

Śródziemnomorskie perły – Oliwki Primerosa

Drzewa oliwne od wieków są skarbem śródziemnomorskich pól. Niewielkie owoce, jakie rodzą każdego roku, są wykorzystywane przez człowieka do celów spożywczych, w formie marynowanych oliwek lub oliwy, w kosmetyce, natomiast dawniej również jako lek. Nie bez powodu dieta śródziemnomorska obfituje w oliwki oraz oliwę z oliwek – ich dobroczynne właściwości czynią je wartościowym składnikiem codziennej diety. Oliwki czarne i zielone marki Primerosa swój naturalny aromat i smak zawdzięczają pochodzeniu ze słonecznych, hiszpańskich plantacji.

Charakterystyczny smak oliwek sprawia, że są doceniane przez wytrawne podniebienia. Owoce wybierane do produkcji Oliwek Primerosa pochodzą z plantacji zlokalizowanych w Hiszpanii, gdzie uprawiane są w tradycyjny sposób i dojrzewają w południowym słońcu. Ręczny zbiór oliwek pozwala zachować stan tych delikatnych owoców. Ich lekko cierpki smak w połączeniu z soczystym miąższem stanowią o doskonałej jakości owoców drzewa oliwnego. Marynowane w solance zyskują niepowtarzalny smak i aromat. Oliwki Primerosa są pozbawione pestek, co sprawia, że można je jeść wprost ze słoika.



Oliwki Primerosa w 3 wariantach smakowych, fot. Dawtona

Oliwki najczęściej są wykorzystywane jako składnik sałatek i przystawek, jednak mogą doskonale podkreślać smak dań głównych, takich jak zapiekanki makaronowe lub warzywne, pizze czy tarty. Można je podawać w formie przekąski z serami, zimnymi mięsami czy wędlinami. Zielone Oliwki Primerosa nadziane pastą paprykową najlepiej smakują samodzielnie lub w postaci koreczków - z serem i warzywami. Zielone Oliwki Primerosa są także używane w popularnych drinkach na bazie wermutów. Czarne Oliwki Primerosa ze względu na charakterystyczny, cierpki smak, świetnie nadają się do sałatek i na kanapki. Są również bazą smacznych dipów, jak np. tapenady, czyli pasty ze zmiksowanych oliwek, oliwy, papryki lub anchois, czosnku i przypraw, która najlepiej smakuje z tostami, bądź w formie farszu do roladek drobiowych. Czarne Oliwki Primerosa warto wykorzystać jako dodatek do wypieku domowego pieczywa lub jako składnik faszerowanych jajek.

Oliwki, zarówno czarne, jak i zielone powinny być składnikiem każdej, dobrze zbilansowanej diety ze względu na lekkostrawność i bogate wartości odżywcze. Oliwki zawierają cenne minerały, takie jak wapń, fosfor, żelazo czy potas, a także witaminy C i E, które działają jako przeciwutleniacze. Dodatkowo, oliwki zawierają niezasycone kwasy tłuszczowe oraz błonnik. Spożycie kilku Oliwek marki Primerosa dziennie może więc mieć pozytywny wpływ na układ trawienny, włosy, skórę i paznokcie, ale przede wszystkim pozwala delektować się wspaniałym smakiem oliwek dojrzewających w południowym słońcu.

Oliwki zielone bez pestek Primerosa

Skład: oliwki zielone, woda, sól, kwas mlekowy (E270) - regulator kwasowości, kwas cytrynowy (E330) – regulator kwasowości, kwas askorbinowy (E300) - przeciwutleniacz

Wartości odżywcze [w 100 g]: wartość energetyczna –kcal; białko – g; węglowodany –g, w tym cukry – g; tłuszcz – g; kwasy tłuszczowe nasycone – g; błonnik – g; sól – g

Masa netto [g]: 230

Cena [zł]: 3,77

Masa netto [g]: 330

Cena [zł]: 4,38

Masa netto [g]: 935

Cena [zł]: 9,69

Oliwki zielone z papryką Primerosa

Skład: oliwki zielone, woda, pasta paprykowa[papryka pimento, woda, alginian sodu (E401) – zagęstnik, guma guar (E412) – zagęstnik, chlorek wapnia (E509) – stabilizator, kwas cytrynowy (E330) – regulator kwasowości], sól kwas mlekowy (E270) – regulator kwasowości, kwas cytrynowy (E330) – regulator kwasowości, kwas askorbinowy (E330) - przeciwutleniacz

Wartości odżywcze [w 100 g]: wartość energetyczna –kcal; białko – g; węglowodany – g, w tym cukry – g; tłuszcz – g; kwasy tłuszczowe nasycone – g; błonnik – g; sól – g

Masa netto [g]: 230

Cena [zł]: 3,92

Masa netto [g]: 330

Cena [zł]: 4,62

Masa netto [g]: 935

Cena [zł]: 10,31

Oliwki czarne bez pestek Primerosa

Skład: czarne oliwki, woda, sól, glukonian żelazawy - stabilizator

Wartości odżywcze [w 100 g]: wartość energetyczna – kcal; białko – g; węglowodany – g, w tym cukry – g; tłuszcz – g; kwasy tłuszczowe nasycone – g; błonnik – g; sól – g

Masa netto [g]: 230

Cena [zł]: 3,69

Masa netto [g]: 330

Cena [zł]: 4,31

Masa netto [g]: 935

Cena [zł]: 9,23

ZPOW DAWTONA

ul. Bieniewicka 52

05-870 Błonie k. Warszawy

e-mail: dawtona@dawtona.pl

Dawtona powstała ponad ćwierć wieku temu, jako rodzinna firma zbudowana na polskim kapitale. Nowoczesne technologie produkcyjne, naturalna receptura oraz własne, ekologiczne uprawy Dawtony zaowocowały znakiem Poznaj Dobrą Żywność oraz przyznawanym, co roku od 2005 Złotego Lauru



Konsumenta dla koncentratu pomidorowego. W 2008 roku Dawtona została wyróżniona Złotym Laurem Konsumenta dla warzyw w puszkach oraz Brązowym Laurem Konsumenta dla dodatków obiadowych. W 2011 roku Koncentrat pomidorowy w stoiczku 200g został nagrodzony Złotym Paragonem. W tym samym roku firma otrzymała Grand Prix Lauru Konsumenta. Dawtona nieustannie poszerza asortyment marki wiodącej oraz wprowadza marki nowe, m.in. Milejów - tradycyjna, naturalna marka rodem ze wschodu Polski, Primerosa - marka produktów opartych o tradycyjną włoską recepturę i importowane z południa Europy półprodukty. Firma wdraża również innowacyjny projekt partnerski AgraFoods oferujący świeże warzywa dostępne przez cały rok dzięki nowoczesnym magazynom o kontrolowanej atmosferze. Firma tworzy także marki własne dla swoich stałych partnerów, które są konkurencyjne pod względem jakości i ceny. Dawtona posiada certyfikaty systemów HACCAP, EN ISO 9001: 2000, IFS/BRC. Największymi w Polsce odbiorcami produktów marki Dawtona są duże sieci handlowe. Firma równolegle prowadzi zakrojoną na dużo skalę działalność eksportową na rynki światowe - przede wszystkim do krajów Unii Europejskiej.