

Warszawa, 27 stycznia 2015

Sycące i rozgrzewające dania na zimowe dni z produktami marki WINIARY!



Podczas chłodnych i mroźnych dni szukamy pomysłów na posiłki, które skutecznie rozgrzeją nasz organizm. Są nie tylko niezwykle aromatyczne, ale także pożywne, co sprawia, że w okresie zimy stają się podstawą naszego, codziennego menu. Przygotowując pikantne gulasze, sycące zupy czy apetyczne dania jednogarnkowe warto skorzystać z produktów marki WINIARY, dzięki którym nasze dania zyskają niepowtarzalny smak i kuszący zapach!

- WINIARY POMYSŁ NA... chłopski garnek** – swój wyjątkowy smak zawdzięcza m.in. unikalnej kompozycji warzyw i ziół, czyli składników dobrze znanych w każdej kuchni. Jest pożywny, sycący i łatwy w przygotowaniu co sprawia, że idealnie nadaje się na codzienny obiad czy kolację.
- WINIARY POMYSŁ NA... gulasz** - mieszanka odpowiednio dobranych przypraw sprawia, że gulasz ma pyszny smak oraz odpowiednią konsystencję, zawsze się udaje. Najlepiej smakuje z kaszą, ale można podawać go również z kluskami czy ziemniakami.
- Rodzinną ZUPA WINIARY** – to garnek pysznej i pożywnej zupy dla całej rodziny. Przygotujesz ją w prosty sposób z użyciem świeżych składników, które masz w kuchni. Dostępna aż w pięciu smakach: Barszcz biały, Żurek, Kartoflanka, Grochówka i Krupnik w bardzo atrakcyjnej cenie.
- Zupa fasolowa Nasza Specjalność WINIARY** - niezastąpiona do uzyskania od podstaw odpowiedniego smaku zupy. Mieszanka zawierająca ziemniaki, majeranek oraz warzywa daje gwarancje udanego i zawsze doprawionego smaku.
- Sugerowana cena detaliczna produktów:**
 WINIARY POMYSŁ NA... chłopski garnek – ok. 2,59 zł
 WINIARY POMYSŁ NA ... gulasz - ok. 2,59 zł
 Rodzinną zupa WINIARY - ok. 2,49 zł
 Zupa fasolowa Nasza Specjalność WINIARY - ok. 1,90 zł

Zimą lekkie dania czy zimne przekąski zamieniamy na potrawy bardziej sycące, które nie tylko skutecznie rozgrzewają, ale są też niezwykle pożywne. Co najlepiej rozgrzeje nas nawet w bardzo mroźny dzień? Pyszny i aromatyczny **WINIARY POMYSŁ NA ... gulasz!**





Został stworzony z wyjątkową kompozycją ziół, przypraw i suszonych warzyw, dzięki której nasz domowy gulasz, będzie zawsze odpowiednio doprawiony. Wystarczy pół kilograma mięsa, jedna duża cebula, aby przyrządzić danie które nie tylko rozgrzeje nasz żołądek, ale sprawi, że jeszcze długo po posiłku będziemy najedzeni - jest niezwykle sycący! Możemy bawić się smakami dodając do gulaszu, nasze ulubione składniki - np. kukurydzę, cukinię czy kawałki dyni, dzięki czemu za każdym razem uzyskamy wyśmienite danie! Z **WINIARY POMYSŁ NA... gulasz** przygotujemy również pyszną, rozgrzewającą zupę gulaszową z dodatkiem podsmażanej cebuli, kolorowej papryki, brzoskwiniami z puszki i pachnącymi listkami świeżego tymianku. Gotową zupę możemy podać z podplomykami lub makaronem. Jest to idealne rozwiązanie na urozmaicenie naszego codziennego jadłospisu! Dla wielbicieli pożywnych posiłków proponujemy przygotowanie pysznego jednogarnkowego dania. Z **WINIARY POMYSŁ NA... chłopski garnek** z dodatkiem podsmażanej kiełbasy, białej kapusty, czerwonej papryki i ziemniaków z łatwością przygotujemy smaczny obiad czy kolację dla całej rodziny. Dzięki temu, że produkt został stworzony z odpowiednio dobraną kompozycją ziół i przypraw m.in. bazylii, tymianku, papryki chili czy kolendry nasze danie będzie miało zawsze wyrazisty i pyszny smak! **WINIARY POMYSŁ NA... chłopski garnek** możemy wykorzystać również do przygotowania wyśmienitego, pożywnego bigosu z wieprzowiną, wołowiną oraz porem i świeżymi pomidorami. Wielbiciele ostrzejszych smaków mogą doprawić danie pieprzem kajeńskim. Tak przygotowany posiłek z pewnością przypadnie do gustu wszystkim domownikom, nawet małym niejadkom.

