**De Care wprowadza nowe produkty na rynek. Są to koreańskie marynaty O’Food i sosy tajskiej marki Ros Thai Thai.**

De Care – firma, która powstała z pasji do jedzenia i odkrywania nowych smaków – powiększyła właśnie swoje portfolio o nowe produkty. To cztery marynaty koreańskiej marki O’Food i pięć sosów tajskiego Ros Thai Thai. Produkty są propozycją dla miłośników poznawania nowych smaków i wszystkich osób, które uwielbiają eksperymentować w kuchni. Firma De Care podkreśla, że najważniejsze atuty obu marek to ich oryginalne pochodzenie, wyjątkowa jakość i smak. Pojawienie się tych nowości to kolejny krok firmy w kierunku rozwoju i podążanie za potrzebą klienta, który coraz częściej chce urozmaicać swoje dania, szuka nowych smaków i chce dodawać nowe produkty co codziennego menu. Polacy kochają smaki świata i chcą się nimi cieszyć w swoich domach. Chcą odwzorować, poznane w różnych zakątkach świata lub restauracjach, smaki i potrawy. Kolejne nowe produkty stanowią odpowiedź na te potrzeby. Co warto dodać, do zespołu firmy należą wykfalifikowani dietetycy i doświadczeni szefowie kuchni, którzy codziennie próbują połączyć kuchnię orientalną z rodzimą i tworzą przepisy, które mają być łatwe do odwzorowania w domu.

**De Care wprowadza cztery tradycyjne koreańskie marynaty.**

W styczniu do sklepów w całej Polsce trafiły nowe produkty od firmy De Care.

*- Na polskim rynku brakowało łatwo dostępnych marynat, które bazują na oryginalnym, koreańskim smaku potraw z grilla. O’food jest znaną na świecie koreańską marką, która posiada w swojej ofercie wysoko jakościowe produkty. Obecnie wprowadzamy do sprzedaży dla naszych klientów marynaty do dań Galbi i Bulgogi. Dzięki zachowaniu tradycyjnej koreańskiej metody fermentacji i autentycznym składnikom, mięso nabiera unikalnego smaku. Marynaty są nierozłącznym składnikiem koreańskich dań BBQ i mogą wnieść dużo nowych doznań kulinarnych* d*o naszej codziennej kuchni –* mówi Rene Starzomska, członek Zarządu De Care Group.

Marynaty nie zawierają konserwantów ani sztucznych aromatów czy barwników. Sprzedawane są w poręcznych butelkach o pojemności 280 g.

**Poszerzenie oferty De Care o pięć sosów tajskiej marki Ros Thai Thai.**

Sosy charakteryzują się autentycznym pochodzeniem i oryginalnym azjatyckim smakiem. Różnią się zastosowaniem i w zależności od rodzaju są znakomitymi dipami, stanowią bazy do przygotowania potraw lub są świetnymi dodatkami do dań, a nawet składnikami marynat i dresingów.

De Care wprowadziło do oferty 5 nowych sosów:

* Sos śliwkowy 300g Ros Thai Thai;
* Sos do Spring rolls i Sajgonek 310g Ros Thai Thai;
* Sos Pad Thai 310g Ros Thai Thai;
* Sos Holy basil stir fry 280g Ros Thai Thai;
* Sos Satay 295g Ros Thai Thai.

– *Cały czas słuchamy konsumentów i ich potrzeb. To jest nasza recepta na sukces. Od lat obserwujemy w Polsce rosnące zainteresowanie kuchniami azjatyckimi i dlatego stale powiększamy nasze portfolio produktów, tak aby sprostać tym potrzebom. Pochodząca z Tajlandii marka Ros Thai Thai charakteryzuje się ciekawymi smakami i wysoką jakością. Nasi szefowie kuchni szukają nowych zastosowań oferowanych przez firmę produktów. Robią to w ramach kuchni azjatyckiej (jeden z naszych szefów jest Tajem z wieloletnim doświadczeniem w najlepszych restauracjach w Azji), a także znajdując ich zastosowanie w Polskich potrawach. Przepisami dzielimy się na stronach internetowych i w social mediach, dzięki czemu każdy w domowym zaciszu może przygotować danie zawierające aromaty i smaki z odległych zakątków świata –* mówiRene Starzomska, członek Zarządu De Care Group.

