**Sezon na ogórki**

**Choć Polacy coraz chętniej sięgają po egzotyczne warzywa, takie jak bataty czy taro, to pozycja ogórków   
w menu Polaków jest niezachwiana. To wciąż najczęściej, po ziemniakach i pomidorach, wybierane warzywo. A jego popularność rośnie właśnie w lipcu, kiedy zaczyna się sezon ogórkowy.**

Letnie miesiące to nie tylko szczyt sezonu dla producentów lodów czy napojów chłodzących. Wraz   
z początkiem zbiorów, z półek znikają ogórki, przyprawy i… ocet. Jak podaje niezależna agencja badawcza CMR w lipcu 2017 r. sprzedaż przypraw do ogórków była siedmiokrotnie wyższa niż w czerwcu. W tym czasie przyprawy do ogórków były najchętniej wybieraną mieszanką przyprawową. Dane te pokazują, że Polacy chętnie przygotowują przetwory z sezonowych owoców i warzyw. Jednak równie chętnie sięgają po wysokiej jakości gotowe przetwory z ogórków.

„*Ogórki to jedno z ulubionych warzyw Polaków. Dlatego od wielu lat nasze ogórki od lokalnych, wyselekcjonowanych dostawców trafiają na polskie stoły nie tylko jako przetwory, ale również w formie zup gotowych pod marką Pan Pomidor. Ogórki to jedno z naszych kluczowych warzyw. Rocznie przetwarzamy ich 6,5 tysiąca ton*” – mówi Paweł Urbanek z firmy Bracia Urbanek, producenta przetworów warzywnych.

**Za co Polacy kochają ogórki?**

W sałatce, na kanapce, jako dodatek do dania głównego lub w formie zupy. To warzywo, które smakuje   
w każdej formie. Pani Ogórkowa od Pan Pomidor & Co. to wciąż jedna z najlepiej sprzedających się zup tradycyjnych tej marki.

Mimo że ziemniaki i pomidory królują w polskiej kuchni, to dużym powodzeniem cieszą się również ogórki. Polacy jedzą ich ok. 7 kg rocznie (na osobę). A ponieważ coraz częściej stawiają na zdrowy styl życia, czyli również jedzenie większej ilości owoców i warzyw, to prawdopodobnie, spożycie ogórków będzie nadal rosło.

\*\*\*

**O marce Pan Pomidor & Co.**

Pan Pomidor & Company to marka dań gotowych: świeżych zup i sosów przygotowywanych z najwyższej jakości naturalnych składników, bez dodatku barwników i konserwantów. Charakteryzuje je tzw. „czysta etykieta”. Bazą wszystkich dań są warzywa   
z wyselekcjonowanych, głównie lokalnych upraw. Walory smakowe i odżywcze zup oraz sosów, poza warzywami, uzupełniają naturalne przyprawy i zioła a świeżość zapewnia tradycyjne pakowanie na gorąco.

**Oferta Pan Pomidor & Co.**

Pan Pomidor & Co. to lider w kategorii świeżych zup gotowych - posiada w portfolio aż 14 zup:

* **zupy kremy** dostępne w 5 smakach: Pan Pomidor & bazylia, Pan Pomidor & papryczki, Pan Brokuł & szpinak, Pani Marchew & imbir, Pani Dynia & cynamon,
* **zupy tradycyjne** dostępne w 5 smakach: Pan Barszcz ukraiński, Pan Krupnik z borowikiem, Pani Ogórkowa z koperkiem, Pani Szczawiowa z ziemniakiem, Pani Pieczarkowa z lubczykiem
* **zupy świata** dostępne w 3 smakach: Pani Indyjska z mleczkiem kokosowym i żółtym curry, Pani Tajska z ciecierzycą i curry madras oraz Pani Marokańska z quinoą, batatem i kolendrą
* **zupy sezonowe**:  Pan Groszek & mięta

Sosy marki Pan Pomidor & Co. to: Basilico – pomidor & bazylia, Arrabbiata – pomidor & chili, Puttanesca – pomidor & oliwki.

Więcej informacji udziela:

Katarzyna Czechowska-Jakubowska

ConTrust Communication

[k.czechowska@contrust.pl](mailto:k.czechowska@contrust.pl)

tel. 512 361 542