**Latem poczuj miętę do groszku!**

**W letnim menu warto wykorzystywać bogactwo sezonowych owoców, warzyw i świeżych ziół, które można jeść na surowo lub przyrządzać na wiele sposobów. Skupieni na korzystaniu z uroków wakacyjnej pogody zwykle szukamy prostych przepisów na lekkie i smaczne posiłki. Sięgamy także po gotowe rozwiązania, wśród których są także zdrowe i pożywne dania, szczególnie te na bazie zielonych jarzyn.**

Warzywa z zielonym pigmentem (chlorofil) nie tylko kolorystyką wpisują się w letnie klimaty. Naszpikowane wieloma witaminami, związkami mineralnymi, błonnikiem i barwnikami roślinnymi o prozdrowotnych właściwościach są obowiązkową pozycją w menu zarówno dorosłych, jak i dzieci. Sposobów na ich przyrządzenie jest bardzo dużo, jednak wszystkie wymagają czasu, którego podczas wakacyjnych wypadów na działkę, czy w góry lub wielogodzinnych podróży samochodem nie chcemy i nie możemy poświęcać   
na gotowanie. Alternatywą dla szybkich dań i przekąsek, którym zbyt często ulegamy latem, są dania gotowe takie jak zupy marki Pan Pomidor & Co., a wśród nich sezonowa nowość Pan Groszek & Mięta.

**Letni duet na ciepło i zimno**

Pan Groszek & Mięta to idealny pomysł na smaczny i zdrowy posiłek, doskonały zarówno na zimno, jak i na ciepło np. po podgrzaniu w mikrofalówce. Bazę zupy stanowi zielony groszek, którego słodycz wzbogacono orzeźwiającą miętą i specjalnie skomponowaną mieszanką przypraw. Zielony mix ze świeżymi ziołami jest niskokalorycznym, bogatym źródłem białka, nie zawiera glutenu, konserwantów, barwników ani stabilizatorów smaku. Przygotowany wyłącznie z naturalnych składników może być stałą pozycją   
w wakacyjnym menu. To świetna propozycja także dla zapracowanych, osób ograniczających spożycie mięsa jak również dla wegetarian.

**Poczuj miętę do groszku**

Wakacje dla wielu z nas to czas odpoczynku nie tylko od pracy, lecz także od pilnowania ścisłej diety. Zmieniamy nie tylko otoczenie i rytm dnia, ale i nawyki żywieniowe. Nie oznacza to jednak, że jesteśmy skazani na kaloryczne i ciężkostrawne jedzenie fast-foodów.

Pan Groszek & Mięta - skarbnica wartości odżywczych i białka w jednym daniu - to przykład na mądre korzystanie z dobrodziejstw natury. Spożywając produkty bogate w chlorofil dostarczamy sobie wielu niezbędnych minerałów takich jakmagnez, potas czy żelazo. Zielone warzywa są też doskonałym źródłem wszelkiego rodzaju witamin w szczególności witaminy C, K oraz kwasu foliowego i luteiny. Nie można także zapomnieć o dużej zawartości błonnika i wody w warzywach. To sprawia, że ich trawienie jest łatwe, nie obciążają naszego układu pokarmowego, a wręcz przeciwnie pomagają w regulowaniu jego pracy.

Tak więc w tym sezonie warto poczuć miętę do groszku!

Pan Groszek & Mięta wymaga przechowywania w lodówce w temperaturze od +2°C do +7°C. Waga produktu   
to 400 g, a sugerowana cena detaliczna - 7,99 zł. Zupy będą w sprzedaży do końca sierpnia w sklepach sieci Carrefour, Piotr i Paweł oraz supermarkecie online - Frisco.pl i Polski Koszyk.

\*\*\*\*\*\*\*\*

**O marce Pan Pomidor & Co.**

Pan Pomidor & Company to marka dań gotowych: świeżych zup i sosów przygotowywanych z najwyższej jakości naturalnych składników, bez dodatku barwników i konserwantów. Charakteryzuje je tzw. „czysta etykieta”. Bazą wszystkich dań są warzywa   
z wyselekcjonowanych, głównie lokalnych upraw. Walory smakowe i odżywcze zup oraz sosów, poza warzywami, uzupełniają naturalne przyprawy i zioła a świeżość zapewnia tradycyjne pakowanie na gorąco.

**Oferta Pan Pomidor & Co.**

**Zupy krem Pan Pomidor & Co.** dostępne są w siedmiu smakach: Pan Pomidor & bazylia, Pan Pomidor & papryczki, Pan Brokuł   
& szpinak, Pani Marchew & imbir, Pani Dynia & cynamon oraz Pan Red z białym pieprzem i Pani Green z zielonych warzyw.

**Oferta zup tradycyjnych Pan Pomidor & Co.** to: Pan Barszcz ukraiński, Pan Krupnik z borowikiem, Pani Ogórkowa z koperkiem, Pani Szczawiowa z ziemniakiem, Pani Pieczarkowa z lubczykiem.

**Zupy Świata marki Pan Pomidor & Co.** to: Pani Indyjska z mleczkiem kokosowym i żółtym curry, Pani Tajska z ciecierzycą   
i curry madras oraz Pani Marokańska z quinoą, batatem i kolendrą.

**Sosy marki Pan Pomidor & Co.** to: Basilico – pomidor & bazylia, Arrabbiata – pomidor & chili, Puttanesca – pomidor & oliwki.

Więcej informacji udziela:

Marta Kaczorowska

ConTrust Communication

[m.kaczorowska@contrust.pl](mailto:m.kaczorowska@contrust.pl)

tel. 531 693 798