



На упаковке творога «Золотые луга» появится рецепт чизкейка в баночке

Конкурс рецептов от компании «Золотые луга» определил победителя. Им стала пользовательница Инстаграма @znata.v, поделившаяся оригинальным рецептом чизкейка в баночке. В будущем этим рецептом сможет воспользоваться каждый, ведь он будет размещен на упаковке творога «Золотых лугов».

Для участия в конкурсе требовалось разместить в социальных сетях свой рецепт любого блюда, в котором используется творог «Золотые луга» в контейнере с любым процентом жирности, прикрепить к записи фотографию получившегося кулинарного шедевра вместе с упаковкой творога в «ванночке», отметить аккаунт «Золотых лугов» в социальных сетях и добавить хэштег #хочунаупаковкузл.

Всего для участия в конкурсе пользователи отправили более 30 рецептов. В числе предлагаемых блюд были десерты (к примеру, шоколадный фондан, творожно-яблочные шарики с кедровыми орешками или французское парфе), разнообразная выпечка (сырники, лепешки, ватрушки, пончики и даже хачапури по-аджарски), запеканки (с фруктами, с тыквой или с ревенем) и многое другое. Всё это говорит о том, что творогу «Золотые луга» можно найти самое разнообразное применение, и его вкус добавит приятную «изюминку» практически любому блюду.

Лучшей, по мнению жюри, стала пользовательница Инстаграма @znata.v, разместившая на своей странице, как и многие другие пользователи, сразу несколько рецептов. Но самым оригинальным, красивым и вкусным жюри признало чизкейк в баночке, который, к тому же, очень лёгок и прост в приготовлении.

Для приготовления крошки потребуется 100 грамм муки, 20 грамм сахара и 60 грамм размягченного сливочного масла «Золотые луга». Для крема понадобится 100 грамм творога и 60 грамм йогурта 2,5% без добавок от «Золотых лугов», 20 грамм сахарной пудры и 1 чайная ложка ванильного сахара. Для прослойки чизкейка можно использовать любое варенье, а для украшения – ягоды. Автор рецепта выбрала для этого клубнику.

Ингредиенты для крошки нужно смешать в чаше блендера, выложить на противень на пергамент и выпекать при температуре 180 градусов 7-10 минут до чуть золотистого цвета. Для крема всё требуется смешать в чаше блендера до однородного состояния. После этого на дно баночки, стеклянного стакана или креманки нужно выложить крошку, затем добавить немного ягодного соуса или варенья, крем, и украсить ваше творение сверху ягодами или фруктами.

В будущем этот рецепт с указанием авторства будет увековечен на защитной пленке упаковки творога «Золотые луга», который выпускается в новом формате «ванночки». Творог изготовлен из натурального молока без добавления консервантов и стабилизаторов, и благодаря герметичной упаковке долго сохраняет полезные свойства.

Конкурс рецептов от компании «Золотые луга» завершился, однако остается полезным и сейчас. Ведь по хэштегу #хочунаупаковкузл во «ВКонтакте» и в Instagram остались удивительные рецепты блюд, придуманные прекрасными хозяйками, и каждый может почерпнуть что-нибудь интересное для своего домашнего стола.

АО «Золотые луга» основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.

Компания «Золотые луга» автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.