



## GRILUJTE A ŠPEKÁČKUJTE S PENNY

Praha, 19. květen 2022

S jarním počasím začala sezóna grilování. Proto PENNY opět přichází s nabídkou své privátní značky **Na Gril!**, v níž mimo jiné nabízí marinovanou krkovicí, kuřecí křídla či prsní řízky, řadu klobás nebo nově také Zámecké pářečky s restovanou cibulkou. A pro milovníky špekáčků pak nabízí výherce prestižního spotřebitelského testu deníku BLESK – špekáčky Řezníkův talíř.

PENNY v rámci privátní řady Na Gril! nabízí letos celkem 17 produktů. Stále oblíbenější jsou Bavorské klobásky nebo Marinovaná krkovička, ale v nabídce nemůže chybět ani klasické maso, jako například rumpsteak steak či entrecote steak. A co by to bylo za grilování bez hovězího burgeru, grilovacích tyčinek nebo pářečků s nivou. Novinkou pro letošní grilovací sezónu pak jsou Zámecké pářečky s restovanou cibulkou. „*Naše privátní značky, a produkty Na Gril! jsou toho důkazem, připravujeme ve spolupráci s našimi dodavateli s důrazem na suroviny od českých dodavatelů a vynikající kvalitu. U masných produktů používáme při jejich přípravě a výrobě to nejkvalitnější maso a potvrzením je i to, že naše špekáčky další naši privátní značky Řezníkův talíř vyhrály poslední nezávislý test deníku Blesk a získaly nejen Zlatou pečeť za celkové vítězství, ale i Stříbrnou pečeť za nejlepší chuť,*“ říká Petr Baudyš, vedoucí oddělení kvality PENNY.

Na jedné straně je kvalita samotných produktů, na straně druhé jejich kvalitní příprava. Právě při grilování je potřeba dodržet určitá pravidla, aby byl pokrm nejen dobrý, ale i zdravý, a to proto, že z pohledu dodržení hygieny je grilování jednou z nejméně bezpečných příprav pokrmů. „*Z kulinářského hlediska je grilování jednou ze zdravějších úprav pokrmů. V pokrmu totiž nezůstává tuk, který se vypeče. Ale musíme si dát pozor při přípravě! Jednak při manipulaci se syrovým masem nebo rybami dodržovat určitá pravidla, aby nedošlo ke kontaminaci již hotových pokrmů. Pak je potřeba pohlídat, aby tepelná úprava masa byla dostatečná, a v neposlední řadě, aby se onen vypečený tuk nedostal do kontaktu s dřevěným uhlím nebo přímým plamenem, a nevznikaly karcinogenní polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH). Výhodu mají grily, kde vypěkaný tuk odkapává do sběrné nádoby s vodou. Pokud používáme klasický gril na dřevěné uhlí, měli bychom si pomoci miskou na spodní rošt, v níž se bude odkapávající tuk zdržovat,*“ varuje nutriční specialista PENNY Hana Střítecká.

Pro milovníky opékání špekáčků pak PENNY nabízí nejen špekáčky z řady NA GRIL!, ale i špekáčky Řezníkův talíř. Právě ty vyhrály aktuální spotřebitelský test deníku BLESK a získaly nejen zlatou pečeť za celkové vítězství, ale i pečeť stříbrnou, a to za nejlepší chuť. **TAK DOBROU CHUŤ!**

RECEPTY A RADY NA GRILOVÁNÍ MARTINA ŠKODY:

<https://www.penny.cz/PENNY-koutek/Konecplytvani/zpracujte-maximum/jak-na-gril>

### O společnosti PENNY MARKET Česká republika

Společnost Penny Market s.r.o. je dceřinou společností mezinárodního obchodního řetězce REWE, který je jednou z největších světových obchodních společností. Na český trh vstoupil Penny Market před 25 lety v roce 1997, a zaměřil se na rozvoj nových prodejen v regionech. Díky tomu dnes provozuje více než 400 prodejen, což je nejširší síť v ČR, a poskytuje práci více než 6 000 zaměstnancům. Pravidelně slaví úspěchy v programu Volba spotřebitelů a svým zákazníkům nabízí věrnostní program PENNY karta.

**Ing. Tomáš Kubík**

Manažer komunikace / Tiskový mluvčí

Penny Market s.r.o., Počernická 257 · 250 73 Radonice

Tel.: +420 284 096 183

E-mail: [tomas.kubik@penny.cz](mailto:tomas.kubik@penny.cz) Internet: [www.penny.cz](http://www.penny.cz)

