

 Białystok, 29 sierpnia 2019

**INFORMACJA PRASOWA**
Redakcje: wszystkie/ lokalne/branżowe
*można publikować bez podawania źródła*

**Lody o smaku jarzębiny?**

**Chałka z Nutellą, ser koryciński z brzoskwinią i czarnuszką czy rokitnik z jarzębiną – to tylko część propozycji, które w tym sezonie zadebiutowały w menu „u Lodziarzy”. Podlaska sieć produkująca rzemieślnicze lody słynie z nowatorskiego podejścia do tworzenia nietypowych połączeń smakowych.**

Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” wciąż zaskakuje klientów nowymi smakami, w których wyraźnie czuć inspirację podlaskim bogactwem produktów. Chociaż w tym sezonie regionalne przysmaki łączą się z nietypowymi dodatkami. I tak do sera korycińskiego z czarnuszką dodano brzoskwinię, a tradycyjna chałka została zmieszana z popularną Nutellą. Dojrzała jeżyna zyskała zaś towarzysza w postaci włoskiego wina musującego prosecco, a rokitnik – nietypową jarzębinę.

– *Nasi klienci z jednej strony lubią sprawdzone propozycje – klasyczną śmietankę czy truskawkę, z drugiej zaś chętnie wpadają na nowości. Ciekawi ich nasze niestandardowe podejście do łączenia smaków. Uważamy, że tworzenie lodów może być sztuką i gwarantować doznania kulinarne rodem z najlepszych restauracji* – mówi Magdalena Kwiatkowska, manager rozwoju sieci.

Nad autorskimi recepturami lodów przez cały rok pracują specjaliści, którzy z rzemieślniczą precyzją ważą proporcje, poszukują najlepszych produktów i nowych rozwiązań. Wiele pomysłów pochodzi też od samych klientów, marzących o spróbowaniu zimnych deserów, których nie można dostać nigdzie indziej.

– *Nasi goście to kopalnia inspiracji. Dobrze wiedzą, że mogą zgłosić się do nas z ciekawą koncepcją, a my na pewno ją przemyślimy. To właśnie w ten sposób do naszego menu trafiły lody o smaku rogala świętomarcińskiego, przygotowane na życzenie mieszkańców Poznania z okazji obchodów dnia św. Marcina* – tłumaczy Magdalena Kwiatkowska.

W związku ze zbliżającym się końcem wakacji wielu Lodziarzy już dokonuje pierwszych podsumowań. Z ich relacji wynika, że dużą popularnością cieszyły się: słony karmel, pistacja premium (z dużymi kawałkami orzechów), cytryna, limonka, sernik z kruszonką oraz czarne lody. Ale właściciele lokali zastrzegają, że na tym nie koniec – przy sprzyjającej aurze sezon potrwa nawet do października. Klienci mają więc jeszcze czas na próbowanie kolejnych propozycji i korzystania z kuponów promocyjnych, dostępnych w aplikacji mobilnej.

– *Zachęcamy do korzystania z naszej aplikacji, w której można śledzić pojawiające się smaki czy wyszukiwać najbliższe lodziarnie. Na naszych gości czekają także kupony rabatowe, do zrealizowania w lokalnych punktach „u Lodziarzy*” – podsumowuje Magdalena Kwiatkowska.