

Zalariz – a különleges Pödör tökmagolaj

Az olajtök magjai nem ismernek határokat. A Pödör Zalariz tökmagolajához nemesített tök Délnyugat-Magyarországon, Zala megyében, a szlovén és a horvát határnál, nem messze Stájerországtól terem. Magjából kinyert olaj viszkózus és sötétzöld, leheletnyi vörös árnyalattal, valamint enyhe karamell és dió illattal.

A Pödör a „Zalariz” saját és védett márkával a legjobb minőség felé mutat utat. Egy jó olaj titka mindig a magokban rejlik, amely a Zalariz tökmagolajra is igaz. Az olajtök, latinul cucurbita pepo, nem csupán a földrajzilag meghatározott, és eredetmegjelöléssel óvott Stájerország régióban terem, hanem Szlovéniában, Ukrajnában, Ausztria más tartományaiban és a délnyugat magyarországi Zalában is. A Pödör saját, szerződéses gazdáival működik együtt, és szigorúan ellenőrzi az olajtök termesztését. A héj nélküli olajtök egy mutációra vezethető vissza. Mivel ennek a fajtának a magját nem kell fáradságos munkával eltávolítani egy fás héjből, ezért kitűnően alkalmazható olajnyeréshez. A Pödör e téren több, mint százéves tapasztalatból merít. Az aratást, a feldolgozást, valamint az ezt követő hűtőházas tárolást és a tradicionális sajtolási eljárást egyaránt a legmagasabb szintű szaktudás és minőségi követelmények jellemzik.

A Pödör körülbelül 30 olajtököt vagy 2,5 kg tökmagot használ fel 1 liter Zalariz tökmagolaj készítéséhez. A Zalariz tökmagok sok értékes nyomelemet és ásványi anyagot tartalmaznak (foszfort, káliumot, kalciumot, magnéziumot, rezet, vasat, szelént, cinket, mangánt), valamint a fontos A, B, C és E vitaminokat. A Zalariz tökmagolajnak több mint fele pedig többszörösen telítetlen zsírsavakból áll. Az olaj sötétzöld színét a mélyzöld magokban raktározott klorofill adja, a vöröses színárnyalatért pedig a karotintartalom a felelős. Ezt különösen akkor láthatjuk jól, ha egy fehér tányérra cseppentjük az olajat. Ezek a másodlagos növényi anyagok hozzájárulnak a sejtek és a sejtfalak szabad gyökökkel szembeni védekezéséhez.

A 3 csillagos séf, Thomas Bühner tippjei

Gyakran az egyszerű dolgok azok, amik igazán lelkesítenek minket. Thomas Bühner séf rajong a tojás - Zalariz tökmagolaj párosításért. „A reggelire készített tojásokat, akár rántottáról, akár főtt tojásról van szó, szinte már nem is kedvelem Zalariz tökmagolaj nélkül. Pár csepp is elég nekem. A zöld tökmagolaj enyhe, dióra emlékeztető íze hihetetlen mértékben harmonizál a tojással” - mondja a sztárséf.

A Zalariz tökmagolaj felhasználásáról

A tökmagolaj minden kétséget kizáróan első helyen áll a kulináris különlegességek sorában, így az egyik legnépszerűbb étkezési olaj. Sötétzöld szín, intenzív, diós illat - a Zalariz tökmagolaj így csurran ki az üvegből. Nagyon sokoldalú, finom szinte minden salátavariációhoz, vagy leveles zöldsalátákra dresszingként. Kiváló továbbá hidegkonyhai készítményekhez, sütőtöklevés, krumplisaláta, vagy tojásrántotta tökéletesítésére, de sütemények, torták tésztáját és krémjét is egyaránt megbolondítják ezzel a varázserejű zöld olajjal. Egy csepp tökmagolaj a vaníliafagylatra igazán izgalmas!

Jó tudni!

Ha tökmagolaj kerülne a ruhánkra, csak a napfény segít eltávolítani a foltot. Nedvesítsük meg kissé az anyagot az érintett területen, és tegyük ki a napra! A napfény semlegesíti az olajban található színyanyagokat. Az olaj fényérzékenysége miatt a PÖDÖR speciálisan fényvédett üvegeket használ, hogy az olajok magas minőségét stabilan és megbízhatóan megóvják.

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 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>