

Warszawa, 11 kwietnia 2013 r.

## Wołowina QMP – smak i jakość w dobrej cenie

Większości z nas dobra wołowina kojarzy się przede wszystkim z polędwicą i wysoką ceną. Powszechny jest również pogląd, że przygotowanie dania z wołowiny wymaga ponadprzeciętnych umiejętności kulinarnych i zajmuje dużo czasu. Nie jest to prawdą! Dzięki wołowinie QMP w prosty i szybki sposób można przyrządzić dania, które zagwarantują nam sukces kulinarny i nie obciążą domowego budżetu!

Wołowina oferuje wiele smaków i jeszcze więcej możliwości kulinarnych. W zależności od wyboru konkretnego elementu tuszy, możemy ją gotować, smażyć, piec, dusić, grillować lub jeść na surowo. Warto ją poznać bliżej, dlatego wraz z naszym ekspertem - Grzegorzem Łapanowskim obalimy mity dotyczące wołowiny.

**MIT : Przygotowanie dania z wołowiny jest czasochłonne i skomplikowane**

Polacy twierdzą, że przygotowanie dania z wołowiny jest pracochłonne, długotrwałe i wymaga ponadprzeciętnych umiejętności kulinarnych. *Nie jest to prawdą* - twierdzi **Grzegorz Łapanowski** - ponieważ każdy kawałek mięsa można szybko przyrządzić, wystarczy wybrać odpowiedni dla niego sposób obróbki. Jednak nie każda wołowina wyjdzie smaczna i niekoniecznie będzie to wina kucharza. Ogromne znaczenie ma tutaj jakość mięsa. Gwarancją udanego dania jest zatem nie sam sposób przyrządzania, choć i on ma znaczenie, ale bardzo dobry produkt, który gwarantuje kucharzowi 80 proc. sukcesu. Taka jest właśnie wołowina QMP.

System certyfikacji QMP, gwarantuje że wołowina QMP za każdym razem jest tak samo krucha i soczysta. Jest to mięso o wystandardyzowanych, powtarzalnych cechach. Dzięki temu nawet tańsze elementy tuszy można z powodzeniem wykorzystać do przygotowania różnorodnych dań wysokiej jakości w przystępnej cenie.

**Jerzy Wierzbicki, Prezes PZPBM:** *Wołowina QMP charakteryzuje się niepowtarzalnym smakiem, szerokim spektrum zastosowania, a także dużo korzystniejszą relacją jakości do ceny niż wołowina powszechnie dostępna na rynku. Dzięki systemowi certyfikacji QMP zyskujemy pewność, że niezależnie od wybranego kawałka tuszy wołowej, przygotowane danie będzie kulinarnym sukcesem.*



**MIT: Najlepsze dania są z polędwicy**

*Absolutnie nie jest to prawdą, twierdzi **Grzegorz Łapanowski** – kawałki tuszy wołowej powinniśmy dobierać indywidualnie do rodzaju potrawy, którą chcemy przygotować. Np. karkówka doskonale nadaje się na grilla, ale też na gulasz, do długiego gotowania i duszenia. Z krzyżowej przygotowujemy znakomity stek, roladę, fondue, bryzol lub rumsztyk. Niezależnie od pomysłu na danie, wybierając wołowinę ze znakiem **QMP**, otrzymujemy mięso charakteryzujące się powtarzalną, wysoką jakością. Dlatego nawet osoby niedoświadczone mogą pokusić się o przygotowanie gulaszu, żeberka lub zrazów. Dodatkowo na opakowaniu znajdują cenne wskazówki dotyczące sposobu obróbki termicznej tuszy, z której pochodzi wybrany kawałek mięsa. Jest to niezwykle przydatna i inspirująca kulinarna informacja.*

Wołowina to mięso o wielu smakach i możliwościach kulinarnych. Nie trzeba kupować drogiej polędwicy, aby przygotować pyszne danie z wołowiny **QMP**. Z każdego kawałka tuszy da się przyrządzić smaczne potrawy na każdą okazję i kieszeń. Wystarczy wybrać odpowiedni element wołowiny **QMP** i cieszyć się doskonałym smakiem dań tradycyjnych, jak i inspirowanych kuchniami świata.

Prezentujemy kilka propozycji prostych i niedrogich dań na bazie wołowiny **QMP**, autorstwa **Grzegorza Łapanowskiego** – eksperta kulinarnego programu **QMP** – wołowina zawsze dobra.

Więcej informacji dotyczących wołowiny **QMP** można znaleźć na:

Oficjalnej stronie kampanii: [www.kochamwolowine.pl](http://www.kochamwolowine.pl)

Profilu : [WWW.facebook.com/dobrawolowina](http://WWW.facebook.com/dobrawolowina)

#### **Dodatkowe informacje:**

**Biuro prasowe programu „QMP – WOŁOWINA ZAWSZE DOBRA”**

Joanna Długosz

tel. 22 40 66 100 wew. 37

kom. 728 361 679

e-mail: [dlugosz@mcconsultants.pl](mailto:dlugosz@mcconsultants.pl)



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO