A PÖDÖR Prémium Olajok és Ecetek legújabb terméke, a meggymagolaj a szakma egyik legizgalmasabb újítása, és a 2017-es Anuga Íz-Innovációs Show (Anuga Taste Innovation Show 2017) egyik fénypontja

Grevenbroich, 2017 szeptember – A 2017. október 7. és 11. között Kölnben megrendezésre kerülő Anuga Élelmiszer- és Vendéglátóipari Vásár szakmai közönségét máris levette a lábáról a PÖDÖR különleges, meggymagból készült olaja. Az Anuga Íz-Innovációs Show szakértő zsűrije szerint - akik megközelítőleg 2000 termékötlet közül választották ki a szakma legjobb újításait - a PÖDÖR meggymagolaja az idei ANUGA Vásár egyik legizgalmasabb újdonsága. A nyertes termékek egy külön kiállítás keretében lesznek megtekinthetőek a vásár területén, a 7-es Csarnok előtt az Északi Körúton. (North Boulevard, Hall 7) A meggymagolajat pedig a PÖDÖR standján (10.2 Csarnok, D055-ös stand) meg is kóstolhatják a látogatók.

Értékes és különleges ritkaság – a PÖDÖR meggymagolaja

Egy finom étel tökéletes élményének legbiztosabb titka néhány csepp olaj, mellyel igazán kiteljesednek az ízei. Ehhez a varázslathoz a PÖDÖR kifejlesztett egy új prémium olajat meggymagokból, hogy mind a gourmet séfeket, mind a hobbiszakácsokat különleges finomsággal kényeztesse el. A 2017. évi Anuga vásáron először ismerheti meg e terméket a nagyközönség. Ne mulassa el az alkalmat, kóstolja meg Ön is!

A hidegen sajtolt meggymagolaj pompásan illik salátákhoz, szószokhoz és mártásokhoz, valamint pikánsabb sajtokhoz. Számos gyümölcsfajta is egészen bámulatos ízekben bontakozhat ki, ha ízesítjük ezzel a különleges olajjal, végül egy kis keserű csokoládé-reszeléssel megszórjuk. Még egy tipp az ínyencek: Néhány csepp olaj egészen különleges aromát tud kölcsönözni a leveseknek vagy a friss tésztáknak is!

Az aransárga színű meggymagolaj az egyik legritkább és legértékesebb olajfajta. Már a középkorban is nagy becsben tartották az egészségre gyakorolt jótékony hatásai miatt, és a mai napig meglehetősen bonyolult az előállítás. A gondosan kiválogatott meggymagokat a PÖDÖR-nél egy külön e célra kifejlesztett módszerrel kezeljük. Utána hűtőben tároljuk őket, meghatározott hőmérséklet és nedvességtartalom mellett, majd végül hidegen sajtoljuk, kizárólag mechanikus olajpréssel. E kíméletes sajtolási folyamatnak köszönhetően őrzi meg a meggymagolaj eredeti gyümölcsös zamatát, értékes összetevőinek alkotóelemeit, mely jótékony hatásaiban teljesedik ki.

A meggymagolajban nagy arányban található omega-6 zsírsavak, valamint E-vitamin, melyek mind alapvető fontosságúak a szervezet számára. Védik a sejteket a károsodástól és megkötik a szabad gyököket. A meggymagolaj egyik fő komponense az oleinsav, egy az emberi szervezet számára elengedhetetlen fontosságú telítetlen zsírsav. Mivel a testünk nem képes önállóan termelni ezeket az egészséges zsírsavakat, csakis étkezés útján juthatunk hozzájuk.

A PÖDÖR meggymagolaja tehát nemcsak egy különleges ízélményt jelent, melyből néhány csepp is elegendő, hogy a legkülönbélebb ételeket avassa fenséges élvezetté, hanem egyúttal rendkívül egészséges is.

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 megőrizzék 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 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.

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>