Amatorzy pysznych, gorących zup koniecznie powinni spróbować **Rodzinnych Zup marki WINIARY!** Do ich przygotowania wystarczą świeże warzywa, które zazwyczaj są w każdym domu, czyli ziemniaki i marchewka. Pyszna zupa dla całej rodziny od marki WINIARY dostępna jest w pięciu lubianych smakach: Kartoflanka, Żurek, Barszcz Biały, Grochówka i Krupnik. Rodzinna Zupa WINIARY pozwala na przygotowanie aż 6 porcji zupy! A to wszystko w bardzo atrakcyjnej cenie, która z pewnością nie nadwyręży domowego budżetu. Można przygotować ją według przepisu podstawowego lub w wersji regionalnej, np. grochówkę kujawską z kiszoną kapustą lub kartoflankę poznańską z pieczarkami. Dodając to co nasi bliscy lubią najbardziej stworzymy z marką WINIARY swoją własną Rodzinną Zupę!

Wielbiciele warzywnych zup powinni spróbować także pysznej **Zupy fasolowej Nasza Specjalność WINIARY**, komponując ją z boczkiem wędzonym, ziemniakami, kiełbasą śląską i czerwoną fasolą. Przygotujemy ją w niecałe pół godziny - potem wystarczy tylko doprawić majerankiem i podać ze świeżym pieczywem. Dla lubiących eksperymenty w kuchni polecamy dodanie do zupy fasolowej soczewicy, suszonych pomidorów i słodkiej papryki wędzonej. To świetny pomysł na treściwy posiłek w sam raz na obiad w chłodny dzień. Marka WINIARY zachęca do eksperymentowania i zaproponowania swoim rodzinom nowych smaków zup, które z pewnością przypadną im do gustu.

Więcej inspiracji na pyszne, rozgrzewające dania oraz aromatyczne i sycące zupy, znajdziemy na www.winiary.pl.

##

WINIARY to marka, która od lat jest gwarancją sukcesu w kuchni. Jej produkty inspirować współczesne panie domu do przygotowywania najsmaczniejszych potraw dla całej rodziny. Zupy, majonezy, buliony, sosy, Pomysły na..., dania instant, przyprawy, galaretki, kisiele czy budynie - w sumie ponad 230 różnych produktów kulinarnych WINIARY, które pozwalają w szybki i prosty sposób przyrządzić domowy posiłek. Na stronie www.winiary.pl panie domu znajdą przepisy oraz inspiracje kulinarne na każdy dzień. Produkty marki WINIARY





rocznie zdobywają liczne nagrody przyznawane przez konsumentów i detalistów. W 2011 oraz 2012 roku redakcja „Rzeczpospolitej” przyznała marce WINIARY prestiżowy tytuł Najmocniejszej Marki Roku.

Kontakt do biura prasowego:

Edyta Szyszło
kom. +48 519 429 226
email: e.szyszlo@gardenofwords.pl

Kamila Dębniak
kom. +48 508 988 861
email: k.debniak@gardenofwords.pl

