**Klasyka czy światowe smaki? – serki topione w krążku 4 Pory Roku i Smaki Świata marki LACTIMA**

**Śniadanie wcale nie musi być nudne – nawet, jeśli przygotowywane jest z popularnych, tradycyjnych składników. Jednym z nich jest w wielu domach serek topiony. Szczególnie dostępne na rynku miksy smakowe są bardzo atrakcyjne dla osób lubiących urozmaicenia. Cztery zróżnicowane propozycje w jednym opakowaniu to przepis na smaczny i nieprzewidywalny posiłek. Nowości od marki LACTIMA, miksy w krążkach 4 Pory Roku i Smaki Świata, dają nam wolność wyboru – czy tym razem postawimy na klasyczne propozycje czy może wybierzemy się w daleką, kulinarną podróż?**

**Polska vs Świat**

Monotonna kuchnia na dłuższą metę nie jest ani zdrowa ani przyjemna. Po pewnym czasie przyzwyczajamy się do określonych smaków i w końcu przestają nam one po prostu odpowiadać. Siadając do stołu dobrze wiemy, co za chwilę nas spotka, nasze kubki smakowe nie czekają na zaskoczenie, przestajemy czerpać satysfakcję z odkrywania czegoś smacznego i niecodziennego. Również nasz organizm może w końcu zacząć domagać się odmiany – innej proporcji składników odżywczych, witamin, tłuszczów, minerałów. Dlatego warto sięgnąć choćby od czasu do czasu po coś nowego. Nie musi to być od razu kulinarna rewolucja – jeśli nie jesteśmy przekonani do owoców morza czy surowego mięsa – nie zmuszajmy się na siłę do ich spożywania. Niekiedy wystarczy poszukać produktów dobrze nam znanych, ale np. w innych niż zwykle wariantach smakowych. W końcu codzienne menu, oprócz dodawania nam energii, musi również spełniać te bardziej przyziemne kwestie – być po prostu smaczne. Nowe serki topione marki LACTIMA – miksy smakowe 4 Pory Roku i Smaki Świata – pozwalają odkrywać zarówno tradycyjne, jak i zupełnie innowacyjne smaki na naszych talerzach. Serki topione 4 Pory Roku to klasyka smaku w najlepszym tego słowa znaczeniu. Wiosenna, kremowa śmietanka, soczysty, letni szczypiorek, aromatyczne, jesienne grzyby z polskich lasów oraz zimowa szynka to cztery propozycje, których nie może zabraknąć na polskim stole. Poszukiwacze oryginalnych, wykwintnych smaków z pewnością docenią serki Smaki Świata. Za ich sprawą podczas jednego posiłku można zwiedzić cztery odmienne zakątki, poznając najbardziej charakterystyczne dla nich serowe kompozycje. W Holandii zgłębimy smak prawdziwego sera Gouda w formie delikatnego, topionego trójkącika. Udając się do Anglii możemy delektować się wyjątkowym aromatem sera Cheddar, natomiast we Francji – intrygującym Blue Cheese. Wisienką na torcie serowej uczty będzie włoski, truflowy trójkącik. Każdy z wariantów może być elementem potrawy rodem z danego kraju lub światowym dodatkiem podczas typowo polskiej uczty.

**Mniej tłuszczu – więcej smaku**

Oba warianty nowych serków topionych od marki LACTIMA to nowy wymiar smaku, a dodatkowo pyszna propozycja dla osób, które zwracają wagę na ilość spożywanych tłuszczów. Nie każdy wie, że tłuszcz jest najlepszym nośnikiem smaku, dlatego zazwyczaj nie brakuje go w różnych produktach, w tym w serkach topionych w różnej formie. Producent serków LACTIMA postanowił złamać ten stereotyp obniżając zawartość tłuszczu w swoich produktach. Jest ona niemal dwukrotnie niższa niż w podobnych produktach na polskim rynku. Natomiast nowoczesna, innowacyjna technologia pozwala na zachowanie doskonałych walorów smakowych – tak ważnych dla rozpieszczania naszego podniebienia, przy jednoczesnym braku zmartwień o linię. Zarówno miksy smakowe 4 Pory Roku, jak i Smaki Świata dostępne są w krążkach, w których znajdziemy po dwa trójkąciki każdej wersji smakowej. Łączna gramatura opakowania to 140 g. Nie sposób nie zauważyć ich na sklepowych półkach, ponieważ od razu przyciągają wzrok nowoczesnymi, pobudzającymi wyobraźnię grafikami. Serki LACTIMA to także praktyczne rozwiązania, które sprawdzą się tak podczas domowych posiłków, jak i poza domem – na spacerach, wycieczkach, w szkole, biurze, nad wodą czy w górach. Każdy trójkącik wyposażony jest w specjalną tasiemkę ułatwiającą otwieranie, a małe i wygodne opakowanie sprawia, że zmieści się ono w torebce, plecaku czy teczce.

Urozmaicone menu to coś, czego bez wątpienia potrzebuje zarówno nasze ciało, jak i dusza. Z jednej strony musimy zwracać uwagę na to, by dostarczać organizmowi zróżnicowanych wartości odżywczych, z drugiej zaś – pobudzać kubki smakowe, dzięki czemu będziemy czerpać z jedzenia potrzebną radość. Nowe serki topione w krążkach marki LACTIMA – 4 Pory Roku oraz Smaki Świata – to rozkosz dla podniebienia i przyjemność nie okupiona wyrzutami sumienia.

**Serki topione w krążku 4 Pory Roku LACTIMA:**

Opakowanie (masa netto): 140 g (8 porcji x 17,5 g)

Sugerowana cena: 3,09 - 3,29 zł/szt.

**Serki topione w krążku Smaki Świata LACTIMA:**

Opakowanie (masa netto): 140 g (8 porcji x 17,5 g)

Sugerowana cena: 3,09 - 3,29 zł/szt.

LACTIMA rozpoczęła działalność gospodarczą w 1989 roku. Produkcję serów topionych prowadzi od 1992 roku w nowo wybudowanym zakładzie w Morągu, w ekologicznie czystym regionie Warmii i Mazur. Oferta firmy obejmuje sery topione

w plasterkach, krążkach, serdelkach, kostkach, bloczkach, saszetkach, sery topione do smarowania oraz masło, margarynę i mix tłuszczowy w małych opakowaniach do cateringu. Wszystkie grupy serów produkowane są w wielu wariantach smakowych. Firma pracuje zgodnie z systemami zarządzania jakością ISO 9001:2009, ISO 22000:2006 (HACCAP), BRC, Halal. LACTIMA systematycznie rozwija swoją sprzedaż w kraju i za granicą, głównie w Europie oraz na Bliskim

i Dalekim Wschodzie. Produkty firmy eksportowane są do Afryki, Ameryki Północnej i Południowej, Korei Południowej, Chin, Japonii, spełniając bardzo rygorystyczne wymagania poszczególnych krajów.