**Pasteryzacja – hit sezonu czy nieprzemijająca moda**

**Weki, powidła, soki czy ogórki oraz zapach domu, kiedy nasze mamy i babcie przygotowywały zapasy na zimę, to dla wielu z nas jedno z najmilszych wspomnień z dzieciństwa. Wekowanie, czyli metoda pasteryzacji na ciepło, powraca jednak do wielu domów i co najważniejsze jest także coraz częściej wykorzystywana przez producentów. Dzięki takiej konserwacji, firmy oferują zdrowe produkty bez konserwantów, barwników i stabilizatorów smaku.**

Metoda „słoikowego” zachowywania świeżości produktów znana jest od wielu lat. Utrwaliły ją kolejne pokolenia młodych ludzi, którzy po weekendach czy wakacjach przywozili wiktuały od swoich mam. Teraz modę na własne powidła, ketchup czy ogórki kreują nie tylko znane kulinarne autorytety. Internet jest pełen przepisów. Nie brakuje też blogów i programów kulinarnych, a na Youtube są setki filmików instruujących jak samodzielnie zrobić przetwory. Dla tych, którzy nie mają zacięcia kulinarnego, dla zapracowanych czy podróżujących z pomocą przychodzą rodzimi producenci, oferując nie tylko przetwory, ale i dania gotowe tzw. kuchni roślinnej (jej bazę stanowią warzywa), w których świeżość utrwalono metodą pasteryzacji na ciepło.

**Nie tylko przetwory, ale i dania jak od mamy**

Wielu producentów, szczególnie tych promujących bezmięsne produkty, pasteryzację stosuje także do zachowywania świeżości dań gotowych. Przykładem jest marka Pan Pomidor. To zupy najwyższej jakości
z naturalnych składników, takich których sami używamy w kuchni, tj. bez glutenu, barwników, konserwantów oraz stabilizatorów smaku. Bazę do ich przygotowania stanowią warzywa z wyselekcjonowanych, głównie lokalnych upraw. Walory smakowe i odżywcze zup uzupełnia bogata gama świeżych ziół i naturalnych przypraw. Świeżość zapewnia tradycyjne pakowanie na gorąco. Są niskokaloryczne, pyszne i zdrowe oraz mają doskonałe właściwości odżywcze. To idealny pomysł na szybki obiad czy lekką kolację, dla dorosłych
i dla dzieci. Zupy można doprawić według własnego gustu, dodając również grzanki, pestki z dyni lub świeże zioła.

**Nie tylko słoiki**

Chociaż obecnie nie zawsze są to słoiki, to metoda wekowania wykorzystywana przez mamy
i babcie sprawdza się nadal. Współczesne panie domu mogą jednak sięgać nie tylko po własne zapasy, ale
i po produkty na sklepowych półkach, mając pewność, że pasteryzacja, także ta stosowana przez producentów, gwarantuje to co najzdrowsze i najlepsze, jedzenie bez chemii i bez konserwantów.

\*\*\*

**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.**

Pan Pomidor & Co. to lider w kategorii świeżych zup gotowych - posiada w portfolio aż 14 zup:

* **zupy kremy** dostępne w 5 smakach: Pan Pomidor & bazylia, Pan Pomidor & papryczki, Pan Brokuł & szpinak, Pani Marchew & imbir, Pani Dynia & cynamon,
* **zupy tradycyjne** dostępne w 5 smakach: Pan Barszcz ukraiński, Pan Krupnik z borowikiem, Pani Ogórkowa z koperkiem, Pani Szczawiowa z ziemniakiem, Pani Pieczarkowa z lubczykiem
* **zupy świata** dostępne w 3 smakach: Pani Indyjska z mleczkiem kokosowym i żółtym curry, Pani Tajska z ciecierzycą i curry madras oraz Pani Marokańska z quinoą, batatem i kolendrą
* **zupy sezonowe**:  Pan Groszek & mięta

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

Więcej informacji udziela:

Katarzyna Czechowska-Jakubowska

ConTrust Communication

k.czechowska@contrust.pl

tel. 512 361 542