

Klappendorf, Luty 2025



Hołd dla zmysłów: BIO PLANÈTE prezentuje nową kompozycję olejową do kuchni tajskiej

Kuchnia tajska to prawdziwy tygiel smaków. Fascynująca mieszanka egzotycznych przypraw o zrównoważonych nutach smakowych, poruszająca wszystkie zmysły. Naszą nową kompozycją olejową BIO PLANÈTE do kuchni tajskiej celebруем tę wyjątkową sztukę kulinarną. Na rynek wprowadzamy produkt, który nie ma sobie równych w Niemczech.

Ta wegańska mieszanka olejów łączy osiem idealnie dobranych składników, w tym trawę cytrynową i olej sezamowy prażony. Jest to harmonijna mieszanka świeżej i orzechowej nuty. Grzyby shiitake nadają olejowi delikatny smak umami, czyniąc go kulinarnym uniwersalistą. Jest idealny do smażenia, jak również uszlachetniania zupy i curry. Nowa kompozycja olejowa ma wszechstronne zastosowanie i zapewnia autentyczną tajską przyjemność.



BIO PLANÈTE

Huilerie Moog fondée en 1984

Wraz z tą innowacją rozszerzamy naszą popularną serię "Z całego świata", która jest synonimem nowoczesnej, szybkiej i zdrowej kuchni. Seria ta jest skierowana do wszystkich, którzy inspirować się nowymi smakami, gotują spontanicznie i chcą celebrować radość wspólnego jedzenia. Nasze produkty to wezwanie do odkrywania różnorodności kuchni międzynarodowej i tworzenia własnych propozycji kulinarnych.

"Nasza kompozycja olejowa do kuchni tajskiej to coś więcej niż tylko praktyczny produkt. To również inspiracja i zaproszenie. Chcemy pokazać ludziom, ile radości sprawia samodzielne gotowanie ze świeżych składników, odkrywanie nowych doznań smakowych i dzielenie się nimi z innymi" – wyjaśnia Judith Faller-Moog, założycielka i właścicielka BIO PLANÈTE. "Dzięki tej kompozycji wprowadzamy unikalny produkt, który wyznacza nowe standardy nie tylko pod względem jakości, ale również wszechstronności i kreatywności".

Kompozycja olejowa BIO PLANÈTE do kuchni tajskiej jest już dostępna w sklepach. Więcej informacji, inspiracji i pomysłów na przepisy można znaleźć na stronie www.bioplanete.de



Bonjour! Jesteśmy pierwszą w Europie wytwórnią wyłącznie bioproduktów olejowych.

W 1984 roku wszystko zaczęło się od tłoczenia francuskich nasion słonecznika. 40 lat później, jako niemiecko-francuskie przedsiębiorstwo rodzinne zatrudniające około 160 pracowników, produkujemy ponad 70 różnych olejów bio, tłoczonych na zimno. Nasze motto brzmi #ESSENVERÄNDERTDIEWELT. Rozwijamy i produkujemy oleje bio w poczuciu, że dobre jedzenie może być jednocześnie źródłem przyjemności, zdrowia i ochrony klimatu. Z tym podejściem wprowadziliśmy na rynek pierwszą w Europie wielokrotną butelkę na olej spożywczy. Opracowaliśmy metodę 3D dla naszego wyjątkowo łagodnego oleju lnianego oraz stworzyliśmy specjalne oleje, takie jak kompozycja do kuchni tajskiej. Bon appétit!

Więcej informacji o naszych produktach znajdziesz na stronie internetowej:

www.bioplanete.com/pl

Biuro sprzedaży BIO PLANÈTE, Route de Limoux, 11150 BRAM, France

Phone: +49 35241 82080, Email: sales@bioplanete.com

