Warszawa, marzec 2018 r.

**Nowa, jeszcze lepsza formuła – żurek i koncentrat żurku od Krakusa na naturalnym zakwasie. Tradycyjny smak, nie tylko na Wielkanoc.**

**Żaden wielkanocny stół nie może obyć się bez tradycyjnych potraw. Wśród świątecznych zup niekwestionowanym królem jest żurek – najlepiej przyrządzony na naturalnym zakwasie. Jednak jego przygotowanie wymaga sporo czasu, którego zwykle przed świętami nie mamy zbyt wiele. Dlatego miłośnicy tej zupy na pewno z chęcią sięgną po gotowy żurek lub koncentrat żurku od Krakusa. Obie propozycje nie zawierają konserwantów, ani sztucznych dodatków, a podstawą ich nowej, ulepszonej receptury jest naturalny zakwas. Dzięki temu gwarantują doskonały smak potrawy. Są także sprytnym sposobem na rozkoszowanie się ulubioną zupą każdego dnia, nie tylko od święta.**

Wielkanoc to czas rodzinnych spotkań, na których królują tradycyjne potrawy: kruchemazurki, puszyste babki, kolorowe jajka, warzywne sałatki czy pieczona szynka z wyrazistym chrzanem. Wśród świątecznych dań nie może też zabraknąć żurku, który podawany jest na wiele sposobów: z jajkiem, białą kiełbasą lub ziemniakami, na pięknym talerzu albo w wydrążonym chlebie. Każdy ma swój ulubiony sposób i preferowane dodatki. Natomiast, bez względu na formę podania najlepiej zawsze smakuje ten powstały na naturalnym zakwasie. Jego samodzielne przygotowanie jest bardzo czasochłonne, dlatego warto szukać rozwiązań, które pozwolą go zaoszczędzić, a jednocześnie dadzą gwarancję naturalnego smaku.

**Tradycyjny smak żurku od Krakusa**

Nasze przedświąteczne przygotowania na pewno usprawnią dwie propozycje od Krakusa – żurek lub koncentrat żurku. Oba produkty **nie zawierają konserwantów ani innych sztucznych dodatków, a ich nowa, ulepszona receptura oparta została na naturalnym zakwasie z mąki pszennej i żytniej.** Dzięki temu mamy pewność, że nasza zupa będzie miała tradycyjny, pyszny smak.

**Żurek marki Krakus** to propozycja dla osób, które lubią **gotowe, sprawdzone rozwiązania**. Wystarczy **wlać go do garnka, podgrzać i już!** Tak łatwo możemy zachwycić rodzinę i gości wyrazistym smakiem i aksamitną konsystencją, które żurek Krakusa zawdzięcza sprawdzonej recepturze. Z kolei osoby, które preferują samodzielne przyrządzanie potraw, a jednocześnie chcą usprawnić ich przygotowanie, powinny sięgnąć po **koncentrat żurku od Krakusa**. **Należy jedynie wlać go do garnka, dodać wodę lub wywar** i ulubione dodatki oraz doprawić tak, jak lubimy, **by szybko przyrządzić smaczną potrawę.**

Bez względu na to, które rozwiązanie wybierzemy, możemy mieć pewność, że nasz żurek będzie smakować doskonale nie tylko od święta. Oba produkty marki Krakus, to bowiem doskonały sposób na pyszną zupę zarówno na Wielkanoc, jak też uroczysty obiad z każdej innej okazji albo rodzinne spotkanie z bliskimi. To także możliwość, aby każdego dnia cieszyć się smakiem ulubionego żurku, pitego prosto z kubka.

**Regionalne oblicza wielkanocnej tradycji**

Podczas Wielkanocy na polskich stołach królują tradycyjne, znane wszystkim potrawy. Nie oznacza to jednak, że świąteczne menu w poszczególnych regionach kraju wygląda dokładnie tak samo. Wielkanocny żurek niejedno ma imię.. Oto kilka przykładów!

**Żurek świętokrzyski** – wyróżnia go sposób podania. Żurek podaje się z jajkiem pokrojonym na cztery części oraz chrzanem i bułką (ta również znajduje się w zupie). Na koniec żurek posypuje się koperkiem.

**Żurek kujawski** – na Kujawach króluje tradycyjny żurek z kiełbasą i jajkiem, który podaje się w wydrążonym chlebie lub bułce.

**Żurek benedyktyński –** Benedyktyni w Tyńcu (okolice Krakowa) podają – co zaskakujące – żurek z kiełbasą i twarogiem (pokrojonym i wrzuconym do zupy).

**Żurek żeniaty –** to śląska wersja żuru, która jest bardzo sycąca. Ten rodzaj żurku przygotowanego na bazie wędzonych żeberek i wędzonego boczku podaje się z ziemniakami i kiełbasą.

**Żurek podhalański** – na Podhalu na wielkanocnym stole gości tradycyjny żurek na zakwasie z kiełbasą i majerankiem oraz dodatkiem wędzonego oscypka.

Sugerowana cena półkowa:

Żurek Krakus: 1 L ok. 5 zł; 1,5 L ok. 6 zł

Koncentrat żurku Krakus: 300 ml ok. 4 zł

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Martyna Brzezińska, Account Executive**

e-mail: martyna.brzezinska@prhub.eu

tel. 575 004 227

**Krakus:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

**O marce Krakus**

Marka Krakus powstała w 1965 roku. Od lat oferuje najwyższej jakości przetwory, które swój wyjątkowy smak zawdzięczają stosowaniu najlepszych składników. Współpracuje tylko ze sprawdzonymi dostawcami, starannie selekcjonując warzywa, owoce, zioła i przyprawy. Inspiracją dla przetworów są tradycyjne, wciąż udoskonalane przepisy. W ten sposób Krakus umiejętnie łączy tradycję z innowacyjnością.

W stałej ofercie przetworów marka Krakus oferuje ogórki, zupy gotowe, koncentraty do zup, w tym buliony, dodatki do dań.