**Informacja prasowa
6 lutego 2019**

**Kolejne nowości od marki Pan Pomidor**

**Początek roku na rynku spożywczym w kategorii dań gotowych zdominował Pan Pomidor. Po trzech aromatycznych daniach jednogarnkowych do sprzedaży trafiło pięć różnych smaków pierogów. Obie grupy dań tworzą nowe kategorie produktowe w ofercie marki Pan Pomidor – pierwszej polskiej marki gotowych dań kuchni warzywnej.**

Pięć nowych dań Pan Pomidor do sklepowych lodówek trafiło z końcem stycznia br. Wśród nich są: Pierogi ruskie 100% roślinne i Pierogi z kapustą i podgrzybkami oraz pierogi dla osób poszukujących niestandardowych połączeń smakowych - Pierogi z soczewicą
i suszonymi pomidorami, Pierogi z pieczarkami i oliwkami oraz Pierogi z dynią, jarmużem
i quinoa.

*„Pierogi to jedno z ulubionych dań Polaków. Nie mogło ich zabraknąć także w naszej ofercie. Na rynku pierogów dominują klasyczne, wszystkim znane smaki. My chcemy ten rynek urozmaicić wprowadzając pierogi z unikatowym warzywnym farszem, czym także odpowiadamy na potrzeby konsumentów. Coraz więcej osób deklaruje chęć ograniczenia spożycia mięsa, chcąc jednocześnie jeść smacznie i pożywnie. Wychodzimy im naprzeciw” - informuje Paweł Urbanek, CEO marki Pan Pomidor.*

Farsz pierogów Pan Pomidor, podobnie jak cała oferta marki, powstaje na bazie warzyw
z wyselekcjonowanych, lokalnych upraw. Dania posiadają tzw. czystą etykietę, tj. nie zawierają konserwantów i sztucznych dodatków. Mogą być doskonałym uzupełnieniem codziennej diety wszystkich zapracowanych, dbających o siebie, w tym także wegetarian i wegan. Mogą po nie sięgać również konsumenci poszukujący nowych dań i smaków oraz ci, którzy chcą po prostu jeść więcej warzyw. To doskonały pomysł na szybki, smaczny i lekki posiłek.

**Pierogi w pięciu smakach**

**Pierogi ruskie 100% roślinne** **Pan Pomidor** to tradycyjne, polskie danie w wydaniu roślinnym. Wyróżnia je idealna kompozycja cienkiego, delikatnego ciasta oraz gładkiego
i wyrazistego farszu, którego bazą są ziemniaki oraz tofu. Smak domowego dania uzupełniają podsmażana cebulka, czosnek oraz aromat czarnego młotkowanego pieprzu. Pierogi Ruskie 100% roślinne Pan Pomidor są doskonałym źródłem białka, a przy tym nie zawierają konserwantów, barwników ani stabilizatorów smaku.

**Pierogi z kapustą i podgrzybkami** to klasykgatunku. Idealna kompozycja delikatnego ciasta i wyrazistego farszu z kapusty oraz grzybów. W nadzieniu mix świeżej oraz kiszonej kapusty wzmocniono doskonałej jakości suszonymi borowikami, podgrzybkami oraz świeżymi pieczarkami, a smak zbalansowano odrobiną miodu. Pierogi z kapustą
i podgrzybkami Pan Pomidor to nie tylko doskonałe źródło białka, ale i dwie z pięciu zalecanych dziennie porcji warzyw.

**Pierogi z soczewicą i suszonymi pomidorami** to ciekawe połączenie tradycyjnego ciasta
z roślinnym farszem.Bazę pierogowego nadzienia stanowi soczewica, której wyrazistości nadają suszone pomidory oraz kompozycja przypraw i świeżej natki pietruszki. Danie jest doskonałym źródłem błonnika i białka, to także dwie z pięciu zalecanych dziennie porcji warzyw.

**Pierogi z pieczarkami i oliwkami Pan Pomidor** to pyszne połączenie delikatnego ciasta oraz pieczarkowego nadzienia z oliwkami, któremu wyrazistość nadaje świeży tymianek. Pierogowy mix idealnej grubości ciasta oraz wyjątkowego farszu jest doskonałym źródłem białka i zdrowych tłuszczów oraz stanowi dwie z pięciu zalecanych dziennie porcji warzyw.

**Pierogi z dynią, jarmużem, quinoą i kolendrą** tozaskakujące połączenie smażonej dyni, jarmużu i quinoi z dodatkiem kolendry doprawione aromatycznym chili. Danie - doskonałe źródło błonnika i jedna z pięciu zalecanych dziennie porcji warzyw - przygotowano wyłącznie z naturalnych składników. To idealna propozycja dla osób, które nie mają czasu na gotowanie, również dla wegetarian oraz wegan.

Pierogi Pan Pomidor wymagają przechowywania w lodówce w temperaturze od +2°C do +6°C. Są gotowe do zjedzenia po podsmażeniu (ok. 5 minut) na patelni z dodatkiem tłuszczu, po ugotowaniu w lekko osolonej wrzącej wodzie (2 minuty na małym ogniu) lub po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej (700W przez 2-3 minuty). Po otwarciu należy je spożyć w ciągu 24 godzin. Waga każdego dania to 385 g, a sugerowana cena detaliczna – 8,99zł. Produkty są dostępne w sklepach spożywczych w dużych miastach w Polsce.

\*\*\*

**O marce Pan Pomidor:**

Pan Pomidor to pierwsza polska marka gotowych dań kuchni warzywnej. Jej właścicielem jest rodzinna firma Bracia Urbanek, która od ponad 35 lat, współpracując ze sprawdzonymi dostawcami warzyw i owoców, bazując na nowoczesnej technologii produkcji, dostarcza najwyższej jakości przetwory i gotowe dania.

Więcej informacji udziela:

Katarzyna Czechowska-Jakubowska

ConTrust Communication

k.czechowska@contrust.pl

tel. 512 361 542