



25. 6. 2019

Masová drť Jerkypowder je novinkou v portfoliu Fine Gusto

Výrobce sušeného masa Fine GustoNature uvedl na trh další novinku, kterou je masová drť Jerkypowder. Jedná se o jemně namleté sušené hovězí či krůtí maso, které je ideální k přípravě či dochucení nejrůznějších pokrmů.

„Jerkypowder je naprosto ideální v tom, že ho lidé mohou použít k přípravě rozmanitých jídel. Masovou drť je možné dochutit například vajíčka, domácí pečivo či z ní připravit výborný a rychlý vývar. Jde o kvalitní surovinu, která obsahuje vysoce stavitelné bílkoviny, vitamíny a minerály,“ říká Lucie Klokočnicková, ředitelka společnosti Fine Gusto Nature.

Masová drť je vyrobena z toho nejkvalitnějšího hovězího a krůtího masa. Je perfektní pro přípravu rychlých pokrmů, ale hodí se i pro slané pečení či studenou kuchyni. Jedná se o surovinu, která zvyšuje nutriční hodnotu jídla, a především vylepšuje jeho chuť.

„Jerkypowder používají především sportovci, kteří v jídle potřebují vysoký obsah bílkovin, ale také všichni, kteří milují chuť masa. A kdo se nespokojí s přírodní chutí, může sáhnout po příchuti barbecue, teryiaki či ostřejší s pepřem. Drcené sušené maso skvěle dochutí třeba zeleninové polévky, kterým dodá příjemnou zauzenou chuť, kaše či slané palačinky a tyčinky. Fantazii se v tomto případě meze nekladou, a příprava pokrmů se sušeným masem je tak snadná a dostupná pro každého,“ dodává Lucie Klokočnicková.

Pardubická společnost pod značkou Fine Gusto produkuje celou řadu výrobků. Vlajkovou lodí jsou nepochybně hovězí a krůtí jerky, těmi ale portfolio firmy nekončí. Zákazníci mohou vybírat z celé řady snacků od kořeněných po ovocné, ochucené jerky či trail mixy.

O společnosti Fine Gusto Nature

Fine Gusto Nature se specializuje na výrobu vysoce kvalitního hovězího a krůtího sušeného masa. Z názvu společnosti vyplývá, že cílem je vyrábět i balit kvalitní, přírodní a nutričně hodnotné potraviny bez přidaných barviv a konzervantů. Díky vysokému obsahu bílkovin a zanedbatelného množství soli je sušené maso Fine Gusto vhodné jak pro sportovce, tak i pro manažery v hektických dnech, nebo pro každého, kdo má rád skutečnou chuť masa. Společnost Fine Gusto Nature, jejíž výroba probíhá v Pardubicích, byla založena v roce 2014 a zaměstnává desítky zaměstnanců. Manufakturní postupy Fine Gusto Nature, která neustále rozšiřuje sortiment výrobků, vychází z rodinných receptů a tradic. Obrat společnosti vzrostl z téměř 25 mil. Kč v roce 2017 na přibližně 30 mil. Kč za rok 2018. V minulém roce Fine Gusto Nature získala certifikát IFS (International Food Standard), který vznikl z požadavků zahraničních obchodních řetězců jako všeobecný standard na bezpečnost potravin v obchodních řetězcích.



TISKOVÁ ZPRÁVA

Tiskový servis Fine Gusto Nature

Kontaktní osoba: Aneta Havlová, aneta.havlova@pppartners.cz, tel. 776 027 423