

Najlepsze wybory na wielkanocne stoły

Wielkanoc zbliża się wielkimi krokami, a wraz z nią seria decyzji zakupowych, które będziemy musieli podjąć. Niewielu z nas wie, jak łatwo można wybrać produkty, które nie tylko będą smakowały, ale i charakteryzowały się dobrym, naturalnym składem. Przygotowaliśmy wskazówkę, dzięki której w tym roku ułatwisz sobie przedświąteczne zakupy, a na Twoim stole świątecznym zagoszczą same najwyższej jakości produkty.

Materiał powstał w komercyjnej współpracy z partnerem

Wśród natłoku zadań, jakie czekają na nas przed Wielkanocą, wielu z nas zapomina o najważniejszym – zdrowym, naturalnym składzie produktów, które zaserwujemy swoim najbliższym w tym wyjątkowym okresie. Wystarczy jednak zwrócić uwagę na jeden, istotny szczegół, który pomoże nam zidentyfikować najlepsze produkty.

Podstawa udanych świąt

Święta wielkanocne to prawdziwy festiwal lokalnych smaków. Wysokiej jakości jaja, chleb, chrzan i sól to produkty, których po prostu nie może zabraknąć w tym okresie na polskich stołach. O ile w przypadku wypieków oraz jaj, wybór zdrowych produktów jest stosunkowo prosty, to wśród typowych, wielkanocnych wyrobów mięsnych należy zachować szczególną uwagę, aby wybrać świeży produkt z polskiej hodowli, bez sztucznych konserwantów i wzmacniaczy smaku.

Podczas wyboru produktów, zarówno do menu świątecznego, jak i przy codziennych zakupach należy zwrócić szczególną uwagę na składy produktów. Warto sprawdzić, czy na etykietach wyrobów, nie tylko tych mięsnych widnieją takie składniki, jak azotyn sodu (E250), glutaminian sodu (MSG lub E621) czy alergenny

barwnik zwany koszenilą (E120). Nadmierne spożycie produktów mięsnych z chemicznymi dodatkami może pogorszyć nasze samopoczucie. Jeśli chcemy zaoszczędzić czas i jeść zdrowo, wybierzmy produkty o krótkim składzie, których składniki możemy zweryfikować znacznie szybciej. Zarówno w okresie wielkanocnym, jak i na co dzień warto decydować się na produkty niskoprzetworzone, oparte na naturalnych składnikach i recepturach – najlepiej w 100% z polskiego mięsa, jak np. produkty Doliny Dobra.

Gwiazda świątecznego stołu

Biała kiełbasa – to ona odgrywa kluczową rolę na polskich stołach wielkanocnych. Delikatna Biała Parzona od Doliny Dobra została wyprodukowana w 100% z polskiego mięsa wieprzowego. Charakteryzuje ją naturalny skład, brak konserwantów i sztucznych dodatków. Biała Parzona produkowana jest z zaledwie czterech składników: najwyższej jakości mięsa wieprzowego, soli, naturalnych przypraw i aromatów. Będzie doskonałym dodatkiem na świątecznym stole, jak i elementem codziennego obiadu. Dla zwolenników mniejszych formatów Dolina Dobra ma w swoim asortymencie również Białe kiełbaski śniadaniowe o tak samo krótkim, naturalnym składzie. Polskie mięso najwyższej jakości wykorzystywane do produkcji wyrobów oraz regularne testy konsumenckie sprawiają, że produkty Doliny Dobra wyróżniają się na rynku nie tylko ze względu na naturalny skład, ale i walory smakowe. Każdy z etapów produkcji odbywa się w Polsce, dzięki czemu produkty są świeże i nie zawierają żadnych sztucznych konserwantów.

Dolina Dobra, producent naturalnych wyrobów mięsnych najwyższej jakości z Przechlewa w ubiegłym roku wystartowała z kampanią „Dobry Skład”. Akcja edukacyjna to efekt połączenia wieloletniego doświadczenia producenta w kwestii zrównoważonego rolnictwa od pola do stołu z poczuciem

odpowiedzialności za dobro konsumentów. Kampania miała na celu zwrócenie uwagi konsumentów na to, co tak naprawdę wkładają do koszyków zakupowych. W tym roku producent zapowiedział kontynuację kampanii.