Компания «Золотые луга» проводит акцию к Пасхе в гипермаркетах Тюмени

Православная Пасха в этом году выпадет на 2 мая. Компания «Золотые луга» предлагает тюменцам заранее подготовиться к празднику, а при покупке молочных продуктов для семейного стола – получить подарки.

30 апреля и 1 мая в гипермаркетах Тюмени будут проходить предпраздничные акции. В магазине «АШАН» (ул. Менделеева, 1) в эти дни пройдет дегустация молочной продукции торговых марок «Золотые луга» и «Живи ЗдорОво». В пятницу попробовать «молочку» местного производителя можно будет с 16:00 до 19:00, в субботу – с 15:00 до 18:00. При покупке на 100 рублей можно получить праздничную пленку для яиц, на 200 рублей – сладкую посыпку для кулича.

Акция «Подарок за покупку» будет также действовать в гипермаркетах Лента» (ул. Мельникайте, 139, ул. Республики, 291 и ул. Народная, 76).

А в гипермаркетах «О’кей» 29 и 30 апреля (ул. Федюнинского, 67 и ул. Профсоюзная, 1) творог на полке будет продаваться уже сразу с подарком.

К акции присоединилась и птицефабрика «Пышминская». При заказе яиц через интернет-магазин pishma-shop.ru, вместе с упаковкой яиц в подарок придет праздничная пленка.

Будьте готовы, что подготовка к праздничному столу на Пасху — дело непростое. Но можно сэкономить время и заказать доставку на дом напрямую от производителей. В интернет-магазине птицефабрики «Пышминская» можно выбрать не только яйца и мясо птицы, но также молочную продукцию компании «Золотые луга» и бакалею.

Уже со среды можно начинать готовить традиционное блюдо — пасхи. Основными ингредиентами для её изготовления являются, конечно, творог, сливки (или сметана), сливочное масло, яйца. Очень важно, чтобы продукты были свежими, иначе главный атрибут праздника будет испорчен.

Согласно одному из видов классической пасхи, для её приготовления потребуется (примерно на 5 порций): творог (1 кг), масло сливочное (200 г), сливки (400 мл), яйцо куриное (5 шт.), сахар-песок (200 г), ванильный сахар (1 ч.л.), орехи (100 г), изюм (100 г), цукаты (100 г). Творог нужно протереть через сито или измельчить блендером. После — добавить к нему размягчённое сливочное масло и перемешать. Яйца взбить вместе с сахаром, добавь сливки и также перемешать. Полученную массу нужно поставить на умеренный огонь, постоянно помешивая, довести до кипения и варить до загустения. После этого смесь немного остудить.

Орехи и цукаты необходимо измельчить в блендере или мелко порубить ножом, а изюм — промыть горячей водой и просушить. Добавить это всё в остывшую творожную массу, потом выложить её в форму и утрамбовать. Поместить творожную пасху в холодильник для застывания на 12 часов.

Кроме творожной пасхи, праздничный обед — это, прежде всего, варёные крашеные яйца и, конечно, пасхальная выпечка: традиционные куличи, кексы, пироги. Для их приготовления также необходимо выбрать свежие молочные продукты, чтобы главные атрибуты торжественной трапезы были не только вкусными, но и полезными.

Именно такие качественные товары выпускает один из крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Сибири АО «Золотые луга». Компания производят свою продукцию по выверенным технологиям, без добавления консервантов и искусственных добавок.

Встречайте светлый праздник Пасхи осознанно, с миром в душе и, конечно, с родными и близкими за большим столом и вкусными традиционными угощениями.

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.