



NOWOŚĆ WINIARY w  
butelkach – Sosy  
pomidorowe w 3 pysznych  
odstonach



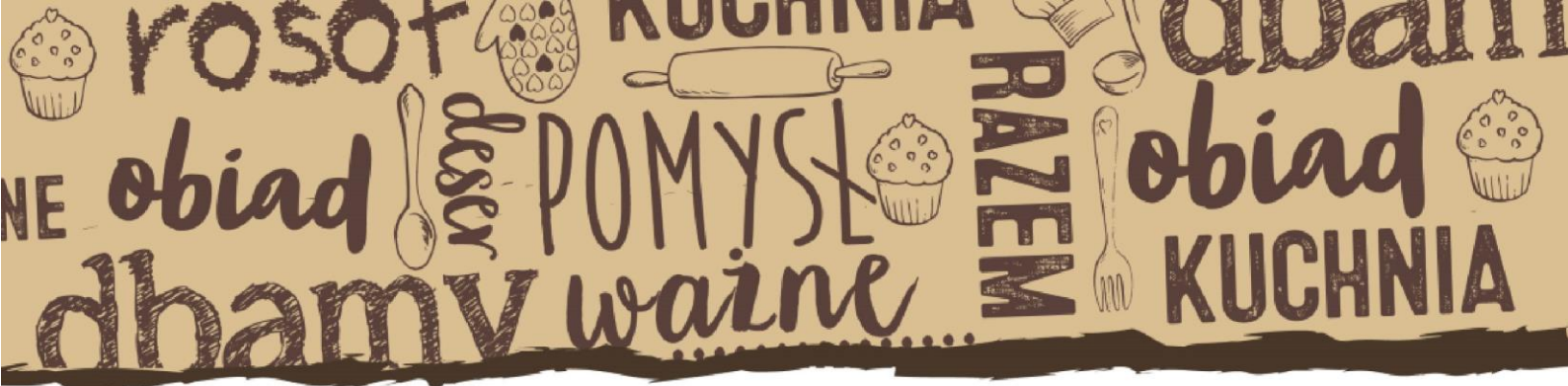
Kto z nas nie przepada za kuchnią śródziemnomorską? Swoich wielbicieli ma na całym świecie! Proste i starannie dobrane składniki to niewątpliwie tajemnica jej sukcesu. Już dziś poznaj nową linię sosów pomidorowych WINIARY w butelkach, przygotowywanych na bazie oryginalnej receptury TOMATE FRITO. Dzięki nim stworzysz zachwycające dania na specjalne okazje, ale i łatwy szybki obiad dla całej rodziny. Spróbuj już dziś wszystkich trzech nowości!

☛ **Sos Boloński WINIARY** – intensywny smak i konsystencja sosu domowego dzięki unikalnej recepturze. Idealny włoski smak zawdzięcza składnikom najwyższej jakości, jak cebula, pasta pomidorowa i oliwa z oliwek.

☛ **Sos Włoski z oliwkami i pieczarkami WINIARY** – przygotowany na bazie tradycyjnej śródziemnomorskiej receptury. Stąd jego wyjątkowy, intensywny smak i konsystencja, jak w domowym sosie. Dodatek oliwek i pieczarek w pyszny sposób urozmaici pomidorowy smak sosu.

☛ **Sos do Spaghetti z bazylią i czosnkiem WINIARY** – to sposób na szybki i smaczny obiad. Intensywny smak pomidorów i ziół wzbogacony aromatyczną bazylią i czosnkiem zawdzięcza inspiracji oryginalną recepturą Tomate Frito.

☛ **Sugerowana cena detaliczna produktu: ok. 4,60 zł**



### Oryginalna receptura, naturalne składniki

Zapraszamy do odkrycia nowych gotowych sosów pomidorowych do makaronu przygotowanych na bazie oryginalnej śródziemnomorskiej receptury „TOMATE FRITO”. To właśnie stąd bierze się głębia i intensywność smaku, a także gęsta konsystencja sosów! Najpierw smażona jest cebulka z oliwą z oliwek i przyprawami, następnie dodawane są dojrzałe śródziemnomorskie pomidory i aromatyczne zioła. To wszystko gotowane jest do momentu, aż składniki połączą się w harmonijną całość. Doskonały smak wymaga czasu, dlatego do sosów pomidorowych WINIARY nie dodawana jest mąka ani skrobia.

### Zachęcamy do wyruszenia w kulinarną podróż po wyszukanych smakach kuchni śródziemnomorskiej:

**Sos Boloński WINIARY** – dzięki niemu przygotujesz pyszny obiad we włoskim stylu dla całej rodziny. Potrzebujesz tylko 250 g mięsa mielonego, łyżkę oleju i 300 g makaronu. Mięso podsmaż przez ok. 10 minut na oleju ciągle mieszając. Dodaj sos, wymieszaj z mięsem i gotuj jeszcze przez ok. 3 minuty. Gotowy sos podawaj z makaronem spaghetti. Gotowe! Ten pyszny, intensywny smak i konsystencja cię zaskoczy!

**Sos do spaghetti z bazylią i czosnkiem WINIARY** – to propozycja na pyszne danie przygotowane na bazie tradycyjnej śródziemnomorskiej receptury, polegającej na długim smażeniu cebulki z przyprawami, do której dodawane są słodkie pomidory i zioła. Do przyrządzenia potrawy potrzebujesz tylko 200 g makaronu. Wystarczy, że sos podgrzejesz gotując przez ok. 3 minuty i wymieszasz go z przygotowanym wcześniej makaronem, a następnie posypiesz tartym żółtym serem. Pycha!

Z nowym **Sosem Włoskim z oliwkami i pieczarkami WINIARY**, za sprawą oryginalnej receptury Tomate Frito w łatwy i szybki sposób przygotujesz potrawę rodem z kuchni śródziemnomorskiej. Wystarczy, że podgrzejesz sos, a następnie podgotujesz go przez 3 minuty i wymieszasz z wcześniej przygotowanym makaronem. Na końcu posyp startym żółtym serem. Możesz już zachwycać się tym intensywnym, pomidorowym smakiem!

Po więcej pomysłów i inspiracji na pyszne dania z wykorzystaniem produktów marki WINIARY zapraszamy na [www.winiary.pl](http://www.winiary.pl)

##

WINIARY to marka, która od lat jest gwarancją sukcesu w kuchni. Jej produkty inspirują współczesne panie domu do przygotowywania najsmaczniejszych potraw dla całej rodziny. Zupy, majonezy, buliony, sosy, Pomysł na..., dania instant, przyprawy, galaretki, kisiele czy budynie – w sumie ponad 230 różnych produktów kulinarnych WINIARY, które pozwalają w szybki i prosty sposób przyrządzić posiłek. Na stronie [www.winiary.pl](http://www.winiary.pl) panie domu znajdują przepisy oraz inspiracje kulinarne na każdy dzień. Produkty marki WINIARY rokrocznie zdobywają liczne nagrody przyznawane przez konsumentów i detalistów. W 2011, 2012 oraz 2015 roku redakcja „Rzeczpospolitej” przyznała marce WINIARY prestiżowy tytuł Najmocniejszej Marki Roku.

### Kontakt do biura prasowego:

Kamila Dębniak

kom. +48 508 988 861

email: [k.debniak@gardenofwords.pl](mailto:k.debniak@gardenofwords.pl)