



Nowy wymiar świątecznych smaków

Na ten wieczór czekamy przez cały rok. Nic dziwnego - w żadnym innym czasie w naszych domach nie jest tak smacznie i aromatycznie, a ulubione świąteczne dania nie smakują tak dobrze. Dlatego właśnie teraz warto popuścić wodze kulinarnej fantazji i lekko zmodyfikować tradycyjne potrawy – dodając nowe składniki, czy podając je w nieco innej formie. Odkryjcie nasze pomysły na klasykę w zupełnie nowym wydaniu!

Barszcz czerwony Ekspresowa Zupa WINIARY – unikalna kompozycja polskich buraków, czosnku, cebuli, ziół, przypraw i innych składników gwarantuje doskonały smak, idealne doprawienie i intensywny kolor świątecznego barszczu. Z nim tradycyjna, wigilijna zupa zawsze się udaje i jest pyszna!

Majonez Dekoracyjny WINIARY – dzięki wyjątkowemu smakowi, doskonałej jakości oraz kremowej konsystencji Polacy od lat chętnie go wybierają. Doskonały do zimnych przystawek oraz warzywnych sałatek.

WINIARY POMYŚL NA ... rybę w sosie śmietanowo-koperkowym – pomoże szybko i łatwo przyrządzić pyszną rybę z piekarnika, która będzie doskonałą alternatywą dla smażonego karpia.

Sugerowana cena detaliczna produktów:

Barszcz Czerwony Ekspresowa Zupa WINIARY - ok. 1,90 zł

Majonez Dekoracyjny WINIARY (400 ml) - ok. 5,20 zł

WINIARY POMYŚL NA ... rybę w sosie śmietanowo-koperkowym – ok. 2,60 zł

Prosty przepis na smaczne Święta

Nie ma udanych Świąt bez towarzystwa najbliższych – rodzina, przyjaciele, wszystkie ważne dla nas osoby w jednym miejscu. Chcąc sprawić, aby ten czas był jeszcze bardziej klimatyczny i radosny – dekorujemy świąteczne drzewka i dbamy, aby każdy opuścił nasz dom zadowolony i... najedzony. Aby w tym roku zaskoczyć najbliższych nowymi smakami, warto zaproponować im ich ulubione

święteczne dania w nieco innej odsłonie. Brzmi smakowicie, prawda? Nie czekaj i już teraz zainspiruj się naszymi pomysłami, a obiecujemy, że Święta będą pyszne jak nigdy dotąd!

Jeśli nie klasyczny barszcz, to co?

Każdy z nas bez wahania wymieni dania, które kojarzą mu się z Bożym Narodzeniem. Jeśli chodzi o zupy, na polskich stołach najczęściej pojawia się barszcz czerwony, ale w niektórych regionach podaje się także zupę grzybową czy wigilijny żur. Zupa, która rozpoczyna wigilijną kolację, w tym roku może smakować nieco inaczej, wystarczy przygotować ją z nowymi składnikami. Klasyczna zupa grzybowa będzie smakować pysznie podana pod ziemniaczaną pierzynką, a smak wigilijnego żurku podkreśli wędzony łosoś. O idealny kolor, aromat i odpowiednie doprawienie tradycyjnego wigilijnego barszczu zadba **Barszcz czerwony Ekspresowa Zupa WINIARY**. Tę klasyczną zupę możemy wzbogacić samodzielnie przygotowanymi makowymi kluskami. Jedno jest pewne – będzie pysznie!

Przystawki na stół!

Jarzynowa sałatka, karp w galarecie, śledzie na tysiąc sposobów... Obowiązkowym punktem świętecznego menu są także zimne i ciepłe przystawki. Każdy z nas w zeszycie z przepisami ma swoje ulubione pozycje, które co roku goszczą na wigilijnym stole. Wystarczy pomysł, kilka dodatków, aby podać je w zupełnie nowej odsłonie. Nie bój się puścić wodze kulinarnej fantazji. Dla inspiracji proponujemy sałatkę jarzynową w formie tortu lub babeczek z ciasta francuskiego. Pyszny smak tradycyjnej sałatki, a także innych przekąsek gwarantuje **Majonez Dekoracyjny WINIARY**, który dzięki swojej kremowej konsystencji i doskonałej jakości od lat króluje na polskich stołach. Możemy wykorzystać go także do dekoracji innych świętecznych dań. Inspiracji z pewnością nie zabraknie!

Ryba w roli głównej

Ryby na świętecznym stole pojawiają się w wielu odsłonach - smażone, pieczone, po grecku, w galarecie, czy w sałatce. Zgodnie z polską tradycją na wigilijnej kolacji powinien pojawić się karp, coraz częściej sięgamy jednak także po inne gatunki ryb. Pyszną alternatywą dla tradycyjnych przepisów będzie ryba przygotowana w piekarniku. Jej delikatny smak idealnie podkreśli **WINIARY POMYŚL NA... rybę w sosie śmietanowo-koperkowym**. Danie udaje się doskonale zarówno z ryby świeżej, jak i mrożonej. To co, do dzieła?

Po pomysłowe przepisy na wyjątkowe, święteczne potrawy zapraszamy na **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 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