



30. april 2019.

INSPIRACIJA ZA RUČAK NA SAJTU LIDLOVIRECEPTI.RS

Kompanija Lidl Srbija pokrenula je novi sajt lidlovirecepti.rs sa ciljem da svojim potrošačima svakoga dana ponudi raznovrsne ideje za ukusna jela. Gurmani i vrsni profesionalci u kuhinji na ovom sajtu mogu da pronađu nove inspiracije za sebe, a za početnike u kuhanju tu su detaljne instrukcije za pripremu.

Na Lidlovom „meniju“ nalaze se salate, jela od povrća, testenine, ali i ona od mesa. Svo povrće iz ovih recepata možete pronaći u Lidlovoj pijaci, dok su brojne vrste testenina nezaobilazan deo asortimana prvog savremenog diskonta u našoj zemlji. Kada je reč o mesu, koje je za mnoge najvažniji deo obroka, u Lidlu je ono uvek garantovanog kvaliteta. Kako kupci širom sveta kao najvažniju karakteristiku kojom se vode prilikom kupovine mesa ističu svežinu, u Lidlu su se pobrinuli da pakovano sveže meso stiže u prodavnice svakog dana i nikada se ne zamrzava!

Kvalitet namirnica koje kupujemo, pogotovo svežih, od velike je važnosti za ukus obroka koje pripremamo, ali i za naše zdravlje. Brz tempo života, posebno za one koji žive u gradovima, nas je podstakao da pronađemo inteligentna rešenja kako da ovi proizvodi brzo stignu do nas, i zadrže svoju svežinu, kvalitet i ukus. Kako bi se sačuvala ova svojstva, sveže meso iz Lidla je u posebnom pakovanju, koje donosi mnoge prednosti:

- čuvaju svežinu i održavaju nepromenjen izgled i ukus;
- štite od spoljnih uticaja, a pritom su i higijenska, jer se pakuju u strogo kontrolisanim uslovima;
- jasno su označena i deklarisana, tako da u svakom trenutku znate da kupujete proizvod koji je testiran, kao i njegov tačan sastav;
- vrlo su praktična za upotrebu, samo ih preuzmete iz frižidera bez čekanja u redu. Ovo meso nije zamrzavano, već se skladišti na propisanoj temperaturi koja garantuje svežinu, čak i u toku transporta, a na deklaraciji se nalazi i jasno uputstvo na kojoj temperaturi ga treba čuvati kod kuće.

Podrazumeva se da se ove prednosti pakovanog svežeg mesa, kao i kod kupovine bilo kog drugog proizvoda, obezbeđuju ukoliko su u pitanju sertifikovani proizvođači. Obratite pažnju na načine na koje se kontroliše kvalitet, pogotovo proizvoda od mesa i mleka, koji zahtevaju ispunjenje brojnih uslova kako bi uopšte mogli da budu pušteni u promet.

SAOPŠTENJE ZA MEDIJE



Svi dobavljači mesa kompanije Lidl Srbija sertifikovani su IFS Food standardom (međunarodni sertifikat kvaliteta i bezbednosti hrane), što znači da rade u skladu sa dogovorenim specifikacijama i recepturama. Dodatnu garanciju kvaliteta označava INMES SERTIFIKAT koji, između ostalog, garantuje kontrolisan proces proizvodnje „od njive do trpeze“, uz redovan nadzor uslova proizvodnje kod dobavljača, kao i osiguran kvalitet i bezbednost proizvoda sproveđenjem višestrukih laboratorijskih analiza.

U savremenom dobu, dakle, nije toliko važno koliko ste daleko od prve farme – upakovano sveže meso stiže do vas, kvalitetno i provereno!

O Lidlu

Kompanija Lidl deo je nemačke Švarc grupe (Schwarz Gruppe), jednog od vodećih prehrambenih trgovinskih lanaca u Evropi. Posluje u 30 zemalja širom sveta i broji više od 287.000 zaposlenih. Na osnovu nacionalnih nagrada za najboljeg maloprodavca u više zemalja Evrope, Lidl je nosilac priznanja „Retailer of the Year Europe“ za 2018/2019.

Imamo dugoročne planove sa ciljem da potrošačima širom Srbije ponudimo jedinstveno iskustvo kupovine i najbolji odnos cene i kvaliteta, po čemu smo prepoznati u svetu.

Kontakt za medije:

Dragana Milačak, Executive Group
dragana_milacak@eg.rs, press@lidl.rs
+381 60 70 71 046

<https://www.lidl.rs/sr/index.htm>

[Media centar LINK](#)

[Facebook Lidl Srbija](#)

[Instagram Lidl Srbija](#)