**Smak południa, czyli hiszpańskie oliwki marki Beach Flower**

**Kuchnia śródziemnomorska uważana jest jedną z najzdrowszych i najsmaczniejszych na świecie. Nic w tym dziwnego – jest lekka, aromatyczna oraz zachwycająco różnorodna. Wiele osób zgodzi się, że chociaż u podstaw większości dań leżą ryby, owoce morza, warzywa i zioła, jednak to nie one są kwintesencją południowego smaku. Stanowią ją zielone i czarne oliwki. Szczególnie cenne i wyraziste są te pochodzące z Hiszpanii, co udowadniają produkty marki Beach Flower.**

Aromatyczne oliwki bez cienia wątpliwości są podstawowym składnikiem diety śródziemnomorskiej. Te niepozorne owoce, kryjące w sobie prawdziwe bogactwo witamin i składników mineralnych, królują w kolorowych sałatkach, dopełniają smak zapiekanek, makaronów i pizzy. Z powodzeniem występują również samodzielnie, w postaci przystawek do dań głównych czy też lekkich przekąsek. Taka uniwersalność i wszechstronność zastosowań sprawia, że oliwek nie powinno zabraknąć w spiżarni żadnego smakosza. Sięgając w sklepie po opakowanie, trzeba mieć jednak pewność, że owoce pochodzą z najlepszych plantacji, bo tylko takie gwarantują prawdziwą głębię smaku i aromatu. Oliwki oferowane przez markę Beach Flower dojrzewają w słonecznej Hiszpanii, dlatego łatwo i szybko można wyczarować z nich iście południową ucztę. Wśród produktów Beach Flower znaleźć można zielone i czarne oliwki w kilku różnych wariantach: drylowane, cięte i z wyjątkowymi dodatkami. Wielbicielom klasycznych rozwiązań z pewnością przypadną do gustu oliwki w tradycyjnym wydaniu, czyli serwowane w całości, jednak bez pestek. Miłośnicy nieco mniej konwencjonalnych połączeń smakowych powinni natomiast sięgnąć po owoce drzewka oliwnego wypełnione pastą paprykową lub też uzupełnione papryczkami piri-piri. Ta ostatnia propozycja, ze względu na ostry dodatek, doskonale przełamie smak delikatnej ryby lub warzywnej zapiekanki, a także będzie świetną przekąską podczas męskiego wieczoru. Czarne i zielone oliwki Beach Flower w wersji ciętej przydadzą się z kolei podczas przyrządzania sałatek, pizzy lub duszonego mięsa. Z powodzeniem można dodać je również do kanapek, past, a także omletu lub jajecznicy. W ten prosty i szybki sposób nawet klasyczne, polskie danie może nabrać wyjątkowego, południowego smaku.

**Oliwki czarne bez pestek marki Beach Flower**

Pojemność: 900 g

Cena brutto: 9,99zł

**Oliwki zielone cięte marki Beach Flower**

Pojemność: 900 g

Cena brutto: 9,99zł

**Oliwki czarne cięte marki Beach Flower**

Pojemność: 900 g

Cena brutto: 9,99zł

**Oliwki z pastą paprykową marki Beach Flower:**

Pojemność: 140 g

Cena brutto: 2,99zł

**Oliwki z pastą paprykową marki Beach Flower:**

Pojemność: 900 g

Cena brutto: 10,99zł

**Oliwki z piri-piri marki Beach Flower**

Pojemność: 140 g

Cena brutto: 6,99zł

**Firma VOG** Polska Sp. z o.o. powstała w 1994 roku, początkowo pod nazwą KRESTO- Polska. W 1999 pozyskała nowego właściciela VOG AG-austriackie przedsiębiorstwo z centralno-europejską kompetencją, własnymi spółkami w 7 krajach, doświadczeniem w produkcji win i oleju jadalnego, jak również w imporcie oraz w handlu produktami spożywczymi i przemysłowymi. Certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP gwarantuje bezpieczeństwo oraz wysoką jakość produktów.

**VOG Polska Sp. z o.o**.

ul.Przemysłowa 8

96-100 Skierniewice

www.vog.pl