Sosy są bazami do znanych dań, takich jak Pad Thai, Holy basil lub gotowymi do użycia dipami do potraw, np. do Spring rolls.

Produkty można kupić za pomocą platform zakupowych, a także będą znajdować się w sklepach w całej Polsce, od 5 stycznia.

Opisy produktów:

**Koreańska marynata do mięsa wołowego Galbi BBQ O'Food,** zdecydowanie najlepiej komponuje się z żeberkami z grilla, ale sprawdzi się również do przygotowania dań z piekarnika. Oprócz wołowiny świetnie pasuje również do innych mięs. Marynata bazuje na przecierze z owoców i naturalnie warzonym sosie sojowym, tworząc unikatowy i autentyczny smak dań koreańskiego grilla.

**Koreańska marynata do mięsa wołowego Bulgogi BBQ O'Food,** oprócz wołowiny świetnie nadaje się również do innych mięs: wieprzowiny, kurczaka, indyka czy jagnięciny. Marynata bazuje na tradycyjnej metodzie warzenia sosu sojowego, a charakterystyczny aromat zawdzięcza takim dodatkom jak czosnek, imbir i czarny pieprz.

**Koreańska marynata do mięsa wieprzowego Galbi BBQ O'Food** najlepiej pasuje do dania Galbi- czyli po Polsku żeberek. Są one jednym z najpopularniejszych dań z grilla w Korei. Świetnie nada się też do wołowiny i drobiu. Jest lekko pikantna i sprawdzi się jako idealny dodatek do różnych dań z grilla. To kolejna marynata, która bazuje na naturalnie warzonym sosie sojowym, z dodatkiem czosnku, imbiru i wina ryżowego.

**Koreańska marynata do mięsa wieprzowego Gochujang Bulgogi BBQ O'Food** tradycyjnie przeznaczona do wieprzowiny, ale również świetnie nada się do marynowania innych rodzajów mięsa.Jest to kolejna marynata, która przenosi nas aromatem na koreańskiego grilla. Ma lekko pikantny smak, który oparty jest na fermentowanej paście paprykowej, z dodatkiem imbiru.

Wszystkie 4 produkty mogą być używane samodzielnie jako marynata, dip, jak również mogą stanowić składnik glazur.

**Sos śliwkowy, Ros Thai Thai.** Świetny do dań z kurczakiem i szczególnie polecany do pieczonej kaczki lub do maczania smażonych i surowych spring rollsów. Używany głównie w kuchni azjatyckiej jako dip do dań smażonych i przygotowywanych na głębokim tłuszczu. Sprawdzi się również idealnie jako sos lub składnik sosów do potraw z woka z użyciem owoców morza, mięs czy warzyw. Jest to gęsty, jasnobrązowy sos o słodko-słonym smaku.

**Sos do Spring rolls, Ros Thai Thai.** Stosowany głównie jako dip do maczania spring rollsów smażonych, jak i surowych. Idealnie pasuje również do kurczaka, krewetek, ryb, sprawdzi się świetnie jako dodatek do sałatek. Sos jest słodko-pikantny z dodatkiem ostrego chili.

**Sos Pad Thai, Ros Thai Thai.** To aromatyczny sos niezbędny do przyrządzenia dania Pad Thai. Słynnej i popularnej potrawy, która jest podawana na ulicach jak i w najlepszych restauracjach. Uważana jest za narodowe danie Tajlandii. Sos wyprodukowany został z autentycznych składników, które nadają mu słodko-kwaśny, lekko pikantny smak.

**Sos Holy basil stir fry, Ros Thai Thai.** Używany w całej Azji południowo-wschodniej, nada zdecydowanego smaku daniom stir-fry. Osobom, które nie przepadają za pikantnym smakiem polecamy połączyć Sos Holy basil z innym sosem z linii marki Ros Thai Thai, na przykład z Sosem do Spring rolls lub/i Sosem śliwkowym. Sos jest ostry i posiada lekki posmak bazylii.

**Sos Satay, Ros Thai Thai.** Tradycyjny składnik dań satay, ale również ma zastosowanie jako dip do różnych mięs, warzyw, nada dresingom do sałatek unikalnego smaku. Jest to azjatycki sos orzechowy o słodko-kwaśnym smaku. Jego główne składniki to masło orzechowe, sos sojowy, imbir, ocet ryżowy i sezam.