

Adres URL strony <http://www.publikuj.org/58027>

## Olej Rapso zdobywa wyróżnienie w konkursie Złoty Paragon

ID artykułu: 58027 / 2053

URL: <http://www.publikuj.org/58027>

Lokalizacja: dolnośląskie, Wrocław

Już po raz dziewiąty rozdane zostały prestiżowe statuetki Złoty Paragon Nagroda Kupców Polskich. Czytelnicy miesięcznika Hurt&Detal, jak co roku oddawali głosy na produkty, które znacząco wpłynęły na rozwój handlu detalicznego w Polsce. W konkursie wzięło udział ponad 430 produktów aż w 65 kategoriach. Wśród zwycięzców również i tym razem nie zabrakło firmy VOG Polska Sp. z o.o., która odebrała wyróżnienie za olej rzepakowy marki Rapso.

### Zaufanie wśród konsumentów

Olej Rapso już kolejny raz zdobył wyróżnienie w konkursie Złoty Paragon Nagroda Kupców Polskich w kategorii Oliwy i oleje. Nagroda w tak prestiżowym plebiscycie świadczy o wysokim zaufaniu, jakim klienci darzą markę Rapso. Uhonorowanie oleju Rapso tytułem Złoty Paragon 2019 stanowi dla nas powód do dumy, tym bardziej, że wybierany jest przez samych konsumentów. To jednocześnie doskonała rekomendacja i naturalne potwierdzenie, że Polacy stawiają na wysoką jakość i świadomie wybierają produkty spożywcze z najwyższej półki mówi Jakub Ziemkowski Terenowy Kierownik Sprzedaży VOG Polska.

### Szczególny proces produkcji

Wysoka jakość oleju marki Rapso tkwi przede wszystkim w jego unikalnym procesie produkcji. Delikatne tłoczenie na ciepło, bez ekstrakcji z udziałem środków chemicznych pozwala na zachowanie cennych właściwości rzepaku obok pokładów NNKT, w 100 gramach oleju Rapso można znaleźć aż 30 mg witaminy E. Oczyszczanie w wyniku fizycznej destylacji sprawia, że posiada on wyższą temperaturę dymienia. Nadaje się więc nie tylko do stosowania na zimno, ale również do smażenia i pieczenia. Szeroka uniwersalność jest szczególnie ceniona wśród adeptów kuchennych eksperymentów, którzy przygotowując swoje posiłki nie muszą obawiać się niekorzystnych czynników związanych z niepoprawnym użyciem oleju. Warto wspomnieć, że specjalny proces produkcji, sprawia że olej ten pozostaje neutralny w smaku, a ciemnozielona, szklana butelka chroni zawartość przed szkodliwym działaniem promieni słonecznych, zachowując jego cenne składniki na dłużej. Najlepszym potwierdzeniem jakości i walorów oleju Rapso są zdobywane rok rocznie liczne wyróżnienia i certyfikaty, do listy których dołączył tegoroczny Złoty Paragon.

Olej marki Rapso:

Pojemność: 0, 75 ml

Cena brutto: 13, 99 zł

Aktywacja: 17/07/19 20:34, odsłony: 58