

Tisková zpráva 7. 8. 2017

TZ - Dione – Připravte si lehké dobroty s masem a sladkou mraženou tečku bez zbytečného cukru



Také se vám stává, že jste odpoledne unavení a ospalí? Vydatný oběd umí pořádně vyčerpat. Obzvláště v letních teplotách vyžaduje naše tělo lehkou stravu a minimální zátěž. Stačí však malá změna, abyste se cítili lépe a dodali organizmu vše, co potřebuje. Vyměňte klasické přílohy za zeleninu. Kousek kvalitního šťavnatého masa a křehká zelenina tvoří ideální letní kombinaci a neochudí vaše chuťové buňky. Připravte si **vepřovou panenku s grilovanou zeleninou, rybí filety zapečené se směsí Exclusive Julienne** na závěr si vyrobte **fit ovocnou zmrzlinu s řeckým jogurtem**.

Na **vepřovou panenku s grilovanou zeleninou** budete potřebovat:

1 balení Zeleniny na grill Dione Extra 450 g

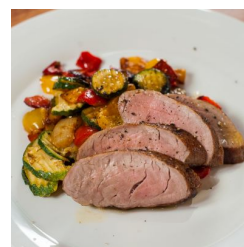
300 g vepřové panenky

80 g másla

grilovací koření

olivový olej

sůl, pepř



Zeleninu na grill Dione Extra zprudka orestujte na trošce olivového oleje. Dochutěte grilovacím kořením. Vepřovou panenku osolte a okořeňte, potřete olejem a zprudka opečte. Zjemněte výpek máslem. Vepřovou panenku podávejte s grilovanou zeleninou, porci přelijte výpekem. Na maso i zeleninu můžete použít také své oblíbené bylinky. Na vepřové maso se hodí například rozmarýn nebo oregano.

Pokud si chcete dopřát něco opravdu lehkého, zapečte si **rybí filety se směsí Exclusive Julienne**. Připravte si:

1 balení Exclusive Julienne Dione 350 g

2 filety z bílé ryby

1 citrón

80 g másla

sůl



Oba filety pokapejte citrónovou šťávou, osolte a vložte na alobal lehce pomazaný máslem. Nechte máslo trochu povolit, abyste alobal při potírání neroztrhali. Na filety nasypejte mraženou směs **Exclusive Julienne**, na kterou položte plátky másla. Zabalte do alobalu a pečte v troubě asi 30 minut na 180 stupňů. Nejste si jistí některým z kroků? Podívejte se na video s receptem a připravte si skvělý oběd bez váhání nad postupem: <http://bit.ly/rybifiletydione>.

Jen hrstka surovin, tři kroky a skvělý výsledek, který neuškodí vaší postavě. **Ovocné zmrzlině s řeckým jogurtem** se zkrátka těžko odolává! Připravte si:

1 balení Lesní směs Dione 200 g

javorový sirup

Milko řecký jogurt

Řecký jogurt smíchejte s trochou vody. Směs osladte javorovým sirupem podle vlastní chuti a nakonec přidejte **Lesní směs Dione 200 g** a nechte alespoň dvě hodiny zamrazit ve formě na nanuky. Ovoce můžete také nakrájet na menší kousky nebo případně rozmixovat. Záleží jen na vaší chuti.



Orientační ceny výrobků:

Zelenina na grill Dione Extra 450 g - 46,90 Kč
Český hrášek Dione 350 g - 26,50 Kč
Exclusive Julienne Dione 350 g - 23,50 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 **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



Představujeme Vám
novou **Extra** řadu
zmrazeného ovoce
a zeleniny

ZMRAZENÉ ZELENINOVÉ SMĚSI VYROBENÉ

na Vaše přání