Gordon Ramsay a Flora-val lépett partnerségre

A világhírű séf a hazánkban Rama növényi vajalternatívaként ismert termékcsaláddal alkot új recepteket

Gordon Ramsay-vel kötött együttműködési megállapodást a Flora és a Rama margarinokat is gyártó és forgalmazó Flora Food Group. A közös munka keretében világhírű séf azt mutatja meg, hogy sosincs késő kipróbálni valami újat az otthoni sütés-főzés során, ha így még finomabb és fenntarthatóbb fogások készülhetnek a 100 százalékban növényi alapú vajalternatíva segítségével.

Partneri megállapodást kötött Gordon Ramsay és a Flora Food Group. Az együttműködés keretében az ikonikus, világszerte ismert séf azt mutatja be számos, általa megalkotott, unikális recepten és fogáson keresztül, hogy a nemzetközi piacokon Flora – hazánkban pedig Rama – márkanéven forgalmazott, 100 százalékban növényi alapú vajalternatíva használatával miként pezsdíthető fel az otthoni, megszokott ételkészítési rutin.

Ramsay talán arról a törekvéséről ismert a leginkább, hogy az otthoni szakácsoknak, hobbiséfeknek segítsen még jobb eredményeket elérni. Ez a partnerség is éppen erről szól, hiszen a 100 százalék növényi alapú vajalternatívára történő váltással egyszerűen és kompromisszummentesen lehet ízletesebbé tenni az otthon készült ételeket, süteményeket, mégpedig kisebb klímalábnyom mellett. A hét természetes összetevőből készülő vajalternatíva ugyanis 75 százalékkal kisebb karbonlábnyommal rendelkezik, mint a hagyományos, tehéntejből készülő vaj.

„Hiszek a jó, őszinte, minőségi alapanyagokat felhasználó ételkészítésben, és őszintén mondhatom, hogy a Flora lenyűgözött. A rántottától kezdve a csokoládétortáig mindenhol kipróbáltam a terméket. Olyan krémes és gazdag ízt ad, mint a vaj, miközben sokkal fenntarthatóbb. Arra bátorítanám az otthoni szakácsokat, hogy váltsanak, próbálják ki maguk, és nézzék meg, mit tudnak alkotni!” – fogalmazott Gordon Ramsay.

A brand Ramsay-vel együttműködve fogja bemutatni termékeinek minőségét és sokoldalú felhasználhatóságát, a világklasszis séf pedig tesztelni fogja a márka termékeit, hogy megmutassa az embereknek, miként használhatják azokat, hogy még magasabb szintre emeljék az otthon elkészített ételek és sütemények színvonalát, legyen szó csokoládétortáról, egy finom rizottóról vagy egy könnyed palacsintáról.

Azt, hogy néha igencsak szükség van a megszokott konyhai rutinból való kitörésre, alátámasztják azok a brit kutatási eredmények is, amelyek szerint a szigetország lakóinak közel harmada mindössze 3-5 receptet variál az otthoni ételkészítés során, a megkérdezettek majdnem fele hiányolja konyhájából az inspirációt, miközben a britek alig több mint ötöde próbál ki havonta új receptet.

„Rendkívüli büszkeséggel tölt el, hogy bejelenthetem az új kampányunkat, amelyben az ikonikus Gordon Ramsay is közreműködik. Ez a kampány merész előrelépést jelent abban, hogy hitelesen mutassuk be növényi alapú vajalternatívánk hihetetlen sokoldalúságát és ízét, legyen szó akár főzésről, akár sütésről. Gordon különleges ételek iránti szenvedélye tökéletesen illeszkedik az innováció iránti elkötelezettségünkhöz, valamint ahhoz, hogy olyan, fenntartható, tejmentes alternatívákat kínáljunk, amelyek sem az íz, sem pedig a felhasználhatóság terén nem jelentenek kompromisszumot. És ha ez Gordon Ramsay szerint is jó, akkor kik vagyunk mi, hogy ne értsünk egyet?” – mondta Jorn Socquet, a Flora Food Group fejlett piacokért felelős marketingvezetője.

„Nagyon örülünk, hogy a Magyarországon is közkedvelt márkánk egy hiteles, világszerte ismert ikontól kap szakmai támogatást. Gordon Ramsay részvétele önmagában garancia, hiszen, ha a termék nem teljesítene a konyhában, a séf sem adná hozzá a nevét” – fogalmazott Vincze Renáta, a Flora Food Group Dél- és Közép-Európáért felelős marketingigazgatója.

Sajtókapcsolat:

* Tóth Borbála, ügyfélmenedzser
* NOGUCHI
* btoth@noguchi.hu

Eredeti tartalom: Flora Food Group

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:https://hellosajto.hu/?p=18648