**Nowalijkowy zawrót głowy**

**Po długiej zimie, w której zajadaliśmy się mrożonkami, wreszcie przyszła pora na świeże warzywa. Wiosna obfituje m.in. w kolorowe rzodkiewki, sałatę czy młodą kapustę, które uzupełniają naszą dietę w niezbędne witaminy i minerały. Do podkreślenia ich smaku wykorzystaj pyszne dressingi Develey. To szybkie rozwiązanie dla zapracowanych – nawet najprostsza warzywna kombinacja zyska niepowtarzalny smak. Ponadto sosy Develey, dzięki specjalnej metodzie rozlewu na ciepło, zachowują świeżość przez długi czas, a nie zawierają konserwantów.**

Dzięki dressingom Develey szybko, wygodnie i w praktyczny sposób przygotujesz każdą sałatkę. Wybierz swoje ulubione składniki, dodaj dressing i gotowe! W portfolio marki znajdują się aż 4 różnorodne smaki, dzięki czemu każdy smakosz znajdzie swój ulubiony. Nawet zwykła sałata nabierze niecodziennego smaku, a mieszanka jarzyn będzie bardziej soczysta. Na jakie warzywa masz dziś ochotę? Kalafior, brokuły, ogórek... – dressingi Develey urozmaicą każdą warzywną wariację, która akurat przyjdzie Ci do głowy. Aromatyczny dressing czosnkowy idealnie podkreśli kompozycję z kruchej sałaty

i pomidorów. Delikatny, ziołowy sos sałatkowy, wzbogaci smak nie tylko sałat, ale również ziemniaków w mundurkach. Wielbicielom mizerii czy sałatek ziemniaczanych z pewnością zasmakuje jogurtowy sos do sałatek, a miłośnicy kuchni śródziemnomorskiej chętnie sięgną po sos winegret, na bazie octu winnego. Planujesz przyjęcie w ogrodzie, piknik lub grillowanie? Odpowiednio dobrany dressing uczyni z bukietu warzyw prawdziwie królewską ucztę. Przygotuj jedną sałatkę i podaj do niej kilka różnych dressingów. Twoi znajomi, będą mogli eksperymentować oraz dowolnie mieszać smaki. Świetna zabawa i pyszne, kulinarne doznania gwarantowane!

**Świeżość bez konserwantów**

Jak to możliwe, że dressingi Develey długo zachowują świeżość, a są produkowane tylko

z naturalnych składników, bez użycia konserwantów? Sekret tkwi w metodzie rozlewu sosu na ciepło – pasteryzacji. Temperatura rozlewu wynosi ok. 73C, co umożliwia zniszczenie wszelkich mikroorganizmów, przy jednoczesnym zachowaniu [smaku](http://pl.wikipedia.org/wiki/Smak_%28fizjologia%29) produktu i uniknięciu obniżenia jego wartości odżywczych. Następnie gotowy dressing jest zamykany szczelnie

w szklanej butelce, która zabezpiecza przed przenikaniem substancji z zewnątrz. Dzięki pasteryzacji można przedłużyć trwałość produktu, bez konieczności używania środków konserwujących. To właśnie dlatego dresingi Develey są świeżym i naturalnym uzupełnieniem sałatek, które – gdy tylko zapragniesz – mogą stanowić osobny, sycący posiłek, jak i kolorowy, lekki dodatek do obiadu, kolacji czy dań z grilla.

Produkty dostępne są na sklepowych półkach w cenie ok. 3,5 zł.

**Develey** – znany producent musztard i delikatesowych sosów zimnych z ponad 160-letnią historią działalności. Marka operuje na rynku europejskim i eksportuje swoje produkty do ponad 50 krajów na całym świecie. Na polskim rynku od 1995 roku. Produkty Develey posiadają certyfikaty IFS (International Food Standards), ISO 9001 i ISO 14001. Obok produktów własnych, Develey zajmuje się również dystrybucją marek Kikkoman® i Tabasco®. Develey zatrudnia obecnie 1 442 pracowników

w 16 zakładach produkcyjnych w 7 krajach.