Warszawa, 2.12.2020 r.

**Kiełbasa żywiecka i krakowska sucha debiutują w ofercie Zakładów Mięsnych Silesia**

**Zakłady Mięsne Silesia poszerzają linię produktów „Nasze polskie” o kiełbasę żywiecką i krakowską suchą. Oba wyroby będą dostępne w wersji wieprzowej, jak też drobiowej, dzięki czemu miłośnicy białego mięsa będą mogli zasmakować tradycyjnych specjałów.**

Marka Duda „Nasze Polskie” już od 30 lat oferuje produkty o autentycznych, rodzimych smakach. Polskość i tradycja są wpisane w tożsamość marki. Dlatego producent stale pracuje nad ofertą   
i wprowadza do niej kolejne, cenione przez rodaków produkty i smaki. Tym razem do rodziny „Nasze polskie” dołączyły kiełbasa żywiecka i krakowska sucha w wersjach drobiowej i klasycznej – wieprzowej. W sklepach są dostępne od 22 listopada, tak by mogły zagościć na stołach konsumentów jeszcze przed nadchodzącymi świętami.

– „Jesteśmy dumni, że jesteśmy polską firmą, dlatego często podkreślamy, że w naszych produktach inspirujemy się autentycznymi, rodzimymi smakami, których konsumenci nie znajdą nigdzie indziej na świecie. Doceniamy tradycję, historię i pielęgnujemy różnorodność kuchni naszego kraju. Jesteśmy przekonani, że czerpiemy z tego co najlepsze” – mówi Beata Mroziuk, Dyrektor ds. Marketingu, Zakłady Mięsne Silesia.

Produkty to dobrze znane wszystkim wędliny, przygotowane tak jak dawniej - bez zbędnych dodatków, z wysoką mięsnością. Do przygotowania 100 gram produktu zużywa się od minimum 120 do blisko 150 gram mięsa, w zależności od rodzaju i formy pakowania. Oba produkty odzwierciedlają klasyczne, polskie smaki i są oparte na tradycyjnych recepturach. Podstawą kiełbas żywieckiej i krakowskiej z linii „Nasze polskie” są specjalnie skomponowane mieszanki przypraw, wyselekcjonowane mięso   
i dopracowany proces technologiczny.

To właśnie długie suszenie i wędzenie dymem sprawia, że wyroby mają odpowiednią konsystencję oraz bogaty smak i aromat. Dzięki temu wielogodzinnemu procesowi konserwacji wędliny zyskują swą trwałość i można je przechowywać nawet przez kilka tygodni bez utraty ich właściwości. Wędzenie należy do najdawniejszych metod utrwalania żywności. Proces ten uszlachetnia produkt i sprawia,   
że wędliny pozostają na długo świeże i soczyste.

„Nasze produkty, to tradycyjne wyroby w nowoczesnej odsłonie. Pakowane tak, jak oczekuje tego klient. W mniejszych paczkach dla singli, w dużych dla rodzin” - dodaje Beata Mroziuk.

Linia „Nasze polskie” pod marką Duda produkowana jest przez polskiego producenta – Zakłady Mięsne Silesia SA. Powstała z zamiłowania do tradycji i tego co rodzime. Za marką tą stoi 30 letnie doświadczenie, dzięki czemu od lat cieszy się zaufaniem Polaków.