

Tisková zpráva 14. 11. 2017

TZ - Dione – Vykouzlete ze štědrovečerní večeře gurmánské setkání



Letošní štědrovečerní posezení bude o něco lahodnější. Stačí k tomu jen několik triků, díky kterým vylepšíte tradiční vánoční menu skvělou chutí navíc. Dopřejte si **krémovou rybí polévku se zeleninou Pod svíčkou Dione**. Připravte si **bramborový salát** takové chuti, že ho budete muset až do večeře bránit. A zkrátte si čekání na Ježíška **gratinovanou lesní směsí**, kterou připravíte během koledy. Obzvlášť u sváteční tabule v kruhu rodiny totiž platí, že láska prochází žaludkem.

Na **krémovou rybí polévku** budete potřebovat:

ocas a odkrojky z ryby
1 balení **Pod svíčkou Dione 350 g**
250 ml smetany
80 g másla
40 g hladké mouky
1 stroužek česneku
muškátový oříšek
sůl
pepř



Do hrnce s osolenou vodou dejte na asi 15 minut vařit kapří ocas a další odkrojky. Vývar scedte a oberte maso. Na rozehrátém máse osmažte zeleninu **Pod svíčkou Dione 350 g** a česnek, zaprašte moukou, zalejte vývarem a vařte 10 minut. Ochuťte pepřem, muškátovým oříškem a přilejte smetanu. Nakonec vše rozmixujte a můžete podávat.

Štědrý večer si asi jen těžko představíme bez domácího bramborového salátu. Klíčem k tomu nejlepšímu receptu jsou pak hlavně kvalitní suroviny. Díky zeleninové **Směsi na bramborový salát 450 g** připravíte přílohu, po které se jenom zapráší. Na **bramborový salát** potřebujete:

1 balení **Dione Extra Směsi na bramborový salát 450 g**
4 středně velké brambory (ideálně varný typ A)
2 vejce
3 velké nakládané kyselé okurky
majonézu
petrželku
sůl
pepř



Mraženou zeleninovou **Směs na bramborový salát 450 g** vsypte do hrnce s půl litrem osolené vroucí vody. V zakrytém hrnci krátce povařte, scedte a nechte vychladnout. Do vroucí osolené vody dejte vařit brambory, uvařte ve slupce a nechte vychladit. Poté nakrájejte na kostičky. Uvařte 2 vejce natvrdo, které po vychladnutí nakrájejte na kostičky. Mezitím si pokrájejte nakládané okurky na malé kousky. Vše smíchejte, osolte, opepřete a přidejte majonézu podle chuti. Můžete ozdobit petrželkou a nechte v chladu.

Ještě před tím, než se rozezvoní zvoneček lákající k nadílce, dopřejte si **gratinovanou lesní směs** a osladte si tak čekání. Na recept budete potřebovat:

1 balení Lesní směsi Dione 200 g
200 g tvarohu
100 ml zakysané smetany
50 g moučkového cukru
2 kapky vanilkové esence



Rozmrazenou **Lesní směs Dione 200 g** rozdělíte do 4 ohnivzdorných mističek. Zbylé suroviny dejte do mísy a vyšlehejte dohladka. Směs pak lžící přeneste na ovoce. Obsah každé mističky poprašte trochou přírodního cukru a vložte na 3 minuty pod gril.

Orientační ceny výrobků:

Bramborový salát Dione Extra 450 g - 23,90 Kč

Český hrášek Dione 350 g - 26,90 Kč

Pod svíčkovou Dione 350 g - 18,90 Kč

Lesní směs Dione 200 g - 36,90 Kč



Společnost **Agrimex Vestec a.s.**, vyrábějící produkty značky **Dione**, **oslavila vloni 20let na trhu**. K této příležitosti vznikla **nová řada zmrazeného ovoce a zeleniny Dione Extra**. Tato řada nabízí **několik novinek a výhod**. Řada Dione Extra je nyní schopna operativně přizpůsobovat gramáže i složení potřebám klienta. Pod tuto značku bylo vybráno **dvanact sortimentních novinek**: směsi Minestrone, Ratatouille, Sombbrero, Zelenina na grill, Bretaňská, Směs na bramborový salát, jednoduchové Jahody plátek, Švestky půlené, Višně odpeckované, Dýně Hokaido, Kukuřice klasy řezy a Brokolice.

Jakmile bude u těchto druhů, po jejich zavedení na trh optimalizována velikost balení a případné změny ve složení, bude sortiment dále rozšiřován o další novinky. **Novinkou je i obal výrobku**, na kterém převažují transparentní průhledy do vnitřku tak, aby bylo zřetelně vidět druhové složení, velikost a kvalita komponentů i barevná pestrost směsí.



Sklizenou surovinu **Agrimex Vestec a.s.** zpracovává v nejmodernějším výrobně-skladovém areálu v České republice, v Panenských Břežanech. Strategická poloha závodu umožňuje **zpracování sklizené zeleniny během několika hodin po sklizni**. Produkty značky **Dione** jsou k dostání ve všech běžných potravinových řetězcích jako je např. Albert, Billa, Kaufland nebo Tesco. Recepty a tipy, jak výrobky **Dione** zpracovat najdete na www.mojedione.cz.

Mediační servis:

cammino...

Dagmar Kutilová

EMAIL: kutilova@cammino.cz

GSM: +420 606 687 506

www.cammino.cz

