

Tisková zpráva 7. 9. 2017

TZ - Dione – Nachystejte si kapustu a luštěniny v jídlech, po kterých se zapráší



Kapusta získala nepříliš dobrou pověst především díky výtvorům mnoha školních jídelen. A luštěniny jí kdysi bývaly v patách. Kapustu si však můžeme představit jako zelený štít proti řadě zákeřných nemocí, spolu s luštěninami je nabitá vitamíny, minerály, vlákninou a dokáže dobít energií. Je proto škoda odstavit ji na vedlejší kolej. Stačí si vybrat dobrý recept. **Mexická polévka a vegetariánské kapustové karbanátky** pak zmizí z talíře během chvilky.

Na **mexickou polévku** budete potřebovat:

1 balení **Sombrero Dione Extra 450 g**
 400 g zadního hovězího
 2 cibule
 3 stroužky česneku
 olivový olej
 sůl
 pepř
 sladkou papriku
 petržel
 koriandr nať



Hovězí maso nakrájejte na drobné kousky a spolu s cibulí a česnekem orestujte na olivovém oleji.

Osolte, opepřete a poduste do měkka přibližně 45 min. Mezitím si zeleninovou směs **Sombrero Dione Extra 450 g** připravte podle návodu na obalu. Tj. vysypte do cca 200 ml osolené vroucí vody a v zakrytém hrnci krátce povařte a pak scedte. Poté smíchejte **Sombrero Dione Extra 450 g** s masem, dochuťte kořením a vařte dalších 15 min. Polévku můžete ještě dochutit čerstvě nakrájeným koriandrem.

Přípravu polévky je možné také shlédnout na videu: <http://bit.ly/2vuHMPS>

Po výrazné a hutné polévce si můžete odlehčit vaše menu skvělými **vegetariánskými kapustovými karbanátky**. Pro přípravu 6-8 ks budete potřebovat:

1 balení **Kapusty řezané Dione 450 g**
 200 g brambor
 jarní cibulku
 nasekaný koriandr
 3 lžičce másla a na opékání
 špetku chilli
 sůl
 pepř



Kapustu řezanou Dione 450 g vysypte ze sáčku do hrnce s půl litrem osolené vroucí vody, krátce povařte a scedte. Mezitím si nakrájejte na kolečka jarní cibulku, orestujte na másle, osolte, opepřete.

Uvařte zhruba 200 g oloupaných nakrájených brambor, které osolte a pokmínujte. Poté brambory rozšťouchejte. Smíchejte povařenou kapustu s orestovanou jarní cibulkou, přidejte rozšťouchané brambory, koriandr, sůl, pepř a chilli dle chuti. Rukama namočenýma ve studené vodě tvořte karbanátky, které na másle po obou stranách opečte do zlatova.

Orientační ceny výrobků:

Špenát ochucený Dione 400 g - 17,40 Kč
Exclusive Polévková Dione 350 g - 18,90 Kč
Sombbrero Dione Extra 450 g - 33,20 Kč
Kapusta řezaná Dione 450 g - 21,90 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 **jedenáct sortimentních novinek**: směsi Minestrone, Ratatouille, Sombbrero, Zelenina na grill, Bretaňská, Směs na bramborový salát, jednodruhové Jahody plátek, Švestky půlené, Višně odpeckované, Dýně Hokaido a Kukuřice klasy řezy.



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.

Mediální servis:

cammino...

Dagmar Kutilová

EMAIL: kutilova@cammino.cz

GSM: +420 606 687 506

www.cammino.cz

