

Peza Union раскрыл секреты критской диеты

Москва, 16 февраля 2012 года – Peza Union, профсоюз ведущих критских производителей вина и оливкового масла, собрал журналистов, специализирующихся на темах кулинарии, здорового образа жизни и диеты, на торжественном ужине в московском ресторане «Голубка». Мероприятие было приурочено к участию Peza Union в одной из крупнейших российских выставок продуктов питания – «Продэкспо». В непринужденной атмосфере представители изданий совершили увлекательное гастрономическое путешествие на Крит и познакомились с особенностями кухни этого греческого острова, которая известна во всем мире своими полезными свойствами. Почетными гостями ужина также стали официальные представители Греции в России и партнеры Peza Union.

Кулинарный гурู Димитрис Катривесис (Dimitris Katrivesis) раскрыл секреты приготовления деликатесов, рецепты которых родились на Крите.

Ужин состоял из трех блюд традиционной критской кухни, приготовленных с использованием оливкового масла Peza Union. Уникальные вина этой компании подчеркнули изысканный вкус каждого кулинарного шедевра. В качестве закуски шеф-повар предложил гостям горошек с карамелизованным луком и фенхелем. Превосходный вкус блюда подчеркнуло оливковое масло Excelsior первого отжима элитного сорта extrissimo. Отличным дополнением ко всем закускам стало белое сухое вино Vilana. В качестве основного блюда гостям предложили на выбор жареный сибас с базиликом и помидорами, а также бараньи ребрышки с пюре из маринованных баклажанов. В этих блюдах шеф-повар стремился подчеркнуть натуральный вкус и аромат каждого ингредиента при помощи оливкового масла “Five Pluses”. Отмеченное высокой оценкой в 88 баллов по системе PAR красное вино Kotsifali Syrah гармонично сочеталось с основными блюдами. Завершили обед традиционные критские десерты и полусладкое вино Viglinos.

Господин Георгиос Матианакис (Georgios Mathianakis), член совета директоров Peza Union, заявил от имени всех участников профсоюза: «Мы очень рады в четвертый раз принимать участие в такой значимой для российского рынка выставке, как «Продэкспо». Мы верим в то, что высочайшее качество нашей продукции, доступной в России, а также содействие партнеров, поможет завоевать доверие российских потребителей».

Во время ужина шеф-повар Димитрис Катривесис раскрыл гостям секреты знаменитой критской диеты, в основе которой – использование только полезных, богатых витаминами качественных продуктов, в том числе натурального оливкового масла первого отжима и изысканных критских вин. Критская диета, использующая рецепты Средиземноморской кухни, представляет собой не только программу сбалансированного питания, но и комплекс регулярных физических упражнений. Сочетание всех этих компонентов способствует увеличению продолжительности жизни, положительно отражается на здоровье человека и снижает риск заболеваний сердечно-сосудистой системы.

Продукция Peza Union, используемая шеф-поваром Димитрисом Катривесисом для приготовления традиционных критских блюд, уже представлена на российском рынке. Профсоюз Peza Union осуществляет значительные инвестиции в производство надежной и современной упаковки в сотрудничестве с компанией **Tetra Pak**, что позволяет стандартизировать производство вина в мягкой герметичной упаковке, сохраняющей органолептические и питательные свойства напитка. Благодаря такой форме хранения вино остается надежно защищенным от внешних воздействий, в том числе от света и воздуха, которые могут исказить его букет. Упаковка **Tetra Pak** проста в обращении: в картонную коробку в форме восьмигранника помещается пакет-вкладыш с удобной крышкой-краником.

Критское вино и оливковое масло по праву считаются одними из лучших в мире, что способствует росту экспорта этих продуктов питания на международные рынки. Уникальный климат острова и многовековые традиции производства создают тот неповторимый цвет, тонкий аромат и богатый вкус, которыми отличается продукция Peza Union.

О Peza Union

Философия **PEZA UNION** заключается в выстраивании долгосрочных отношений с потребителями, бережном подходе к окружающей среде и использовании экологичного сырья для производства продуктов питания. В основе деятельности **PEZA UNION** лежат такие принципы, как качество, традиции, надежность, здоровое питание, развитие, современные технологии.

Объединение сельскохозяйственных кооперативов Peza территориально расположено в 16-ти километрах от города Гераклиона на острове Крит и всего в 10-ти километрах от дворца Кносс – дворца легендарного критского царя Миноса. Главными продуктами производства являются вино и оливковое масло. В **PEZA UNION** входит около 3000 фермерских хозяйств, которые вместе составляют профсоюз, существующий с 1933 года.

Дополнительная информация доступна на официальном сайте:
<http://www.pezaunion.gr/index.php?lang=en>

Контакты для прессы

Агентство Ketchum Maslov

Елена Быкова

+7 (495) 664 28 88

Elena.bykova@ketchum.com