Giebnia, 16 września 2015 r.

**Odkryj z POLOmarketem kulinarną Amerykę**

**Czy kuchnia amerykańska to tylko burgery, hot-dogi i burrito? Przekonaj się z POLOmarketem podczas dwóch tygodni w stylu amerykańskim.**

Kuchnia amerykańska charakteryzuje się ogromną różnorodnością – jest bowiem mieszanką różnych stylów i sposobów przyrządzania posiłków. Łączy w sobie wiele kuchni świata – dlatego każdy znajdzie w niej coś dla siebie.

Odwiedzając Stany Zjednoczone, koniecznie trzeba spróbować regionalnych specjałów. Na wschodnim wybrzeżu dominują ryby i owoce morza, na środkowym zachodzie- wołowina i  kukurydza. Mięsożerców zachwyci na pewno stek z Oklahomy, miłośników owoców morza zaś homar Maine i łosoś z Pacific Northwest. W Meksyku natomiast kuszącą propozycją może być *machaca* (suszona wołowina), a w Kanadzie – *poutine* z prowincji Quebec, czyli przekąska składająca się z frytek, sera i sosu pieczeniowego.

Już teraz, aby odkryć smaki Ameryki, wystarczy wybrać się na zakupy do POLOmarketu. – *Odkrywaliśmy już z naszymi klientami kuchnię francuską, bałkańską i iberyjską. Teraz nadszedł czas na daleką podróż za ocean, i to nie tylko do USA, ale także Kanady i Meksyku.* - mówi Krzysztof Szultka, dyrektor marketingu w POLOmarkecie.

Od 16 do 29 września POLOmarket kusić będzie pysznym królikiem (1 kg tuszki za 18,99 zł) oraz soczystymi wołowymi burgerami (4x100 g za 5,99 zł) i stekiem z rostbefu (100 g za 3,59 zł). Na  sklepowych półkach pojawią się również fasola pinto, soczewica i kukurydza (240 g za 1,99 zł), a także typowo amerykańskie napoje – American Cola (2l za 2,15 zł), Fanta, CherryCoke i Coca-Cola (1l za 2,99 zł).

Ale to nie wszystko - w ofercie znajdą się również produkty kuchni meksykańskiej, będącej odbiciem barwnej kultury i wieloletniej tradycji tego kraju. Wśród nich pierożki meksykańskie (400 g za 4,99 zł) oraz meksykańskie ciasto bananowe (1 kg za 17,99 zł).

POLOmarket podpowie także, jak przyrządzić śnieżnego królika, charakterystyczną kanadyjską potrawę, pachnącą boczkiem i żurawiną. By poczuć smak kanadyjskiej kuchni, koniecznie trzeba spróbować również słodkiego syropu klonowego (330 g za 17,99 zł), świetnie komponującego się nie tylko z naleśnikami (zwanymi po angielsku *pancakes*), ale także z warzywami, smażonym lub pieczonym mięsem i rybami.

POLOmarket przygotował też coś dla sympatyków słodyczy i przekąsek. Specjalnie dla nich słodkie donuty z nadzieniem malinowo-porzeczkowym (67 g za 1,29 zł),donuty z cukrem (50 g za 0,99 zł), brownie z gruszkami (1 kg za 17,99 zł), a także, idealne na jesienny rodzinny piknik, nachos z sosem (165 g za 5,99 zł), popcorn prażony solony (60 g za 1,49 zł) oraz orzeszki ziemne w skorupce (60 g za 1,69 zł).

Jakie nadzienie kryją w sobie meksykańskie pierożki? Jak przyrządzić łososia w marynacie z syropu klonowego? Już dziś można się tego dowiedzieć dzięki POLOmarketowi. „*Hasta la vista, baby”.*

W każdym sklepie POLOmarket sięgnąć można po ulotkę z atrakcyjnymi przepisami na różne smakołyki. Amerykańskie inspiracje kulinarne znajdą się także na stronie internetowej <http://www.polomarket.pl/dookolaswiata/> oraz na POLOmarketowym profilu facebookowym.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**POLOmarket** to jedna z największych polskich sieci supermarketów, zbudowana od podstaw   
z zaangażowaniem wyłącznie polskiego kapitału. Zaczynaliśmy w 1997 roku od 27 sklepów. Dziś POLOmarket to blisko 280 nowoczesnych placówek obecnych zarówno w małych, jak i dużych miastach na terenie całej Polski. Jesteśmy ulubionym miejscem zakupów milionów Polaków. Miesięcznie odwiedza nas prawie 9 mln klientów w całym kraju.

**Kontakt dla mediów:**

Izabela Trojanowska

Biuro prasowe POLOmarketu

Futuramacommunicationintelligence

ul. Rozbrat 44a00-419 Warszawa

+48 690 340 307  
[izabela.trojanowska@futurama.ci](mailto:izabela.trojanowska@futurama.ci)