

TO JEST NASZ DRÓB! WYSOKA JAKOŚĆ – EUROPEJSKA GWARANCJA

Za nami już 4 miesiąc kampanii informacyjno-promocyjnej, której celem jest wzmocnienie wśród konsumentów i specjalistów zaufania do jakości unijnego drobiu: „To jest nasz drób! Wysoka jakość - europejska gwarancja”. Od tego czasu działa się dużo smacznego i nadal się dzieje.

Mięso drobiowe jest lubiane i powszechnie konsumowane – mieszkaniec UE spożywa średnio 25,3 kg rocznie. Jednak niewielu konsumentów wie, że rygorystyczne unijne regulacje gwarantują jakość i bezpieczeństwo spożywanego drobiu, zapewniają wysoki poziom dobrostanu zwierząt oraz zrównoważony rozwój produkcji. To właśnie sprawia, że możemy zaufać mięsu drobiowemu, pochodzącemu z krajów unijnych i spożywać je bez obaw.

Ambasadorzy biorą na warsztat europejski drób

Szefowie kuchni Cristina Catese i Sebastian Krauzowicz, czyli ambasadorzy kampanii, prowadzili spotkania oraz eventy, podczas których promowali uniwersalność mięsa drobiowego oraz walory smakowe różnych rodzajów drobiu. Pierwsze dwa eventy skierowane do mediów oraz influencerów odbyły się na początku września w Akademii Kulinarnej Whirlpool, gdzie pod okiem ambasadorów, 20 zaproszonych gości podzielonych na grupy gotowało polskie i włoskie dania m.in. z kaczki, indyka i kurczaka. W menu znalazły się:

- Ravioli z ragout z kaczki wypełnione ziemniakami i ricottą.
- Florenckie tradycyjne crostini z pâté z kurzych wątróbek.
- Roladki z indyka faszerowane grzybami w sosie na bazie śmietany, białego wina i winogron, podane z pęczakiem z pietruszką i oscypkiem.
- Kurczak po polsku pieczony w całości glazurowany miodem pitnym, z warzywami królowej Bony w sosie własnym oraz ziemniakami z gzikiem.



– Mięso drobiowe jest lekkostrawne, smaczne i szybkie do przyrządzenia na wiele sposobów. Jest po prostu uniwersalne, a dodatkowo stanowi źródło pełnowartościowego białka. Bez wahania włączam je do swojej diety, bo po ten rodzaj mięsa możemy sięgać każdego dnia – mówi ambasadorka kampanii Cristina Catese.





„To jest nasz drób! Wysoka jakość – europejska gwarancja” na targach Polagra Food 2020



Stoisko **To jest nasz drób! Wysoka jakość – europejska gwarancja** na targach Polagra Food 2020 w Poznaniu cieszyło się bardzo dużo popularnością. Nie tylko ze względu na obecność Cristiny Catese i Sebastiana Krauzowicza, którzy swoją energią niczym magnes przyciągali tłumy, ale także z powodu smacznych dań, które każdego

dnia serwowali gościom odwiedzającym targi. W menu znalazły się m.in. pate z wątróbek z kurczaka po tokańsku, smażone eskalopki z indyka z salsą z ananasa i mięty oraz makaron rigatoni z aromatycznym ragout z kaczki z warzywami.

– Drób to mięso wysokiej jakości i takie właśnie wybieram – nieważne, czy gotuję dla siebie czy w restauracji. Zawsze sięgam po świeże produkty sprawdzonych producentów. Dużym plusem wykorzystywania mięsa drobiowego w kuchni są jego walory smakowe i łatwość

przygotowania. Do tego wysoka zawartość białka. Moją uwagę szczególnie przyciągają podroby drobiowe, z których tworzę niebanalne dania, które stale zaskakują moją rodzinę i przyjaciół – podkreśla ambasador kampanii Sebastian Krauzowicz.

Jesień/zima 2020 – działania komunikacyjne

Kampania promująca europejski drób, rozpoczęta w styczniu br. roku, realizowana jest w ramach dwuletniego programu, równoległe na rynkach Polski, Francji, Niemiec, Włoch i Holandii. Do tej pory w jej ramach odbyły się eventy połączone z warsztatami gotowania. We wrześniu i październiku ambasadorzy kampanii Cristina Catese i Sebastian Krauzowicz gotowali również na targach Polagra Food 2020 oraz na Targu Śniadaniowym na warszawskim Żoliborzu. Do końca roku oprócz wydarzeń połączonych z live cooking, działania prowadzone w ramach kampanii będą obejmowały: prasę, online oraz radio. Ponadto na bieżąco aktualizowana jest o nowe przepisy i porady strona internetowa dedykowana kampanii: www.eu-poultry.eu.

Czy chciałbyś dowiedzieć się więcej o dobrostanie zwierząt i zrównoważonej produkcji mięsa drobiowego w UE, o korzyściach żywieniowych wynikających ze spożywania mięsa drobiowego lub o różnych sposobach jego przyrządzania? Z przyjemnością prześlemy Ci najnowszy zestaw materiałów prasowych w formie elektronicznej.

Kontakt dla Mediów:

Sopexa S.A. Oddział w
Polsce

Dorota Kubuj-Cereniewicz

Telefon: +48 784443237

e-mail:

dorota.kubuj@sopexa.com

www.sopexa.com

Kontakt do organizatora:

Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza

Małgorzata Reszczyńska

Telefon: +48 605 344 993

e-mail:

m.reszczyńska@krd-ig.pl

www.krd-ig.com.pl

Marta Kędel

Telefon: +48 601 548 976

e-mail:

m.kedel@krd-ig.pl

Treść niniejszej kampanii promocyjnej wyraża poglądy wyłącznie jej autora, za którą ponosi on bezwzględną odpowiedzialność. Komisja Europejska ani Agencja Wykonawcza ds. Konsumentów, Zdrowia, Rolnictwa i Żywności (CHAFEA) nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za potencjalne wykorzystanie zawartych w niej informacji.